



Listo el VIII Encuentro y Seminario de Cocinas en México

*** Se llevará a cabo en formato virtual, del 23 al 25 de noviembre, con clausura presencial en el Parque Ixtlahuacán, en Colima

*** Participarán 35 panelistas de Argentina, Brasil, Cuba, Honduras, Uruguay, España y México, así como el colectivo Mujeres del Fuego

La Secretaría de Cultura del Gobierno de México, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), llevará a cabo el VIII Encuentro y Seminario Permanente de Cocinas en México, cuyos temas centrales a abordar serán las tradiciones, los intercambios y los desafíos en las cocinas latinoamericanas, además de abrir un espacio a la cocina colimota y al colectivo Mujeres del Fuego.

Del 23 al 25 de noviembre, a través de INAH TV y del canal de la Coordinación Nacional de Antropología en YouTube, se desarrollarán mesas de debate, conversatorios, conferencias magistrales, presentaciones editoriales y la proyección de un documental; asimismo, de manera presencial, en el Parque Ixtlahuacán, en Colima, el encuentro cerrará con la inauguración de la exposición fotográfica *El corazón de la cocina colimota: Mujeres del Fuego*.

La muestra es resultado del trabajo etnográfico del proyecto nacional "Cocinas de México. Procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural", con investigación y guion de las investigadoras del INAH, Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán, en colaboración con dicho colectivo. La exposición muestra la historia de la cocina del estado de Colima, a través de la fotografía como herramienta etnográfica.

Al respecto, la investigadora Lilia Hernández Albarrán detalla que esta edición retoma como eje central de análisis las tradiciones, influencias y desafíos en las cocinas latinoamericanas, en las que se incluyen los territorios, recursos, intercambios, tecnologías, procesos de producción, comercialización y distribución, así como las tradiciones y la experiencia de las y los cocineros y de las y los productores tradicionales.

Además, abre un espacio para el análisis de las actuales políticas internacionales que desafían las formas conocidas y establecidas por los Estados nación, en específico al caso de México, respecto al cambio del Tratado de Libre



Comercio por el Tratado entre México, Estados Unidos y Canadá (T-MEC) y a la renovación de la Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV91).

En este marco, se presentarán dos libros: *Maíz, transgénicos y transnacionales*, de Silvia Ribeiro, editado por la Fundación Heinrich Böll Stiftung, Grupo ETC e Itaca (2021); y *Comer con el TLC. Comercio, políticas alimentarias y la destrucción de México*, de Alyshia Gálvez, editado por FCE-Itaca, México (2018). Ambos textos hablan sobre las tensiones que emergen en la interacción entre la biodiversidad, la cultura y el contexto actual del capitalismo.

Asimismo, se proyectará el documental *Alimentos en tiempos de lluvia: Medio ambiente y saberes. Santa María del Llano Ixtlahuaca, Estado de México*, INAH (2021), trabajo etnográfico realizado por la investigadora de la Dirección de Etnología y Antropología Social del INAH, Carmen Morales Valderrama.

La antropóloga Yesenia Peña Sánchez adelanta que, además, se abordarán dos de las grandes influencias en algunas de las actuales cocinas latinoamericanas: la afrodescendiente y la asiática, sin perder de vista la ibérica, andaluz y la denominada italodescendiente.

Explica que la tradición alimentaria refiere a un modo de alimentarse, resultado de una suma de factores a lo largo del tiempo; no es estática y está en constante transformación, además de ser influida por el medio ambiente, la percepción, los modos de producción y los recursos.

El VIII Encuentro y Seminario Permanente de Cocinas en México otorgará constancia de asistencia a las y los participantes que cubran el 80% de actividades, para lo cual es necesario inscribirse en el la liga: <https://forms.gle/juSafWMvFRnDLb196>. Mayores informes en el correo electrónico: encuentrococinas@inah.gob.mx.

