

Proyecto Descriptivo

COORDINACIÓN GENERAL DE PROMOCIÓN COMERCIAL Y FOMENTO A LAS EXPORTACIONES

“Festival Internacional de Gastronomía y Vino de México”

Morelia en Boca

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), a través de la Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios (ASERCA), consciente de que la estrategia más importante para mejorar los ingresos de los productores es incrementar su presencia en los mercados globales, a través de acciones integrales para la promoción y certificación de productos agroalimentarios, con fundamento en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio fiscal 2014, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 03 de Diciembre de 2013, contempla los tipos de incentivos del componente de Incentivos de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones del Programa de Comercialización y Desarrollo de Mercados.

En este contexto, se autorizó el 18 de diciembre de 2014, el Programa de Eventos, propuesto por la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones de ASERCA, en el que se establece la agenda y calendarización de los eventos comerciales nacionales e internacionales, para la promoción de las exportaciones en el periodo mencionado, que están sujetos a la disponibilidad presupuestal acorde a los recursos asignados en el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2014.

La SAGARPA, a través de ASERCA y la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones, efectúa los Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales con el objeto de lograr la integración del productor a los mercados nacional e internacional con productos de calidad; facilitar el acceso de los productos agroalimentarios y pesqueros mexicanos a dichos mercados, a través de incentivos, a fin de hacerlos más competitivos; así como promover y desarrollar mercados en el extranjero, a través de la participación de la Secretaría y los productores del sector agroalimentario y pesquero mexicano en Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales especializados en alimentos y productos del sector.

Por ello, la participación de los productores agroalimentarios y pesqueros mexicanos en Eventos Comerciales Nacionales e Internacionales, tiene importantes ventajas, ya que representa:

- a) El primer paso para exportar;
- b) La oportunidad de diversificar sus exportaciones;
- c) El instrumento idóneo para consolidar mercados y posicionar sus productos;
- d) Identificar y evaluar a la competencia;
- e) Conocer las innovaciones tecnológicas en el sector (maquinaria, empaques, presentación, etc.); y
- f) Que compradores potenciales tengan un acercamiento directo con sus productos, de tal manera que se propicie el inicio o la consolidación de una relación comercial.

De ésta forma, la prioridad es el desarrollo de actividades que permitan obtener mayores beneficios y ventajas para los productores mexicanos, en virtud de los nichos y ventanas de mercado identificados por las cinco Consejerías Agropecuarias de México en el Exterior.

ANTECEDENTES

Morelia en Boca surge de la necesidad de crear un foro en nuestro país en dónde se puedan encontrar las tendencias gastronómicas y vino a nivel nacional y mundial con un toque tradicional y de vanguardia, popular y de alta cocina.

Con una creciente reputación como destino cultural, especialmente por sus festivales de música y cine, la ciudad de Morelia ha demostrado tener la capacidad de acoger eventos de clase mundial con el apoyo de la comunidad y sus autoridades.

En esta ocasión el centro de la celebración será la comida mexicana tradicional, la cual es considerada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, La ciencia y la Cultura (UNESCO), patrimonio inmaterial de la humanidad desde 2010, gracias al paradigma michoacano.

Reconocidos chefs y bodegas nacionales se unen para ofrecer en conjunto un fin de semana lleno de experiencias sensoriales a través de eventos especiales como catas, cenas maridaje, clases maestras y un mercado gourmet con productores locales.

PERFIL DEL EVENTO.

Morelia en Boca tiene el objetivo de promover las tendencias gastronómicas y de vino, así como apoyar su desarrollo a través de eventos y otras acciones que apunten a la formación de nuevos talentos culinarios, apoyando la investigación y la educación culinaria.

- Difundir la cocina mexicana como parte esencial de nuestra cultura.
- Promover a los jóvenes chefs que están generando la evolución hacia una alta cocina mexicana.
- Dar a conocer la riqueza de la cocina mexicana tanto la tradicional como la evolutiva.
- Hacer de México un centro de convergencia e irradiación de las nuevas tendencias culinarias de América.

Definido desde su inicio como un festival que celebra los placeres del vino y la mesa en su esencia más lúdica y emotiva, resaltando ese gusto en su expresión más cotidiana, en el homenaje a las temporadas de familia, los recuerdos infantiles, las vivencias del día a día que nos lleva a descubrir restaurantes, cocineros y a impulsar al paladar aventurero en el encuentro de nuevas vivencias.

Morelia en Boca reitera su interés en ser un foro abierto al gusto y el andar de los comensales, las figuras que inalterablemente, marcan el devenir de los restaurantes y escriben de manera implícita, con sus memorias y sus vivencias, la reseña más vívida de la historia gastronómica de una sociedad.

Por otro lado, la presencia en el Festival de los productores del campo, de los artesanos de los oficios alimentarios nos recuerdan y reiteran el vínculo estrecho con las comunidades agrícolas y acuícolas, que además en el caso de Michoacán son parte esencial no sólo de una cultura gastronómica, sino ante todo de una visión de la vida y la sociedad.

