



El Encuentro Internacional y Seminario Permanente de Cocinas de México celebra su primera década

- En la cocina “interactúan medioambiente, memoria, herencia, invención y resistencia, para mantener una forma de vivir”, declaró en su inauguración la antropóloga Paloma Bonfil
- Del 3 al 5 de diciembre de 2024, reúne a 45 especialistas de Argentina, Bolivia, Brasil, Colombia, Cuba, España, Perú y México

Hoy, 3 de diciembre de 2024, inició el X Encuentro Internacional y Seminario permanente de Cocinas de México, organizado por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), a fin de promover la comprensión y valoración de las prácticas alimentarias desde perspectivas históricas y etnográficas.

Al inaugurar el espacio de reflexión, el cual sesionará virtualmente hasta el 5 de diciembre de 2024, la coordinadora nacional de Antropología del INAH, Paloma Bonfil Sánchez, apuntó que el programa académico ha contribuido a entender que “la cocina es un espacio donde interactúan el medioambiente, la memoria, la herencia, la invención y la resistencia, para mantener una forma de vivir.

“Este proyecto camina de la mano con la gente que prepara los alimentos, junto a quienes los consumen y defienden el derecho de una nutrición adecuada, de ahí el eco que tiene en muchas geografías. Desde la academia debemos tender puentes con la sociedad civil y los reproductores de prácticas culturales, como la cocina, para hacer comunidad”.

En dicho sentido, la investigadora Edith Yesenia Peña Sánchez, coordinadora del encuentro, junto con la antropóloga Lilia Hernández Albarrán, dijo que esta iniciativa partió de la idea de que “las cocinas tradicionales son verdaderos tesoros culturales, los cuales forman parte de complejos y vastos sistemas alimentarios, de manera que cada platillo e ingrediente guarda conexión con muchas esferas de la vida”.



Algunos de estos ámbitos, enumeró, son: el cuidado del ecosistema, la alimentación, la salud, la educación comunitaria, el trabajo artesanal, la agricultura sostenible, la economía local, las posiciones políticas, el empoderamiento, la resiliencia y el patrimonio cultural inmaterial, el cual se enriquece y transforma localmente, generación tras generación.

“Esto es lo que nos une en este encuentro académico, el cual se ha configurado como un espacio de reflexión e intercambio de saberes, experiencias y conocimientos, en voz de investigadores e investigadoras, activistas, cocineras, productores y organizaciones de la sociedad civil, yendo de la época prehispánica al análisis crítico del contexto actual sobre la soberanía y seguridad alimentaria”, abundó Peña Sánchez.

A su vez, la antropóloga Lilia Hernández detalló que el programa de la décima edición del encuentro suma la participación de 45 panelistas de Argentina, Bolivia, Bolivia, Brasil, España, Perú y México, quienes partirán en torno a la arqueología y su relación con la cultura alimentaria, el estudio etnográfico de la cocina tradicional para ahondar en prácticas como el tequio (trabajo comunitario) y en las asociaciones que ciertos alimentos o platillos tienen con fiestas, rituales o deidades específicas en tales naciones.

También, se analizarán los desafíos y cambios que tecnologías como los cultivos genéticamente modificados o la agricultura 5.0 –que usa inteligencia artificial para optimizar la producción– implican para la alimentación tradicional, o los derechos de los pueblos indígenas y afrodescendientes.

Habrán tres conferencias magistrales, tres mesas de diálogo y tres presentaciones editoriales, con la participación de especialistas del INAH, la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) y casas de estudio del extranjero, como las universidades nacionales de Córdoba (Argentina), de Colombia y Mayor de San Marcos (Perú), entre otras.

En paralelo, el Instituto Mexicano de Cinematografía (IMCINE) y la plataforma digital Nuestro Cine Mx ofrecerán tres documentales mexicanos: *Sunú* (2015), *Teshuinada* (1979) y *Gente de mar y viento* (2016), los cuales abordan los retos de las comunidades frente a la industria alimentaria, así como los vínculos entre la alimentación y las fiestas populares.



El X Encuentro Internacional y Seminario permanente de Cocinas de México se organiza en conjunto con la Coordinación Nacional de Antropología (CNAN) y la Dirección de Antropología Física del INAH; el IMCINE, Nuestro Cine Mx; la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas, a través del Museo Nacional de Culturas Populares, y las asociaciones civiles Grupo ETC y Alianza Biodiversidad América Latina.

Las actividades se pueden seguir a través de [INAH TV](#) y el canal de la CNAN en [YouTube](#). El programa completo se puede consultar en este [enlace](#).