



**LA SECRETARÍA ACADÉMICA DE LA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO,
LA COORDINACIÓN EJECUTIVA ACADÉMICA
Y EL ENLACE DE EDUCACIÓN CONTINUA
DE LA FACULTAD DE FILOSOFÍA**

Convocan al

CURSO EN LÍNEA

CLÍO QUIERE Y DEBE COMER. APUNTES PARA LA CONSTRUCCIÓN DE LA(S) HISTORIA(S) DE LA ALIMENTACIÓN EN MÉXICO

FINALIDAD: Actualizar las metodologías de investigación de quienes se dedican al estudio de las cocinas mexicanas desde el punto de vista histórico, a través de la reflexión y el análisis de las diferentes posturas historiográficas que han hecho de la alimentación objeto de estudio y cómo estas han influido en la elaboración de nuevas historias de la alimentación en México; además, se proponen nuevas fuentes y temáticas de investigación.

HORAS TOTALES: 25

FECHA DE INICIO: 1° de Junio

FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN: 29 de junio

SESIONES POR SEMANA: 1

HORAS DE TRABAJO SEMANAL: 5 horas de sesión sincrónica grupal.

HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS: miércoles, de 15:00 a 20:00 hrs.

SEDE: Plataforma ZOOM

DIRIGIDO A: Podrán participar historiadores y antropólogos en formación, titulados y/o graduados; divulgadores de la ciencia y/o de las humanidades; cocineras(os), periodistas y todos aquellos que estén interesados en investigar y divulgar la historia de la alimentación de nuestro país. Deberán tener interés por los temas humanísticos, poseer conocimientos básicos de Historia de México y conocimientos de cultura general, además de tener gusto por la lectura y escribir con los requerimientos mínimos de ortografía, sintaxis y redacción.

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo 10 y máximo 40

RESPONSABLE DEL CURSO: Dr. Ricardo Candia Pacheco



MODALIDAD: En línea

PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN:

Las y los estudiantes comprenderán los conceptos básicos para conocer, investigar y/o divulgar la historia de la alimentación de México. Además de conocer los diversos materiales y fuentes de información con los cuales es posible conocer, investigar y/o divulgar la historia de la alimentación en nuestro país.

COSTOS:

PÚBLICO EN GENERAL: \$ 3,500.00

DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ: \$ 2,450.00

ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS DE LA UAQ: \$ 1,750.00

Nota: Este programa requiere un cupo mínimo para garantizar su apertura. El pago se cubre en una sola emisión, una vez confirmado el cupo mínimo que garantiza la apertura del programa se generan y envían los recibos de pago en bancos a las personas inscritas.

INTRODUCCIÓN Y ORIGEN DEL PROYECTO: La historia de la alimentación, como corriente historiográfica, tuvo su origen en la década de los años veinte, en el seno de la corriente historiográfica francesa de los *Annales*. En el caso de México, el desarrollo de esta rama de la historia comenzó alrededor del año 2000 con la aparición del libro de José Luis Juárez López *La lenta emergencia de la comida mexicana: ambigüedades criollas, 1750-1800*; no obstante, el primer texto que propuso hacer historia de la alimentación desde la academia fue el ya célebre *Entre gula y templanza: un aspecto de la historia mexicana* que Sonia Corcuera publicó en 1981.

Sin embargo, a pesar de la contribución temática y metodológica de estas obras y de existir una gran cantidad y variedad de trabajos que han enriquecido el conocimiento histórico de la alimentación en México, muchos de ellos son esfuerzos que no logran analizar de manera adecuada, los contextos y las diversas transformaciones que a lo largo del tiempo se han manifestado en ella; desafortunadamente las instituciones mexicanas –públicas o privadas- que arropan cursos, talleres, seminarios y diplomados donde se estudia esta materia carecen de las herramientas indispensables para llevar a cabo investigaciones que permitan conocer de manera renovada el pasado alimenticio mexicano, pesar de que la cultura alimenticia en México es motivo de atención por parte de propios y extraños.

Por lo tanto, es pertinente esta propuesta académica que busca acercar a un mayor número de personas las herramientas conceptuales y metodológicas, así como los materiales y fuentes de información, con los que puedan identificar problemas y generar preguntas históricas sobre la alimentación mexicana, acorde con sus necesidades y preferencias temáticas personales y académicas.

