



**ER.
CONGRESO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN:
ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.**

“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”

MODALIDAD EN LÍNEA

PROGRAMA DE ACTIVIDADES 2021

Miércoles 13 de octubre.....	1
Inauguración y Bienvenida.....	2
Conferencia Magistral.....	2
Mesa 1. Producción de desigualdades; de los discursos globales a las prácticas locales en contextos de crisis.....	2
Mesa 2. Las bio-miradas eco-alternas de las diversidades agro-alimentarias.....	4
Mesa 2.1 Simultánea. Saberes, oralidad y relaciones sociales.....	5
Mesa 3: Érase y ahora es; legados que enriquecen la bio-armonía.....	5
Mesa 4: Manos al fogón. Las delicias de las enseñanzas.....	7
Jueves 14 de octubre.....	8
Conferencia Magistral.....	8
Mesa 5: Tacos de nostalgia al rescate del paladar secuestrado.....	8
Mesa 5.1 simultánea. Soberanía alimentaria, COVID 19 y procesos contemporáneos.....	9
Mesa 6: Simposio Comiendo Cultura.....	9
Mesa 6.1 simultánea. Alimentos tradicionales y soberanía alimentaria.....	10
Mesa 7 Saberes, Alimentación y Cotidianidad en torno a gusto alimentario.....	11
Viernes 15 de octubre.....	13
Conferencia Magistral.....	13
Mesa 8: Alimentación, consumo y globalización.....	13
Mesa Simultánea 8.1 Espacios Culinarios, de lo rural a lo urbano.....	14
Mesa 9: Procesos de cambio, nuevas tecnologías y alimentación.....	14
Mesa 9.1 Simultánea Espacios culinarios y su diversidad.....	15
Mesa 10: Saberes, identidad y alimentación.....	16
Mesa 11: Saberes contemporáneos y desigualdad social.....	17
Clausura del Congreso.....	17
DIRECTORIO.....	18



Inicio

Miércoles 13 de octubre





**ER.
CONGRESO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN:
ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.**

“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”

MODALIDAD EN LÍNEA

9.30 hrs. Inauguración y Bienvenida

-  Bienvenida Dr. Ángel Xolocotzi Yáñez
Director de la Facultad de Filosofía y Letras
-  Presentación Comité Académico

10.00 hrs. Conferencia Magistral

-  *"Cocina, Comida, y Gusto: Acercamiento al análisis de prácticas culinario-gastronómicas contemporáneas."*
Dr. Stefan Igor Ayora
Universidad Autónoma de Yucatán
Modera. Laura Urizar

Mesa 1. Producción de desigualdades; de los discursos globales a las prácticas locales en contextos de crisis.

Eje: Desigualdades Sociales
Modera: William Gómez Demetrio (ICAR-UAEMex)

11.30 hrs. *Agenda 2030; retos y oportunidades de las juventudes rurales en el agro mexicano*

-  María del Carmen Salazar Arzate, William Gómez Demetrio, Francisco Herrera Tapia, Ramiro Medrano González
ICAR-UAEMex y FCPyS UAEMex

11.45 hrs. *Desigualdades territoriales en un contexto de cambio climático en el medio rural mexicano*

-  Octavio Gutiérrez Domínguez
ICAR-UAEMex

12.00 hrs. *Entre las desigualdades de género: La seguridad alimentaria y nutrición*

-  Adela Mariel Tovar Mondragón, Roberto Moreno Espinosa, Donovan Casas Patiño
CU Ameca Ameca- UAEMex

12.15 hrs. *Modificación de hábitos alimentarios derivado del confinamiento por Covid-19 en mujeres estudiantes de México*

-  Odet Lorena Alvarado Rodríguez, Adriana Rodríguez Barraza
Instituto de Investigaciones Biológicas-Universidad Veracruzana



Inicio



**ER.
CONGRESO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN:
ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.**

