

## 2do. Congreso Nacional y 1ro. Internacional de Antropología de la Alimentación: Violencias y desigualdades alimentarias

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

MIÉRCOLES 9 DE NOVIEMBRE 2022

09:00:00 a. m. INAUGURACIÓN

MESA 1 LA COCINA EN EL CONTEXTO RURAL INDÍGENA CONTEMPORÁNEO			
09:30:00 a. m.	MODERADORA:	Laura Urizar Pastor	
Gabriela Milanezi	Los significados culturales de la comida entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla	La cocina en el contexto rural indígena contemporáneo	Universidad de Brasilia (UnB)
09:45:00 a. m.	Luis Enrique Hernández Gamundi	Cocina de Humo Territorio de Sabores y Saberes: Acercamiento Antropológico al Espacio Culinario Mexiquense en las faldas del volcán Popocatepetl	La cocina en el contexto rural indígena contemporáneo
Donovan Casas Patiño	Cocina de Humo Territorio de Sabores y Saberes: Acercamiento Antropológico al Espacio Culinario Mexiquense en las faldas del volcán Popocatepetl	La cocina en el contexto rural indígena contemporáneo	Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX).
Angelica Heredia Sánchez	Cocina de Humo Territorio de Sabores y Saberes: Acercamiento Antropológico al Espacio Culinario Mexiquense en las faldas del volcán Popocatepetl	La cocina en el contexto rural indígena contemporáneo	Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX).
Alejandra Rodríguez Torres	Cocina de Humo Territorio de Sabores y Saberes: Acercamiento Antropológico al Espacio Culinario Mexiquense en las faldas del volcán Popocatepetl	La cocina en el contexto rural indígena contemporáneo	Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX).
Virginia Flores Pérez.	Cocina de Humo Territorio de Sabores y Saberes: Acercamiento Antropológico al Espacio Culinario Mexiquense en las faldas del volcán Popocatepetl	La cocina en el contexto rural indígena contemporáneo	Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMEX).
10:00:00 a. m.	Jorge Alberto Rivera Silva	La cocina del Tajín, Veracruz: tensiones y fiesta	La cocina en el contexto rural indígena contemporáneo
Alberto Cayetano Marcos	Cosmovisión y Alimentación. Las tradiciones alimentarias del pueblo mazahua en el Estado de México	La cocina en el contexto rural indígena contemporáneo	Centro de Estudios de la Cultura y la Comunicación de la Universidad Veracruzana.
10:15:00 a. m.	Alberto Cayetano Marcos	Cosmovisión y Alimentación. Las tradiciones alimentarias del pueblo mazahua en el Estado de México	La cocina en el contexto rural indígena contemporáneo
Denisse Reyes Eslava	Persistencia y resistencia en las cocinas de humo nahuas de Avotzinapan, Sierra Norte de Puebla.	La cocina en el contexto rural indígena contemporáneo	"Doctorado en Ciencias Humanas con Especialidad en Estudios de las Tradiciones", por el Colegio de Michoacán A.C.
10:30:00 a. m.	Denisse Reyes Eslava	Persistencia y resistencia en las cocinas de humo nahuas de Avotzinapan, Sierra Norte de Puebla.	La cocina en el contexto rural indígena contemporáneo
10:45:00 a. m.	Maestría en Antropología Social-CAS-BUAP		
RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS			

CONFERENCIA MAGISTRAL			
11:00:00 a. m.	MODERADOR:	Alejandra Gámez Espinosa	
Dra. Catherine Good Eshelman	Estudiando las practicas alimentarias desde la antropología, Etnografía del poder y resistencia en las culturas mesoamericanas.		ENAH
11:45:00 a. m.			
RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS			

MESA 2: PATRIMONIO BIOCULTURAL DESDE UNA INTERPRETACION INTEGRAL: SALUD, ALIMENTACION Y TERRITORIO			
12:00:00 p. m.	MODERADOR:	Iliana Barrera Martínez	
Virginia Guadalupe Reyes de la Cruz	Prácticas sociales y producción de bienes comunes de consumo alimentario	Patrimonio biocultural desde una interpretación integral: Salud, alimentación y territorio	Instituto de Investigaciones Sociológicas de la UABJO
12:15:00 p. m.	Soledad García Morales	Prácticas ancestrales de la medicina tradicional y su relación con la alimentación y el territorio.	Patrimonio biocultural desde una interpretación integral: Salud, alimentación y territorio
Ever Sánchez Osorio	El territorio en la cosmovisión Nn'annuec Nómndaa (amuzgos) del estado de Guerrero.	Patrimonio biocultural desde una interpretación integral: Salud, alimentación y territorio	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C (CIATEJ)
12:30:00 p. m.	Ever Sánchez Osorio	El territorio en la cosmovisión Nn'annuec Nómndaa (amuzgos) del estado de Guerrero.	Patrimonio biocultural desde una interpretación integral: Salud, alimentación y territorio
Luis A. Mojica Contreras	Transición alimentaria del mexicano: una vuelta a la revalorización de lo propio	Patrimonio biocultural desde una interpretación integral: Salud, alimentación y territorio	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C (CIATEJ)
01:00:00 p. m.			
RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS			

