



## **LA COCINA TRADICIONAL COMO PATRIMONIO, EJE DEL XII SEMINARIO INTERNACIONAL DEL INAH**

- Contará con nueve encuentros en los que participarán 12 especialistas de México, Chile, Bolivia, Francia, Argentina y Colombia
- La segunda sesión tendrá lugar el 14 de abril de 2026, por el canal de YouTube de la Coordinación Nacional de Antropología

Dedicado a reflexionar sobre las diferentes visiones y perspectivas construidas en torno a la alimentación a nivel antropológico, el Seminario Internacional de Cocinas, del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), inició su XII edición, bajo el tema "[Patrimonio, historia y etnografías de la alimentación](#)".

En la sesión inaugural, la coordinadora nacional de Antropología, Paloma Bonfil Sánchez, expuso que esta iniciativa, organizada por las investigadoras del instituto Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán, es una expresión de que la alimentación y la cocina reúnen memoria, tradición y trayectorias, que a su vez manifiesta relaciones de poder, resistencias y desplazamiento de saberes.

En México, agregó, algunas reformas constitucionales reconocen el derecho de los pueblos originarios a su patrimonio, memoria y saberes, por lo que estas discusiones tienen relevancia no solo dentro de las ciencias antropológicas, sino en los ámbitos político y cultural.

Al introducir en el tema, Peña Sánchez subrayó que hablar del patrimonio alimentario requiere una mirada crítica, la cual considere las tensiones que se producen al otorgar dicha denominación a las prácticas cotidianas de una comunidad, en la que surgen mecanismos para defender su cocina, territorio y biodiversidad, así como su derecho a la cultura, identidad y dignidad.

Este punto de encuentro, dijo, permitirá conocer las investigaciones de 12 especialistas, provenientes de México, Chile, Bolivia, Francia, Argentina y Colombia, quienes, durante nueve sesiones virtuales que culminarán en noviembre, compartirán sus experiencias y conocimientos.





“Busca profundizar históricamente la influencia desde la piratería del Pacífico hasta el esplendor de las haciendas pulqueras en la cocina, como receptáculo de la memoria de los pueblos, de sus recuerdos”, anotó.

La etnóloga adscrita al Grupo de Acción sobre Erosión, Tecnología y Concentración, Verónica Villa Arias, aliada en esta edición, refirió que las investigaciones presentadas en el seminario colocan a la alimentación como núcleo del tejido de relaciones de las comunidades, de su fortaleza y reconstrucción de la identidad.

El evento virtual contó con dos conferencias: en la primera, *Tamales y atoles: diversidad de un patrimonio biocultural milenario en el centro de Veracruz*, del antropólogo social del Centro INAH Veracruz, Pablo Valderrama Rouy, se destacó que este complejo alimentario no es un vestigio pasivo, sino un mecanismo de soberanía vigente.

“Reconocer el complejo tamal-atole como un patrimonio vivo es indispensable para asegurar que el futuro de nuestra alimentación siga cimentando en la memoria, la biodiversidad y la libertad de los pueblos”, aseveró el investigador.

La segunda ponencia, *Patrimonio inmaterial de la cultura y patrimonio biocultural: enfoques para el estudio de la alimentación*, a cargo de las coordinadoras del seminario, considera que la cocina refleja un sentido de apropiación del territorio, la cultura, la identidad y la interacción con la naturaleza.

La antropóloga Yesenia Peña refirió “algunas de las cualidades de este tipo de patrimonio es que es tradicional, contemporáneo y viviente”, además de contar con una comunidad que lo transmite a generaciones, lo que contribuye a fortalecer la cohesión social. Recordó que los procesos de patrimonialización, tanto de bienes inmateriales como bioculturales, no son estáticos y tienen un desarrollo constante.

Por su parte, la investigadora Lilia Hernández dijo que la cocina tradicional engloba actividades agrarias, rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y modelos de comportamiento comunitarios ancestrales, lo que implica un vínculo indisoluble con el territorio, la naturaleza y el universo.

El próximo encuentro virtual será el 14 de abril, por el canal de YouTube de la Coordinación Nacional de Antropología, con la conferencia: *Los piratas y el patrimonio*



**Cultura**  
Secretaría de Cultura



*alimentario y cultural del Pacífico americano*, impartida por el investigador adscrito a la Universidad de Santiago de Chile, Pablo Lacoste.

---oo0oo---



**2026**  
año de  
**Margarita  
Maza**