



Dirección de Medios de Comunicación

Boletín No. 637

28 de noviembre de 2025

CON ENCUENTRO ACADÉMICO Y EXPOSICIÓN, ANALIZARÁN Y DIFUNDIRÁN LOS SABERES ALIMENTARIOS DE LATINOAMÉRICA

- Panelistas de 13 naciones participarán, del 2 al 4 de diciembre, en el XI Encuentro Internacional y Seminario Permanente de Cocinas; acceso virtual
- Previamente, en el Ex Convento de San Nicolás Tolentino, de Actopan, Hidalgo, abrirá la muestra fotográfica *Olores y sabores de México*

Las cocinas son auténticos cofres de tesoros en los que, entre ingredientes y formas de preparación o de consumo, se resguardan conocimientos culturales, heredados de una generación a otra. A fin de divulgar su importancia y analizar los retos que enfrentan en un mundo hiperglobalizado, se realizará el XI Encuentro Internacional y Seminario Permanente de Cocinas.

A desarrollarse en modalidad virtual, del 2 al 4 de diciembre de 2025, con una actividad precongreso que tendrá lugar el 1 de diciembre en Actopan, Hidalgo, llevará por tema: "Raíces, resistencia y patrimonio en las cocinas latinoamericanas".

De acuerdo con sus coordinadoras académicas, Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán, adscritas a la Dirección de Antropología Física (DAF) del INAH y a la Escuela Nacional de Antropología e Historia, respectivamente, se trata de un espacio único que entiende a la alimentación no solo como un acto biológico, sino como un proceso biosocial e histórico que moldea la identidad de los pueblos.

El programa, detallaron, reunirá a panelistas de 13 países latinoamericanos: Argentina, Bolivia, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, México, Nicaragua, Perú, Uruguay, Panamá, y Venezuela, en torno a conferencias magistrales, mesas temáticas, conversatorios y presentaciones editoriales.

"Buscamos dar voz a las y los actores sociales que, históricamente, han sido el sostén de la alimentación y la cultura en la región, con un reconocimiento explícito al rol de las mujeres como guardianas de la biodiversidad, la memoria culinaria y las estrategias de subsistencia comunitaria y protesta social", explica Peña Sánchez.



Así, se abordarán temas como la crisis socioambiental actual, la soberanía alimentaria y el uso de ingredientes locales y técnicas ancestrales de cocina como expresiones, con las cuales, las y los cocineros defienden sus derechos y herencias.

Las sesiones podrán seguirse en los canales @INAHTV y @antropologiacnan, en YouTube. El programa completo está disponible en el perfil en Facebook del Seminario Permanente Internacional de Cocinas. Asimismo, el público que lo deseé podrá solicitar una constancia de asistencia al cubrir 80 por ciento de las sesiones, para lo cual es necesario un registro, previo al 30 de noviembre de 2025, en el enlace: <https://forms.gle/UHnmHA5dFKyYbTco6>.

Un deleite visual y gastronómico, en exposición

Como preludio a la apertura del encuentro, el 1 de diciembre, se inaugurará la exposición fotográfica *Olores y sabores de México*, que permanecerá hasta el 2 de marzo de 2026 en el refectorio del Ex Convento de San Nicolás Tolentino, en Actopan, Hidalgo.

El ejercicio museal y colectivo muestra parte de los acervos de los proyectos Cocinas en México. Procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural y Estrategias de supervivencia doméstica y sus consecuencias en la salud, adscritos, respectivamente, a la Coordinación Nacional de Antropología (CNA) y la DAF.

Reúne 22 conjuntos fotográficos, con 138 imágenes etnográficas, que capturan la riqueza de las distintas regiones culturales y gastronómicas de México. Exponen Lilia Hernández Albarrán, Paola Zúñiga Escobar, Diana Gómez, Iris Sabdí Hernández, Juan Salvador Rivera y Yesenia Peña.

El recorrido inicia en el septentrión, con la senda del cabrito y la llegada de la ganadería, y luego se extiende a las costas del occidente y del Golfo de México, con sus ceviches, pescados zarandeados y mariscos; en el centro se concentran guisos como el ximbó, moles, tamales y bebidas ancestrales como el pulque. Finaliza en el sur y sureste con platillos como el mole negro de Oaxaca, la elaboración de carnes al *pib*, en la zona maya, y bebidas como el pozol y el chocolate en agua.

El encuentro y la muestra temporal son organizadas por el INAH, a través de la CNA, la DAF, el Centro INAH Hidalgo y el Ex Convento de San Nicolás Tolentino, en conjunto con el Grupo ETC y la Red de Cátedras Libres sobre Soberanía Alimentaria y Colectivos Afines.