



Bajo modalidad híbrida, se llevará a cabo el IX Encuentro Internacional y Seminario permanente de Cocinas

- El 4 de diciembre de 2023, en la Universidad del Claustro de Sor Juana, se inaugurará *Historias culinarias e innovaciones-cocinas mexicanas*
- Del 5 al 7 de diciembre, virtualmente, se realizarán el ciclo académico y la proyección de documentales en la plataforma FilminLatino

El Encuentro Internacional y Seminario permanente de Cocinas es un espacio de reflexión y diálogo sobre la diversidad y riqueza de las culturas alimentarias del país y del mundo. Este año, para su IX edición, han preparado un programa híbrido, el cual contempla la inauguración presencial de una exposición fotográfica, un ciclo académico virtual y la proyección de dos documentales en la plataforma FilminLatino.

El evento es promovido por la Secretaría de Cultura federal, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), la Coordinación Nacional de Antropología (CNA) y la Dirección de Antropología Física (DAF), como parte del Proyecto y Seminario Permanente Cocinas en México. Procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural, coordinado por las investigadoras Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán.

Además, para esta ocasión se cuenta con el apoyo del Grupo ETC, dedicado a la conservación de la diversidad ecológica y cultural, del Instituto Mexicano de Cinematografía y FilminLatino, de la Coordinación de Gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana y del Colectivo Mujeres de Fuego.

De acuerdo con Peña Sánchez, la actividad propone una reflexión teórica e intercambio de experiencias prácticas con respecto al patrimonio inmaterial que representa la cocina, tanto de investigadores nacionales como internacionales, gobierno, sociedad civil, cocineros y público interesado.

La exposición fotográfica *Historias culinarias e innovaciones-cocinas mexicanas* abrirá el 4 de diciembre, a las 13:30 horas, en



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



la Fundación Universidad del Claustro de Sor Juana. Hernández Albarrán informó que es fruto de la investigación hecha con el Colectivo Mujeres de Fuego de Colima.

A través de 14 conjuntos fotográficos, que suman 99 imágenes, se apreciarán los ingredientes, utensilios, técnicas y platillos que conforman el patrimonio culinario mexicano. Asimismo, la muestra celebra los 30 años del Colegio de Gastronomía.

Dividida en dos ejes temáticos: tradición e innovación, con la curaduría y el montaje de Yesenia Peña y Lilia Hernández, la muestra propone un acercamiento a la cocina tradicional y cambios en la gastronomía colimense, y reconoce las manos expertas que conservan y transmiten sabores, creatividad, aromas e historias que otorgan sentido de identidad y pertenencia.

El ciclo académico virtual se realizará del 5 al 7 de diciembre, de 9:30 a 14:00 horas y de 16:00 a 20:00 horas, mediante el canal de [YouTube](#) de la CNA. Presentará cinco conferencias magistrales y dos mesas de debate, con ponentes de los colegios de México y de Michoacán, las universidades Nacional Autónoma de México; Autónoma de Chapingo y Anáhuac, el Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, el Instituto Mora, el INAH y la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH).

También participarán expertos internacionales de las universidades de Barcelona, Málaga y Complutense de Madrid (España), Antioquía (Colombia), Escuela de Estudios Superiores en Ciencias Sociales (Francia) y California (Estados Unidos).

El programa incluye tres conversatorios: el primero, entre cocineras de distintos colectivos que debatirán sobre sus herencias alimentarias; el segundo, "Movimientos por la alimentación: logros históricos y proyección al futuro", a cargo de Verónica Villa y Soledad Vogliano, del Grupo ETC, y José Godoy, del Colectivo por la Autonomía de Jalisco; y el tercero, "Alimentación y sociabilidad", con la participación de Dulce Espinosa, de la ENAH; Miriam Bertrán, de la UAM-Xochimilco, y José Vázquez-Medina, de la Universidad de Occidente.

En paralelo, en la plataforma FilminLatino se proyectarán, durante 24 horas y con acceso libre, los documentales: "Sano y justo sabe mejor", que explora la relación entre el uso del suelo y la seguridad alimentaria en la CDMX; y "El maíz en tiempos de guerra", cuya



CULTURA

SECRETARÍA DE CULTURA



INAH

temática presenta los testimonios de familias indígenas, activistas y agricultores de nuestro país que mantienen viva la tradición milenaria de cultivar esta gramínea.

Las actividades virtuales podrán seguirse por la plataforma Zoom, previo llenado del formato de inscripción, disponible en esta [liga](#). Consulta el programa completo [aquí](#). Mayores informes al correo: encuentrococinas@inah.gob.mx.

