AUDITORIO 1

26 DE MARZO DE 2025

HORA	MESA	PARTICIPANTES	MODERADOR
09:00-09:15	Inauguración	Dra. Marcela Amaro Rosales	
09:15-11:00	Mesa inaugural. Alimentación, Identidad y Cultura: Perspectivas Multidisciplinarias	Elena Lazos - IIS-UNAM/MESA México Alejandro Calvillo - El poder del consumidor Ana de la Torre - Iniciativa climática de México Dulce Espinosa - Sin maíz no hay país	Axel Elías
11:00-12:45	Mesa 1. Seguridad Alimentaria	Mayra Karina Solís López y María de Lourdes Flores López, “Organización política sobre la cotidianidad del comer: el desafío frente a los pantanos alimentarios”	Julieta Flores
		Nubia Cortés Márquez, “Alimentar nuestro cuerpo, cuidar el territorio. Cuerpo-territorio como aproximación al cuidado integral de la Vida”	
		María Ángeles Villanueva Borbolla, “Las viajeras: mujeres que sostienen los sistemas alimentarios locales”	
		Damarix Sarai Murillo Cuevas y David Navarrete Escobedo, “Vulnerabilidad de productos alimenticios en los mercados de ciudades patrimonio del Bajío mexicano”	
		César Infante Xibille, Ietza Bojórquez-Chapela, María A. Villanueva-Borbolla y Manuela Ojuela-Grimm, “Solidaridad a través de la alimentación: enfrentar la inseguridad alimentaria entre adolescentes migrantes en tránsito por México y Centroamérica”	
13:00-14:45	Mesa 2. Alimentación y Religiosidad	Anaid Karla Ortiz Becerril, “Alimentación ritual y cuidado del pollo local en los solares mayas máasewáalo'ob”	Pavel García
		Elena Mazzetto y Diana Moreiras, “Alimentación e identidad: el caso de las víctimas sacrificiales nahuas”	
		Lucero Jazmín López Olivares, “Entre India y México: hibridaciones gastronómicas en un contexto religioso”	
		Juan Andrés Esteva Salazar, “Matza, yaprakes y gefilte fish a la veracruzana. La importancia de la comida en la conformación de la identidad de las comunidades judías en Ciudad de México, 1940-2020”	

		Edgar Zuno Rodiles, “La dieta también importa: alimentos en los colegios michoacanos, siglos XVIII y XIX”	
15:00-17:00	Comida		
17:00-18:45	Presentación del libro ***Horizontes y experiencias agroalimentarias en México: entretejiendo actores, escalas* y dinámicas de transformación** (IIS-UNAM, 2023, 2 tomos) de Elena Lazos	Elena Lazos Chavero – IIS-UNAM Tlacaelel Rivera Núñez - INECOL Gerardo Otero - Simon Fraser University Carol Hernández Rodríguez – PUB-UNAM	Pavel García

AUDITORIO 2

26 DE MARZO DE 2025

HORA	MESA	PARTICIPANTES	MODERADOR
11:15-13:00	Mesa 3. Gastronomía, Cultura y Turismo	Ana Pamela Trejo Beas, “Gourmetización, persistencias, memoria culinaria y clase en la cocina tradicional mexicana”	Diana Méndez
		Celina G. Solís Becerra, “Narrativas del pox: entre la colonización y la sofisticación alimentaria”	
		Jocelyn Elizabeth Liévanos Díaz, “Entre su gastronomía tradicional y gourmetización de la ciudad patrimonial de Oaxaca, México”	
		María José Jordán Edwards, “Analizando el impacto del 'boom gastronómico peruano' en los sistemas agroculinarios andinos”	
		Fernanda Alanís Matus, “Entre lo gourmet y lo tradicional: Transformación de los paisajes alimentarios en Oaxaca de Juárez”	
13:15-15:00	Mesa 4. Memorias Culinarias y Saberes Ancestrales (virtual)	Dyada Berenice Leyva Méndez, “Sabores, aromas y recuerdos: memoria biocultural en los patios familiares”	Ángeles Magaña
		Grethel Ivanna Viera Cornejo, “Memoria Culinaria de El Rosario, Baja California: Recetas, Ingredientes y Técnicas Familiares”	
		Renán Patricio Guevara Arteaga, “La cooperación en la preservación de saberes ancestrales e identidad gastronómica en Ecuador”	