MESA 3: SABERES ALIMENTARIOS Y DIVERSIDAD CULTURAL			
01:15:00 p. m.	MODERADOR:	Gilberto Avendaño Rocha	
María del Rosario Sandoval Ángeles	Saberes Alimentarios de la población adulta mayor indígena de San Francisco Oxtotlipán, Temascaltepec, Estado de México.	Memorias y saberes alimentarios	
01:30:00 p. m.	Luz Marina Arboleda Montoya	Memorias y saberes sobre el consumo de arepas en estudiantes de la Universidad de Antioquia, procedentes de otros territorios del país.	Memorias y saberes alimentarios
Yerena Figueroa González	Los sabores de mi tierra en Cuzalapa, Jalisco.	Memorias y saberes alimentarios	Universidad de Antioquia-Colombia
01:45:00 p. m.	Carmen Livier García Flores	Los sabores de mi tierra en Cuzalapa, Jalisco.	Memorias y saberes alimentarios
Itza Carmina Salazar Quiñones	Los sabores de mi tierra en Cuzalapa, Jalisco.	Memorias y saberes alimentarios	Centro Universitario de la Costa Sur, Universidad de Guadalajara
02:00:00 p. m.	Dr. Fernando Manzo Ramos	El saber hacer culinario. De la milpa a la mesa: El chile rayado de La Misión en la Sierra Gorda Hidalguense	Memorias y saberes alimentarios
Dra. Karla Teresa Camacho Rodríguez	El saber hacer culinario. De la milpa a la mesa: El chile rayado de La Misión en la Sierra Gorda Hidalguense	Memorias y saberes alimentarios	Colegio de Postgraduados
02:15:00 p. m.	M.C Xóchitl Liliana Carmen Franco	El saber hacer culinario. De la milpa a la mesa: El chile rayado de La Misión en la Sierra Gorda Hidalguense	Memorias y saberes alimentarios
02:30:00 p. m.			
03:45:00 p. m.	RECESO		

MESA 4: PERSPECTIVAS HISTORIOGRÁFICAS DE LOS SABERES ALIMENTARIOS			
04:00:00 p. m.	MODERADOR:	Yazmin Aguirre Villalba	
Patricia López Gutiérrez	"La naturaleza castiga a aquellos que no mastican": Horace Fletcher y los ecos del fletcherismo en el periodismo mexicano, 1896-1909	Memorias y saberes alimentarios	Universidad del Claustro de Sor Juana
María Teresa Pérez Boza	"La naturaleza castiga a aquellos que no mastican": Horace Fletcher y los ecos del fletcherismo en el periodismo mexicano, 1896-1909	Memorias y saberes alimentarios	Universidad del Claustro de Sor Juana
04:15:00 p. m.			
Sarai A. Gómez Cáceres	Un recorrido por la memoria, los saberes del alimento y las narrativas del pasado que configuran las cosmovisiones muyscas del siglo XX	Memorias y saberes alimentarios	
Jeysson Riaño	Un recorrido por la memoria, los saberes del alimento y las narrativas del pasado que configuran las cosmovisiones muyscas del siglo XX	Memorias y saberes alimentarios	
04:30:00 p. m.			
Tania Granados Gallegos	Una mirada a través del Archivo Casasola: una breve historia visual de la producción del pulque y su consumo en la Ciudad de México durante los últimos años del Porfiriato hasta 1950	Memorias y saberes alimentarios	Universidad del Claustro de Sor Juana
04:45:00 p. m.			
RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS			