**“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”
MODALIDAD EN LÍNEA**

12.30 hrs. *Lactancia materna y Covid-19 en los Altos de Chiapas*

 Magdalena del Carmen Morales Domínguez
UNACH-INSP

12.45 hrs. Comentarios y preguntas

Mesa 1.1 Simultánea. Procesos agroecológicos y realidades contemporáneas

Eje: Sistemas agroecológicos y sustentabilidad

Modera: Alejandro García Sotelo

11.30 hrs. *Saberes y técnicas agroecológicas en el Rescate de Alimentos Tradicionales para el consumo local en la Reserva Cuxtal, Mérida, Yucatán*

 José Javier Aranda Nah, Aída Luz Moguel Mejía.
Universidad Marista de Mérida

11.45 hrs. *Implementación del huerto ecológico como estrategia de educación alimentaria en escolares de 7 a 12 años de edad*

 Olguín Hernández, Ramírez Moreno, Delgadillo Bobadillo, Hernández Islas, Vargas Aguirre, Angeles Mota
UAH/UdDEP/Proyectos Sustentables Botansei

12.00 hrs. *El agrosistema maguey-maíz de San Bartolo Matlahochan y su relación con la alimentación*

 Andrea María Ramírez
COLTLAX

12.15 hrs. *Saberes ambientales de producción de maíz criollo en agricultura de temporal en zona periurbana*

 María Eugenia López Flores
Doctorado en Ciencias Ambientales-BUAP

12.30 hrs. *Utilización de extractos de plantas para inhibir el desarrollo de bacterias patógenas*

 Rocío Pérez y Terrón, Jéssica Andrea Hernández Celis, Etssuri Chávez Hernández
Facultad de Ciencias Biológicas, BUAP



Inicio



ER.
CONGRESO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN:
ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.

“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”
MODALIDAD EN LÍNEA

12.45 hrs. *Prácticas agroecológicas ancestrales y su papel en la recarboinización del suelo en Calpan, Puebla*

 Rosalía Castelán Vega
Departamento de Investigación en Ciencias Agrícolas BUAP

13.00 hrs. Comentarios y preguntas

Mesa 2. Las bio-miradas eco-alternas de las diversidades agro-alimentarias

Eje: Sistemas agroecológicos y sustentabilidad
Modera: Cristina Chávez Mejía ICAR-UAEMex

13.00 hrs. *Estrategias de subsistencia del campesinado contemporáneo: Un marco de análisis multidimensional*

 Leadith Alexandra Gutiérrez Vélez
ICAR-UAEMex

13.15 hrs. *Organización social como eje de desarrollo de proyectos agroecológicos y durante el proceso de transición hacia estilos de vida más saludables*

 Erika Salazar Carmona
ICAR-UAEMex

13.30 hrs. *Biodiversidad Alimentaria en un pueblo nahua de la huasteca hidalguense*

 Noel Bastida Muñoz, Cristina Chávez Mejía
Fac. de Antropología ICAR- UAEMex

13.45 hrs. *Resiliencia en los sistemas alimentarios de los hogares otomíes del Estado de México*

 Ana Paola Balcazár Quiñones
ICAR-UAEMex

14.00 hrs. *Prácticas agroecológicas para ampliar la resiliencia de los sistemas campesinos, ante el cambio climático: estudio de caso Huereje, Ixtlahuaca, Estado de México*

 Liliana Huitrón Gutiérrez
Dirección General de Educación Tecnológica Agropecuaria y Ciencias del Mar

14.15 hrs. *Prácticas locales de la recolección y acceso a los huertos familiares del Sureste del Estado de México*

 Noemi Guadarrama Martínez, Cristina Chávez Mejía
ICAR-UAEMex

14.30 hrs. Comentarios y preguntas



Inicio

4



**ER.
CONGRESO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN:
ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.**

**“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”
MODALIDAD EN LÍNEA**

Mesa 2.1 Simultánea. Saberes, oralidad y relaciones sociales

Eje: Memoria histórica y riqueza biocultural

Modera: Stefany Molina Castillo Doctorado en Ciencias Agropecuarias ICAR-UAEMex

13.00 hrs. *El consumo del pato durante la fiesta del viernes de Dolores en el Canal de la Viga, 1859-1957*

