



NOMBRE DEL FESTIVAL: "SUMAQ MIKHUY"

SIGNIFICADOS EN QUECHUA

SUMAQ: SABROSO, BÛENO

MIKHUY: COMER, ALIMENTARSE



LO QUE EN ESPAÑOL SIGNIFICA: "COMER BUENO Y DELICIOSO"



GESTIÓN DE EVENTOS SOCIOCULTURALES

Consideramos la gestión de mega eventos desde la más responsable toma de conciencia de la relevante incidencia educativa, sociocultural y económica que estos espacios de convergencia suscitan en la población de un territorio.

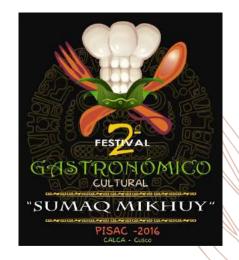
El Primer Festival Sumaq Mikhuy 2015, se inició con la visibilización de los emprendimientos locales. Se buscó así a través de la gastronomía, identificar a líderes y a organizaciones, comunales, institucionales y privadas, que estén comprometidas con sus localidades. Se sembraron las primeras alianzas y propuestas de relaciones estratégicas y emprendimientos que se espera que de año en año, a través de nuestros encuentros, prosperen , se afiancen y se amplifiquen.

En esta oportunidad, aspiramos a alcanzar la trascendencia del festival a través de una plataforma socio-cultural educativa coherente con un mensaje vinculante de identidad y de protección del medio ambiente.

Así, este año se presenta el matiz de «2º Festival Gastronómico Cultural Sumaq Mikhuy 2016» integrando a todos los actores locales que están en el mundo de la producción y comercialización de alimentos en la localidad desde un enfoque comercial, social, cultural y ecológicamente sostenible.

En este Festival, buscamos no sólo innovar dentro de los modelos convencionales de festivales locales y regionales, sino a lograr más acuerdos, alianzas y emprendimientos entre consumidores, productores, empresas privadas e instituciones gubernamentales, en una <u>Rueda de Emprendimientos Inclusivos</u>, que potencien el tejido de todas estas iniciativas.





Este proyecto es una iniciativa de la Empresa Kunuq Studio S.A.C. de Urubamba, en asociación con el Proyecto Agroecológico Arariwakuna, Semillas y Cultura de la C.C. Choquepata Tipón, quienes unen esfuerzos para promover una cultura andina integral e intercultural que impulse con buen vivir el trabajo y los productos de nuestros agricultores, en su diversidad, calidad y propiedades nutricionales únicas buscando a su vez optimizar el mercado, así como de los pequeños y medianos emprendimientos gastronómicos locales, mediante la creación de eventos que generen un concreto desarrollo socio económico beneficioso para todos.



VISIÓN

Ser la Feria Gastronómica, Turística y Cultural más importante y sostenible de la Región, posicionándola en los mercados nacionales e internacionales con oferta de productos, bienes y servicios de calidad, promoviendo una macro cultura emprendedora con visión de iniciativas sustentables e interculturalmente inclusiva en lo artesanal, agrícola, gastronómico, comercial y sociocultural.

MISIÓN

Dentro de un contexto de mercado globalizado, la misión del Festival es impulsar a través de la interculturalidad el turismo gastronómico y el desarrollo socio económico de la región mediante una gestión articulada y articuladora. Se busca brindar servicios de primera calidad para la satisfacción de integral de los clientes, emulando constructivamente las relaciones humanas y propiciando condiciones favorables para el desarrollo de actividades de comercio, turismo, agricultura, gastronomía y cultura concordantes con los estándares nacionales e internacionales.

Con amor por nuestra Tierra, nos planteamos así asumir el desafío de contribuir con la productividad y el bienestar socioeconómico de la población, sin mermar la voluntad de una constructiva incidencia educativa y sociocultural que en nuestras nuevas generaciones se presente como un concreto modelo de integración, de personas y valores.



