



PROGRAMA GENERAL

7º CONGRESO INTERNACIONAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA RURAL AMESTUR 2024
"El Turismo y la Gastronomía Rural, Bases de la Sustentabilidad para el Desarrollo Comunitario"
16, 17 y 18 de abril de 2024
Ixmiquilpan, Hidalgo.

16 de Abril

Horarios	ACTIVIDADES
	Nota: Estas actividades se realizarán en el Auditorio Centenario de la Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital.
15:00 - 16:30 Hrs.	REGISTRO DE PARTICIPANTES.
16:30 - 17:10 Hrs.	CEREMONIA DE INAUGURACIÓN.
17:10 - 17:30 Hrs.	RECONOCIMIENTO MÉRITO AL DESEMPEÑO PROFESIONAL: DIRECTORES, COORDINADORES, RESPONSABLES DE PROGRAMAS EDUCATIVOS EN TURISMO Y GASTRONOMÍA DE LAS UNIVERSIDADES AFILIADAS A LA AMESTUR. COORDINADOR Mtro. Harvins Arinel Burguete Trejo - Universidad Tecnológica de la Selva

	<p>ENTREGA DE RECONOCIMIENTOS Dr. Onésimo Cuamea Velázquez - <i>Presidente Nacional de la AMESTUR</i> Mtro. Rubisel Téllez Reyes - <i>Encargado de la Rectoría Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital</i></p>
17:30 - 18:05 Hrs.	<p>CONFERENCIA MAGISTRAL: Hidalgo, escenario natural para experiencias turísticas y gastronómicas en espacios rurales. Lic. Elizabeth Quintanar Gómez - <i>Secretaria de Turismo del Estado de Hidalgo</i></p>
18:05 - 19:05 Hrs.	<p>PANEL MAGISTRAL: Análisis y Reflexiones del Turismo y de la Gastronomía Rural.</p> <p>PANELISTAS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mtro. Rubisel Téllez Reyes <i>Encargado de la Rectoría Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital</i> 2. Mtra. Nadia Rocío Cedillo González <i>Presidenta del Consejo Directivo de IESTUR Universidad</i> 3. Mtra. Brenda Adriana Marín Bolaños <i>P.T.C. Universidad Tecnológica de Cancún</i> 4. Lic. Natividad Valencia Rentería <i>Sabores Ancestrales - Colombia</i> 5. Mtra. Carolina Díaz Culebro <i>P.D.I. Universidad Anáhuac Mayab</i> 6. Dra. Olga Guadalupe Vera Díaz <i>P.I Universidad Autónoma de Zacatecas</i> 7. Dra. Sara Hirán Morán Bañuelos <i>Investigadora de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México</i> <p>MODERADOR Dr. Onésimo Cuamea Velázquez <i>Presidente Nacional de la AMESTUR</i></p>
19:05 Hrs.	<p>CIERRE 1ER. DÍA</p>

17 de Abril

Horarios	ACTIVIDADES
7:00 - 12:00 Hrs.	<p>VISITAS DE OBSERVACIÓN: (Salida de la Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital.)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. "Bebida Artesanal ""El Charape"" 2. ¡No es tequila, no es mezcal, es Pulcal, destilado fino del alto Mezquital! 3. Huerto de Aceitunas Hidalguenses "El Olivo" 4. Elaboración de Barbacoa 5. "Cocina Tradicional Otomí Hñahñu" 6. Chicharrones de Res en Alfajayucan 7. Bordados típicos de Hidalgo de las manos mágicas de artesanas 8. Del corazón del Maguey, raspado y producción Pulquera 9. Maíz y Nixtamalización, identidad nacional gastronómica 10. Incrustación de Concha de Abulón 11. De la Penca del Maguey, el Ixtle, insumo para la producción artesanal 12. De la creatividad y cultura Otomí Hñahñu, el Telar de Cintura 13. Elaboración de Cepillos de Fibra de Maguey 14. Ofrendas en cera, Escamadas 15. Elaboración de Artesanías de Palma 16. Vivencia Mística en Temazcal 17. Elaboración de Zacaahuil 18. Elaboración de Pan de Pulque 19. Degustación singular de Huichapan, Bebida El Carnavalito 20. Descubriendo un Viñedo Hidalguense, El Alma del Vino 21. Licor de Granada 22. Ixmiquilpan Histórico, Leyendas y Tradiciones. 23. Experiencia Ecoturística, Eco Alberto Gran Cañón 24. Las termas de Hidalgo, una conexión con las raíces del Acuático Dios Padre 25. Viaje en el Tiempo: Descubriendo Tesoros en Tasquillo 26. Elaborando Ollas y Cazuelas, Barro y Magia en Chapantongo 27. Travesía de sabor e historia en Alfajayucan 28. Descubriendo Mäzofo -Tecoautla 29. Descubriendo historia, cultura y sabores de Huichapan 30. Haciendo senderismo Parque Ecoturístico Taxadhó 31. Viviendo un Centro Ecoturístico "Madho Corrales" 32. Grutas Xoxafi, un encuentro con la espeleología 33. Apreciación fotográfica de Orizabita y sus atractivos 34. Huemac una experiencia termalística en Tezontepec