MESA 5: MILPA, COCINA Y SABERES			
05:00:00 p. m.	MODERADOR:	Rosalba Ramírez Rodríguez	
Julissa Estefanía Díaz Villalobos	Transmisión y [re] creación. Las cocinas de San Blas Atempa como laboratorios activos del ser mujer	Milpa, cocinas y saberes	Centro de Estudios Superiores en Antropología Social del Sureste (CIESAS Sureste)
05:15:00 p. m.			
Isaac Casas Patiño	Milpa e identidad entre los nahuas en zona Volcanes; un breve acercamiento.	Milpa, cocinas y saberes	REDSACSIC y Director del Centro de documentación audiovisual en salud intercultural CDASI.
Donovan Casas Patiño	Milpa e identidad entre los nahuas en zona Volcanes; un breve acercamiento.	Milpa, cocinas y saberes	UAEMEX, presidente de la REDSACSIC
Laila Tostado de los Santos	Milpa e identidad entre los nahuas en zona Volcanes; un breve acercamiento.	Milpa, cocinas y saberes	CDASI
05:30:00 p. m.			
Ana Paola Balcázar Quiñones	La Milpa Intercalada con Árboles Frutales (MIAF) en el pueblo mazahua y sus narrativas de resiliencia antes los factores que afectan su producción	Milpa, cocinas y saberes	Instituto de ciencias agropecuarias y recursos naturales, Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx).
Sergio Moctezuma Pérez	La Milpa Intercalada con Árboles Frutales (MIAF) en el pueblo mazahua y sus narrativas de resiliencia antes los factores que afectan su producción	Milpa, cocinas y saberes	Instituto de ciencias agropecuarias y recursos naturales, Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx).
Ivonne Vizcarra Bordi	La Milpa Intercalada con Árboles Frutales (MIAF) en el pueblo mazahua y sus narrativas de resiliencia antes los factores que afectan su producción	Milpa, cocinas y saberes	Instituto de ciencias agropecuarias y recursos naturales, Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx).
Laura White Olascoaga	La Milpa Intercalada con Árboles Frutales (MIAF) en el pueblo mazahua y sus narrativas de resiliencia antes los factores que afectan su producción	Milpa, cocinas y saberes	Facultad de Ciencias, Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx)
05:45:00 p. m.			
RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS			

MESA 6 : SABERES ALIMENTARIOS DESDE AMÉRICA LATINA			
06:00:00 p. m.	MODERADOR:	Laura Urizar Pastor	
Jazmin Zaragoza-Alonso	Saberes en la comercialización de alimentos sostenibles que minimizan el Desperdicio de Alimentos en Santiago Tianguistenco, Estado de México	Saberes alimentarios desde América latina	Tecnológico de Estudios Superiores de Tianguistenco
Patricia Ortiz-Garces	Saberes en la comercialización de alimentos sostenibles que minimizan el Desperdicio de Alimentos en Santiago Tianguistenco, Estado de México	Saberes alimentarios desde América latina	Tecnológico de Estudios Superiores de Tianguistenco
Edgar Rojas-Rivas	Saberes en la comercialización de alimentos sostenibles que minimizan el Desperdicio de Alimentos en Santiago Tianguistenco, Estado de México	Saberes alimentarios desde América latina	UDLAP
06:15:00 p. m.			
Hernán Cañola	El uso de la leña en la gastronomía afrodescendiente como saber alimentario y cultural en el Caribe Colombiano (Necoclí y Turbo) y sus implicaciones fisiológicas desde la ergonomía	Saberes alimentarios desde América latina	Colegio Mayor de Antioquia
06:30:00 p. m.			
Luis Vidal	Tipología del fogón afrocolombiano: una aproximación al Caribe.	Saberes alimentarios desde América latina	Colegio Mayor de Antioquia
06:45:00 p. m.			
Sabina Victoria García Zúñiga	Prácticas gastronómicas tradicionales presentes en la cocina diaria y ceremonial de la comunidad de Santa Catarina Estrella, Oaxaca*	Saberes alimentarios desde América latina	Universidad Autónoma Chapingo
Elvira Mazcorro Velarde	Prácticas gastronómicas tradicionales presentes en la cocina diaria y ceremonial de la comunidad de Santa Catarina Estrella, Oaxaca*	Saberes alimentarios desde América latina	Universidad Autónoma Chapingo
07:00:00 p. m.			
RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS			