<u>OBJETIVOS</u>

- Promover el Turísmo Gastronómico en el Valle Sagrado y Región Cusco
- Dar a conocer la diversidad biocultural local y la calidad de los productos nativos y criollos.
- Promover, preservar y difundir las culturas locales.
- Promover la potencialidad de la gastronomía andina generando nuevos conceptos culinarios.
- Desarrollar competencias y habilidades en calidad y exhibición de productos
- · Realzar los estándares en la concepción de eventos socio culturales.
- Destacar y promover específicamente este año el cultivo de la Papa Nativa.
- Promover relaciones directas entre público, consumidores y productores.
- Visibilizar a los pequeños productores, particulares y micro emprendedores ligados a la agricultura y a la gastronomía.
- Institucionalizar el Festival "Sumaq Mikhuy" para que de manera rotativa sea llevado a cabo anualmente en la Región Cusco.
- Atraer la inversión pública y privada; nacional y extranjera.



VALORES

• Interculturalidad: invitando a una relación armoniosa entre todas las identidades, ya sean personales, sociales o culturales. La interculturalidad implica forzosamente el respeto a la diversidad biológica y cultural.

Identidad : revalorando a través de la cocina andina tradicional, a todos los saberes y actores que lograron que surja. Vital por tanto, una consecuente y fuertemente sustentada dimensión

pedagógica del evento en general.

Desarrollo Socio Económico: impulsando la creación de nuevos espacios para emprendimientos y relaciones estratégicas que generen a corto, mediano y largo plazo, mejores oportunidades de desarrollo para los emprendedores de nuestras provincias.

Integralidad: teniendo la convicción de que todos los recursos y todos los actores (intergeneracionalidad e interculturalidad) tienen algo que aportar para una verdadera

propuesta de construcción sociocultural sostenible.

• **Ecología:** Es nuestra misma herencia cultural andino-amazónica que en su dimensión integral e integradora nos propulsa inevitablemente a una conciencia ecológica sostenible.











"CONOCE MI COCINA, MIS PRODUCTOS Y MI CULTURA"





ANTECEDENTES

En el mes de setiembre del pasado año 2015, se realizó el proyecto piloto «Primer Festival Gastronómico Sumaq Mikhuy Urubamba», el cual tuvo una gran acogida por parte de todos los públicos.

Los resultados del Festival fueron sumamente alentadores : el público asistente manifestó haber quedado gratamente satisfecho con la organización del evento y con las propuestas gastronómicas ofrecidas, así como con la comodidad, limpieza y atención recibida.

Por otro lado, los expositores superaron sus metas de ventas y se dieron a conocer positivamente.

Las **comunidades y asociaciones** agotaron su stock, hicieron alianzas estratégicas con el sector hotelero y gastronómico del Valle y recibieron pedidos de sus productos. Ahora tienen la posibilidad de vender a nivel local sin tener que viajar a otras provincias.

Por estas razones es que hemos decidido realizar el Segundo Festival Gastronómico Cultural Sumaq Mikhuy 2016, ampliando sus potencialidades y convocando tanto a instituciones y empresas que no pudieron participar en el anterior Festival como a nuevos actores que podrían aportar al valor agregado general del evento.





FORMATO DEL FESTIVAL

Evento Multidisciplinario:

- Exposición y Lanzamiento de productos locales.
- Oferta de bebidas y platos tradicionales y gourmet
- Rueda de emprendimientos Inclusivos
- Espectáculos musicales y culturales.
- Actividades pedagógicas infantiles enfocadas en la alimentación, la cultura local y el cuidado del medio ambiente.

Reconocimientos al:

- * Plato intercultural a base de papa nativa.* Postre a base de fruta local
- * Stand decorativo cultural.
- * Mejor trato al visitante.





Los productores locales que participarán pertenecen a pequeñas asociaciones que producen sus tierras de manera amigable con el medio ambiente y aplican los conocimientos y saberes ancestrales que han permitido que estos productos los podamos tener en nuestras mesas en la actualidad, a pesar de los efectos que el cambio climático tiene en sus cultivos y a pesar de las políticas agrícolas que favorecen los monocultivos y las grandes industrias.

De manera que al participar en este evento, estamos contribuyendo a honrar y promover su esfuerzo, su trabajo, sus productos, su seguridad alimentaria y preservar la cultura andino-amazónica.





