



XVI
FORO **LA COCINA**
MEXICANA

MEMORIA CULINARIA

21 y 22 de marzo del 2023

Martes 21 de marzo

10:00 h

REGISTRO

Auditorio Divino Narciso

10:45 h

CEREMONIA DE INAUGURACIÓN

Autoridades de la Universidad del Claustro de Sor Juana y del Colegio de Gastronomía

Auditorio Divino Narciso

11:00 h

CONFERENCIA

Dr. Julian Santoyo García Galiano, docente de tiempo completo en la Universidad Anáhuac, Plantel Sur
Mtra. Marcela Bolaños Dávila, docente de tiempo completo en la UCSJ

“Las cocinas privadas novohispanas en los conventos femeninos, un estudio de caso”

Parte de la memoria culinaria tiene que ver con los espacios en donde se desarrolla, así como su conformación y trascendencia, debido a esto se habla sobre una aproximación al espacio culinario particular dentro de los conventos en la Nueva España

Auditorio Divino Narciso

12:00 h

CONFERENCIA

Mtra. Ingrid Millán Núñez, investigadora culinaria y docente del Instituto Gastronómico de Estudios Superiores, Querétaro

“Platillos y bebidas de los conventos de monjas durante el Virreinato en México”

Los platillos elaborados en la cocina mexicana, son pieza viviente de la memoria culinaria, por lo tanto es importante conocer y analizar los nombres y recetas dados a algunos de estos manjares nacidos en los conventos mexicanos en la época de la colonia, escudriñando sus ingredientes, técnicas, origen, así como la disciplina y las diferentes costumbres de sus órdenes, dando con ello un antecedente del por qué surgieron.

Auditorio Divino Narciso

13:00 h

TALLER

Mtra. Lizbeth Morales Gómez, coordinadora de Titulación de la UCSJ

“El mundo en una copa de vino. Un acercamiento al gusto desde la experiencia sensorial”

Este taller tiene como objetivo la evocación a través de los sentidos, donde se propone un modelo explicativo de la memoria sensorial con el vino, una bebida con una carga simbólica de prestigio, lujo y mundo.

Por otro lado, la copa es una metáfora del cuerpo aproximándose al mundo del vino, a partir de los sentidos, de las evocaciones que nos hacen viajar en el tiempo a diferentes lugares y al lado de personas, de objetos con los que generamos afectos, significaciones y formas de pensar el mundo.

Taller demostrativo

Cuota de recuperación: \$40

Miércoles 22 de marzo

11:00 h

CONFERENCIA MAGISTRAL

Dr. Paris Aguilar Piña, docente investigador de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México

“Configuración histórica del comensal: punto de contacto entre la gastronomía y la antropología”

El inicio de la memoria culinaria es cuando nos enfrentamos a los alimentos que tenemos disponible, es decir, cuando nos volvemos comensales, de acuerdo con esto, es importante conocer

Auditorio Divino Narciso

12:00 h

CONFERENCIA

Dra. Alaide Jiménez Serna, docente investigador de la UCSJ

“La memoria sensorial como herramienta indispensable para consolidar la memoria culinaria”

Memoria culinaria desde un punto de vista sensorial, en donde se reforzarán los temas implicados en dicho proceso.

Auditorio Divino Narciso

13:00 h

TALLER

Mtro. José Luis Rodríguez González, Investigador gastronómico y docente en la Universidad Justo Sierra, Ciudad de México

“Hierbas aromáticas de la cocina mexicana”

Además de lo sensorial, las hierbas aromáticas son parte esencial de la cocina mexicana, tanto que algunas están estrechamente ligadas con ciertos platillos, este taller tiene como objetivo vincular los recuerdos sensoriales con dichos elementos aromáticos.

Auditorio Divino Narciso

Cuota de recuperación: \$35

Coordinadora: Mtra. Marcela Bolaños Dávila

Para la **inscripción** y **pago de talleres**, acércate a la **recepción** del **Colegio de Gastronomía**

COLEGIO DE GASTRONOMÍA

kgallardo@elclauastro.edu.mx

 **(55) 5130-3340**

#LAPEORDETODAS



elclauastro.mx

**VEN,
SÉ**