## PROGRAMA DE ACTIVIDADES

JUEVES 10 DE NOVIEMBRE 2022

MESA 7: COLONIZACIÓN DE LA INGESTA: ACTORES, RECURSOS Y DESAFÍOS. ENFOQUES DESDE AMÉRICA LATINA			
10:00:00 a. m.	MODERADOR:	Erika María Méndez Martínez	
Sarah Bak-Geller Corona	Las cocinas indígenas: cuerpos rebeldes y gustos subversivos (1990-2021).	Colonización de la ingesta: actores, recursos y desafíos. Enfoques desde América Latina	Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM
10:15:00 a. m.			
Edgar Wilson Rojas González	La colonización de la alimentación en la población indígena de la sierra ecuatoriana en el siglo XX	Colonización de la ingesta: actores, recursos y desafíos. Enfoques desde América Latina	Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sofía Carolina Benítez Proaño	La colonización de la alimentación en la población indígena de la sierra ecuatoriana en el siglo XX	Colonización de la ingesta: actores, recursos y desafíos. Enfoques desde América Latina	Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Myriam Jicela Andrade Zurita	La colonización de la alimentación en la población indígena de la sierra ecuatoriana en el siglo XX	Colonización de la ingesta: actores, recursos y desafíos. Enfoques desde América Latina	Pontificia Universidad Católica del Ecuador
10:30:00 a. m.			
Ana María de Veintimilla Donoso	Comunas ancestrales y alimentación: transición, despojo y resistencia en el litoral ecuatoriano	Colonización de la ingesta: actores, recursos y desafíos. Enfoques desde América Latina	Instituto de Estudios Ecologistas del Tercer Mundo, Ecuador
10:45:00 a. m.			
Tania González Rivadeneira	Soberanía alimentaria y etnografía multiespecie: el maíz en Mesoamérica y Andes.	Colonización de la ingesta: actores, recursos y desafíos. Enfoques desde América Latina	Posgrado en Ciencias de la Sostenibilidad-UNAM
11:00:00 a. m.			
Erika María Méndez Martínez	Recolección y consumo de plantas comestibles. Un acercamiento etnográfico a los saberes y prácticas alimentarias en el Totonacapan veracruzano en el siglo XXI.	Colonización de la ingesta: actores, recursos y desafíos. Enfoques desde América Latina	Posgrado en Antropología-UNAM
11:15:00 a. m.			
Ángela July Alvarado Florez	La dimensión étnica, gastronómica y culinaria del mezcal. Un análisis etnográfico de los consumos de mezcal en los palenques y mezcaterías en los Valles Centrales de Oaxaca de Juárez, México.	Colonización de la ingesta: actores, recursos y desafíos. Enfoques desde América Latina	Pontificia Universidad Católica de Chile
11:30:00 a. m.			
Margarita del Pilar Caripan Ortiz	El muday como bebida tradicional mapuche. Cambios y continuidades en diferentes territorios de Chile.	Colonización de la ingesta: actores, recursos y desafíos. Enfoques desde América Latina	Pontificia Universidad Católica de Chile
11:45:00 a. m.			
Jennifer Marsiglia Pastrana	El vínculo sabroso: la labor de las matronas en las familias del Caribe Colombiano	Colonización de la ingesta: actores, recursos y desafíos. Enfoques desde América Latina	Corporación sabores y saberes
12:00:00 p. m.			
RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS			
MESA 8 : DESIGUALDAD SOCIAL Y SALUD, LA ALIMENTACIÓN DE GRUPOS VULNERABLES			
12:30:00 p. m.	MODERADOR:	Benjamín Dario Sánchez Mendoza	
Benjamín Dario Sánchez Mendoza	¿Por qué estudiar la alimentación de grupos vulnerables?	Desigualdad Social y Salud. La alimentación de grupos vulnerables	UNEVE
12:45:00 p. m.			
Paris Aguilar Piña	Explorando el problema de la necesidad en la propuesta de el sistema cultural de la alimentación.	Desigualdad Social y Salud. La alimentación de grupos vulnerables	UACM-San Lorenzo Tezonco
01:00:00 p. m.			
Ruth Cerda Barceló	Los Retos en la enseñanza de la nutrición a estudiantes de Gerontología de la UNEVE.	Desigualdad Social y Salud. La alimentación de grupos vulnerables	UNEVE
01:15:00 p. m.			
Viviana Martínez Flores	Los porqués de la alimentación en las personas adultas mayores.	Desigualdad Social y Salud. La alimentación de grupos vulnerables	UNEVE
01:30:00 p. m.			
RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS			