 Jesús Antonio García González
UBBJ-Plantel Iztacalco

13.15 hrs. *Hablar y comer: los corpus orales como fuente para la antropología y la historia de la alimentación*

 Daniel Barragán Trejo
Universidad de Guadalajara

13.30 hrs. *Del monte a las cocinas. La importancia de la recolección en el Totonacapan*

 Erika María Méndez Martínez
Posgrado en Antropología-UNAM

13.45 hrs. *Tejiendo redes, primeros acercamientos a la biodiversidad de los mercados de Tabasco*

 Elizabeth Peralta González
Centro INAH-Tabasco

14.00 hrs. Comentarios y Preguntas

14.30 hrs. Presentación Página Web Fotografía Etnográfica Alimentaria

 Presenta: Laura Urizar Pastor y Lillian Torres González

Mesa 3: Érase y ahora es; legados que enriquecen la bio-armonía

Eje: Memoria histórica y riqueza biocultural

Modera: Ana Paola Balcazar Quiñones (ICAR-UAEMex)

16.00 hrs. *Patrimonio alimentario mazahua: amenazas y retos*

 Karla Violeta Pillado Albarrán, Rocío Albino Garduño
Cátedra-Conacyt- Universidad Intercultural del Estado de México

16.15 hrs. *Riqueza biocultural del paisaje campesino mazahua: agricultura y cría de animales*

 María Cristina Chávez Mejía



Inicio



**ER.
CONGRESO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN:
ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.**

“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”

MODALIDAD EN LÍNEA

ICAR-UAEMex

16.30 hrs. *Diversidad biocultural mazahua: agricultura, recolección y pesca en La Concepción de los Baños, Estado de México*

 **Melissa Reyes Carcaño**
ICAR-UAEMex

16.45 hrs. *Resiliencia en los sistemas alimentarios de los hogares otomíes del Estado de México*

 **Ana Paola Balcazár Quiñones**
ICAR-UAEMex

17.00 hrs. *El papel de las mujeres en la cocina tradicional mexicana: Las guardianas de la tierra del maíz*

 **Miriam Daniela Acevedo Maya**
UAEMex

17.15 hrs. *El cuerpo-territorio femenino que ofrenda. El maíz palomero toluqueño desde las cocinas mazahuas*

 **Alma Lili Cardénas Marcelo, Ivonne Vizcarra Bordi**
ICAR-UAEMex

17.30 hrs. Comentarios y preguntas



Inicio

6



**ER.
CONGRESO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN:
ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.**

“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”

MODALIDAD EN LÍNEA

Mesa 4: Manos al fogón. Las delicias de las enseñanzas

Eje: Espacios culinarios

Modera: Alma Lili Cárdenas Marcelo (ICAR-UAEMex)

18.00 hrs. *Nuevas formas de adquirir el conocimiento culinario*

 Laura Patricia Sánchez-Vega
ICAR-UAEMex

18.15 hrs. *El reto de educar para el consumo ético de la alimentación*

 Virginia Pilar Panchi Vanegas
Dirección General de Educación Continua UAEMex

18.30 hrs. *Universidad y calidad de vida alimentaria. Consumo ético desde una gastronomía soberana, ecológica y local*

 Hilda C. Vargas Cancino
IESU-UAEMex

18.45 hrs. *Gastronomía doméstica sostenible para la soberanía alimentaria*

 Lucía M. Collado Medina
IESU-UAEMex

19.00 hrs. *Consumo agroecológico desde una visión ecocéntrica con la carta de la Tierra.*

 David Eduardo Velázquez Muñoz
IESU-UAEMex

19.15 hrs. *Comentarios y preguntas*



Inicio

7



ER.
**CONGRESO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN:
ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.**

“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”

MODALIDAD EN LÍNEA

Jueves 14 de Octubre

10.00 hrs. Conferencia Magistral “La sobriedad forzosa. La alimentación de las clases populares en la Baja Edad Media”