2° FESTIVAL GASTRONÓMICO CULTURAL

"SUMAQ MIKHUY" PISAC - 2016



Organizado por: KUNUQ STUDIO SAC

Eco Diseño – Urubamba

ASOCIACIÓN ARARIWAKUNA

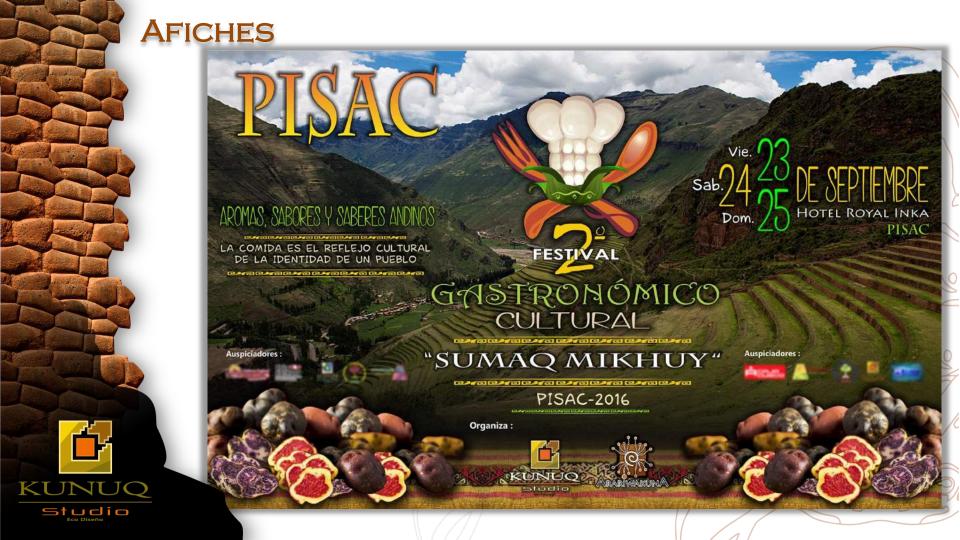
C. Campesina Choquepata - Tipón



Studio

UBICACIÓN PISAC VALLE SAGRADO DE LOS INCAS



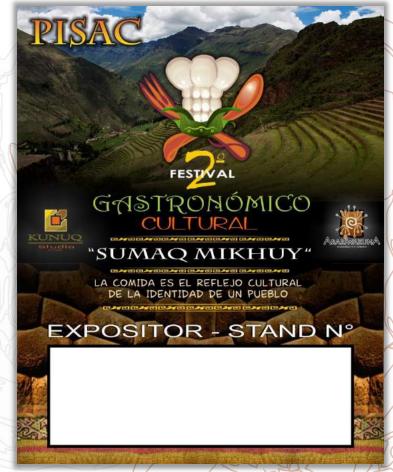


CREDENCIALES

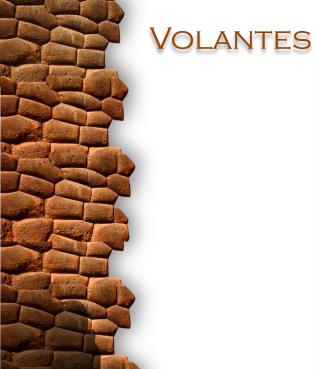
"SUMAQ MIKHUY"

"SUMAQ MIKHUY"