		Sabina Victoria García Zúñiga y María del Rosario Ayala Carrillo, “Las mujeres como guardianas de la cultura alimentaria en la comunidad mixteca de Santa María Peñoles, en el estado de Oaxaca”	
		Gladys Guadalupe Espinoza González, “Mujeres del Fuego. Guardianas de sabores en el estado de Colima”	
15:00-17:00	Comida		
17:15-19:00	Mesa 5. Alimentación y Conflicto Social	Gerardo Vélez Argueta, “Huellas de la guerra a través de la cocina: una reflexión sobre la identidad y los conflictos internacionales en Ramen teh de Eric Khoo”	Axel Elías
		Julieta Flores Jurado, “El legado abolicionista en la industria restaurantera de Estados Unidos”	
		Alfredo José Orozco Martín del Campo, “El intento de prohibición del tejuino y vino de maíz en Nochistlán en el siglo XVIII”	
		Viviana Díaz Arroyo, “Comida y resistencia. Gastropolítica de la revuelta en Colombia”	
		Vanessa Villegas Solórzano, “Patrimonio Cultural Inmaterial: la riqueza que no se ve”	

AUDITORIO 1

27 DE MARZO DE 2025

HORA	MESA	PARTICIPANTES	MODERADOR
09:00-10:45	Mesa 6. Territorialidad y Sistemas Agroalimentarios	Fermín Ledesma Domínguez, “El achiote: del traspatio a la plantación. Transformación y masificación de los agroecosistemas tropicales en el Sureste de México”	Pavel García
		Tania Carolina Camacho Villa, “Patrimonios bioculturales en sistemas agroalimentarios basados en maíz”	
		Licia García Vergara, “Del Olvido a la Resistencia: Movilizando el Concepto PANC en Puerto Rico”	
		José Luis Saldaña Contreras, “Transformaciones en la agroindustria del aguacate y su impacto en la identidad rural en Michoacán, México”	
		Guadalupe García Maceda, Arturo Hernández Montes, Ma. Carmen Ybarra Moncada y Rocío Guadalupe Casañas Pimentel, “Percepción y significados del guaje rojo Leucaena esculenta (DC.) Benth. en la cultura Ngiwa de San Felipe Otlaltepec, Puebla. México”	
11:00-12:45	Mesa 7. Prácticas y Tradiciones Mesoamericanas	Salvador Sigüenza Orozco, “Maíz, hongos e iguanas. Estatuas y alimentos en Oaxaca, reflexiones sobre su obtención y consumo”	Pavel García

		Isaura Cecilia García López, “La cocina entomológica, los chapulines una tradición en el Valle Puebla-Tlaxcala”	
		Angélica García Bustos, “Cultura alimentaria de origen mesoamericano en el tianguis de Ixtlahuaca, Estado de México”	
		Victoria Ortiz Trápala, “Quelites entre nahuas y totonacos de la Sierra Norte de Puebla: Estudio comparativo de saberes culinarios”	
		Florencio Barrera Gutiérrez, “Entre sabores y tradiciones: la tortilla como símbolo cultural en los pueblos de la Sierra de las Cruces en el Valle de Toluca”	
13:00-14:45	Mesa 8. Agroecología, Sustentabilidad y Prácticas Alimentarias	Emilio Torres Pérez y Jaén Gómez Peralta, “Prácticas avícolas y agrícolas sustentables en el Centro Agroecológico Mehidá, Huitzizilapan México”	Axel Elías
		Guillermo Andrade Turner y Héctor Nicolás Roldán Rueda, “Los caminos del sereque: estrategias y prácticas agroalimentarias de una comunidad maya durante los tiempos de sindemia por COVID-19 y otras crisis del pasado”	
		Tania González-Rivadeneira, “Vida cultural de la chonta (Bactris gasipaes) y su importancia para los sistemas alimenticios de la Amazonía ecuatoriana”	
		Miguel Ángel Silva Esquén, “Técnica prehispánica del secado de anchoveta en la costa central del Perú”	
		Andrea Pérez García, “La Ruta Agroecológica De Amaxac De Guerrero, Tlaxcala, México”	
15:00-17:00	Comida		
17:00-18:45	Presentación del libro ***Foodways in the Twentieth-Century City*** (Cambridge University Press, 2025) de María Cecilia Zuleta y María Aparecida Lopes	María Cecilia Zuleta - CEH-Colmex Ana Paulina Matamoros - Universidad Iberoamericana Blanca Rosas - IIS-UNAM Ozmar Pedroza - Instituto Mora	Vicente Moctezuma

