



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 de Arte Indígena Contemporáneo / Auditorio

I. Cocina tradicional y comunitaria

Mesa 3 / 11:00 a 12:15

*Angü en el Tembembe: reflexiones sobre
la cultura afrodescendiente en Morelos*

David Alejandro Gómez Arriaga
Morelos

*Puesta en valor de la gastronomía tradicional de Valle de Bravo
Libis Delfina Ortega Bustamante y Ricardo Hernández López*

Estado de México

La cocina mexicana como arquetipo nacional

Luz Adriana Muñoz Echeverry
Morelos

La tortilla nixtamalizada en el municipio de Metepec, Estado de México

Diana Elizabeth Rodríguez López
Estado de México

II. Cocina e historia

Mesa 3 / 12:25 a 13:40

La cecina morelense

Diego Alejandro Rodríguez Domínguez
Morelos

Memorias de mi pueblo, taco de arriero

Francisco Hurtado Cisneros
Estado de México

El caso del tlacoyo. ¿Un mestizaje inducido o un desdén bien asumido?

José Luis Juárez López
Ciudad de México

Una cocina de abolengo

Will Rodríguez
Yucatán

IX. Cocina familiar

Mesa 1 / 17 a 18:15

Retornos culinarios: experiencias transterritoriales

Ricardo Torres Cantú
Guerrero

Mujeres que sazonan mi vida

Alejandra Salcido Ruiz
Morelos

*Cocina escrita familiar. La importancia de los recetarios manuscritos
para el estudio histórico de la cocina regional mexicana*

Jaime Iram Vargas Barrientos
Durango

*Cocina familiar en la década de los sesenta del siglo XX mexicano: recetarios para una
nueva dinámica social urbana*

Lilia Venegas Aguilera
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 de Arte Indígena Contemporáneo / Auditorio

I. Cocina tradicional y comunitaria

Mesa 6 / 10:00 a 11:15

*Relaciones, jerarquías y organización en las cocinas de fiesta:
mole, prestigio y autoridad en la Mixteca de Oaxaca*
Charlynn Curiel
Oaxaca

*Huertos de traspatio de Coajomulco Morelos. Un ejemplo de
cocina comunitaria y sostenibilidad agroalimentaria*
Oscar Enrique Salinas Batatz
Morelos

*Alimentos a base chapulín de milpa como
alternativa alimentaria en Morelia, Michoacán*
Martha Garrido Barragán, Francisco Javier Palomares Vaughan
y Nancy Yunuén Ayala Lara
Michoacán

*Adagios y abluciones en la cocina comunitaria nigua
de San Marcos Tlacoyalco, Puebla*
Guillermo López Varela
Puebla

II. Cocina e historia

Mesa 6 / 11:25 a 12:40

*¿Qué quiero comer hoy? Los sagrados alimentos de los
curas de la parroquia de Fresnillo, Zacatecas, 1839*
María Guadalupe Ortiz Bernal
Zacatecas

*El impreso como fuente para documentar la cocina popular a principios del siglo XX
a través del estudio de La cocina en el bolsillo de Antonio Venegas Arroyo (1913)*
Paulina Patricia Barbosa Malagón
Ciudad de México

Hernán Cortés y su visión sobre el alimento como elemento de encuentro
Yolanda García González
Ciudad de México

Los atoles en México. Cinco siglos de continuidad y mestizaje culinarios
Gustavo Romero Ramírez
Ciudad de México

VI. Cocina y religiosidad

Mesa 1 / 12:50 a 14:05

De mole y tamales. Festividades y tradiciones en Atlacholoaya, Morelos
Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez
Morelos

*Tic manazque yelotlaxcalli para pilzintli Jesús
(Vamos a ofrecer tlaxcales para el niño Jesús)*
Nicolás Cardona Gordillo
Morelos

*Las cocineras y cocineros tradicionales en Coatetelco, Morelos:
una visión desde la gastronomía y la antropología*
Óscar Cruz Marchán y Héctor Jiménez Cruz
Morelos

Dar de comer como parte de los ritos funerarios de Ticumán
Said Conrado Ortiz Martínez
Morelos

VII. Cocina y nutrición

Mesa 1 / 17 a 18:15

El ahuate, nutrición y tradición culinaria
Marcelino Castillo Nechar y Edith Villaseñor Arreola
Estado de México

*Sabores del semidesierto potosino. Etnoarqueología del
aprovechamiento de recursos alimenticios en un entorno semiárido*
Eva Angélica Bravo Torres
San Luis Potosí

