



SABORES CON MEMORIA: DE MÉXICO AL ALTIPLANO BOLIVIANO EN EL SEMINARIO INTERNACIONAL DE COCINAS

- Especialistas de ambas naciones reflexionaron sobre el patrimonio biocultural de la cocina tradicional
- La siguiente sesión se realizará el 7 de julio de 2026, en modalidad virtual

El legado culinario de las civilizaciones antiguas, su transformación a lo largo del tiempo y su relevancia en la conformación del territorio, la identidad, el trabajo y la soberanía alimentaria fueron los ejes de las recientes sesiones del Seminario Internacional de Cocinas 2026.

Con el tema “Patrimonio, historia y etnografías de la alimentación”, la iniciativa del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), a través de la Coordinación Nacional de Antropología, es coordinada por las investigadoras Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán.

La primera ponencia, [*El mundo culinario de las haciendas pulqueras: aguamiel, pulque y derivados del maguey*](#), impartida en mayo por el investigador independiente Rodolfo Ramírez Rodríguez, quien expuso que dicha planta, endémica de Centro y Norteamérica, se consumía desde hace 9,000 a 10,000 años, incluso, antes que el maíz domesticado.

Debido a sus propiedades nutricionales y posibilidades de uso, el también historiador subrayó que el maguey tuvo un papel fundamental en el proceso de sedentarización de las poblaciones del Altiplano, ya que era fuente de energía, carbohidratos, fibra y un recurso con alta disponibilidad en ambientes secos.

Aunado al consumo alimenticio, las sociedades mesoamericanas utilizaban las fibras de la planta para hacer ropa, cuerdas, textiles y utensilios. Asimismo, era utilizada en rituales, lo que la dotaba de una carga simbólica y religiosa.

Ramírez Rodríguez dijo que la presencia de las haciendas, las cuales tuvieron auge entre finales del siglo XIX y principios del XX, influyó en el cultivo masivo del



maguey, la organización del trabajo rural y el uso del ferrocarril para su transportación.

En su opinión, estos sitios patrimoniales no deben analizarse separados de las comunidades portadoras del conocimiento para el aprovechamiento del maguey.

Al respecto, la antropóloga Peña Sánchez anotó que este alimento ha sido la base de muchas familias indígenas y campesinas, cuyo legado continúa vigente y forma parte del patrimonio biocultural, a través de la cocina tradicional, la artesanía y la medicina.

En la conferencia virtual de junio, [*Sabores que cuentan. Patrimonios alimentarios desde los territorios en Bolivia*](#), la profesora-investigadora de la Universidad Mayor de San Andrés, en La Paz, Bolivia, Yolanda Borrega Reyes, hizo hincapié en la necesidad de estudiar la cocina como un núcleo que sostiene la vida comunitaria.

Para ello, propuso una metodología ética, basada en cinco dimensiones: ecológica, económica, biológica, cultural y política, en la que sea posible sumar la participación de las comunidades y se establezca un diálogo horizontal entre la ciencia y los saberes locales, con el propósito de devolver el conocimiento generado a estas poblaciones.

Este acercamiento epistémico permitirá, dijo, visibilizar el papel de las mujeres en el sistema alimentario, la espiritualidad, ritualidad, corporalidad y memoria oral de las técnicas y saberes no escritos, sin los cuales no sería posible preparar los platillos.

Para demostrar la validez de su enfoque, Borrega Reyes aplicó dicho método al análisis de tres regiones de Bolivia: Apolo, en la Amazonía; Sica Sica, en el Altiplano, y Luribay, en los valles.

Determinó que, aunque son territorios diversos, se observó que las mujeres son las principales guardianas de los saberes culinarios; que hay una integración ritual entre la tierra y los alimentos; y que las comunidades oponen resistencia frente al mercado global.

Para concluir, la antropóloga Hernández Albarrán resaltó que las comunidades han sobrevivido históricamente gracias a su conocimiento del entorno y a las tecnologías alimentarias que han desarrollado y heredado.



Cultura
Secretaría de Cultura



La siguiente ponencia, [Estudio de la globalización, biodiversidad y descolonización alimentaria en México](#), tendrá lugar el 7 de julio de 2026.

---oo0oo---