AUDITORIO 2

27 DE MARZO DE 2025

HORA	MESA	PARTICIPANTES	MODERADOR
09:15-11:00	Mesa 9. Alimentación y Salud Pública	Ana Yajaira Santiago Matías, “Lealtades que matan. Pautas culturales de alimentación que atentan contra la salud en la zona metropolitana de la Ciudad de México”	Blanca Rosas

		Josué Roberto Garza Tovar, “Poder y espacio obesogénico en México, 2000-2018: corporaciones y Estado”	
		Oscar Daniel Ajuria Romero, “Identificación de elementos de los entornos nutrisocioculturales en la adherencia a un plan de alimentación en la atención nutricional de un consultorio virtual privado”	
		Celene Lizeth Navarro Hurtado y Paola Magallón Servín, “Aculturación y educación alimentaria en torno a un sistema agroacuícola en comedores comunitarios infantiles”	
		Luis Ernesto Blacha, “Tecnologías alimentarias, actores sociales y comedores en Argentina. ¿Soluciones alimentarias para la inclusión social?”	
11:15-13:00	Mesa 10. Género y Alimentación	Laura Marajofsky, “Cómo el enfoque de género en gastronomía aporta a una lectura más integral, con presentación de datos del Informe El Lado B de La Gastronomía: Sexismo y Precarización en el ámbito gastronómico (2023)”	Laura Elena Martínez
		José María Navarro Méndez y Georgina Campos Mora, “El problema de patrimonializar a la gastronomía: Michoacán y sus cocineras”	
		Mariana Ximena Vázquez Pérez, “Mujeres en la cocina profesional. Identidad, pertenencia y vivencias dentro de restaurantes de la Ciudad de México”	
		Alyshia Gálvez, María Hernández, Silvia Bhatt Carreño y Manuela Orjuela-Grimm, “Importa también la ruta: los trayectos migratorios y los patrones alimentarios de madres mexicanas en la ciudad de Nueva York”	
		Paloma Villagómez Ornelas, “Actos de amor: el peso de la desigualdad en la experiencia del trabajo de alimentar a otros”	
13:15-15:00	Mesa 11. Identidades Culinarias y Nacionalismos	Carolina Mata Miranda y Abraham Uribe Núñez, “Repensar el mestizaje culinario hispano-americano. Un recetario de cocina novohispano del siglo XVIII”	Rodolfo Ramírez
		Esteban Zabala Gómez, “Identidad y prácticas alimentarias en la Sabana de Bogotá a través literatura costumbrista del siglo XIX”	
		Fernanda Sada Jiménez, “La idea de Heimat como sincronicidad rural en el nacionalismo culinario alemán (1871-1950)”	
		Laura Elena Martínez Salvador, “Innovación y tradición: conceptos a debate desde las denominaciones de origen de chile y el cacao en México”	
		Sara Morri, “Relación entre cultura, hábitos alimentarios y salud: un análisis histórico en el neonato Reino de Italia entre los siglos XIX y XX”	
15:00-17:00	Comida		
		Juan de Jesús Ramos Gutiérrez y Rodrigo Armada Ramírez, “Experiencias y pensares sobre la cultura alimentaria y la lengua materna del pueblo xidza”	