 Dr. Pablo José Alcover Cateura
Universidad de Alicante, España
MODERA: Paris Aguilar Piña

Mesa 5: Tacos de nostalgia al rescate del paladar secuestrado

Eje: Transformación y cambio cultural
Modera: Ivonne Vizcarra Bordi (ICAR-UAEMex)

11.30 hrs. *Importancia de los alimentos bioculturales, en las dietas campesinas e indígenas frente a la pandemia.*

 Ana María Cortés Hernández, Ivonne Vizcarra Bordi, Angélica Espinosa Ortega,
Alejandra D. Benítez
ICAR-Fac. De Medicina UAEMex

11.45 hrs. *Atributos sobre los alimentos tradicionales y ultraprocesados utilizados en la alimentación del menor de dos años*

 Guadalupe Rodríguez Oliveros, Estefany Valente Hernández, Brenda Nathaly Guzmán
Valencia, Sonia Hernández Cordero
INSP, UAEMex, UIbero

12.00 hrs. *Cambios en el consumo de maíz en México: de la triada mesoamericana hacia los alimentos ultra procesados*

 Fleur Gouttefanjat
Sciences Politiques París

12.15 hrs. *Ya no somos campesinos; entre la desagrarización y el cambio alimentario de la población mazahua de San Felipe del Progreso, Estado de México*

 Ana Karen Vázquez Hernández
COLMICH

12.30 hrs. *Cocinas y prácticas alimentarias en transformación: una mirada desde la periferia urbana de la ciudad de Querétaro*

 Gabriela Patricia González del Ángel
COLMICH



Inicio



1ER. CONGRESO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN: ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.

“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”

MODALIDAD EN LÍNEA

12.45 hrs. Comentarios y preguntas

Mesa 5.1 simultánea. Soberanía alimentaria, COVID 19 y procesos contemporáneos

Eje: Soberanía alimentaria

Modera: Rosalba Ramírez Rodríguez

11.30 hrs. *El Amarantho como alimento resiliente durante la pandemia COVID-19 para las familias de Tochimilco, Puebla*

 María Elena Martínez Calderon
Colegio de Posgraduados-Puebla

11.45 hrs. *Cambios Alimentarios durante la pandemia: hacia la soberanía alimentaria*

 Pedro Rodríguez Ruíz, Saida Aranda Palacios
Seminario Multidisciplinario de Alimentación-UACM

12.00 hrs. *La estrategia de educación nutricional desde el Programa de Abasto Rural de Segalmex*

 Blanca Olivia Acuña Rodarte
UAM-Xochimilco

12.15 hrs. *Importancia de las mujeres campesinas en la construcción de la soberanía alimentaria frente al escenario emergente por Covid-19*

 Odet Lorena Alvarado Rodríguez, Adriana Rodríguez Barraza.
Instituto de Investigaciones Biológicas-Universidad Veracruzana

12.30 hrs. *Caminar para la autonomía y soberanía alimentaria*

 Indira Rodríguez Martínez
Red de Comercio Justo y Solidario de la Sierra de Zongolica

12.45 hrs. Comentarios y preguntas.

Mesa 6: Simposio Comiendo Cultura

Modera: Carmen Ríos Acevedo

13.00 hrs. *Revive la cultura del cacao Nativo de México*

 Nancy Sánchez Ruíz
Cacaotería 43

13.15 hrs. *Trabajo social "cultura en nutrición": Incubadora de promotores infantiles*



Inicio



ER.
**CONGRESO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN:
ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.**

“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”

MODALIDAD EN LÍNEA

 Samantha Reyes Arguello, Erick Yeray Aguilar Reyes
Comiendo Cultura, A.C.

13.30 hrs. *Las preferencias de selección escolar infantil en el marco de una política alimentaria*

 Carmen Ríos Acevedo
Comiendo Cultura, A.C.

13.45 hrs. *Relatos culinarios, dar sabor a la palabra*

 Manuel Mondragón Sánchez
Comiendo Cultura, A.C.