OBJETIVO GENERAL:

El asistente a esta actividad podrá conocer y analizar las herramientas conceptuales y metodológicas básicas para conocer, investigar y/o divulgar la historia de la alimentación de México, a partir de los materiales y fuentes de información históricas existentes.

CONTENIDOS:

Sesión 1. Introducción.

- La relación entre la Historia y la Alimentación
- ¿Qué es Historia?
- Alimentación: concepto obligado
- Un vistazo a la historiografía occidental: De Heródoto a Massimo Montanari
- Las metodologías y teorías de estudio: Del Positivismo a la Historia Cultural

Sesión 2. Conceptos básicos para acercarse a historia de la alimentación en México.

- Dieta mesoamericana
- Alimentos ancestrales
- ¿Aún es posible hablar del concepto “cocina prehispánica” y/o del de “cocina virreinal”?

Sesión 3. ¿Se hace historia de la alimentación en México?

- Un breve recorrido historiográfico: de Bernal Díaz a José Emilio Pacheco y Jorge Ibarguengoitia

Sesión 4. ¿Existen vestigios para construir la(s) historia(s) de la alimentación en México I?

- Vestigios arqueológicos
- Fuentes de información tradicionales: libros y/o recetarios de cocina
- Los registros bibliográficos y hemerográficos: de las crónicas virreinales a las revistas de divulgación
- La oralidad

Sesión 5. ¿Existen vestigios para construir la(s) historia(s) de la alimentación en México II?

- La mercadotecnia: de los anuncios de periódico a las redes sociales
- La fotografía, la televisión, el cine y Youtube

BIBLIOGRAFÍA:

Sesión 1.

- Álvaro Matute y Evelia Trejo, *La Historia*, México, Seminario de Cultura Mexicana, 2019, p. 54.
- Roberto Téllez, “Entre banquetes y simposios”, en David García Pérez y Carolina Olivares Chávez (editores), *Comer y beber: alimentación en la antigüedad grecolatina*, México, UNAM, 2017, pp. 41-58.
- María Teresa Galaz, “Representación y significado de ciertas comidas según Aristófanes” en David García Pérez y Carolina Olivares Chávez (editores), *Comer y beber: alimentación en la antigüedad grecolatina*, México, UNAM, 2017, pp. 59-75
- Jorge Uría y Luis Benito García Álvarez, “Presentación. Nuevas áreas de investigación y consolidación de la historia alimentaria”, en *Historia Contemporánea*, número 48, 2014, pp.11-32.
- María de los Ángeles Pérez Samper, “La historia de la historia de la alimentación”, en *Chronica Nova*, 35, 2009, pp. 105-162.

Sesión 2.

- Zizumbo-Villarreal, Daniel; Patricia Colunga-García Marín, “La milpa del occidente de Mesoamérica: profundidad histórica, dinámica evolutiva y rutas de dispersión a Suramérica”, *Revista de Geografía Agrícola*, núm. 58, enero-junio, 2017, pp. 33-46.
- Alfredo López Austin, “Cosmovisión, identidad y taxonomía alimentaria”, en *Identidad a través de la cultura alimentaria. Memoria simposio*, México, CONABIO / UNAM, 2013, pp. 11- 37.
- Enriqueta Quiroz, “Introducción”, en *El pasado del futuro alimentario: Los alimentos ancestrales americanos*, Enriqueta Quiroz y Helena Padilla (coordinadoras), México, Instituto Mora, 2018, pp. 9-18.
- Nuria Salazar Simarro, “Ingredientes para la cocina conventual: producción y compras en dos estudios de caso”, *Boletín de Monumentos Históricos*, Tercera época, núm. 30, enero-abril 2014, pp. 72-93.
- Documental “La dieta mesoamericana” CICY - TEVEUNAM -DOCUMENTALIA MX, 1:18:50 min., 2014, <https://www.youtube.com/watch?v=99cpgaezn4g>

Sesión 3.

- Vargas, Luis Alberto, “La historia de la alimentación en México”, en *El seminario de alimentación en México*, UNAM-Instituto de Geografía, 1984. pp. 13-26.
- José Luis Juárez López, “De la cocina mexicana. Periodos, fuentes y personajes”, *Revista de la Universidad de México*, No. 620, Febrero (2003), pp. 124-128.

Sesión 4.