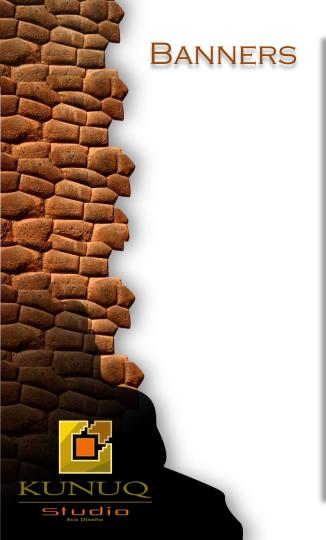




KUNUQ Studio









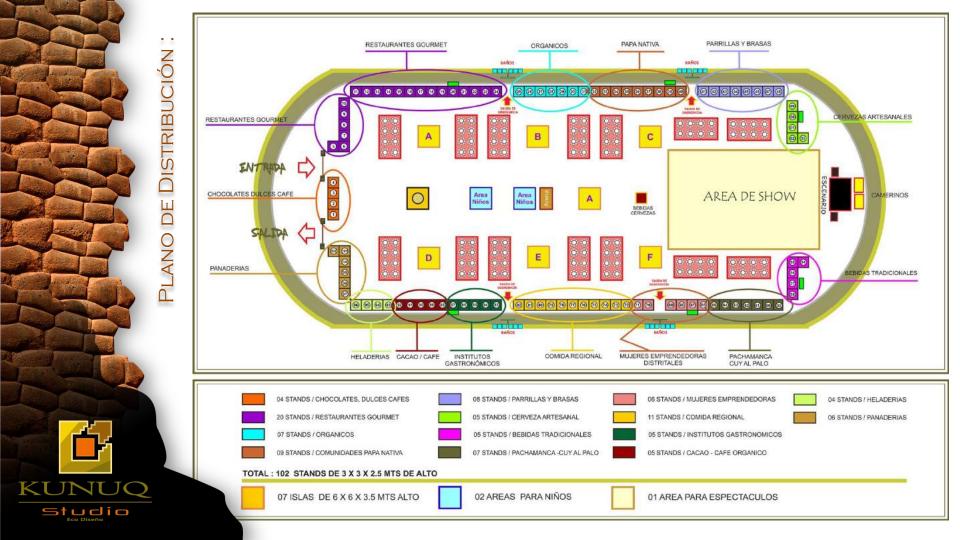
APLICACIÓN DE MARCA GORROS Y MANDILES





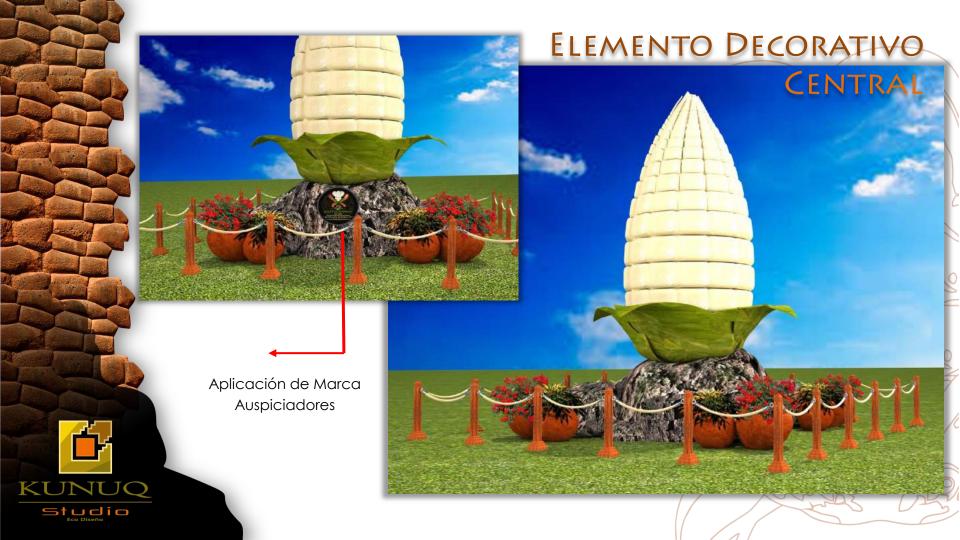
















Studio



ÁREA DE PARRILLAS Y BRASAS ÁREA DE PACHAMANCA / CUY AL PALO

No Incluye IGV



STANDS DE 36 MT2 (6 X 6)



07 ISLAS CENTRALES

















AGENDA ARTÍSTICO CULTURAL DEL 2º FESTIVAL GASTRONÓMICO CULTURAL

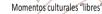
SUMAQ MIKHUY 2016

	Viernes 23 de Septiembre	Sábado 24 de Septiembre	Domingo 25 de Septiembre
	·		
	"Viernes tinkuy	"Sábado qosqoruna"	"Domingo <mark>Q</mark> acharpari"
6:00am	Ceremonia andina de apertura		W =
7:00am	Hatun Ayllu del Qosqo		
7.000	(sólo a invitados)		MISS
12:00 pm	Inauguración: Ceremonia protocolar abierta por	Grupo Doremi	Grupo local Valle Sagrado
	Autoridades Regionales, Nacionales y Locales,	Música folklórica regional cusqueña	
	acompañada por tropa de Sicuris y Zanqueros		
	representando la Historia del Cusco.		
1:00 pm	Tania Castro (cuentacuentos)	René Contreras (cuentacuentos)	Ayarachis de Paratía ofrecen danza itinerante de
	"Bocadito para contar"	"Bocadito para contar"	"Agradecimiento a Pachamama" y despedida
2:00 pm	Α	Concurso " Choclo de Oro "	
Secretary Parish		Degustación Jurado	Premiación Concurso "Choclo de Oro "
3:00 pm	Zanqueros deambulantes en trajes representativos	Ayarachis de Paratía ofrecen danza itinerante	Zanqueros en trajes representativos de la
	de la Historia del Cusco	sobre el "trenzado de los pueblos"	Historia del Cusco
4:00 pm	JOVEN TALENTO VALLE SAGRADO	JOVEN TALENTO VALLE SAGRADO	JOVEN TALENTO VALLE SAGRADO
5:00 pm	Tania Castro (cuenta cuentos)	Tania Castro (cuenta cuentos)	A
	"Bocadito para contar"	"Bocadito para contar"	
6:00 pm	A	A	Octavio (niño Cusqueño)
5100 p			Wayno en piano e interpretación fusión
7:00 pm	Grupo Doremi	Renata Florez	Ceremonia andina de agradecimiento y despedida
	10004-0000000	The state of the s	Hatun Ayllu del Qosgo – Nivardo Carrillo
			Sicuris
8:00 pm	Grupo Arco Iris del Cusco	William Luna	Uchpa

