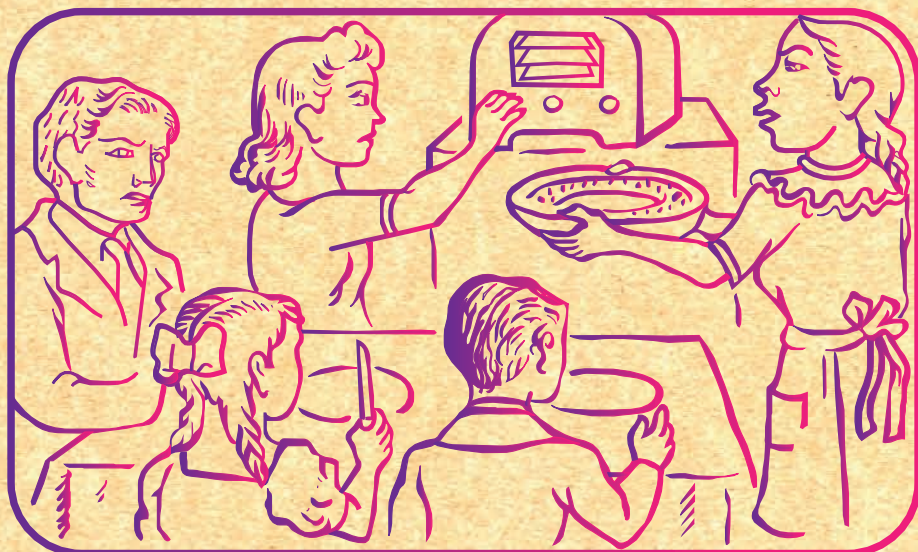




**PATRIMONIOS ALIMENTARIOS:
CONSENSOS Y TENSIONES**



**CENTRO DE ESTUDIOS
MEXICANOS
UNAM-FRANCIA**



Coloquio Internacional Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones

Lunes 30 de noviembre
al miércoles 2 de diciembre 2015

Auditorio "Jaime Litvak King", Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM
Ciudad Universitaria, circuito exterior s/n, México D.F.

PROGRAMA

LUNES 30 DE NOVIEMBRE DE 2015



9:30-10:00 HORAS – INAUGURACIÓN

Cristina OEHMICHEN,

Directora del Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM

Alessandro RIZZO,

Representante del Institut de Recherche pour le Développement para México,
América Central y Cuba/Representante de Sorbonne Universités en la UNAM

10:00-10:30 HORAS – INTRODUCCIÓN Y BIENVENIDA

10:30-11:00 HORAS – LA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN EN MÉXICO

Luis Alberto VARGAS GUADARRAMA

(Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México)

11:00-11:15 HORAS – RECESO CAFÉ/ATOLITO BREAK

11:30-13:30 HORAS – SESIÓN 1

Usos del pasado y del presente en la conformación del patrimonio nacional

Variaciones iconográficas de los mitos fundadores de las cocinas mestizas: los casos de Perú y México

Sarah BAK-GELLER

(Posdoctorante, Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM,
Programa de Becas Posdoctorales en la UNAM)

& Raúl MATTA

(Universidad de Göttingen, Alemania)

Estructuras y redes del sabor en la cocina criolla peruana de fines del siglo XIX

Sergio ZAPATA ACHA

(Universidad de San Martín de Porres, Perú)

& Joaquín ZAPATA HUAMÁN

(Pontificia Universidad Católica del Perú)

Entre la tradición y el cambio: la cultura alimentaria cubana y su patrimonialización

Niurka NÚÑEZ GONZÁLEZ

(Instituto Cubano de Investigación Cultural Juan Marinello)

Herencia híbrida: un cuento sobre el curry y la comida *mughlai*

Ishita BANERJEE (El Colegio de México)

13:30 HORAS – COMIDA

15:00-17:00 HORAS – SESIÓN 2

Patrimonio alimentario y mundo globalizado

El expediente de la cocina Mexicana ante la UNESCO

Gloria LÓPEZ MORALES & Sol RUBÍN DE LA BORBOLLA

(Conservatorio de Gastronomía Mexicana, México)

The representation of foreigners and their role in winery in the Bordeaux area

Chantal CRENN

(Universidad Bordeaux Montaigne, Francia)

Negra te quiero, te quiero negra *feijoad*...

Almir EL-KAREH

(Universidade Federal Fluminense, Brasil)

La cocina yucateca y los riesgos del patrimonio culinario-gastronómico

Steffan Igor AYORA DÍAZ

(Universidad Autónoma de Yucatán, México)

MARTES 1 DE DICIEMBRE DE 2015



9:30-11:30 HORAS – SESIÓN 3

Estrategias locales de valorización del patrimonio alimentario

La mandioca en Guyana: patrimonio culinario y problemáticas identitarias

Marie FLEURY

(Muséum National d'Histoire Naturelle, UMR 208 PALOC, SU, Francia)

Reconfiguraciones identitarias y puestas en valor de los patrimonios alimentarios en el Estado de Oaxaca

Esther KATZ

(Institut de Recherche pour le Développement, UMR 208 PALOC, SU, Francia)