14.00 hrs. *La reincorporación de alimentos endémicos a la dieta mexicana*

 María del Rosario Fernández López
Comiendo Cultura, A.C.

14.15 hrs. Comentarios y preguntas

Mesa 6.1 simultánea. Alimentos tradicionales y soberanía alimentaria

Eje: Soberanía Alimentaria
Modera: Lillian Torres González

13.00 hrs. *Gastronomía Sostenible: acción colectiva y gobernanza ambiental local para la soberanía alimentaria*

 José Alexander Vázquez Colorado
Uniminuto Bogotá Colombia

13.15 hrs. *Los Quelites en la cultura alimentaria de algunos pueblos nahuas del Totonacapan*

 Pablo Valderrama Rouy
Centro INAH-Veracruz

13.30 hrs. *La autonomía y soberanía alimentaria en el rescate de los alimentos tradicionales para el consumo local*

 Guillermo Alonso Angulo, Christan Estrella Uscanga.
Universidad Marista de Mérida

13.45 hrs. *Presiones del TEMEC respecto a la Ley Federal de Variedades Vegetales: Impactos en las campesinas, los campesinos y la soberanía alimentaria*

 Yolanda Massieu, Irene Talavera.
UAM-Xochimilco



Inicio

10



ER.
**CONGRESO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN:
ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.**

“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”

MODALIDAD EN LÍNEA

14.00 hrs. *El comer bien "Xinee ndaja". La alimentación en Chiquihuitlán, Mazateca, Oaxaca*

 Viridiana Natalia Jiménez Posada
UAM-Xochimilco

14.15 hrs. Comentarios y preguntas

Mesa 7 Saberes, Alimentación y Cotidianidad en torno a gusto alimentario

Eje: Memoria histórica y riqueza biocultural
Modera: Dulce Quezada Hernández

16.00 hrs. *Saberes culinarios y nutrición; una aproximación a la culinaria cotidiana de Puebla*

 Dulce Quezada Hernández
EAA-CAS-BUAP

16.15 hrs. *Entre la copa y la boca; memoria y gusto en el consumo de vino*

 Lizbeth Morales Gómez
EAA-CAS-BUAP

16.30 hrs. *La Comida y las relaciones de reciprocidad en la vida ceremonial de San Andrés Cholula, Puebla*

 Angélica Correa de la Garza
Doctorado en Antropología Social-ENAH/BUAP

16.45 hrs. *Notas para abordar la construcción social del saber y el sabor alfeñique*

 Marcela Bolaños Dávila
EAA-CAS-BUAP

17.00 hrs. *La Memoria Mezcalera comunal y su construcción*

 Alejandro Domingo Cristóbal Domínguez
EAA-CAS-BUAP

17.15 hrs. *Industria, familia y escuela: la formación de los saberes sobre la lactancia materna del pediatra*

 Pedro Mota Castillo
EAA-CAS-BUAP

17.30 hrs. *Prácticas culinarias en la Rancho: Los saberes culinarios de la cocina fariana*

 Carlos Javier Bernal
EAA-CAS-BUAP

17.45 hrs. Comentarios y preguntas



Inicio



**ER.
CONGRESO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN:
ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.**

“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”

MODALIDAD EN LÍNEA

18.00 hrs. Presentación de Número Temático de la Revista Cuadernos del Sur

Modera: Charlynne Curiel (IIS-UABJO)

Comenta: Fiona Gladstone (Center for US-Mexican Studies, UC San Diego)

Presentan:

-  Alejandra Berenice Santoyo Palacios
-  Diana Vianey Gutiérrez Lucio
-  Diego Emiliano Jaramillo
-  Noemí Gaspar Domínguez
-  Verónica Itandehui Juárez-Acevedo



Inicio

12



**ER.
CONGRESO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN:
ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.**

“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”

MODALIDAD EN LÍNEA

Viernes 15 de Octubre

10.00 hrs. Conferencia Magistral

 **Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: desde el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos**

Dra. Noelia Carrasco Enríquez
Universidad de Concepción, Chile

Modera: Ernesto Licona Valencia

Mesa 8: Alimentación, consumo y globalización.