MESA 9: NUTRICIÓN Y POLÍTICAS PÚBLICAS			
02:00:00 p. m.	MODERADOR:	Rosalba Ramírez Rodríguez	
Diana Fernanda Espinosa Serrano	¿En México el gordo es gordo porque quiere? Desigualdad social reflejada en el cuerpo.	Nutrición y políticas públicas	Universidad Autónoma de la Ciudad de México
02:15:00 p. m.			
Leidy Johana Pava Yepes	ESTADO NUTRICIONAL Y ASPECTOS ALIMENTARIOS DE LOS NIÑOS INDÍGENAS EMBERÁ KATIO DEL RESGUARDO Gitó Dokabú, MUNICIPIO DE SANTA CECILIA, RISARALDA, COLOMBIA	Nutrición y políticas públicas	Departamento de Antropología y Sociología de la Universidad de Caldas, Manizales
Viviana Andrea Yepes López	ESTADO NUTRICIONAL Y ASPECTOS ALIMENTARIOS DE LOS NIÑOS INDÍGENAS EMBERÁ KATIO DEL RESGUARDO Gitó Dokabú, MUNICIPIO DE SANTA CECILIA, RISARALDA, COLOMBIA	Nutrición y políticas públicas	Departamento de Antropología y Sociología de la Universidad de Caldas, Manizales
02:30:00 p. m.			
Katia Yetzani García Maldonado	Percepción, comprensión y uso del etiquetado frontal de advertencia en estudiantes de Nutrición en la Universidad Autónoma de la Ciudad de México	Nutrición y políticas públicas	Universidad Autónoma de la Ciudad de México
María de Jesús Morales Meneses	Percepción, comprensión y uso del etiquetado frontal de advertencia en estudiantes de Nutrición en la Universidad Autónoma de la Ciudad de México	Nutrición y políticas públicas	Universidad Autónoma de la Ciudad de México
02:45:00 p. m.			
De la Riva Juárez Samantha Guadalupe	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ESTADO NUTRICIONAL EN NIÑOS DE UNA COMUNIDAD RURAL DE MICHOACÁN, MÉXICO	Nutrición y políticas públicas	UNAM, Facultad de Estudios Superiores Iztacala
Regalado Ruiz Luis Alberto	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ESTADO NUTRICIONAL EN NIÑOS DE UNA COMUNIDAD RURAL DE MICHOACÁN, MÉXICO	Nutrición y políticas públicas	UNAM, Facultad de Estudios Superiores Iztacala
Andrés del Ángel Escalona	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ESTADO NUTRICIONAL EN NIÑOS DE UNA COMUNIDAD RURAL DE MICHOACÁN, MÉXICO	Nutrición y políticas públicas	Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM.
03:00:00 p. m.			
Fatima Ezzahra Housni	Asociación entre el estado nutricional, consumo y seguridad alimentarios en niños escolares mexicanos	Nutrición y políticas públicas	Instituto de Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición
Virginia Gabriela Aguilera Cervantes	Asociación entre el estado nutricional, consumo y seguridad alimentarios en niños escolares mexicanos	Nutrición y políticas públicas	Instituto de Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición
Mariana Lares Michel	Asociación entre el estado nutricional, consumo y seguridad alimentarios en niños escolares mexicanos	Nutrición y políticas públicas	Instituto de Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición
Alma Gwendolyne Martínez Armendáriz	Asociación entre el estado nutricional, consumo y seguridad alimentarios en niños escolares mexicanos	Nutrición y políticas públicas	Instituto de Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición
03:15:00 p. m.			
RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS			
03:30:00 p. m.			
04:45:00 p. m.	RECESO		

CONFERENCIA MAGISTRAL			
05:00:00 p. m.	MODERADOR:	Rosalba Ramírez Rodríguez	
Dra. Charlyne Curiel	Miradas feministas a la antropología de las mujeres, las cocinas y la alimentación.	Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca	
05:45:00 p. m.			
RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS			

MESA 10: CULTURA Y POLÍTICAS PÚBLICAS			
06:00:00 p. m.	MODERADOR:	Rodolfo García Cuevas	
Ana María Cruz Vidal	Cuando el Estado no está, las mujeres montan ollas.	Cultura y políticas públicas	Universidad San Buenaventura, Cali
06:15:00 p. m.			
Aldana Boragnio	Los espacios populares de alimentación en el Río de la Plata: continuidades y discontinuidades de asistencias alimentarias en Argentina y Uruguay.	Cultura y políticas públicas	IIGG-UBA/CONICET - Facultad de Ciencias Sociales, UBA
Pablo Piquinela Averbug	Los espacios populares de alimentación en el Río de la Plata: continuidades y discontinuidades de asistencias alimentarias en Argentina y Uruguay.	Cultura y políticas públicas	IIGG-UBA/CONICET - Facultad de Psicología, UdelAR
06:30:00 p. m.			
María del Carmen Ríos Acevedo	La cultura de la política de alimentación escolar y el rendimiento académico de estudiantes universitarios.	Cultura y políticas públicas	Grupo multidisciplinar: Comiendo cultura.
06:45:00 p. m.			
Juan Manuel Ancona Manzanilla	La medicalización de la alimentación durante la COVID-19 en un municipio del sur de Yucatán	Cultura y políticas públicas	
07:00:00 p. m.			
Elio Álvarez	Los discursos en línea sobre la alimentación en Puerto Rico/Borikén tras los huracanes de 2017 como terreno para las reclamaciones políticas de soberanía.	Cultura y políticas públicas	
07:15:00 p. m.			
RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS			

CONFERENCIA MAGISTRAL			
09:00:00 a. m.	MODERADOR:	Laura Urizar Pastor	
Dra. Beatriz Cid	Cuidado de comunes para la soberanía alimentaria: cuidado de semillas, patrimonio biocultural y localización de circuitos de comercialización.	Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca	
09:45:00 a. m.			
RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS			

