



El Seminario Internacional de Cocinas, una mirada multidisciplinaria a la alimentación humana

- Este año se enfoca en su historia y los cambios sociales; a través del canal de la Coordinación Nacional de Antropología en [YouTube](#)
- Participarán investigadores de México, España, Colombia, Argentina y Estados Unidos

Debido a que la alimentación humana es un hecho social, un fenómeno cultural y un proceso biosocial e histórico, es necesario abordarla desde una mirada multidisciplinaria, aseguró la investigadora del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), Yesenia Peña Sánchez.

Durante el inicio virtual del Seminario Internacional de Cocinas 2024. Procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural, la antropóloga dijo que “para comprender la alimentación en su complejidad se requiere conocer su redefinición de acuerdo con los conjuntos y las prácticas propias de cada contexto, el cual involucra aspectos productivos, económicos, ecológicos, sociales, políticos y religiosos y su relación con el cuerpo, la nutrición y la salud”.

El evento académico es organizado por la Coordinación Nacional de Antropología (CNA) del INAH, dependencia de la Secretaría de Cultura federal.

Al respecto, Peña Sánchez dijo que el seminario, el cual coordina junto con la investigadora Lilia Hernández Albarrán, parte de ese interés por reflexionar sobre las culturas alimentarias, las problemáticas y retos que se enfrentan hoy.

En el encuentro, el cual continúa con transmisiones los primeros martes de cada mes, hasta noviembre de 2024, a través del canal de la CNA en [YouTube](#), participarán investigadores de México, España, Colombia, Argentina y Estados Unidos.

La antropóloga detalló que los especialistas presentarán avances de sus investigaciones bajo dos vertientes: ¿cómo se vivía en el Viejo Mundo durante la Edad Media?, y ¿cómo se vivía en Mesoamérica con la alimentación prehispánica? Para de ahí transitar en el tiempo y analizar los cambios.





CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



En este sentido, la coordinadora nacional de Antropología, Paloma Bonfil Sánchez, consideró el camino de la comida como una huella que ha marcado la movilidad humana.

“La necesidad de ciertos alimentos provocó el dominio de unos reinos sobre otros, como los mexicas sobre los purépechas, en lo que hoy es el estado de Michoacán, o sobre los pueblos de la cuenca del río Mezcala, en Guerrero, buscando la sal; y en otros lados también, hace varios siglos en Europa, la indagación sobre las especias lanzó a muchos marineros al mar”.

La primera ponencia, *Introducción a la historia de la alimentación*, estuvo a cargo de las coordinadoras del seminario, en ella que se enfatizó la necesidad de estudios críticos y del análisis político y social en que se desarrolló la subdisciplina de antropología de la alimentación y nutrición, y su relación con los contextos históricos.

La segunda conferencia, *Como su madre le había [sic] encaminado": alimentación, religión y género durante la Edad Media*, fue dictada por el investigador de la Universidad de Granada, en España, Marcos García, quien destacó cómo, en ese periodo, la cultura alimentaria estuvo influenciada por la convivencia de diferentes identidades religiosas en la península Ibérica.

La siguiente sesión del seminario está programada para el nueve de abril, donde el investigador de la Universidad Anáhuac, Marco Antonio Cervera, expondrá el tema *Alimentación entre los mexicas en tiempo de guerra*.

---oo0oo---

Síguenos en:

Facebook: [@inahmx](#)

X Corp: [@INAHmx](#)

Instagram: [@inahmx](#)

YouTube: [INAH TV](#)

TikTok: [@inahmx](#)

Sitio web: [inah.gob.mx](#)

