



CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE
**COCINA TRADICIONAL
MEXICANA**

500 AÑOS DE MESTIZAJE CULINARIO

14, 15 y 16 de octubre de 2021

Cuernavaca, Morelos, México

JUEVES 14 DE OCTUBRE DE 2021

**Museo Regional Cuauhnáhuac
Auditorio Juan Dubernard**

I. Cocina tradicional y comunitaria

Mesa 2 / 11:00 a 12:15

Cocina prehispánica artesanal, el tlecuil en Tepoztlán.

Una muestra de identidad morelense

José Rafael Díaz Villegas

Morelos

*La vida se sostiene desde las cocinas: organización y trabajo
comunitario de las mujeres en Juchitán de Zaragoza*

Verónica Itandehui Juárez-Acevedo

Oaxaca

*La cocina comunitaria de Coatetelco, Morelos:
el espacio de la complicidad y la transgresión femeninas*

María del Carmen Bustos Garduño

Morelos

De carbón y acero: la cocina tradicional de Coahuila

Edgar Cruz Delgado

Coahuila

X. Cocina y bebidas

Mesa 1 / 12:25 a 13:40

Cocina y bebidas tradicionales

Cristina Cadena Hernández

Morelos

Los mezcales tradicionales: conocerlos para preservarlos

Dany Hurpin

Morelos

*Bebida tradicional "cola de rata" en el contexto de las fiestas tradicionales
de las Tapaderas de San Pedro Lagunillas, Nayarit*

Edgar Chayanne García Patiño

Nayarit

Cerveza artesanal morelense, cimentando una industria.

Desarrollo de la industria de la cerveza en Morelos, su

incorporación y maridajes con la cocina regional

José Carlos Olivera Salgado

Morelos

II. Cocina e historia

Mesa 2 / 17:00 a 18:15

El significado de la comida en la sociedad mexicana

Celene Montserrat Téllez Reyes

Ciudad de México

*Primeros encuentros y cambios ecoalimenticios
entre españoles y mesoamericanos en el siglo XVI*

Miguel Ángel Adame Cerón

Ciudad de México

La cocina como reflexión y homenaje.

Las recetas barrocas de Sor Juana Inés de la Cruz. Recetario

Mayabel Ranero Castro

Veracruz

*300 años de sincretismo gastronómico: los ingredientes
mesoamericanos en los recetarios decimonónicos mexicanos*

Juan Gerardo Guía Zaragoza

Morelos



CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE
**COCINA TRADICIONAL
MEXICANA**

500 AÑOS DE MESTIZAJE CULINARIO

14, 15 y 16 de octubre de 2021
Cuernavaca, Morelos, México

VIERNES 15 DE OCTUBRE DE 2021

**Museo Regional Cuauhnáhuac
Auditorio Juan Dubernard**

II. Cocina tradicional y comunitaria

Mesa 5 / 10:00 a 11:15

*Modernidad, cocinas y pobreza. La injerencia de la asistencia
alimentaria en prácticas culinarias y vida de las mujeres*

Alejandra Berenice Santoyo Palacios
Ciudad de México

*De chambelucos y conflagros. Anatomía de un
recetario tlalnepanteco de pan y dulces de 1916*

Patricia López Gutiérrez y María Fernanda de la Vega Álvarez
Ciudad de México / Hidalgo

Zacahuil huejutlense, una identidad culinaria

Oralia Hernández-Hernández, Amairani Guerrero Zúñiga, Karina Hernández Solís
Hidalgo

*Cocinas migrantes y periferias. Identidades gastronómicas
en Tierra Colorada, Ciudad de México*

Erick Adrián Paz González
Ciudad de México

II. Cocina e historia

Mesa 5 / 11:25 a 12:40

El taco de arroz de Cuautla. Cartografía de un clásico

María Teresa Meneses Valencia
Morelos

Historia gastronómica de un pueblo mágico: Palizada, Campeche

Rafael Enrique Meneses López
Campeche

*Los embutidos tradicionales del Valle de Toluca:
algunos elementos sobre su historia*

Felipe Carlos Viesca González
Estado de México

Una naciente cocina al uso de lo mexicano.