12:10 - 13:00 Hrs.	<p>* CONFERENCIA MAGISTRAL: “Acompañamiento y apoyo para los proyectos turísticos rurales”. Mtro. Manuel Alejandro Moreno Escobar - Universidad Autónoma de Zacatecas</p>
13:00 - 13:20 Hrs.	<p>* ENTREGA DE RECONOCIMIENTO MÉRITO ACADÉMICO A LOS MEJORES PROFESORES DE TURISMO Y GASTRONOMÍA DE MÉXICO DE LAS UNIVERSIDADES AFILIADAS A LA AMESTUR. Mtro. Harvins Arinel Burguete Trejo - Coordinador ENTREGA DE RECONOCIMIENTOS Dr. Onésimo Cuamea Velázquez - Presidente Nacional de la AMESTUR Mtro. Rubisel Téllez Reyes - Encargado de la Rectoría Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital</p>
13:20 - 14:20 Hrs.	<p>* PANEL MAGISTRAL: La Gastronomía Rural parte integral en el diseño de los productos turísticos y gastronómicos. PANELISTAS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lic. Itzhel Briseida Rebolledo Hernández - Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital 2. Lic. Edgar Geovanny Balam Poot - Universidad Tecnológica de Regional del Sur 3. Mtra. Rosa Sinayth Vázquez Morales - Mía Canela, Escuela de Cocina 4. Lic. Marco Antonio González Castillo - Universidad Tecnológica Minera de Zimapán 5. Lic. Luis Alberto López Cervantes - Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital 6. Lic. Roberto Buccio - Xocoyol y Rancho la Gasparena <p>MODERADOR Lic. José Manuel Nava Aguado Universidad Vizcaya de las Américas</p>
14:20 - 16:00 Hrs.	COMIDA
16:00 - 16:10 Hrs.	<p>* PRESENTACIÓN DEL 10º CONGRESO INTERNACIONAL DE ANIMACIÓN TURÍSTICA Y SOCIOCULTURAL AMESTUR 2024. Mtro. José Luis Basilio Talavera - CIPETURG</p>
16:10 - 17:25 Hrs.	<p>* PRESENTACIÓN DE PONENCIAS MODALIDAD CARTEL EDUCATIVO. PRESENTACIÓN DEL CONCURSO DE FOTOGRAFÍA RURAL. Mtro. Juan Manuel Garza del Valle y Dra. Irma Guadalupe Esparza Garcia - Coordinadores</p>
17:30 - 17:45 Hrs.	* ACTIVIDAD CULTURAL: Ballet Folclórico Estrella Hidalguense
17:45 - 18:45 Hrs.	<p>* PANEL DE DIRECTORES DE TURISMO MUNICIPAL DEL ESTADO DE HIDALGO: Una visión del Turismo Rural Comunitario desde la óptica del municipio. PANELISTAS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ing. Lucero Llamas González - Directora de Turismo de Tasquillo, Hgo. 2. Lic. Adriana Angélica Torres Hoyuela - Directora de Turismo de Ixmiquilpan, Hgo. 3. Lic. Reynalda Reyes Baxcajay - Directora de Turismo de Cardonal, Hgo. 4. Lic. Julieta Edith Zepeda Alamilla - Directora de Turismo de Actopan, Hgo.

