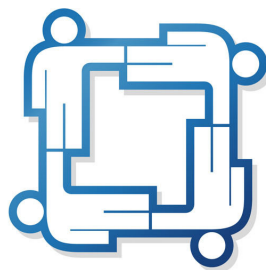


Reseña del III Seminario Internacional de Gastronomía

*Baciliza Quintero Salazar **

** Doctora en Biotecnología. Profesora investigadora de la Facultad de Turismo y Gastronomía,
Universidad Autónoma del Estado de México. <bacilizaqs@yahoo.com.mx>*



**VI SEMINARIO
INTERNACIONAL
DE ESTUDIOS
TURÍSTICOS**

**VIII FORO
DE
INVESTIGACIÓN
TURÍSTICA**

**III SEMINARIO
INTERNACIONAL
DE INVESTIGACIÓN
EN GASTRONOMÍA**

Turismo y Gastronomía: Sociedad y Humanismo

Del 22 al 24 de noviembre de 2010, en las instalaciones de la Facultad de Turismo y Gastronomía, de la Universidad Autónoma del Estado de México tuvieron lugar: el “VI Seminario Internacional de Estudios Turísticos”, el “VIII Foro de Investigación Turística” y el “III Seminario de Investigación en Gastronomía”, todos éstos agrupados bajo el lema “Turismo y Gastronomía: Sociedad y Humanismo”.

Particularmente en el caso del “III Seminario de Investigación en Gastronomía”, se contó con la presencia de reconocidos investigadores quienes a través de la presentación de ponencias y mesas de trabajo analizaron los alcances, así como los diferentes enfoques mediante los cuales se puede realizar el estudio de la gastronomía. El citado evento se inició con la conferencia magistral dictada por la Mtra. Jiapsy Arias González intitulada “Etnografía e imaginarios en los alimentos en la actualidad”. Asimismo, se contó con la valiosa presencia de dos destacados investigadores de la Universidad Nacional Autónoma de México dedicados al estudio de alimentos con gran tradición en México: Dr. José Manuel Pino Moreno y la Dra. Carmen Wachter Rodarte, quienes nos deleitaron con las conferencias: “El consumo de insectos comestibles en México y el mundo” y “Ciencia, arte y tradición detrás de una bebida fermentada ancestral: el pozol”, respectivamente.

Posteriormente, se llevaron a cabo dos mesas de discusión sobre “La gastronomía como fenómeno biocultural” y “Estrategias para la valoración del patrimonio gastronómico desde una visión integradora”. En ambos casos, se contó con la participación del Cuerpo Académico “Alimentos, Cultura y Sociedad”, así como de otros expertos dedicados al estudio de los alimentos tradicionales desde perspectivas variadas. Más tarde, el Mtro. Marvin Blanco Murillo, proveniente del Instituto interamericano de Cooperación para la Agricultura, presentó la conferencia “Los alimentos tradicionales y las marcas de calidad territorial: caso Queso Turrialba”.

También se presentaron ponencias sobre aspectos muy diversos de la gastronomía los cuales iban desde aspectos históricos de la gastronomía de un lugar, como lo fue la ponencia “La comida del Valle de Toluca entre la Guerra de Independencia y la Revolución Mexicana”, dictada por el Dr. Felipe Carlos Viesca González; pasando por aquellas en donde se analizaba el carácter integral de algunos alimentos tradicionales como fue el caso de la ponencia “Los dulces mexicanos: una visión holística de la Gastronomía mexicana”, la cual corrió a cargo de la Mtra. Teresa D. Soto, María de la Concepción, de la Universidad del Claustro de Sor Juana. Asimismo, destacó la presentación de la ponencia de corte antropológico “A veces gris, a veces blanco, a veces champurrado: Cocinas migrantes e identidades culturales en Maneadero, Ensenada, B.C., dictada por la Mtra. Carolina Mata Miranda, de la Universidad Autónoma de Baja California (Escuela de Enología y Gastronomía).

Finalmente, este evento académico que destacó por su carácter multidisciplinario, permitió corroborar una vez más que el estudio de la gastronomía puede realizarse desde varias perspectivas: patrimonio gastronómico, turismo, antropología de la alimentación, nutrición, salud y tecnología de los alimentos, etc. las cuales complementan y enriquecen a esta disciplina de estudio en expansión.



FICHA BIBLIOGRÁFICA:

Quintero-Salazar, B.
Reseña del III Seminario Internacional de Gastronomía
Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía.
México: Universidad Autónoma del Estado de México,
enero/junio de 2011, núm. 01 <Nueva Época>
<http://www.uaemex.mx/Culinaria/uno_ne/sab_01.pdf>.