Arte de cocina y repostería. Nueva York, 1828
Alejandra López Camacho
Puebla

IV. Cocina callejera

Mesa 1 / 12:50 a 14:05

El mestizaje, crisol de la comida callejera
Concepción Alvarado Rosas y Pantaleón San Pascual Bailón
Morelos

Cocina callejera y resistencia social

Carla Silvia Campos Torres
Morelos

Los agachos, calles con memoria gastronómica en la Ciudad de México

Alma Nayeli Reyes Castro
Ciudad de México

*Prácticas y sociabilidad alimentaria en un puesto
de comida callejera en la Ciudad de México*

Alina Eunice Lozada Rosillo
Ciudad de México

V. Cocina y educación

Mesa 1 / 17 a 18:15

*De chile, de dulce y de manteca: una mirada desde el arte
a la alimentación novohispana en la Ciudad de México*

Inga Hernández González
Ciudad de México

Docentes como facilitadores de la cultura culinaria en México

Teresita de Jesús Treviño Mayrén
Guerrero

Mi cocina, un mosaico cultural bañada de sabores

María Cristina Calderón Sánchez
España / México

*Enséñame a volar: el patrimonio gastronómico como base de
una educación para la generación y socialización de proyectos*
Guillermo Isaac González Rodríguez y Judith Carolina Aguirre Rodríguez
Jalisco



CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE
**COCINA TRADICIONAL
MEXICANA**

500 AÑOS DE MESTIZAJE CULINARIO

14, 15 y 16 de octubre de 2021
Cuernavaca, Morelos, México

SÁBADO 16 DE OCTUBRE DE 2021

**Museo Regional Cuauhnáhuac
Auditorio Juan Dubernard**

I. Cocina tradicional y comunitaria

Mesa 8 / 10:00 a 11:15

Estudio de campo del consumo de dulces típicos mexicanos
Francisco Joaquín Villafaña Rivera, Josefa Espitia López, Ana Gabriela Ramírez
Estado de México

*Hablar de la gastronomía en general, es hablar de identidad,
de una conexión con un pueblo, una ciudad o una comunidad*
Verónica Pinzón Delgado
Morelos

*La presencia actual de la comida mexicana en España
y su importancia como impulsor de la imagen de México*
Carlos Ceceña Cervantes
España

*El plato tradicional rabo de toro cordobés (España) y de Limón (Costa Rica)
como identidad cultural*
Ricardo Hernández Rojas y Pablo Calderón
España / Costa Rica

IX. Cocina familiar

Mesa 2 / 11:25 a 12:40

Historia personal migratoria y cocina familiar tradicional
María Gálvez Dávila
Perú

La fruta de horno en Jantetelco y los dulces cristalizados
Gari Francois Ibarra Cedeño
Morelos

Herencia e identidad gastronómica en la región noroeste del estado de Guanajuato
Raymundo Alberto Gutiérrez Hurtado
Guanajuato

*El origen de un platillo: la gastronomía contemporánea
como rescate del patrimonio identitario*
Honippe Joseph Saint Julien Vázquez y Juan Ríos Martínez
Jalisco



CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE COCINA TRADICIONAL MEXICANA

500 AÑOS DE MESTIZAJE CULINARIO

14, 15 y 16 de octubre de 2021
Cuernavaca, Morelos, México

Museo Regional Cuauhnáhuac / Auditorio Juan Dubernard

JUEVES 14 DE OCTUBRE DE 2021

VIERNES 15 DE OCTUBRE DE 2021

SÁBADO 16 DE OCTUBRE DE 2021

I. Cocina tradicional y comunitaria

Mesa 2 / 11:00 a 12:15

Cocina prehispánica artesanal, el tlecuil en Tepoztlán. Una muestra de identidad morelense
José Rafael Díaz Villegas
Morelos

La vida se sostiene desde las cocinas: organización y trabajo comunitario de las mujeres en Juchitán de Zaragoza
Verónica Itandehui Juárez-Acevedo
Oaxaca

La cocina comunitaria de Coatetelco, Morelos: el espacio de la complicidad y la transgresión femeninas
María del Carmen Bustos Garduño
Morelos

De carbón y acero: la cocina tradicional de Coahuila
Edgar Cruz Delgado
Coahuila

X. Cocina y bebidas

Mesa 1 / 12:25 a 13:40

Cocina y bebidas tradicionales
Cristina Cadena Hernández
Morelos

Los mezcales tradicionales: conocerlos para preservarlos
Dany Hurpin
Morelos

Bebida tradicional "cola de rata" en el contexto de las fiestas tradicionales de las Tapaderas de San Pedro Lagunillas, Nayarit
Edgar Chayanne García Patiño
Nayarit

Cerveza artesanal morelense, cimentando una industria. Desarrollo de la industria de la cerveza en Morelos, su incorporación y maridajes con la cocina regional
José Carlos Olivera Salgado
Morelos

II. Cocina e historia

Mesa 2 / 17:00 a 18:15

El significado de la comida en la sociedad mexicana
Celene Monserrat Téllez Reyes
Ciudad de México