	<p>5. Lic. Daniel Martínez Ortiz - Director de Turismo de Chilcuautla, Hgo.</p> <p>6. Lic. Karla Denisse Domínguez Rivera - Directora de Turismo de Zimapán, Hgo.</p> <p>MODERADOR Dra. Daniela Ortega Meza Directora de los Programas Educativos en Turismo y Gastronomía Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital</p>
18:45 - 20:00 Hrs.	*FERIA DE PRODUCTOS ARTESANALES Y GASTRONÓMICOS DEL VALLE DEL MEZQUITAL
20:00 Hrs.	*CIERRE 2º DÍA Nota: * Estas actividades se realizarán en la Plaza Juárez de Ixmiquilpan, Hgo.

18 de Abril

Horarios	ACTIVIDADES
9:00 - 10:00 Hrs.	<p>MESA REDONDA INTERNACIONAL: Aprendizajes del Turismo Responsable, Durable y Sostenible para la competitividad de las Comunidades Rurales y Campesinas en el campo de los Negocios Turísticos y Gastronómicos.</p> <p>PANELISTAS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mtra. Denia María Manguelis Godoy - Panamá 2. Mtra. Verónica Méndez Ramírez - México 3. Mtra. María de los Ángeles Tangoa Villacorta - Perú 4. Mtro. Adolfo Ramírez Fernández - México 5. Lic. Natividad Valencia Rentería - Colombia <p>MODERADOR Mtro. Manuel Alejandro Moreno Escobar – México</p> <p>Esta actividad se realizará en el Auditorio Centenario de la Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital.</p>
10:15 - 12:15 Hrs.	<p>TALLERES: (Los Talleres se realizarán en las instalaciones de la Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital.)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trazando rutas del Turismo Rural, a través del Geoturismo. Mtra. Irma Brígida Suárez Rodríguez 2. Los sabores del Valle del Mezquital, a través de la Cocina Contemporánea. Lic. Avigail Hortensia Jiménez Maldonado - Lic. Roberto Buccio

- 3. Elaboración del Paste, identidad cultural gastronómica de Hidalgo.**
Lic. Misael León Guzmán
- 4. Paseo por la Coctelería, aprendiendo a través del Ron y del Whisky.**
Dr. Pedro Alfonso Ramos Sánchez
- 5. ¿Cómo identificar a los actores clave para generar alianzas en el Turismo Rural Comunitario?**
Dra. Olga Guadalupe Vera Díaz
- 6. Bacanora, destilado identidad cultural de Sonora.**
Dra. Yesenia Clark Mendivil - Dra. Irma Guadalupe Esparza García
- 7. ¿Cómo desarrollar senderos interpretativos en espacios naturales áridos?**
Mtra. Verónica Méndez Ramírez
- 8. Eco Aldeas y Hospedaje Rural.**
Lic. Rafael Darío Chaparro Rangel
- 9. Las termas, elemento de patrimonio natural y cultural, práctica de turismo de salud.**
Mtra. Leticia Guadalupe Trejo Leal
- 10. Turismo y Gastronomía Herbolaria.**
Mtra. Beatriz Vázquez Martínez
- 11. ¿Cómo realizar un Tekio Rural?**
Mtro. Adolfo Ramírez Fernández
- 12. ¿Cómo realizar inventarios de los atractivos naturales para el diseño de los Productos Turísticos y Gastronómicos Rurales?**
Mtra. Brenda Adriana Marín Bolaños
- 13. ¿Cómo comercializar productos turísticos y gastronómicos rurales?**
Mtra. Angelina Gatica Santamaría
- 14. Gestión y operación de los espacios rurales para realizar eventos verdes.**
Mtra. Claudia Vara López
- 15. Creación de platillos utilizando insumos endémicos.**
Lic. Edgar Geovanny Balam Poot
- 16. La Animación sociocultural como estrategia de desarrollo para el Turismo Rural Comunitario.**
Mtro. Raúl Ernesto Paredes Polanco
- 17. Esencia de la vid: de la viticultura a la cata del vino.**
Mtra. Carolina Díaz Culebro
- 18. La Consultoría turística y gastronómica en las comunidades rurales, una oportunidad para el desarrollo profesional.**
Mtro. John Sosa Covarrubias
- 19. Ser Chocoartesanos, transformando el Cacao desde la semilla hasta la tablilla.**