MESA 11: ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN: ACERCAMIENTOS ETNOGRÁFICOS DESDE CAS-EAA			
10:00:00 a. m.	MODERADOR:	Lillian Torres González	
Marlyn Maca Sanchez	Las huertas, los policultivos y las estrategias de alimentación campesina en Figueroa, Cauca, Colombia.	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
Rosalba Ramírez Rodríguez	Las huertas, los policultivos y las estrategias de alimentación campesina en Figueroa, Cauca, Colombia.	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
10:15:00 a. m.			
Pedro Mota Castillo	Conformación de los saberes sobre lactancia materna en personal médico pediatra	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
Laura Urizar Pastor	Conformación de los saberes sobre lactancia materna en personal médico pediatra	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
10:30:00 a. m.			
Lizbeth Morales Gómez	: El mundo en una copa de vino. Un acercamiento al gusto desde la experiencia sensorial	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
10:45:00 a. m.			
Yazmín Aguirre Villalba	Memorias y Narrativas culinarias; continuidades y rupturas generacionales	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
Ernesto Licon Valencia	Memorias y Narrativas culinarias; continuidades y rupturas generacionales	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
11:00:00 a. m.			
Yolitzín Hernández	¿A qué sabe Xalapa?: Narrativas y cartografías culinarias universitarias	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
Lillian Torres González	¿A qué sabe Xalapa?: Narrativas y cartografías culinarias universitarias	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
11:15:00 a. m.			
Ramón Rocha Manilla	Milpa y Salud: un acercamiento a la dieta mesoamericana en la Sierra de Zongolica, Veracruz.	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
Rodolfo García Cuevas	Milpa y Salud: un acercamiento a la dieta mesoamericana en la Sierra de Zongolica, Veracruz.	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
11:30:00 a. m.			
Verónica del Rocío Sánchez Menéndez	La producción de sidra artesanal de una empresa familiar, en la cabecera municipal de Huejotzingo, Puebla, desde la primera década del siglo XXI hasta hoy.	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
Sergio Hernández Loeza	La producción de sidra artesanal de una empresa familiar, en la cabecera municipal de Huejotzingo, Puebla, desde la primera década del siglo XXI hasta hoy.	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
11:45:00 a. m.			
Oscar Daniel Ajuria Romero	El papel de los entornos socioculturales en la adherencia de un plan de alimentación en la atención nutricional de un consultorio virtual privado.	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
Sergio Hernández Loeza	El papel de los entornos socioculturales en la adherencia de un plan de alimentación en la atención nutricional de un consultorio virtual privado.	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
12:00:00 p. m.			
Gilberto Avendaño Rocha	Atole agrio en contextos festivos; Etnografía de la resistenciapampeña ante la pérdida de semillas criollas de maíz en Ixceno, Tlaxcala.	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
Rosalba Ramírez Rodríguez	Atole agrio en contextos festivos; Etnografía de la resistenciapampeña ante la pérdida de semillas criollas de maíz en Ixceno, Tlaxcala.	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
12:15:00 p. m.			
Emilio Márquez Zarate	¿En verdad los gordos comen pura chatarra? Corporalidad, alimentación y espacios culinarios en estudiantes universitarios con cuerpos gordos en Ciudad Universitaria	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
Laura Urizar Pastor	¿En verdad los gordos comen pura chatarra? Corporalidad, alimentación y espacios culinarios en estudiantes universitarios con cuerpos gordos en Ciudad Universitaria	Antropología de la alimentación: Acercamientos etnográficos desde CAS-EAA	EAA-BUAP
12:30:00 p. m.			
RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS			

PRESENTACIÓN REVISTA MIRADA FERROVIARIA			
13:00:00 p. m.	MODERADOR:	Román Moreno Soto	Coordinador del CEDIF-CNPPCF
Dr. Jonatan Moncayo Ramírez.	Comentarista	Jefe de Departamento de Curaduría de Colecciones MNFM-CNPPCF	
Covadonga Vélez Rocha	Comentarista y autora de artículo	Jefa de Departamento de Fototeca del CEDIF-CNPPCF	
José Antonio Ruiz Jarquín	Comentarista y autor de artículo	Jefe de Departamento de Museología del MNFM-CNPPCF	
01:45:00 p. m.			
RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS			

MESA 12: MEMORIA Y PATRIMONIO ALIMENTARIO			
02:00:00 p. m.	MODERADOR:	Verónica del Rocío Sánchez	