*Las culturas alimentarias de los pueblos indígenas de México.
Las respuestas a la crisis alimentaria*
Tihui Campos Ortiz y Yessica Morales Vega
Ciudad de México / Morelos

Quelites: sabores y saberes del sureste del Estado de México
Antonio Eloy Arce-Valdez, María Edelmira Linares Mazari,
Ma. Amanda Gálvez Mariscal, Noemi Ortega y Robert Bye Bother
Estado de México



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 de Arte Indígena Contemporáneo / Auditorio

III. Cocina, ciencia y tecnología

Mesa 3 / 10:00 a 11:15

Los métodos de cocción influyen sobre los compuestos bioactivos y la capacidad antioxidante de las flores de calabaza (Cucúrbita pepo L.)
Rey Castañeda Rodríguez, Natalia Aguilar Ruiz, Sara E. Pacheco Pantoja,
Stanislav Mulik y César Ozuna
Guanajuato / Querétaro

Insecto megalóptero: coridalus sp como una posible alternativa de alimento en la comunidad de Cuentepec, por medio de un análisis químico proximal
Ivonne Lizeth Morales Sánchez, José Guadalupe Granados Ramírez
y América Ivette Barrera
Morelos

Implementación de los descriptores sensoriales generados para infusiones de especialización del café orgánico de la zona otomí-tepehua del estado de Hidalgo
Josefa Espitia López, Paul Misael Garza López, Benito Flores Chávez
y Francisco Joaquín Villafañá Rivera
Hidalgo

Aguacate: una fruta virtuosa. Situación actual y retos
Imelda Gutiérrez Meraz
Morelos

XI. Cocina contemporánea

Mesa 3 / 11:25 a 12:40

¡Comer o no comer, esa es la cuestión!
Mariana García González y Yolanda García González
Ciudad de México

El muicle a través del tiempo y su adaptación en la alta cocina mexicana
Yunuem Atenea Navarrete Magallón y Luis Fernando Pineda Bolaños
Morelos

La receta del sabor y del saber
Elisa Díaz García
Italia

Experiencias de la Granja Caprina "Sierra Encantada"
Regina Olvera
Morelos



CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE COCINA TRADICIONAL MEXICANA

500 AÑOS DE MESTIZAJE CULINARIO

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

Museo de Arte Indígena Contemporáneo / Auditorio

JUEVES 14 DE OCTUBRE DE 2021

VIERNES 15 DE OCTUBRE DE 2021

SÁBADO 16 DE OCTUBRE DE 2021

I. Cocina tradicional y comunitaria

Mesa 3 / 11:00 a 12:15

Angü en el Tembembe: reflexiones sobre la cultura afrodescendiente en Morelos
David Alejandro Gómez Arriaga
Morelos

Puesta en valor de la gastronomía tradicional de Valle de Bravo
Libis Delfina Ortega Bustamante y Ricardo Hernández López
Estado de México

La cocina mexicana como arquetipo nacional
Luz Adriana Muñoz Echeverry
Morelos

La tortilla nixtamalizada en el municipio de Metepec, Estado de México
Diana Elizabeth Rodríguez López
Estado de México

II. Cocina e historia

Mesa 3 / 12:25 a 13:40

La cecina morelense
Diego Alejandro Rodríguez Domínguez
Morelos

Memorias de mi pueblo, taco de arriero
Francisco Hurtado Cisneros
Estado de México

El caso del tlacoyo. ¿Un mestizaje inducido o un desdén bien asumido?
José Luis Juárez López
Ciudad de México

Una cocina de abolengo
Will Rodríguez
Yucatán

IX. Cocina familiar

Mesa 1 / 17 a 18:15

Retornos culinarios: experiencias transterritoriales
Ricardo Torres Cantú
Guerrero

Mujeres que sazonan mi vida
Alejandra Salcido Ruiz
Morelos

Cocina escrita familiar. La importancia de los recetarios manuscritos para el estudio histórico de la cocina regional mexicana
Jaime Iram Vargas Barrientos
Durango

Cocina familiar en la década de los sesenta del siglo XX mexicano: recetarios para una nueva dinámica social urbana
Lilia Venegas Aguilera
Morelos

I. Cocina tradicional y comunitaria

Mesa 6 / 10:00 a 11:15

Relaciones, jerarquías y organización en las cocinas de fiesta: mole, prestigio y autoridad en la Mixteca de Oaxaca
Charlynn Curiel
Oaxaca