Eje: Transformación y Cambio Cultural

Modera. Miriam Quiroz Ramírez

11.00hrs. *Tiempos y consumos como mediadores de relaciones sociales: Día de muertos en Tlaxcalancingo, Puebla*

 Miriam Quiroz Ramírez
Doctorado en Antropología Social-ENAH/BUAP

11.15 hrs. *El pan-rodeo y comensalidad festiva en tiempos del covid-19 en San Pedro Cholula, Puebla*

 Alejandra Gámez Espinosa
CAS-FFyL-BUAP

11.30 hrs. *Cambios y continuidades en un sistema agroalimentario local*

 Guadalupe Juárez Morales
ICSH-BUAP

11.45 hrs. *La significación moderna de las maternidades en el discurso médico de la Gota de Leche chilena, 1910-1969*

 Camila Neves Guzmán
Universidad de Concepción, Chile

12.00 hrs. *La barbacoa en Calpulhuac, una tradición industrializada. Innovaciones e impactos de un sistema agroalimentario de producción familiar glocalizado*

 Ignacio López Moreno
UAM-Departamento de Procesos Sociales

12.15 hrs. *“El pollo de granja sabe a medicina”. Oferta y preferencias alimentarias en una localidad P’urhépecha*

Judith Guadalupe Sámano Hernández
Maestría en Ciencias Sociales-COLMICH



Inicio

13



**ER.
CONGRESO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN:
ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.**

**“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”
MODALIDAD EN LÍNEA**

12.30 hrs. Comentarios y preguntas

Mesa Simultánea 8.1 Espacios Culinarios, de lo rural a lo urbano.

Eje: Espacios Culinarios

Modera: Cinthya Denise Reyes Eslava

11.00 hrs. *Espacios culinarios del chile rayado de La Misión, Hidalgo*

 Xochitl Liliana Carmen Franco, Fernando Manzo-Ramos, Karla Teresa Camacho Rodríguez
Colegio de Posgraduados-Campus Montecillo/ENAH

11.15 hrs. *La cocina de humo” Espacios culinarios, prácticas y representaciones sociales, en la comunidad nahua de Ayotzinapan, Cuetzalan del Progreso, Puebla*

 Cinthya Denise Reyes Eslava
Maestría en Antropología Social-CAS-FfyL-BUAP

11.30 hrs. *Del horno y el comiscal al mercado: los espacios de la cocina en el itzmo de Tehuantepec*

 María de los Ángeles Mágina Santiago
Centro de Investigaciones en Antropología-CIESAS Unidad Peninsular

11.45 hrs. *Las nuevas miradas dentro de los espacios socioalimentarios "gourmet" después del Covid-19*

 Ana Pamela Trejo Beas
EAA-CAS-BUAP

12.00 hrs. Comentarios y preguntas

Mesa 9: Procesos de cambio, nuevas tecnologías y alimentación

Eje: Transformación y cambio cultural

Modera: Sergio Hernández Loeza

13.00 hrs. *Vicisitudes del extensionismo agrícola en condiciones de pandemia*

 William Gómez Demetrio
ICAR-UAEMex

13.15 hrs. *Alimentos contaminados con plomo a través del uso de loza de barro: la batalla contra el uso del plomo en la alfarería mexicana*

 Paloma Contreras, Paulina Farias, Leonora Rojas Bracho
Department of Anthropology, University of Michigan, Instituto Nacional de Salud Pública



Inicio



**ER.
CONGRESO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN:
ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.**

“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”

MODALIDAD EN LÍNEA

Consejo de Salubridad General, México

13.30 hrs. Nuevos tiempos, nuevas tecnologías en el trabajo agrícola de Xochistlahuaca, Guerrero