Primeros encuentros y cambios ecoalimenticios entre españoles y mesoamericanos en el siglo XVI
Miguel Ángel Adame Cerón
Ciudad de México

La cocina como reflexión y homenaje. Las recetas barrocas de Sor Juana Inés de la Cruz. Recetario
Mayabel Ranero Castro
Veracruz

300 años de sincretismo gastronómico: los ingredientes mesoamericanos en los recetarios decimonónicos mexicanos
Juan Gerardo Guía Zaragoza
Morelos

II. Cocina tradicional y comunitaria

Mesa 5 / 10:00 a 11:15

Modernidad, cocinas y pobreza. La injerencia de la asistencia alimentaria en prácticas culinarias y vida de las mujeres
Alejandra Berenice Santoyo Palacios
Ciudad de México

De chambelucos y conflagros. Anatomía de un recetario tlalnepanteco de pan y dulces de 1916
Patricia López Gutiérrez y María Fernanda de la Vega Álvarez
Ciudad de México / Hidalgo

Zacahuil huejutlense, una identidad culinaria
Oralia Hernández-Hernández, Amairani Guerrero Zúñiga, Karina Hernández Solís
Hidalgo

Cocinas migrantes y periferias. Identidades gastronómicas en Tierra Colorada, Ciudad de México
Erick Adrián Paz González
Ciudad de México

II. Cocina e historia

Mesa 5 / 11:25 a 12:40

El taco de arroz de Cuautla. Cartografía de un clásico
María Teresa Meneses Valencia
Morelos

Historia gastronómica de un pueblo mágico: Palizada, Campeche
Rafael Enrique Meneses López
Campeche

Los embutidos tradicionales del Valle de Toluca: algunos elementos sobre su historia
Felipe Carlos Viesca González
Estado de México

Una naciente cocina al uso de lo mexicano. Arte de cocina y repostería. Nueva York, 1828
Alejandra López Camacho
Puebla

IV. Cocina callejera

Mesa 1 / 12:50 a 14:05

El mestizaje, crisol de la comida callejera
Concepción Alvarado Rosas y Pantaleón San Pascual Bailón
Morelos

Cocina callejera y resistencia social
Carla Silvia Campos Torres
Morelos

Los agachos, calles con memoria gastronómica en la Ciudad de México
Alma Nayeli Reyes Castro
Ciudad de México

Prácticas y sociabilidad alimentaria en un puesto de comida callejera en la Ciudad de México
Alina Eunice Lozada Rosillo
Ciudad de México

V. Cocina y educación

Mesa 1 / 17 a 18:15

De chile, de dulce y de manteca: una mirada desde el arte a la alimentación novohispana en la Ciudad de México
Inga Hernández González
Ciudad de México

Docentes como facilitadores de la cultura culinaria en México
Teresita de Jesús Treviño Mayrén
Guerrero

Mi cocina, un mosaico cultural bañada de sabores
María Cristina Calderón Sánchez
España / México

Enséñame a volar: el patrimonio gastronómico como base de una educación para la generación y socialización de proyectos
Guillermo Isaac González Rodríguez y Judith Carolina Aguirre Rodríguez
Jalisco

I. Cocina tradicional y comunitaria

Mesa 8 / 10:00 a 11:15

Estudio de campo del consumo de dulces típicos mexicanos
Francisco Joaquín Villafaña Rivera, Josefa Espitia López, Ana Gabriela Ramírez
Estado de México

Hablar de la gastronomía en general, es hablar de identidad, de una conexión con un pueblo, una ciudad o una comunidad
Verónica Pinzón Delgado
Morelos

La presencia actual de la comida mexicana en España y su importancia como impulsor de la imagen de México
Carlos Ceceña Cervantes
España

El plato tradicional rabo de toro cordobés (España) y de Limón (Costa Rica) como identidad cultural
Ricardo Hernández Rojas y Pablo Calderón
España / Costa Rica

IX. Cocina familiar

Mesa 2 / 11:25 a 12:40

Historia personal migratoria y cocina familiar tradicional
María Gálvez Dávila
Perú

La fruta de horno en Jantetelco y los dulces cristalizados
Gari Francois Ibarra Cedeño
Morelos

Herencia e identidad gastronómica en la región noroeste del estado de Guanajuato
Raymundo Alberto Gutiérrez Hurtado
Guanajuato

El origen de un platillo: la gastronomía contemporánea como rescate del patrimonio identitario
Honippe Joseph Saint Julien Vázquez y Juan Ríos Martínez
Jalisco