



Instituto Nacional  
de Antropología  
e Historia

CONACULTA



Facultad de  
Música y Artes

Jardín Botánico  
Instituto  
de Biología  
UNAM



## AUTORIDADES

**Dr. Alfonso Barquín Cendejas**

Director de Etnología y Antropología Social del INAH

**Lic. Esteban Rodríguez Flores**

Delegado Centro INAH-Veracruz

**Dr. Gerardo A. Galindo Peláez**

Director de la Facultad de Historia de la Universidad Veracruzana

**Lic. Manuel Benito Barroso Gómez**

Director de la Facultad de Música y Artes de la Universidad Autónoma de Tamaulipas

**Mtra. Carmen Morales Valderrama**

Coordinadora del evento e investigadora de la DEAS-INAH

**Dr. Guy Rozat**

Coordinador del evento e investigador del Centro INAH Veracruz

ORGANIZAN: SEMINARIO DE CULTURA Y ALIMENTACIÓN DE LA DEAS-INAH  
DELEGACIÓN INAH-VERACRUZ • FACULTAD DE MÚSICA Y ARTES DE LA UAT  
JARDÍN BOTÁNICO DEL INSTITUTO DE BIOLOGÍA DE LA UNAM

UNIVERSIDAD VERACRUZANA-UNIDAD DE HUMANIDADES-FACULTAD DE HISTORIA

Más Información: Blog Alimentación en Tlēcui • <https://alimentacionyculturatlēcui.wordpress.com/>  
Correo Electrónico: grozat@gmail.com



# I SIMPOSIO-TALLER LA EVOLUCIÓN DEL GUSTO EN LA ALIMENTACIÓN EN MÉXICO



**1 y 2 de Octubre de 2015**

Xalapa de Enríquez, Veracruz

Unidad de Humanidades, Universidad Veracruzana

# PROGRAMA

JUEVES 1 DE OCTUBRE

## 9:30 INAUGURACIÓN POR LAS AUTORIDADES ACADÉMICAS:

- **Lic. Esteban Rodríguez Flores**, Delegado Centro INAH-Veracruz
- **Dr. Gerardo A. Galindo Peláez**, Director de la Facultad de Historia de la UV
- **Dr. Alfonso Barquín Cendejas**, Director de Etnología y Antropología Social del INAH
- **Lic. Manuel Benito Barroso Gómez**, Director de la Facultad de Música y Artes de la UAT

**10:00 Guy Rozat:** ¿Es posible pensar una evolución del gusto en México?

**10:30 David Oseguera:** Alimentos ganadores y perdedores en la formación histórica de los gustos alimenticios. El caso del centro-occidente mexicano

**11:00 Maricarmen León García:** Los relieves del sabor novohispano: condimentos, “puntos” y colores en las recetas de Dominga de Guzmán (Valle de Toluca, segunda mitad del XVIII)

**11:30 Elena Mazetto:** Las categorías de picante y ácido en el sistema de sabores de los antiguos nahuas

**12:00 RECESO Y DEGUSTACIÓN:** “Una tortilla con muchos sabores”, a cargo de **Berenice Miranda S. y Carmen Hernández** de Milpa Alta

**12:45 Ana María Velasco:** “In cualli, in quicua” es bueno de comer. Un encuentro de sabores en la historia culinaria de México

**13:15 Pablo Valderrama Rouy:** Xokotamal, el sabor de la milpa

**13:45 Judith Hernández Aranda:** Los sistemas de alimentación en un cuartel militar, el caso del fuerte de San Juan de Ulúa en el siglo XVIII

**14:15 Adriana Guerrero Ferrer y Rodrigo Sánchez:** Memoria gustativa en los libros carta-cuenta del convento de San Francisco el Grande en Querétaro, s. XVII y XVIII

## 14:45 COMIDA

**17:00 María Méndez Martínez:** De la milpa al altar, comidas rituales preparadas con maíz, chile y frijol en un pueblo totonaca de la Sierra de Papantla

**17:30 María Guadalupe Méndez:** De la chinampa de Xochimilco a la montaña de Milpa Alta: el gusto, las festividades y la diversidad de la milpa, “Patrimonio Biocultural vs Innovación Tecnológica”

**18:00 Guadalupe Prieto Sánchez:** ¿La tecnología utilizada en la preparación de la tortilla determina su sabor?

**18:30 Carolina Mata:** Identidad étnica – prácticas alimentarias en la experiencia migratoria de un grupo nahua residente en la ciudad de Ensenada, Baja California

**19:00 Elizabeth Peña Barquera:** El gusto como construcción cultural entre los hñāhñūs del municipio de Santiago de Anaya, Estado de Hidalgo

## VIERNES 2 DE OCTUBRE

**9:30 Brisol García García:** Los sinsabores de la modernización alimentaria. El caso del atole de tamarindo en Pichátaro, Michoacán, México

**10:00 Amaranta Arcadia Castillo Gómez:** Los sabores del maíz. Cambios y permanencias en el gusto en Chiconcuac de Juárez, Estado de México

**10:30 María del Carmen Ríos Acevedo:** Las prácticas de alimentación infantil en el marco de una política alimentaria: Qué y por qué de las preferencias (el gusto y el sabor) en la selección de alimentos y platillos en los niños, en un desayuno escolar

**11:00 Carmen Morales Valderrama:** De encuentros y desencuentros con los chiles en nogada

**11:30 Guillermo Bermúdez y Martha García:** El sabor de la salud humana y ambiental

## RECESO DE 15 MINUTOS

**11:45 Paris Aguilar Piña:** El comensal y la comensalidad: sujeto y forma sobredeterminada del consumo desarrollada en el proyecto de modernidad occidental

**12:15 Ana Karen Vázquez Hernández:** Lo sabroso, unión de alimentos nativos e industriales

**12:45 Guillermo Bermúdez y Martha García:** La neocolonización del paladar en los últimos 30 años

**13:15 Yuriria Iturriaga de la Fuente:** Mestizajes y fusiones en las cocinas ¿cuestión de sabores?

**13:45** Presentación del libro “Alimentos sustentables a la carta”, por **Patricia Gallardo y Yuriria Iturriaga**

## CLAUSURA

## COMIDA