 Bernardo Cecilio López Antonio
Colegio de Bachilleres del Estado de México

13.45 hrs. *Las rutas fluviales en el Estado de Tabasco y el papel de los pueblos originarios en el uso y desuso de las mismas.*

 Gabriela Guadalupe Zaragoza Vera
Centro INAH-Tabasco

14.00 hrs. *El consumo de la carne de cerdo en tres municipios del oriente de Yucatán*

 Rocío Carolina Murguía Arguelles, Noel Magaña Be, Miriam Uitz May.
Universidad de Oriente

14.15 hrs. Comentarios y preguntas

Mesa 9.1 Simultánea Espacios culinarios y su diversidad

Eje: Espacios Culinarios

Modera: Daniel Ramos García

12.30 hrs. *Cocina y transmisión cultural en una población originaria veracruzana*

 Yuribia Velázquez Galindo
Instituto de Antropología-Universidad Veracruzana

12.45 hrs. *Los Manjares de Xoxocotla, Morelos: documentación participativa de la comida y sus historias*

 María Ángeles Villanueva Borbolla
Instituto Nacional de Salud Pública

13.00 hrs. *La Carrera de la Tortilla como expresión de la región culinaria en Tehuacán, Puebla (2017-2021)*

 María Guadalupe Bolaños Ceja
Centro de Estudios Rurales-COLMICH

13.15 hrs. *El huerto de traspatio como un espacio culinario de saberes y encuentros*

 Beatriz Chi Chim, Andrea Herrera Mendoza.
Universidad Marista de Mérida



Inicio



**ER.
CONGRESO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN:
ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.**

**“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”
MODALIDAD EN LÍNEA**

13.30 hrs. La preparación de alimentos: un puente entre el mundo que tenemos y el que queremos tener

Adela Rascón Rojas

Laboratorio Nacional de Materiales Orales de la ENES Morelia, UNAM

13.45 hrs. Comentarios y preguntas.

Mesa 10: Saberes, identidad y alimentación

Eje: Memoria, histórica y riqueza biocultural

Modera: Sonia Emilia Silva Gómez

16.00 hrs. La comensalidad ritual: apuntes para el registro etnográfico en la región metropolitana de Orizaba, Veracruz

 Monserrat Tello, Rosalba Ramírez Rodríguez
EAA-CAS-BUAP

16.15 hrs. EL OFICIO DE CONSERVAR SEMILLAS, desde el pensamiento andino y el conocimiento tradicional campesino del centro sur de Chile. Manifestaciones contemporáneas de epistemologías no hegemónicas

 Marcela Bahamonde Zamorano
Universidad de Concepción Chile

16.30 hrs. La comida como elemento de transformación e identidad. Narrativa de la corporalidad consumida entre los mayas peninsulares

 María del Carmen Orihuela Gallardo
UNAM

15.45 hrs. Esas hierbitas llamadas quelites

 Sonia Emilia Silva Gómez
Doctorado en Ciencias Ambientales-BUAP

16.00 hrs. Comentarios y preguntas



Inicio



**ER.
CONGRESO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN:
ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.**

“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”

MODALIDAD EN LÍNEA

Mesa 11: Saberes contemporáneos y desigualdad social

Eje: Desigualdades sociales

Modera: Laura Urizar Pastor

17.30 hrs. *El osito en el consultorio de nutrición*

 Diana Fernanda Espinosa Serrano
UACM

17.45 hrs. *La dimensión política y cultural de las guías alimentarias en América Latina*

María del Carmen Suárez Solana

UAM-Xochimilco

18.00 hrs. *La participación de la mujer indígena en el huerto de traspatio*

 Beatriz Chi Chim, Andrea Herrera Mendoza, Alejandrina Pinto Carrillo.
Universidad Marista de Mérida

18.15 hrs. *Los Chiles en Nogada cotidianos, saberes y discursos invisibilizados frente a la patrimonialización.*