La conciencia del patrimonio en la reconfiguración de la identidad de las cocineras tradicionales de Michoacán

Laura América PEDRAZA CALDERÓN

(Escuela Nacional de Antropología e Historia, México)

***Ahuácatl y Kupanda*: La apropiación simbólica del aguacate por parte de los michoacanos**

Martín GONZÁLEZ DE LA VARA

(El Colegio de Michoacán, México)

11:30-11:45 HORAS – RECESO CAFÉ/ATOLITO BREAK

11:45-13:45 HORAS – SESIÓN 4

Patrimonio y políticas de desarrollo social

Patrimonio alimentario y desarrollo. Apuntes americanos

Charles-Édouard DE SUREMAIN

(Institut de Recherche pour le Développement, UMR 208 PALOC, SU, Francia)

Patrimonio y subjetividades en el comer en una comunidad de tradición mesoamericana en México: ¿dispensa alimentaria o patrimonio gastronómico en riesgo?

Teresa OCHOA

(Universidad Iberoamericana, México)

¿Dispensa alimentaria o patrimonio gastronómico en riesgo?

El caso de La Mojana en el Caribe colombiano

Juana CAMACHO SEGURA

(Instituto Colombiano de Antropología e Historia, Colombia)

Nacionalismo y globalización en la gastronomía mexicana: diálogos inconclusos

Miriam BERTRAN VILA

(Universidad Autónoma Metropolitana, Xochimilco, México)

& Pierre TORRENTE

(ISTHIA, Universidad de Toulouse 2 Le Mirail, Francia)

14:00 HORAS – COMIDA

15:30-17:30 HORAS – SESIÓN 5

Escenarios patrimoniales en disputa

Políticas públicas y cacao en Ecuador: la creación del patrimonio alimentario

Anne-Gaël BILHAUT

(IFEA, EREA, UMR 208 PALOC, Francia)

Tensiones y necesidad de consenso en relación con el patrimonio cultural inmaterial: el caso de la candidatura de la Dieta Mediterránea como PCI ante UNESCO

Xavier MEDINA

(Universitat Oberta de Catalunya, España)

La formación de una “Cocina nacional costarricense”

y su impacto en las culturas culinarias regionales: El caso de Guanacaste

Mona NIKOLIC

(Universidad Libre de Berlín, Alemania)

¿Comidas compartidas?

Construcción de patrimonios alimentarios en regiones de frontera

Pascale DE ROBERT

(Institut de Recherche pour le Développement, UMR 208 PALOC, SU, Francia)

MIÉRCOLES 2 DE DICIEMBRE DE 2015



9:30-11:30 HORAS – SESIÓN 6

Los valores mercantiles del patrimonio

When hypermarkets subvert their own values and make “heritage foods”

Jean-Pierre HASSOUN

(CNRS, IRIS-EHESS, Francia)

Franchising la dieta mediterránea

Ernesto DI RENZO

(Università di Roma Tor Vergata, Italia)

**Caldo de Piedra and the Marketing of Indigenous Cuisine
as Cultural Heritage**

Ronda BRULOTTE

(University of New Mexico, EUA)

**Relocating food heritage: stakes and tensions generated
by the introduction of truffle culture in new territories**

Mathias FAURIE

(Institut de Recherche pour le Développement, UMR 208 PALOC, SU, Francia)

11:30-11:45 HORAS – RECESO CAFÉ/ATOLITO BREAK

11:45-13:45 HORAS – SESIÓN 7

Patrimonio alimentario e industria turística

El patrimonio alimentario en los museos etnográficos

Blanca CÁRDENAS CARRIÓN

(Posgrado en Filosofía de la Ciencia, Universidad Nacional Autónoma de México)

**La cocina mexicana: de la construcción histórica a un activo fijo
de la industria turística**

Jiapsy ARIAS

(Universidad Autónoma de la Ciudad de México)

La danza de los pavos: la reinención ante las presiones del turismo

Andrés MEDINA

(Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México)

**14:00 HORAS – COMIDA RESTAURANTE DON TORIBIO
(CALLE BOLÍVAR 31, CENTRO HISTÓRICO)**

**17:30 HORAS – FUNDACIÓN HERDEZ
(CALLE DEL SEMINARIO 18, CENTRO HISTÓRICO)**

Mesa redonda “El Cocinero Mexicano (1831)”.
Un libro de cocina como patrimonio cultural

con la participación de

Azucena **SUÁREZ DE MIGUEL**,

Directora de la Fundación Herdez

Mtro. Ricardo **CANDIA PACHECO**,

(Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México)

& Sergio **ZAPATA ACHA**

(Universidad de San Martín de Porres, Perú)

19:00 HORAS – BRINDIS DE CLAUSURA



Comité Organizador: Organizadores locales:

Sarah Bak-Geller Corona (POSDOCTORANTE IIA-UNAM,
PROGRAMA DE BECAS POSDOCTORALES EN LA UNAM, México)

Charles-Edouard de Suremain (IRD-UMR 208 PALOC, Francia)

Raúl Matta (Universidad de Göttingen — KAEF, Alemania)

Rosa María Ramos Rodríguez (IIA-UNAM México)

Luis Alberto Vargas Guadarrama (IIA-UNAM, México)