17:15-19:00	Mesa 12. Memoria y Construcción Identitaria	Rodolfo Ramírez Rodríguez, “Una nueva cultura identitaria alrededor del maguey de aguamiel “	Axel Elías
		Pola Schiavone, “La constelación gastrosocial: una categoría para analizar la Identidad textos folclóricos”	
		Ana Leticia Pérez Vargas, “Hacia la recuperación de la memoria culinaria familiar. La herencia de las abuelas”	
		Esther Katz, “El consumo de insectos como marcador de identidades (México y América del Sur)”	

AUDITORIO 1

28 DE MARZO DE 2025

HORA	MESA	PARTICIPANTES	MODERADOR
09:00-10:45	Mesa 13. Veganismo y Nuevas Prácticas Alimentarias	Gino Jafet Quintero Venegas, Rebeca Pérez Flores y Lourdes Susana Cruz Aguilar, “De soyboys, raritos y otros adjetivos: La masculinidad sin carne en el veganismo”	Axel Elías
		Charlynne Curiel, “Significados del veganismo en la gastronomía de Oaxaca: apuntes exploratorios”	
		Lourdes Susana Cruz-Aguilar, Rebeca Pérez-Flores y Gino Jafet Quintero Venegas, “Reconfigurando la gastropolítica: Los veganismos frente al consumo de cuerpos de los demás animales”	
		Rebeca Pérez-Flores, Lourdes Susana Cruz-Aguilar y Gino Jafet Quintero Venegas, “La huella del carnismo en la identidad mexicana”	
		Lucia Días da Silva Guerra, “La sociobiodiversidad del sistema alimentario amazónico en el programa nacional de alimentación escolar: desafíos en el contexto de la tierra indígena munduruku, santarém – pará, Brasil”	
11:00-12:45	Mesa 14. Territorio, Soberanía Alimentaria y Saberes Tradicionales	Ricardo Monroy Sánchez y Norma Baca Tavira, “Productores y productos que otorgan identidad territorial en el mercado-tianguis de Ixtlahuaca”	Blanca Rosas
		Ana Bertha García Bravo, “Sabores en Riesgo: Cambios en las Preferencias Alimentarias en comunidades náhuatl”	
		Adriana Macías Madero, “Saberes Tradicionales y Soberanía Alimentaria: La Huerta Familiar en el Río Lerma - Un Estudio Etnobotánico”	
		Randy Alexis Jiménez Jiménez y Mauricio Miguel Estrada, “Reconocimiento de la calidad local como estrategia para fortalecer la producción y consumo de lácteos tradicionales y su contribución a la soberanía alimentaria”	

		Griselda Tihui Campos Ortiz, “La importancia del Empalme Generacional para la continuidad del campo mexicano y los sistemas alimentarios agroecológicos en el siglo XXI”	
13:00-14:45	Mesa 15. Identidades Culinarias y Memoria en el Espacio Urbano	José Antonio Vázquez-Medina y Juana María Meléndez Torres, “Los restaurantes como dispositivos de producción identitaria en el espacio urbano de Hermosillo, Sonora: prácticas, discursos y significados”	Blanca Rosas
		María de la Luz Matus Mendoza, “¿Son lo que sirven? Restauranteros latinos exhiben su identidad en el menú”	
		Alina Eunice Lozada Rosillo, “Habitar la calle a través de la comida en la Ciudad de México”	
		Claudia Marcela Cadena Sandoval, “Relatos de Memoria, Performatividad y Política en la Comensalidad Urbana”	
		Alfredo Antonio Aguilar Nicot, Vivian Bastos Estrada y Alicia de la Caridad Martinez Tena, “Modelo de desarrollo culinario patrimonial para el fomento del turismo gastronómico en Santiago de Cuba”	
15:00-17:00	Comida		
17:00-18:45	Mesa-exhibición de cortos documentales **Diálogos audiovisuales entre el campo, el mercado y la cocina**	***Todavía se puede*** (25 min.) León Felipe Mendoza Cuevas (director) - Espora media ***Formas otras de paz: Cap I. Mercado campesino de Calixto*** (18 min.) Mathusalam Pantevis Trujillo (Investigador principal) - Universidad Surcolombiana-USCO ***Historias de las cocinas de un pueblo vivo*** (10 min.) Pavel Alonso Garcia Magdaleno (realizador) -IIS-UNAM	Ehécatl Cabrera