- Raúl Valadez Azúa, Bernardo Rodríguez Galicia, “Uso de la fauna, estudios arqueozoológicos y tendencias alimentarias en culturas prehispánicas del centro de México”, *Anales de Antropología*, Vol. 48-I (2014), pp. 139-166.

- Nina M. Scott, “Domesticidad y comida en las pinturas de castas”, *Históricas, Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas*, UNAM, Núm. 59, SEPTIEMBRE-DICIEMBRE, 2000, pp. 10-21.
- Sarah Bak-Geller Corona, “Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)”, en *Desacatos*, núm. 43, septiembre-diciembre 2013, pp. 31-44.
- Roberto Aceves Ávila, “Un siglo de recetarios jaliscienses de cocina: un acercamiento al análisis de la identidad regional”, en *Dimensión Antropológica*, Año 25, Vol. 72, enero/abril, 2018, pp. 72-109.

Sesión 5.

- Roi Velasco Calzas, Ángela Suau Gomila, “Cincuenta años de publicidad en alimentación y bebidas. Del cartel a los soportes multimedia”, en *Distribución y consumo*, Vol. 5, 2016, p. 63-68.
- José Luis Juárez López, “Fuentes culinarias de la Biblioteca Nacional de Antropología e Historia: Calendario del cocinero, 1865-1867”, *Diario de campo*, Núm. 1, julio-septiembre 2010, pp. 31-35.
- Nieves Febrer Fernández, “El estudio de la alimentación a través del análisis de textos fílmicos”, *Historia y comunicación social*, Núm. especial, enero, 2014, pp. 181-193.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

- Alberro, Solange, “Las maneras de mesa”, en *Introducción a la historia de las mentalidades*, Solange Alberro, Serge Gruzinski, (coord.), México, INAH-Seminario de Historia de las Mentalidades y Religión en el México Colonial, 1979, pp. 81-90.
- Ballent, Anahí, “La publicidad de los ámbitos de la vida privada. Representaciones de la modernización del hogar en la prensa de los años cuarenta y cincuenta en México”, *Alteridades*, vol.6, núm.11, 1996, pp. 53-74.
- Bauer, Arnold J., *Somos lo que compramos. Historia de la cultura material en América Latina*, Trad. de Eunice Cortés Gutiérrez, México, Taurus, 2002, 327 p. il. (Colección Pasado y Presente).
- Contreras, Jesús, “Alimentación y cultura. Reflexiones desde la antropología”, *Revista Chilena de Antropología*, núm. 11, 1992, pp. 95-111.
- Corcuera Sonia, *Entre la gula y la templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, FCE, 1990.
- Escamilla Márquez, Diego Andrés, “Alimentación y poder: De los problemas culturales a los problemas políticos, un viraje necesario en la historia de la alimentación contemporánea”, *Cambios y Permanencias*, N° 8, 2017, p.319- 346.
- Flandrin, Jean-Louis, “Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas”, *Manuscrits: Revista d'història moderna*, N° 6, 1987, pp. 7-30.
- Gracia Arnaiz, Mabel, “La complejidad biosocial de la alimentación humana (The bio-social complexity of human nourishment)”, *Zainak*, 20, 2000, 35-55.
- Juárez López, José Luis, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares, 2013, 223 p. ils.