Huertos de traspato de Coajomulco Morelos. Un ejemplo de cocina comunitaria y sostenibilidad agroalimentaria
Oscar Enrique Salinas Batatz
Morelos

Alimentos a base chapulín de milpa como alternativa alimentaria en Morelia, Michoacán
Martha Garrido Barragán, Francisco Javier Palomares Vaughan y Nancy Yunuen Ayala Lara
Michoacán

Adagios y abluciones en la cocina comunitaria nigua de San Marcos Tlacoyalco, Puebla
Guillermo López Varela
Puebla

II. Cocina e historia

Mesa 6 / 11:25 a 12:40

¿Qué quiero comer hoy? Los sagrados alimentos de los curas de la parroquia de Fresnillo, Zacatecas, 1839
María Guadalupe Ortiz Bernal
Zacatecas

El impreso como fuente para documentar la cocina popular a principios del siglo XX a través del estudio de La cocina en el bolsillo de Antonio Venegas Arroyo (1913)
Paulina Patricia Barbosa Malagón
Ciudad de México

Hernán Cortés y su visión sobre el alimento como elemento de encuentro
Yolanda García González
Ciudad de México

Los atoles en México. Cinco siglos de continuidad y mestizaje culinarios
Gustavo Romero Ramírez
Ciudad de México

VI. Cocina y religiosidad

Mesa 1 / 12:50 a 14:05

De mole y tamales. Festividades y tradiciones en Atlacholaya, Morelos
Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez
Morelos

Tic manazque yelotlaxcalli para pilzintli Jesús (Vamos a ofrecer tlaxcales para el niño Jesús)
Nicolás Cardona Gordillo
Morelos

Las cocineras y cocineros tradicionales en Coatetelco, Morelos: una visión desde la gastronomía y la antropología
Óscar Cruz Marchán y Héctor Jiménez Cruz
Morelos

Dar de comer como parte de los ritos funerarios de Ticumán
Said Conrado Ortiz Martínez
Morelos

VII. Cocina y nutrición

Mesa 1 / 17 a 18:15

El ahuate, nutrición y tradición culinaria
Marcelino Castillo Nechar y Edith Villaseñor Arreola
Estado de México

Sabores del semidesierto potosino. Etnoarqueología del aprovechamiento de recursos alimenticios en un entorno semiárido
Eva Angélica Bravo Torres
San Luis Potosí

Las culturas alimentarias de los pueblos indígenas de México. Las respuestas a la crisis alimentaria
Tihui Campos Ortiz y Yessica Morales Vega
Ciudad de México / Morelos

Quelites: sabores y saberes del sureste del Estado de México
Antonio Eloy Arce-Valdez, María Edelmira Linares Mazari, Ma. Amanda Gálvez Mariscal, Noemi Ortega y Robert Bye Bother
Estado de México

III. Cocina, ciencia y tecnología

Mesa 3 / 10:00 a 11:15

Los métodos de cocción influyen sobre los compuestos bioactivos y la capacidad antioxidante de las flores de calabaza (Cucurbita pepo L.)
Rey Castañeda Rodríguez, Natalia Aguilar Ruiz, Sara E. Pacheco Pantoja, Stanislav Mulik y César Ozuna
Guanajuato / Querétaro

Insecto megalóptero: coridalus sp como una posible alternativa de alimento en la comunidad de Cuentepec, por medio de un análisis químico proximal
Ivonne Lizeth Morales Sánchez, José Guadalupe Granados Ramírez y América Ivette Barrera
Morelos

Implementación de los descriptores sensoriales generados para infusiones de especialización del café orgánico de la zona otomí-tepehua del estado de Hidalgo
Josefa Espitia López, Paul Misael Garza López, Benito Flores Chávez y Francisco Joaquín Villafañá Rivera
Hidalgo

Aguaate: una fruta virtuosa. Situación actual y retos
Imelda Gutiérrez Meraz
Morelos

XI. Cocina contemporánea

Mesa 3 / 11:25 a 12:40

¿Comer o no comer, esa es la cuestión!
Mariana García González y Yolanda García González
Ciudad de México

El muicle a través del tiempo y su adaptación en la alta cocina mexicana
Yunuem Atenea Navarrete Magallón y Luis Fernando Pineda Bolaños
Morelos

La receta del sabor y del saber
Elisa Díaz García
Italia

Experiencias de la Granja Caprina “Sierra Encantada”
Regina Olvera
Morelos