Charlyne Curiel	El activismo alimentario en la producción de patrimonio; el caso del amaranto como alimento indígena	Memoria y patrimonio alimentario	Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca
<b>02:15:00 p. m.</b>			
María del Carmen Arellano Gálvez	Prácticas de autoconsumo entre población jornalera agrícola en Sonora: reproducción del patrimonio alimentario de pueblos originarios en contextos microrregionales	Memoria y patrimonio alimentario	El Colegio de Sonora
<b>02:30:00 p. m.</b>			
Guadalupe Rodríguez-Galván	El traspato rural, espacio generador de patrimonio cultural alimentario	Memoria y patrimonio alimentario	Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH)
Jorge Urias-Celaya	El traspato rural, espacio generador de patrimonio cultural alimentario	Memoria y patrimonio alimentario	Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH)
Andrea Zaragoza-Rodríguez.	El traspato rural, espacio generador de patrimonio cultural alimentario	Memoria y patrimonio alimentario	Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH)
<b>02:45:00 p. m.</b>			
<b>RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS</b>			

SIMULTANEA 2:00 A 2:45 PM

MESA 13 : MEMORIA BIOCULTURAL Y SUSTENTABILIDAD			
02:00:00 p. m.	MODERADOR:	Ramón Rocha Mancilla	
Erika Alejandra Hernández Sanabria	Importancia económica del brócoli en el Valle de Tecamachalco y los factores que inciden en la presencia de contaminantes durante su producción	Memoria biocultural y sustentabilidad	Instituto de Ciencias (ICUAP)
Dra. María Elena Ramos Cassellis	Importancia económica del brócoli en el Valle de Tecamachalco y los factores que inciden en la presencia de contaminantes durante su producción	Memoria biocultural y sustentabilidad	Faculta de Ingeniería Química BUAP
Dra. Ma. Dolores Castañeda Antonio	Importancia económica del brócoli en el Valle de Tecamachalco y los factores que inciden en la presencia de contaminantes durante su producción	Memoria biocultural y sustentabilidad	Centro de investigaciones en Ciencias Microbiológicas BUAP
Dr. José Víctor Tamariz Flores	Importancia económica del brócoli en el Valle de Tecamachalco y los factores que inciden en la presencia de contaminantes durante su producción	Memoria biocultural y sustentabilidad	Departamento de Investigación en Ciencias Agrícolas (ICUAP)
Dr. Manuel Huerta Lara	Importancia económica del brócoli en el Valle de Tecamachalco y los factores que inciden en la presencia de contaminantes durante su producción	Memoria biocultural y sustentabilidad	Departamento de Desarrollo Sustentable (ICUAP)
Dr. Ricardo Munguía Pérez	Importancia económica del brócoli en el Valle de Tecamachalco y los factores que inciden en la presencia de contaminantes durante su producción	Memoria biocultural y sustentabilidad	Centro de investigaciones en Ciencias Microbiológicas BUAP
02:15:00 p. m.			
Tamariz-Flores J. Víctor	Prácticas agroecológicas y su importancia en la conservación del suelo para la seguridad alimentaria	Memoria biocultural y sustentabilidad	BUAP
Santa Cruz-Ludwig Lisett	Prácticas agroecológicas y su importancia en la conservación del suelo para la seguridad alimentaria	Memoria biocultural y sustentabilidad	BUAP
Gómez-Otameñdi Edel	Prácticas agroecológicas y su importancia en la conservación del suelo para la seguridad alimentaria	Memoria biocultural y sustentabilidad	BUAP
Marín-Castro Marco A	Prácticas agroecológicas y su importancia en la conservación del suelo para la seguridad alimentaria	Memoria biocultural y sustentabilidad	BUAP
Castelán-Vega Rosalía	Prácticas agroecológicas y su importancia en la conservación del suelo para la seguridad alimentaria	Memoria biocultural y sustentabilidad	BUAP
02:30:00 p. m.			
Jorge Urías Celaya	Mercados y memoria biocultural, el caso de San Cristóbal de las Casas (Chiapas, México)	Memoria biocultural y sustentabilidad	Universidad de Sonora
Guadalupe Rodríguez-Galván	Mercados y memoria biocultural, el caso de San Cristóbal de las Casas (Chiapas, México)	Memoria biocultural y sustentabilidad	Instituto de Estudios Indígenas de la Universidad Autónoma de Chiapas
02:45:00 p. m.			
RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS			
PRESENTACIÓN DE MUESTRA FOTOGRÁFICA			
02:30:00 p. m.	MODERADOR:	Sergio Hernández Loeza	
Carmen Livier García Flores	Fotografía: Preparación de alimentos a la leña	Serie fotográfica	Centro Universitario de la Costa Sur de la Universidad de Guadalajara.
Claudia Adriana Rubio Corrales	Serie fotográfica: Entre polvo y uvas	Serie fotográfica	El Colegio de Sonora
Viviana Andrea Yepes López	Serie fotográfica: Cocina Gitó DoKabú, una comunidad indígena Embera Katío de Risaralda, Colombia.	Serie fotográfica	Universidad de Caldas
Leidy Johana Pava Yepes	Serie fotográfica: Cocina Gitó DoKabú, una comunidad indígena Embera Katío de Risaralda, Colombia.	Serie fotográfica	Universidad de Caldas

03:00:00 p. m.