A: Animación escénica o deambulante (presentaciones, agradecimientos, juegos, mensajes lúdico-culturales-pedagógicos)

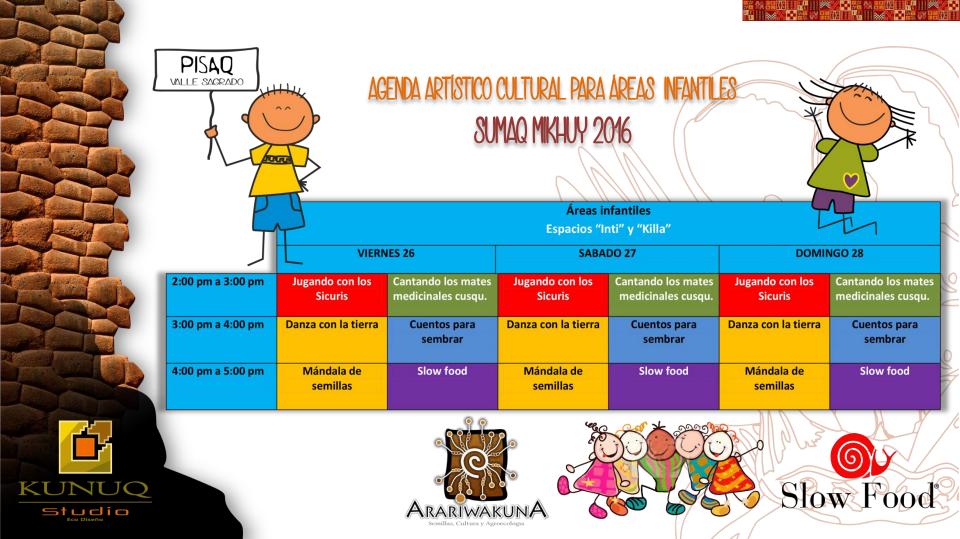














El Proyecto Arariwakuna es un proyecto intercultural de investigación agroecológica asentado en la Comunidad Campesina de Choquepata (Tipón) que, a partir del cuidado y conservación de la diversidad biológica y cultural reúne a investigadores, docentes, agentes culturales y campesinos en la concepción de eventos integrales que vislumbran la protección y la recuperación de los saberes y vivencias de las culturas andino-amazónicas dentro de un enfoque intercultural de buen vivir.

El Proyecto Arariwakuna es en la actualidad "qollana" de la red de semillas de Perú y vocero de la Red de Semillas de Libertad de las Américas, representando a nuestra región andina en encuentros nacionales e internacionales y cuyo principal objetivo es impulsar intercambios de experiencias, semillas y saberes entre numerosos pueblos originarios y "sembradores" de todo el continente...





BIENVENIDOS

El tema para el 2016 : **NUESTRA PAPA NATIVA!**

Una fiesta verdaderamente familiar en donde se borren las fronteras entre la gastronomía y la cultura, la educación y la fiesta, el mercado y el compartir..., entre los pueblos de aquí y de allá, entre las culturas tradicionales y la modernidad...

Todo para recentrarnos en lo que realmente es vital... "Alimentarnos sanamente: con la barriga, con la mente y con el corazón, compartiendo juntos, que es el primer paso hacia un verdadero Ayllín Kawsay..."

Así pues, tres días de fiesta en que nos harán bailar nuestros músicos andinos mas reconocidos a nivel nacional e internacional... Con áreas infantiles, culturales, concursos y demás sorpresas...

