

PROGRAMA 2019

El diplomado *Cocinas y cultura alimentaria en México. Usos sociales, significados y contextos rituales* se ha impartido en la ENAH desde el año 2012.

Hasta el momento han participado alrededor de 280 colegas interesados en el estudio antropológico de la comida, la mayoría provienen del área de gastronomía, pero también han participado profesionales de las áreas de turismo, nutrición, periodismo, antropología e historia, entre otras.

El objetivo general del diplomado es familiarizar a los participantes con algunos métodos y técnicas de la antropología para el estudio de la comida.

Desde su inicio el programa del diplomado ha tenido sesiones en aula y 5 prácticas de campo colectivas. Los contenidos incluyen: 1) un cuerpo general de herramientas teórico-metodológicas; 2) sesiones con especialistas que presentan investigaciones terminadas o que están en desarrollo; y 3) exposiciones temáticas que retoman problemáticas específicas.

En la 8a edición el tema central serán los sistemas productivos y la alimentación mesoamericana. Abordaremos temas como la milpa, las huertas, la recolección, cría y caza de animales.

El programa tiene 3 módulos:

I Cocinas milenarias y creatividad cultural: en este módulo se explicará que en nuestro país no tenemos una sola cocina, sino varias que responden a los distintos grupos culturales presentes en nuestro país.

II Enfoques sobre la comida: en este módulo se presentan colegas de distintas disciplinas que estudian la comida desde su especialidad como la nutrición, la economía y la fotografía.

III Comida y creatividad cultural en la modernidad: en este módulo nos interesa reflexionar sobre los efectos de la llamada “modernidad” en las cocinas presentes en nuestro país.

El programa tiene una duración de 6 meses. Las sesiones son en la Escuela Nacional de Antropología e Historia los miércoles de 10:30 a 14:30 hrs.

Las 5 prácticas de campo colectivas pueden ser en sábado o domingo y su objetivo es que los participantes apliquen, con asesoría del equipo académico, el registro etnográfico. Se realizan en los estados de México, Morelos y Tlaxcala.

PROFESORES

En el año 2011 Samuel Hernández Hernández, Subdirector de Extensión Académica de la ENAH, invitó a Catharine Good Eshelman y Laura E. Corona de la Peña a realizar una actividad académica a partir del libro que coordinaron: *Comida, cultura y Modernidad en*

México. Perspectivas antropológicas e históricas. El resultado fue la propuesta del diplomado *Cocinas y cultura alimentaria en México. Usos sociales, significados y contextos rituales.* La primera edición se concretó en el año 2012 y desde entonces se ha realizado anualmente bajo la coordinación académica de Catharine Good y Laura Corona.

Catharine Good es Profesora Investigadora Titular C de la División de Posgrado de la ENAH. Reconocida antropóloga y docente que realizó su tesis de doctorado con la asesoría del Dr. Sidney Mintz, antropólogo estadounidense que sentó bases importantes para el campo de la antropología de la comida.

Laura Corona es Profesora Investigadora Titular C de la Dirección de Etnología y Antropología Social (DEAS) del INAH. Además de etnóloga y doctora en Historia y Etnohistoria tiene estudios de dietética y nutrición.

Las coordinadoras académicas en colaboración con Ma. Miriam Manrique Domínguez formaron el equipo académico del diplomado desde su primera edición y a él se han incorporado en distintos momentos otros colegas. Este equipo se encarga de los contenidos y logística de todas las actividades contempladas en el programa.

El equipo académico imparte los contenidos centrales del programa, mientras que los temas específicos los presentan profesores invitados. En las hasta ahora 7 ediciones del diplomado han participado investigadores independientes y de distintas instituciones como: Cristina Barros, Marco Buenrostro, Janet Long, Blanca Rubio, Andrés Medina, Yuri de Gortari, Edmundo Escamilla, David Robichaux, Elena Álvarez-Buylla, Adelita San Vicente, Tomás Pérez, Irad Santacruz, Marisa Ramos, Melissa Biggs, Teresa Ochoa, Anne Warren, Amaranta Castillo, Leonardo Vega, Mariana Castillo y Erika Méndez. El grupo de profesores invitados también ha incluido en las distintas ediciones a colegas del INAH como: Miguel Morayta, Antonio Machuca, Rosa Ma. Garza, Pablo Valderrama, Elizabeth Peralta, Cecilia Vázquez, Octavio Hernández y Erandy Toledo, entre otros.

Mayor información en: lc corona.deas@inah.gob.mx