RECESO

03:45:00 p. m.

MESA 14 : TRANSFORMACIÓN Y CAMBIO CULTURAL ALIMENTARIO			
04:00:00 p. m.	MODERADOR:	Oscar Ajuria	
Alexis Jiménez Añorve	Para todo mal ¿mezcal? Masificación y cambios en la cultura del mezcal.	Transformación y cambio cultural alimentario	Restaurante-taller "Comical". CDMX
04:15:00 p. m.			
Luz Marina Arboleda Montoya	Formas de obtención de alimentos en un grupo de mujeres adolescentes de Medellín-Colombia.	Transformación y cambio cultural alimentario	Universidad de Antioquia
Ana Jimena Meneses Riascos	Formas de obtención de alimentos en un grupo de mujeres adolescentes de Medellín-Colombia.	Transformación y cambio cultural alimentario	Universidad de Antioquia
04:30:00 p. m.			
Laura Salazar Olivares	Cambios en la dinámica alimentaria por el conflicto armado en el municipio de Cauca-Colombia	Transformación y cambio cultural alimentario	
04:45:00 p. m.			
Laura Sánchez- Vega	Cambios en los hábitos de consumo de alcohol en México y su relación con sentimientos de ansiedad y depresión	Transformación y cambio cultural alimentario	
Mario Fernández-Zarza	Cambios en los hábitos de consumo de alcohol en México y su relación con sentimientos de ansiedad y depresión	Transformación y cambio cultural alimentario	
05:00:00 p. m.			
Laura González Ibáñez	IMPACTO DEL PATRÓN ALIMENTARIO EN EL ESTADO NUTRICIONAL DE DOS COMUNIDADES RURALES DEL ESTADO DE PUEBLA	Transformación y cambio cultural alimentario	Colegio de Postgraduados, Campus Puebla
05:15:00 p. m.			
Margarita Cantero Ramírez	Resistencias socio-culturales del comercio minorista tradicional ante cambios en el comportamiento alimentario para garantizar el derecho a la alimentación	Transformación y cambio cultural alimentario	Universidad de Guadalajara
Lorena Martínez Martínez	Resistencias socio-culturales del comercio minorista tradicional ante cambios en el comportamiento alimentario para garantizar el derecho a la alimentación	Transformación y cambio cultural alimentario	Universidad de Guadalajara
José Cruz Guzmán Díaz	Resistencias socio-culturales del comercio minorista tradicional ante cambios en el comportamiento alimentario para garantizar el derecho a la alimentación	Transformación y cambio cultural alimentario	Universidad de Guadalajara
05:30:00 p. m.			
Aura Toledo Escobar	La Transformación del espacio público y su relación con el mercado tradicional.	Transformación y cambio cultural alimentario	Centro de Estudios sobre lo bello y lo sublime Philokalia
05:45:00 p. m.			
Gabriela Vásquez Ruiz	De mujeres campesinas a madres obreras. Cambios y permanencias en la alimentación de madres migrantes de la Sierra Alta de Hidalgo	Transformación y cambio cultural alimentario	Universidad Autónoma Chapingo
06:00:00 p. m.	RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS		

SIMULTANEA 4:00 A 5:00 PM

MESA 15 : MEMORIA Y PATRIMONIO ALIMENTARIO			
04:00:00 p. m.	MODERADOR:	Emilio Márquez Zarate	
Balbina Gabriela Pérez Hernández	El mito de los súperalimentos: conflictos de apropiación derivados de la comercialización de alimentos ancestrales. Caso de estudio: Quinoa de Oruro y Potosí, Bolivia y aguacate de Michoacán, México	Memoria y patrimonio alimentario	Facultad de Ciencias Políticas y Sociales-UNAM
04:15:00 p. m.			
Stefany Molina Castillo	"Los hongos comestibles silvestres: del bosque a la mesa de los consumidores urbanos"	Memoria y patrimonio alimentario	ICAR-UAEMEX
04:30:00 p. m.			
Diana Cortese	"Reflexiones críticas acerca de la patrimonialización de la cultura alimentaria, a partir de la experiencia del Baluarte Slow Food en Italia"	Memoria y patrimonio alimentario	
04:45:00 p. m.			
Mario Iván Ruiz Gómez	Valoraciones emocionales sobre el espacio y la construcción del patrimonio biocultural en los sistemas de alimentación en Los Altos de Chiapas.	Memoria y patrimonio alimentario	Universidad de Ciencias y Deportes de Chiapas
05:00:00 p. m.			
RONDA DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS			
06:15:00 p. m.	CLAUSURA		