- _____, *La cocina también es laberinto. Mujeres: génesis de una historia*, México, Ediciones Navarra, 2016, 30 p. ils.
- _____, *La lenta emergencia de la comida mexicana: ambigüedades criollas, 1750-1800*, México, M. A. Porrúa, 2000, 139 p.
- _____, *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX* México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares, 2008, 359 p. ils. (Memoria Histórica)
- _____, “Retomas y nombramientos. La cocina mexicana hacia un reconocimiento mundial”, *Diario de campo*, Núm.6, octubre-diciembre 2011, pp. 16-19.
- Medina, F. Xavier, “Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística”, *Anales de Antropología*, Núm. 51 (2017), pp. 106–113.
- Mondragón Moreno, Alia, “Festines transatlánticos: Ideas sobre la cocina de la ciudad industrial de Nueva York a finales del siglo XIX” en Matilde Souto (et. al), *Hacia una historia global e interconectada. Fuentes y temas para la enseñanza (siglos XVI-XIX)*, México: Instituto de Investigaciones José María Luis Mora, Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Filosofía y Letras, 2017, p. 243-276. Pilcher, Jeffrey M., *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*; traducción Victoria Schussheim, México, Reina Roja / CONACULTA / CIESAS, 2001, 277 p. ils.
- Peppino Barale, Ana María, “Las cartas de Frances y de Ella. El género epistolar como recuperación histórica”, *X Jornadas Metropolitanas de Estudios Culturales*, UAM-A/Casa Lamm, México, julio 2 de 2003.
- Sarabia Viejo, Ma. Justina; Isabel Arenas Frutos, “¿Olla común? El problema de la alimentación en la reforma monacal femenina. México, siglo XVIII”, *Los sabores de España y América. Cultura y alimentación*, Antonio Garrido Aranda (COMPILADOR), España, La Val de Osera, 1999, pp. 247-267.
- Staples, Anne, “Los bandidos de Río Frío como fuente para la Historia”, en Rafael Oleo Franco (ed.), *Literatura mexicana de otro fin de siglo*, México: El Colegio de México, 2001, p. 345-352.
- Suárez de la Torre, Laura, “La producción de libros, revistas, periódicos y folletos en el siglo XIX” en Belem Clark de Lara y Elisa Speckman (ed.), *La República de las letras. Asomos a la cultura escrita del México decimonónico. Volumen II. Publicaciones periódicas y otros impresos*, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2005, 9-25.
- Villegas, Pascale, “Del tianguis prehispánico al tianguis colonial. Lugar de intercambio y predicación (siglo XVI)”, *Estudios Mesoamericanos*, Nueva época, 8, enero-junio 2010, pp. 93-101.
- Yankelevich, Pablo, “Reseña de *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo xx*” de José Luis Juárez López, *Desacatos*, núm. 34, septiembre-diciembre, 2010, pp. 182-184.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

El asistente podrá entender que la alimentación en cualquier sociedad es una actividad cultural historiable, que implica necesariamente la conformación de hábitos y tradiciones que sobreviven a lo largo del tiempo que es fundamental conocer y analizar con metodologías adecuadas. Para lograr tal meta resulta de especial interés la interacción de los asistentes y el profesor, a través del comentario de las lecturas que se proponen como parte de la metodología de enseñanza-aprendizaje en esta propuesta académica; cada lectura será parte fundamental del conocimiento que obtenga y construya el alumno por lo que en cada sesión se pretende dar pie a debates relacionados con cada tema a analizar.

DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DEL/LA DOCENTE:

En cada sesión, el asistente a la actividad académica expondrá los temas más sobresalientes contenidos en cada una de las lecturas obligatorias señaladas. Con ello se pretende que pueda comprender, reflexionar y manifestarse sobre los problemas relacionados a la investigación y divulgación sobre el fenómeno alimenticio en México y su historicidad. Dentro de este rubro, el alumno también deberá realizar análisis de imágenes (pinturas, esculturas, fotografías, etc.), así como de sonidos (música, canciones, letras, etc.), con la finalidad de utilizar estos elementos como parte del entorno histórico y cultural en el cual se desarrollaron los fenómenos alimenticios de nuestro país.

Nota: *La coordinación académica del programa dará las indicaciones de la/s plataforma/s y medios de comunicación interna a usar con el grupo, con acuerdos e indicaciones de la dinámica de trabajo virtual, siguiendo todas las recomendaciones contenidas en los documentos “LINEAMIENTOS DE OBSERVANCIA GENERAL PARA LA COMUNIDAD DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO ANTE LA CONTINGENCIA SANITARIA COVID-19, SEMESTRE 2022-1”¹ y “LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD DIGITAL EN TIEMPOS DE CONTINGENCIA COVID-19 PARA COMUNIDAD UAQ”²

QUÉ INCLUYE: 25 hrs. Totales de trabajo sincrónico grupal. Por parte del/ la docente: Facilitación de los temas, moderación de las sesiones sincrónicas, revisión de trabajos parciales y final, envío de lecturas, seguimiento académico a estudiantes. Por parte del Enlace de Educación Continua: envío de programa, seguimiento administrativo a participantes y atención a docentes, elaboración de constancias parciales/ total, diploma final.