El campo y su patrimonio son la base de una historia compartida, de una identidad que hoy se refuerza a través del trabajo de los cocineros invitados que ponderan con su voz y sus platillos la importancia de ese tesoro de México

PERFIL DEL PARTICIPANTE.

Se promoverá la participación de productores agroalimentarios tradicionales incluyendo las bebidas tales como vino, cerveza, tequila y mezcal.

PERFIL DEL VISITANTE.

Morelia en Boca es visitada principalmente por:

- Cocineros
- Profesionales de restaurantes, hoteles y la industria de alimentos y bebidas,
- Sommeliers y profesionales del vino
- Investigadores y expertos en cocina mexicana
- Medios nacionales y extranjeros
- Grandes aficionados a la cocina

SOBRE PARTICIPACIONES DE ASERCA

En la edición 2013 de Morelia en Boca, reconocidos chefs y bodegas nacionales se unieron para en conjunto ofrecer experiencias sensoriales a través de eventos especiales como catas, cenas maridaje, clases maestras y un mercado gourmet con productores locales, acudieron 25 empresa productoras, principalmente de frutas y hortalizas, productos tradicionales, miel, pescado ancas de rana entre otros productos de la región.

OBJETIVO DE PARTICIPACIÓN.

El objetivo central del presente proyecto es unir los esfuerzos de los beneficiarios que suscriben y ASERCA, representada por la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones, en una estrategia que permita a los productores participantes, promover y posicionar sus productos en el mercado nacional, mediante la participación en el Pabellón mexicano que se montará en el evento **Morelia en Boca, "Festival Internacional de Gastronomía y Vino de México"**, con el objeto de diversificar compradores y establecer relaciones comerciales con compradores de distintos países.

Es importante resaltar que una vez aceptada la participación, el productor está obligado a acudir al evento del cual solicita el apoyo, lo anterior con la finalidad de facilitar el cumplimiento de los objetivos de comercialización de sus productos.

Por lo anterior y como parte del presente proyecto, encaminados al cumplimiento del objetivo, los beneficiarios que se integran a él, por interés y voluntad propia, aceptan:

Espacio de exposición.- ASERCA contratará el espacio en el cual se llevará a cabo la exposición de los productos de las empresas participantes, acorde al diseño que resulte más adecuado para los productos a exhibir, con capacidad para 40 posibles expositores.

Construcción de Pabellón.- ASERCA contratará los servicios para el diseño, construcción, montaje y desmontaje del Pabellón en el cual cada beneficiario contará con un módulo de exhibición con área de almacenaje, que de acuerdo a sus necesidades podrá contar o no con un refrigerador y charolas para colocar sus muestras; de forma visible, cada módulo portará el nombre de la empresa o de la marca comercial de cada beneficiario y su logotipo.

El Pabellón se adecuará con gráficos, bodegas y si es posible, con pantallas de plasma para la proyección de los videos promocionales con los que cuente cada empresa; éstas serán distribuidas de acuerdo a las necesidades del pabellón en su conjunto.

Los pósters, banners, anuncios, displays, calcomanías o cualquier decoración ya sea de pared o piso que las empresas coloquen en sus módulos, serán removidos si estos afectan la visibilidad o distorsionan la imagen total del Pabellón y se evaluará su acomodo en las áreas comunes, si esto último no fuera posible, se retirarán. Lo anterior está encaminado a tener un mayor impacto colectivo estando de acuerdo el expositor a presentarse de forma institucional como México.

Gafetes de ingreso.- ASERCA proporcionará a los beneficiarios, dos gafetes por módulo de exhibición.

Por su parte, todos aquellos que se adhieren al presente proyecto como beneficiarios:

1. Toda vez que entiende los alcances del presente convenio, manifiesta bajo protesta de decir verdad que los acepta por voluntad propia.
2. Cada beneficiario declara bajo protesta de decir verdad que no cuenta con referencias negativas de participaciones anteriores, como son cancelación sin previo aviso, cancelación sin causa justificada o incumplimiento de los acuerdos establecidos; así como que no cuenta con referencias negativas como beneficiario de apoyos de cualquiera de los programas de la SAGARPA.
3. Se compromete a enviar en tiempo y forma los documentos requeridos de conformidad a los requisitos y criterios de elegibilidad señalados en las Reglas de Operación del Programa de Comercialización y Desarrollo de Mercados.
4. Acepta informar sobre el avance de las negociaciones realizadas con los contactos establecidos en los incentivos de los que sea participe, y facilitar al personal de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones cuando sea requerido, información para el seguimiento de los resultados obtenidos por su participación.
5. Se compromete a entregar el último día del evento, al personal de la Coordinación General de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones, el formato "Evaluación de Participación", debidamente requisitado.
6. Los beneficiarios del presente proyecto además de cumplir con los puntos anteriores, se comprometen a no generar referencias negativas por cancelación sin previo aviso, cancelación sin causa justificada o incumplimiento de los acuerdos.

Ciudad de México, Marzo de 2014.