AUDITORIO 2

28 DE MARZO DE 2025

HORA	MESA	PARTICIPANTES	MODERADOR
09:15-11:00	Mesa 16. Gastronomía Regional	Valder Alejandro Gómez Silva, “Avances de Caracterización y Valorización de Pan de Muerto Tradicional en el Oriente del Estado de México, México”	Blanca Rosas
		Mauricio Hernández Sánchez, “Los tamales de la gente del pantano, reflejo de la alimentación, identidad y cultura de los yokot’anob de Tabasco”	

		Melenie Felipa Guzmán Ocampo, "El Panucho como Símbolo Cultural: Identidad y Tradición en los Habitantes de Ciudad del Carmen, Campeche"	
		Febe Cruz García, “Tortilla Tlayuda: una valorización desde el consumidor”	
		María del Carmen Suárez Solana y Renata Menasche, “El consumo de esquites y sopa Maruchan en Cuetzalan del Progreso, Puebla: una mirada desde la Antropología del Consumo”	
11:15-13:00	Mesa 17. Culturas Alimentarias Regionales y Transformaciones Sociales	Mario Iván Ruiz Gómez, “Culturas alimentarias en la Región Altos de Chiapas. Un campo en transformación”	Ozmar Pedroza
		Sandra Luz Gaxiola Valdovinos, “Entre la tradición y la modernidad: rupturas y continuidades en la cultura alimentaria en Sinaloa en el siglo XX”	
		Eva Angélica Bravo Torres, “Entre nopales, magueyes y ratas: la caza y la recolección como estrategias de subsistencia alimentaria ancestrales vigentes en el semidesierto potosino”	
		Josselyne Elizabeth Sánchez Buelna, “Del mar a la mesa: una reflexión sobre el consumo de pescados y mariscos como elemento de identidad colectiva y cultura alimentaria en Mazatlán, Sinaloa”	
		Viridiana Natalia Jiménez Posada, “«Semidesierto alimentario»: El paisaje alimentario de Santiago Quiotepec, Oaxaca”	
13:15-15:00	Mesa 18. Alimentación y Comunidad	Hannia Yazmín García Moreno, “Relación de la agrobiodiversidad del huerto familiar y la seguridad alimentaria de las familias de la comunidad rural de ChacsinkÃn, Yucatán”	Pavel García
		Rubén Ismael Tovar Cabrera, “«Vamos a la chere»: La comida como espacio de construcción de comunidad en la tradición xhita de Calpulalpan, Jilotepec”	
		Luis Ozmar Pedroza Ortega, “Prácticas alimentarias y saberes bioculturales en poblaciones totonacas de Veracruz”	
		Paloma Muy Kuay Nicolai Lee, “Mirada etnográfica en la prepearación de alimentos para la fiesta patronal en Santo Domingo de Tomaltepec”	
		Iztacxochitl Adela Alarcón Romero, “«No hay que echarle más sal a la herida» Salineros y salineras de la agencia municipal de Salinas del Marqués, Oaxaca ante las obras del megaproyecto Corredor Multimodal Interoceánico”	
15:00-17:00	Comida		
17:15-19:00	Mesa 19. Resistencias y Transformaciones Alimentarias	Margarita Cantero Ramírez, “Expresiones de la cultura alimentaria en las transformaciones de la tienda de abarrotes en el siglo XXI”	Axel Elías

		Ana Karen Sánchez Martínez, “Los restaurantes caseros como medio de resistencia ante el desplazamiento causado por la gentrificación en Xoco”	
		Sandra Ramírez García, “Sentipensar la alimentación: Experiencias de comientes en Redes Alimentarias Alternativas”	
		Julio Cesar Reyes Mendoza, “Simbiosis alimenticia y praxis social. La preparación de alimentos como resistencia al fast food y la vida sedentaria, no a la uberización de la alimentación”	
		Alma Delia Palacios Reyes, Transformaciones de la dieta tradicional mexicana a partir del TLC y sus impactos en la salud pública”	