CRÍTERIOS DE EVALUACIÓN:

- Participación en cada sesión: **80 %**

¹ Documento disponible en: https://www.uaq.mx/docs/covid-19/Lineamientos_Reincorporacion_UAQ_2022-1_v1.pdf

² Documento disponible en: <https://tinyurl.com/yajcebdh>

- Trabajo final (una reflexión escrita de dos cuartillas en la cual los asistentes expongan sobre cómo lo visto en el curso puede aplicarse a sus temas de trabajo): **20 %**

REQUISITOS DE PERMANENCIA:

- Seriedad y compromiso con el trabajo académico arduo, continuo y evaluado bajo altos estándares académicos.
- Puntualidad.
- Respeto a las opiniones distintas a las suyas.
- Realizar las lecturas indicadas para poder participar, intercambiar ideas y, en su caso, estar preparados para el debate.
- Cumplir en tiempo y forma con todas las actividades planteadas.
- Pago puntual y entrega de comprobantes de los mismos.

REQUISITOS PARA DERECHO A EVALUACIÓN Y ENTREGA DEL DIPLOMA:

Acorde al reglamento universitario, participantes de público en general deberán contar con el 80% de asistencia para poder tener derecho a evaluación y obtener el diploma, así como tener cubierto el pago total del mismo.

Para ser avalado como curso de formación docente por parte de la Dirección de Desarrollo Académico de la UAQ, **es necesario el 90%** mínimo de asistencia.

PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

- Debe realizarse el **pre-registro y solicitud de recibo ANTES del inicio de clases al teléfono/correo del Enlace de Educación Continua** para llevar con más precisión el estimado de inscripciones necesario para poder garantizar la apertura del programa.
- **El pago se realiza en el BANCO o por transferencia bancaria** (Banorte, Bancomer, Santander, Scotiabank, HSBC) **antes de la fecha límite** indicada en el recibo, que usualmente es una o dos semanas después de la fecha de inicio del programa.
- Es necesario **enviar copia del recibo pagado** al Enlace de Educación Continua para completar el proceso de inscripción.

COORDINACIÓN ACADÉMICA: Dr. Ricardo Candia Pacheco

RESUMEN CURRICULAR DEL DOCENTE:

Licenciado, Maestro y Doctor en Historia por la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM; en todos los exámenes de título y grado obtuvo Mención Honorífica. Actualmente es docente de Historiografía de México de la licenciatura en Historia de la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM. Ha impartido clases de Metodologías de la Investigación Histórica, Historiografía Moderna y Paleografía en la



Licenciatura en Historia del Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora y de Historia de la alimentación en la Licenciatura de Gastronomía de la Universidad Claustro de Sor Juana.

Fue Asistente del Departamento de Documentación y de la Subdirección en el Museo Antiguo Colegio de San Ildefonso; participó como Auxiliar de investigador en el Proyecto “Bibliografía del Patrimonio Histórico Arquitectónico, y Urbano Nacional”, del Instituto de Investigaciones bibliográficas de la UNAM, así como en el Instituto de Investigaciones Estéticas de la UNAM, en el Centro Nacional de Investigación, Documentación e Información Musical "Carlos Chávez" del INBA y en investigaciones para algunas instituciones académicas españolas, museos franceses y de la Ciudad de México.

Ha realizado investigaciones relacionadas a la historia de la alimentación en México, principalmente en el siglo XIX, por lo cual ha sido invitado a participar en diversos eventos académicos nacionales; algunos de esos trabajos de investigación están publicados en revistas de divulgación de circulación nacional; también ha incursionado en investigaciones sobre Historiografía de México publicadas en revistas especializadas como las Memorias de la Academia Mexicana de la Historia.

Ha asesorado tesis y proyectos de investigación en las áreas de historiografía de México, historia de la alimentación de México y Europa.

INFORMES E INSCRIPCIONES:

ENLACE DE EDUCACIÓN CONTINUA FACULTAD DE FILOSOFÍA - UAQ

16 de Septiembre No. 57 (Patio Barroco)

Centro Histórico, Querétaro, Qro. C.P. 76000

Tel. 192-12-00 ext. 5806

Correo-e: educacioncontinua.ffi@uaq.mx

Fb: / [educacion.continuafiluaq](https://www.facebook.com/educacion.continuafiluaq) Tw: / [DiplosFilUAQ](https://twitter.com/DiplosFilUAQ)

DADA A CONOCER EL 25 DE ABRIL DE 2022

**ATENTAMENTE
“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”**

**DR. JAVIER ÁVILA MORALES
SECRETARIO ACADÉMICO**