



Continúa abierta la convocatoria del diplomado “Cocinas y cultura alimentaria en México”

- Se recibirán solicitudes, cartas de motivos y currículos hasta el 23 de enero de 2024; inicia el 6 de marzo y concluye el 11 de septiembre
- Entre las temáticas a abordar están las cocinas mesoamericanas y el impacto de la modernidad en la alimentación humana

Planteado para mirar la alimentación desde una perspectiva antropológica, a partir del análisis de las diversas cocinas de México, desde sus raíces milenarias y hasta la modernidad, el diplomado “Cocinas y cultura alimentaria en México” mantiene abierta su convocatoria a todo público interesado en sumarse.

La actividad académica, organizada por la Secretaría de Cultura federal, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) y del Departamento de Educación Continua de la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), recibirá solicitudes, cartas de motivos y currículos hasta el 23 de enero de 2024.

De acuerdo con las profesoras de la ENAH y coordinadoras académicas del diplomado, Miriam Manrique Domínguez y Catherine Good Eshelman, el espacio de formación no solo está dirigido a estudiantes y/o egresados en antropología, arqueología o etnología, sino también a nutriólogos, biólogos, periodistas, chefs, historiadores, trabajadores sociales, productores de alimentos, artesanos y cocineros o cocineras tradicionales.

“Esta cualidad interdisciplinaria, tanto de los alumnos como de los profesores titulares e invitados del diplomado, enriquece cada sesión y hace que todos aprendamos los unos de los otros”, comenta Miriam Manrique.

Sobre las características del diplomado, la académica explica que si bien al inicio se seguía un formato presencial, con la participación de cursantes de la Ciudad de México, el Estado de México y entidades cercanas a la capital del país, la virtualidad, mantenida desde la contingencia sanitaria por COVID-19, ha ampliado los horizontes del diplomado, el cual ahora recibe alumnos de entidades como Sonora o Yucatán, o del extranjero, hispanohablantes residentes en países como Colombia, Japón o los Emiratos Árabes Unidos.





CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



Manrique detalla que, en esta treceava edición del diplomado, el cual iniciará el 6 de marzo y concluirá el 11 de septiembre de 2024, con sesiones cada miércoles, entre las 10:30 y las 14:30 horas, se abordarán tres núcleos temáticos.

El primero, “Cocinas milenarias y creatividad cultural”, analizará la alimentación mesoamericana y los diversos contactos culturales que existieron y enriquecieron a los pueblos pretéritos.

En el segundo, “Diferentes enfoques sobre la comida”, “estudiamos cómo desde la historia, la sociología, la nutrición y otras disciplinas, podemos reflexionar críticamente en torno al acto de producir, consumir y preparar alimentos”.

Finalmente, en el apartado titulado “Comida y creatividad cultural en la modernidad”, el debate se enriquece con cuestiones como el impacto del cambio climático, la comida procesada y la agricultura industrial, por citar algunos, en las prácticas alimentarias tradicionales.

“Analizamos la influencia que el poder económico y político de nuestros tiempos tiene sobre los modelos de alimentación, el cual ha llegado a imponer dietas y productos que son abiertamente perjudiciales para las personas, sobre todo para aquellas que habitan en las áreas urbanas”, concluye la profesora de la ENAH.

Mayores informes sobre los requisitos de ingreso, la cuota de recuperación y la convocatoria del diplomado pueden consultarse en la página electrónica de la [ENAH](#), en el [perfil](#) en Facebook de la actividad y comunicándose al correo electrónico: diplomado_cocinas@inah.gob.mx.

---oo0oo---

Síguenos en:

Facebook: [@inahmx](#)

X Corp: [@INAHmx](#)

Instagram: [@inahmx](#)

YouTube: [INAH TV](#)

TikTok: [@inahmx](#)

Sitio web: inah.gob.mx

