



LA COCINA DE LOS PUEBLOS ORIGINARIOS DE BAJA CALIFORNIA COMO PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE:

Tercer encuentro estatal de cocineras tradicionales



Organizan: El Departamento de Estudios Urbanos y del Medio Ambiente, El Colef y Conalep Tijuana II

Transmisión en vivo por www.colef.mx  **LIVE** /elcolef  **YouTube** /colef

PROGRAMA

27 de octubre de 2026 | Sala de Usos Múltiples Guillermo Alonso Meneses, El Colef, Tijuana

- 10:30-10:45 h

Inauguración
(autoridades, cocineras tradicionales e invitados especiales)
- 10:45-12:30 h

Conferencia Magistral:
Alimentar el alma. La vida ritual de la cocina tradicional, hacer comunidad en un mundo individual
Dra. América Pedraza, UNAM
- 12:30-12:45 h

Preguntas y respuestas
- 12:45-13:15 h

Conferencia Magistral:
¿Sigue siendo patrimonio cuando cambia? Cocinas tradicionales de Baja California entre la memoria, la transformación y el territorio
Mtra. Claudia Gabriela Trasviña Durazo
Conservatorio de la Cultura Gastronómica de México, apartado Baja California
- 13:15-13:30 h

Preguntas y respuestas
- 13:30-14:15 h

Conversatorio:
La cocina tradicional de los pueblos originarios de Baja California
Conduce: **Dra. Nora L. Bringas Rábago**

Participan:
Antonia Torres, cocinera tradicional Cucapa (El Mayor Cucapá, Mexicali)
Beatriz Haros Farlow, cocinera tradicional Kiliwa (Arroyo de León, Ensenada)
Norma Meza, cocinera tradicional Kumiai (Juntas de Neji, Tecate)
Rosaura Carrillo, cocinera tradicional Kumiai (San José de la Zorra, Playas de Rosarito)
- 14:15-14:30 h

Preguntas y respuestas
- 16:00-20:00 h

Taller exclusivo para cocineras tradicionales

28 de octubre de 2026 | Muestra Gastronómica Conalep Tijuana II

- 9:00-12:00 h

Taller de cocina tradicional para las y los estudiantes de gastronomía de Conalep Tijuana II a cargo de las cocineras tradicionales.
- 12:00-14:00 h

Muestra gastronómica: Las raíces de Baja California en la explanada del Conalep Tijuana II