



Universidad Autónoma del Estado de México
Instituto de Estudios Sobre la Universidad
Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales



Segunda Jornada RITEISA 2024: Octubre 17
Red Internacional Transdisciplinaria para la Educación e Investigación en Soberanía Alimentaria. Diálogos para la Cooperación entre Universidad y Comunidad

Lugar: Centro Cultural Casa de las Diligencias

Horario: 9:30 a 13:00 hrs





Programa de actividades Casa de las Diligencias jueves 17 de octubre 2024

Hora	Actividades
09:30	<p>Inauguración:</p> <p>Dr. Humberto Thomé Ortiz, Director del ICAR Dr. Emilio Gerardo Arriaga Álvarez, Director del IESU Dra. Hilda C. Vargas Cancino, responsable de RITEISA</p>
10:00	<p>Presentación de libro:</p> <p>Hilando saberes desde diálogos transdisciplinarios. Fortalecimiento del territorio ancestral: Comunidad indígena de Puracé <i>Por: Oscar Sandoval, Gineth Cerón, Hilda Vargas, Cristina Chávez, Ivonne Vizcarra y Cecilia Garzón</i> Modera: José Alexander Vázquez Colorado</p>
10:30	<p>Presentación de libro:</p> <p>Éticas del cuidado como prácticas soberanas de alimentación. Ed. Torres Asociados <i>David Velázquez, Lucía Collado y Gabriel Garduño</i> Modera: Yazmin Araceli Pérez Hernández</p>





11:00-13:00	Presentación de la mesa RITEISA de comida basada en plantas <i>durante el Día Internacional de la Alimentación “El jitomate en la gastronomía mexiquense”</i> , organizado por el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales.
11:30	Presentación del proyecto agroecológico “Huerto Pachamama” <i>(Fotos de portada)</i> Leticia Palma y Guillermina Palma <i>(jitomate cherry, hortalizas y conservas)</i>
12:00	Presentación del proyecto agroecológico “Café Laska” Edgar Ortiz
	Rifa del cuadro “Los jitomates” <i>pintado por la artista Lety Estrella</i>
	Muestra fotográfica de la Mtra. Ileri Elisa Origel Rodríguez “Soberanía Alimentaria y Agroecología. Una mirada desde el Mercado de la Tierra, Toluca”
	Ponencias cartel





Universidad Autónoma del Estado de México



Leticia Palma Rodríguez
Huerto Pachamama



Lucía Sebastián Morales cocinera
tradicional "EL Pilar del Sabor"

