Publicado en *Coordinación General de Comunicación Social* (https://comsoc.udg.mx)



# Abordan especialistas el panorama actual de la comida y la identidad en América Latina y El Caribe

En la Plataforma para el diálogo del CALAS hablaron sobre prácticas y representaciones culinarias que influyen en intereses políticos y apuestan por identidades múltiples y en conflicto

En los últimos 15 años el campo de la cocina adquirió auge y notoriedad por medio de festivales gastronómicos, declaratorias patrimoniales, recetarios impresos, mercados y demostraciones culinarias, los cuales, **tras este *boom*, entraron en crisis y en la actualidad ofrecen diversas oportunidades**.

El Centro Maria Sibylla de Estudios Latinoamericanos Avanzados en Humanidades y Ciencias Sociales ( CALAS [1]), adscrito al CUCSH [2], presentó la plataforma para el diálogo **“Alimentación e identidades en América Latina y El Caribe: entre el *boom*, las crisis y las oportunidades”,** que abordó la panorámica de la comida, la identidad y el papel de los investigadores.

En la Sala Carlos Vevia Romero del CUCSH Belenes, el Codirector de CALAS, doctor Jaime Preciado Coronado, habló de los **sistemas de producción y la demanda de los alimentos** para millones en cada nación latinoamericana.

“Se trata de un tema de alta sensibilidad donde se cruzan **la identidad y la pertenencia,** la primera más apegada a ideales y prototipos y la segunda para comprender consignas como ‘Sin maíz no hay país’; una pertenencia vital para encauzar los recursos, o “Hasta la victoria, siembre”, temas que son pertinentes discutir y analizar”, dijo.

En la mesa **“Las geografías del sabor: anclajes, reinvenciones y circulación de las cocinas y las identidades”**, el profesor Steffan Igor Ayora Díaz, de la Universidad Autónoma de Yucatán, quien participó con la ponencia **“El gusto culinario-gastronómico y políticas de la identidad: el caso yucateco”,** ahondó en los cambios político-identitarios del gusto definido como los símbolos, determinados a través de una estructura social diferente.

“**Las identidades se afirman parcialmente a través de la comida**; además de la identidad como la música, la vestimenta, entre otros, así también los ingredientes culinarios dan identidad a las cocinas”,

destacó.

Las cocinas, como la yucateca, **elaboran una serie de conexiones con ingredientes fundacionales que adquieren influencias y cambios.** “¿Cuáles ingredientes van juntos y cuáles son los originales? ¿Qué define a las cocinas regionales del país? El gusto regional cuando se ha elaborado **con ingredientes ajenos, cambios en las cocinas y marcadores de identidad de un grupo a otro**”, explicó.

José Antonio Vázquez-Medina, de la Universidad Autónoma de Occidente, analizó la gastronomía local y su impacto global en su ponencia **“Los procesos de patrimonialización de la cocina tradicional mexicana: del saber local al recurso turístico”.** En ella destacó la apertura de la gastronomía mexicana a partir de su declaratoria como Patrimonio de la humanidad.

“Hay un cambio del turismo de sol y playa al turismo cultural como pueblos mágicos, rutas gastronómicas, sabores auténticos, donde la autenticidad, como recurso gastronómico, produjo **significados como la descontextualización de la comida tradicional**”, planteó.

Así, explicó, la gastronomía parece un proceso continuado que **salta de lo invisible a los medios masivos y exclusivos de comunicación,** con los cambios en las relaciones de poder y estratificación, y la necesaria validación del aparato estatal que ha generado elites de cocinas tradicionales.

Del mismo modo, el investigador Axel Germán Elías Jiménez, de la UNAM, en **“Aproximaciones a la migración a partir de relatos culinarios: la investigación y sus retos”,** habló de las metodologías de investigación para trabajar el tema de la alimentación y la migración, y la aproximación con los cocineros mexicanos en Nueva York y los venezolanos asentados en la Ciudad de México.

**Atentamente**
**“Piensa y Trabaja”**
**“30 Años de la Autonomía de la Universidad de Guadalajara y de su organización en Red”**
**Guadalajara, Jalisco, 4 de marzo de 2024**

**Texto: Adrián Montiel González**
**Fotografía: Adriana González**

**Etiquetas:**
Jaime Preciado Coronado [3]
José Antonio Vázquez-Medina [4]
Axel Germán Elías Jiménez [5]

---

**URL Fuente:**
https://comsoc.udg.mx/noticia/abordan-especialistas-el-panorama-actual-de-la-comida-y-la-identidad-en-america-latina-y-el

**Links**
[1] http://www.calas.lat/en
[2] http://www.cucsh.udg.mx/inicio
[3] https://comsoc.udg.mx/etiquetas/jaime-preciado-coronado
[4] https://comsoc.udg.mx/etiquetas/jose-antonio-vazquez-medina
[5] https://comsoc.udg.mx/etiquetas/axel-german-elias-jimenez