Dra. Laura Alicia Aguilar González

20. Conociendo la soberanía alimentaria en el Turismo Rural.

Dra. Thelma Lucía Rosado Zarrabal

21. Como generar experiencias memorables, a través de productos de Turismo Rural.

Mtro. Harvins Arinel Burguete Trejo

22. La Mazamorra morada y Picarones, identidad cultural gastronómica del Perú.

Mtra. María de los Ángeles Tangoa Villacorta

23. Turismo Comunitario: identidad, participación e integración de las comunidades.

Mtra. Denia María Manguelis Godoy

24. Lengua de Señas Mexicanas, una oportunidad de inclusión para atender turistas, viajeros o visitantes.

Ing. Esbeidy Pérez Aguilar

25. Técnicas de conservación en frutas y hortalizas del Valle del Mezquital.

Mtra. Quetzabel Moreno Mayorga - Mtro. Jonatan Zúñiga Morales

26. Tamales de Piloncillo.

Lic. Mildred Moreno Aguilera

27. Bocolos y más Bocolos, de la Huasteca Tamaulipeca hasta el Valle del Mezquital.

Mtra. Rosa Sinayth Vázquez Morales

28. Emprendiendo negocios turísticos y gastronómicos rurales.

Lic. Gerardo Adrián Contreras Salazar

29. Elaboración y valoración del Tzoalli, alimento ceremonial hecho de amaranto y maíz de color.

Dra. Sara Hirán Morán Bañuelos

30. El Turismo sustentable como práctica necesaria para el desarrollo integral de las comunidades rurales.

Dra. Silvia Guadalupe Martínez Magaña

31. Jabones Artesanales

Lic. Arely Martínez Candelaria

32. Farmacia viviente

Agro-biólogo Emilio Bernal Maza

33. Cuéntame una historia de un bocado: la gastronomía como medio de preservación del patrimonio biocultural.

Dr. Guillermo Isaac González Rodríguez

12:30 - 14:30 Hrs.	COMIDA
14:30 - 15:45 Hrs.	<p>*PANEL COMUNITARIO: Así es el Turismo Rural en mi tierra, experiencia de la práctica del Turismo y la Gastronomía Rural Comunitaria en el Valle del Mezquital.</p> <p>PANELISTAS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sr. Gregor Schapers <i>Pulcal, Cardonal</i> 2. Sr. Eleuterio Ortiz Guerrero <i>Peña Partida, Tasquillo</i> 3. Ing. Luis Bautista Martín <i>Eco Alberto, Ixmiquilpan</i> 4. Lic. Edith Mendoza Espinoza <i>Telar de Cintura, Ixmiquilpan</i> 5. Mtro. Darío Eduardo Ortiz Quijano <i>Patrimonio Regional del Valle del Mezquital</i> 6. Sra. Isabel Cruz Estrada <i>Comunidad de San Francisco Sacachichilco, Alfajayucan</i> 7. Sr. Sabino Torres Sánchez <i>Comunidad de San Francisco Sacachichilco, Alfajayucan</i> 8. Lic. Juan Carlos Jaén Acosta <i>Grutas de Xoxafi: Turismo de Aventura</i> <p>MODERADOR Dr. José Luis Isidor Castro <i>Presidente Ejecutivo de la AMESTUR</i></p>
15:45 - 16:00 Hrs.	*PRESENTACIÓN DEL 8º CONGRESO INTERNACIONAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA RURAL AMESTUR 2025.
16:00 - 16:10 Hrs.	<p>*PRESENTACIÓN DE LA RELATORÍA DEL CONGRESO. Mtro. John Sosa Covarrubias - <i>Instituto Tecnológico de Sonora Unidad Navojoa</i></p>
16:10 - 16:30 Hrs.	*PREMIACIÓN A GANADORES DEL CONCURSO DE FOTOGRAFÍA RURAL Y PONENCIAS MODALIDAD CARTEL EDUCATIVO.

16:30 Hrs.	*CLAUSURA
17:00 Hrs.	*CIERRE OFICIAL DEL CONGRESO - VERBENA POPULAR EN EL VALLE DEL MEZQUITAL. Nota: * Estas actividades se realizarán en la Plaza Juárez de Ixmiquilpan, Hgo.