

XIV FORO DE COCINA MEXICANA

GASTRONOMÍA MEXICANA Y SUSTENTABILIDAD

4 al 6 de mayo 2021

Coordinadores:

Dra. Verónica Daniela Barrera García

Mtro. Sebastián Felipe Amaro Cavada

4 DE MAYO	
10:45 a 11:00	INAUGURACIÓN https://us02web.zoom.us/j/82738499089?pwd=WU1QcE82ODJTMVhhSEptdGxTQUJJOQT09
11:00 a 12:00	CONFERENCIA MAGISTRAL INAUGURAL Dr. Esteban Barragán López COLMICH “Incidencia de la ciencia y tecnología en la sustentabilidad del queso Cotija genuino” <i>Con el objetivo de mostrar la incidencia que han tenido las distintas ciencias y tecnologías en la sustentabilidad de las prácticas productivas y en la revaloración de la quesería artesanal, se expondrán algunos encuentros y desencuentros entre el conocimiento científico - técnico y el saber - hacer tradicional que avalan la calidad del queso Cotija genuino.</i> https://us02web.zoom.us/j/82738499089?pwd=WU1QcE82ODJTMVhhSEptdGxTQUJJOQT09
12:00 a 13:00	CONFERENCIA Dr. Daniel de Jesús Contreras Coordinador en la Lic. en Turismo Agroalimentario – UAEM “Algunas reflexiones sobre la revalorización del patrimonio alimentario en la Denominación de Origen del Chile Yahuahualica” <i>Se propone reflexionar sobre las interrelaciones entre gastronomía, sustentabilidad y turismo a partir del análisis de los recientes procesos de valorización turística del Chile Yahuahualica en Jalisco. La obtención de la Denominación de Origen en 2018 generó un movimiento de reivindicación de la producción de Chile a través de la diversificación de sus usos agroindustriales, gastronómicos y, sobre todo, turísticos. Este caso nos permitirá reflexionar –parcialmente– sobre el papel del turismo en la sustentabilidad del patrimonio alimentario mexicano a partir de su puesta en valor como recurso y atractivo, para comunidades, sobre todo rurales, que están en la búsqueda de más y mejores opciones de desarrollo.</i>

	https://us02web.zoom.us/j/83628704781?pwd=MmkzQlA2TUIDWIZFbkpyTWpGWS8wUT09
13:00 a 14:00	<p>DIÁLOGO “La sustentabilidad y la Gastronomía en México; una visión desde la Universidad del Claustro de Sor Juana” Dra. Alaíde Jiménez Serna Dra. Griselda Tihui Campos Ortiz</p> <p><i>Diálogo interdisciplinario entre académicas de la Universidad mostrando las aportaciones del quehacer gastronómico en la sustentabilidad.</i></p> <p>https://us02web.zoom.us/j/83628704781?pwd=MmkzQlA2TUIDWIZFbkpyTWpGWS8wUT09</p>
5 DE MAYO	
11:00 a 12:00	<p>CONFERENCIA Ing. Rubén León Martínez Frutihelados “Envases sustentables en la industria de alimentos”</p> <p><i>Se abordará el concepto de la sustentabilidad y su relación con la innovación. Asimismo, en cómo aplicar la sustentabilidad en las pequeñas empresas en su cotidianidad y ejemplos de productos sustentables.</i></p> <p>https://us02web.zoom.us/j/82738499089?pwd=WU1QcE82ODJTMVhhSEptdGxTQUJOQT09</p>
12:00 a 13:00	<p>CONFERENCIA Mtra. Mariana Castillo Hernández Periodista y docente en la ENAH “Los retos de comunicar la cultura alimentaria y el discurso sostenible en México”</p> <p><i>Se plantea problematizar el discurso sostenible en México, analizar sus principales problemáticas y cómo plantearlo de manera efectiva desde los medios de comunicación.</i></p> <p>https://us02web.zoom.us/j/83628704781?pwd=MmkzQlA2TUIDWIZFbkpyTWpGWS8wUT09</p>
13:00 a 14:00	<p>CONFERENCIA Dr. Carlos Viesca González Facultad de Turismo y Gastronomía - UAEM “El conocimiento sensorial en la valorización de los alimentos tradicionales”</p> <p><i>Se abordarán algunos conceptos generales sobre los alimentos tradicionales, su valorización, y cómo algunas técnicas de evaluación sensorial se están</i></p>

	<p><i>empleando en los casos del amaranto, mezcal y nopal, para contribuir a su revalorización.</i></p> <p>https://us02web.zoom.us/j/82738499089?pwd=WU1QcE82ODJTMVhhSEptdGxTQUJOQT09</p>
6 DE MAYO	
9:00 a 10:15	<p>TALLER Sra. Laurencia Melo Agordo Productora de Maíz ancestral “Haciendo milpa: Nixtamalización y la producción de tortilla en Milpa Alta”</p> <p><i>Se abordará el proceso de siembra de maíces nativos en Milpa Alta, abarcando la precosecha y la poscosecha, asimismo se hablará sobre la importancia de la recuperación de los maíces nativos y las múltiples amenazas que sufre el cultivo. Finalmente se explicará el proceso de secado de mazorca, el cincolote (almacenaje), el desgrano de la semilla, la selección, la temporalidad, la nixtamalización, la variedad de maíces nativos en la región y sus principales usos.</i></p> <p>https://us02web.zoom.us/j/83628704781?pwd=MmkzQlA2TUlDWIZFbkpyTWpGWS8wUT09</p>
10:30 a 11:45	<p>TALLER Dra. Rogelia Torres Villa Unidad Académica de Estudios Regionales de la UNAM, en Jiquilpan, Mich.</p> <p>“Binomio ancestral sustentable: Mezcal de Michoacán y Queso Cotija Región de Origen”</p> <p><i>Se abordará brevemente la Denominación de Origen del Mezcal, así como los Estados que abarca, las principales variedades de agaves con que se produce por regiones. Asimismo, se mostrará el proceso desde la selección de las semillas hasta la destilación, mostrando la diversidad de utensilios utilizados. La charla irá acompañada de una cata virtual con Mezcal y Queso Cotija.</i></p> <p>https://us02web.zoom.us/j/82738499089?pwd=WU1QcE82ODJTMVhhSEptdGxTQUJOQT09</p>
12:00 a 13:00	<p>CONFERENCIA MAGISTRAL DE CLAUSURA Dra. Laura Elena Martínez Salvador Investigadora asociada del Instituto de Investigaciones Sociales - UNAM “Protecciones institucionales para la salvaguarda sostenible del patrimonio alimentario en México”</p> <p><i>Se conversará en torno a las protecciones institucionales, que, como herramientas de política pública para la salvaguarda del patrimonio alimentario, existen en México, tales como las denominaciones de origen y la patrimonialización de bienes de la agrobiodiversidad; esto, a fin de discutir sobre</i></p>

	<p><i>los efectos de estas figuras en el desarrollo territorial sostenible. Lo anterior, a partir de investigaciones hechas sobre estudios de casos en México.</i></p> <p>https://us02web.zoom.us/j/83628704781?pwd=MmkzQIA2TUIDWIZFbkpyTWpGWS8wUT09</p>
13:00 a 13:15	<p>CLAUSURA</p> <p>https://us02web.zoom.us/j/83628704781?pwd=MmkzQIA2TUIDWIZFbkpyTWpGWS8wUT09</p>