 Laura Urizar Pastor
EAA-CAS-BUAP

18.30 hrs. *Insurrección de Saberes Culinarios*

 Rodolfo García Cuevas
EAA-CAS-BUAP

18.45 Comentarios y preguntas

19.00 hrs. Clausura del Congreso



Inicio



**ER.
CONGRESO NACIONAL
DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN:
ACERCAMIENTOS SOCIOCULTURALES.**

“SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DESIGUALDADES SOCIALES”

MODALIDAD EN LÍNEA

DIRECTORIO

**Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
Facultad de Filosofía y Letras
Dr. Ángel Xolocotzi Yáñez
Director de la Facultad de Filosofía y Letras
Colegio de Antropología Social
Especialidad en Antropología de la Alimentación**

Comité Organizador

COLEGIO DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL Dr. Ernesto Licon Valencia, Dra. Rosalba Ramírez Rodríguez, Mtra. Lillian Torres González, Mtro., Rodolfo García Cuevas, Mtra. Laura Urizar Pastor.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE LA CIUDAD DE MÉXICO Dr. Paris Aguilar Piña

Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales/UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO Dra. Ivonne Vizcarra Bordi

Instituto de Investigaciones Antropológicas/UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

ETNOGRAF GESTIÓN Y CULTURA, A.C. Mtro. Alejandro García Sotelo

Comité Académico

COLEGIO DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL Dra. Rosalba Ramírez Rodríguez, Mtro., Rodolfo García Cuevas, Mtra. Laura Urizar Pastor.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE LA CIUDAD DE MÉXICO Dr. Paris Aguilar Piña

Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales/UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO Dra. Ivonne Vizcarra Bordi

Instituto de Investigaciones Antropológicas/UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Dra. Sarah Bak-Geller



Inicio

Miércoles 13 de octubre			
Horario	Evento	Link evento	Contraseña evento
09:30	Inauguración y Conferencia Magistral	https://bsu.buap.mx/wI	ALIMENTOS 21
11:30	Mesa 1	https://bsu.buap.mx/wL	ALIMENTOS 21
11:30	Mesa 1.1	https://bsu.buap.mx/wO	ALIMENTOS 21
13:00	Mesa 2	https://bsu.buap.mx/wQ	ALIMENTOS 21
13:00	Mesa 2.1	https://bsu.buap.mx/wT	ALIMENTOS 21
14:30	Presentación Página Web	https://bsu.buap.mx/wI	ALIMENTOS 21
16:00	Mesa 3	https://bsu.buap.mx/wI	ALIMENTOS 21
18:00	Mesa 4	https://bsu.buap.mx/wI	ALIMENTOS 21

Jueves 14 de octubre			
Horario	Evento	Link evento	Contraseña evento
10:00	Conferencia Magistral	https://bsu.buap.mx/wJ	ALIMENTOS 21
11:30	Mesa 5	https://bsu.buap.mx/wM	ALIMENTOS 21
11:30	Mesa 5.1	https://bsu.buap.mx/wP	ALIMENTOS 21
13:00	Mesa 6	https://bsu.buap.mx/wR	ALIMENTOS 21
13:00	Mesa 6.1	https://bsu.buap.mx/wU	ALIMENTOS 21
16:00	Mesa 7	https://bsu.buap.mx/wJ	ALIMENTOS 21
18:00	Presentación Revista	https://bsu.buap.mx/wJ	ALIMENTOS 21

Viernes 15 de octubre			
Horario	Evento	Link evento	Contraseña evento
10:00	Conferencia Magistral	https://bsu.buap.mx/wK	ALIMENTOS 21
11:00	Mesa 8	https://bsu.buap.mx/wN	ALIMENTOS 21
11:00	Mesa 8.1	https://bsu.buap.mx/wW	ALIMENTOS 21
12:30	Mesa 9	https://bsu.buap.mx/wS	ALIMENTOS 21
12:30	Mesa 9.1	https://bsu.buap.mx/wV	ALIMENTOS 21
16:00	Mesa 10	https://bsu.buap.mx/wK	ALIMENTOS 21
17:30	Mesa 11 y Clausura	https://bsu.buap.mx/wK	ALIMENTOS 21