

Actividades

...y se puede sin pan

PRIMER ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

Semana 2

Las cocinas del mundo: Federación Rusa

MUSEO NACIONAL DE LAS CULTURAS DEL MUNDO

Moneda13, Centro Histórico, CDMX. Tel. 5542 0422 / 0165 / 0187 / 0484 / 1097,

ext. 414237 y 414238 ✉ gastroinah@gmail.com

📱 @MuseoCulturas 📺 Museo Nacional de las Culturas INAH-Oficial

📺 Museo Nacional de las Culturas del Mundo INAH



JUEVES
12 DE OCTUBRE

15:00 h Conferencia magistral

La cocina tradicional rusa: ingredientes, técnicas, regiones

Irina Chukina (transmisión en línea Youtube Museo Nacional de las Culturas del Mundo INAH)

Degustación (Cupo limitado, previa inscripción)

Muestra de comida rusa / Irina Chukina

17:00 h **Ciclo de cine** / *Los rusos en México* (México, 2013), TVUNAM, 57min.

Sala Polivalente

Sala Intermedia

Sala Polivalente



VIERNES
13 DE OCTUBRE

11:00 h Conferencia magistral

La colonia ruso molokana del Valle de Guadalupe, Baja California, 1906-1958

Rogelio Ruiz Ríos

15:30 h Conversatorio

¿Comida rusa a la mexicana? Los restaurantes rusos en México

Yekaterina Nikolaeva (Heladinsky), Nikolai Leonov (Restaurante Kolobok),

Elena Aleksandrova (Art café El cuento ruso), Maya Sultanova y Margarita Sultanova (Kvartirka) y Salomé Vázquez

VideoWall



SÁBADO
14 DE OCTUBRE

11:30 h Conversatorio

Comida ruso-mexicana: diálogo de sabores

Salomé Vázquez, Boris Medvedev, Yekaterina Nikolaeva y Luis Sosa

13:00 h Taller (cupos limitado, previa inscripción)

Taller sensorial / Nikita Aleksandrov, Evgeniya Gulyaeva y Rodrigo Hernández

VideoWall

VideoWall

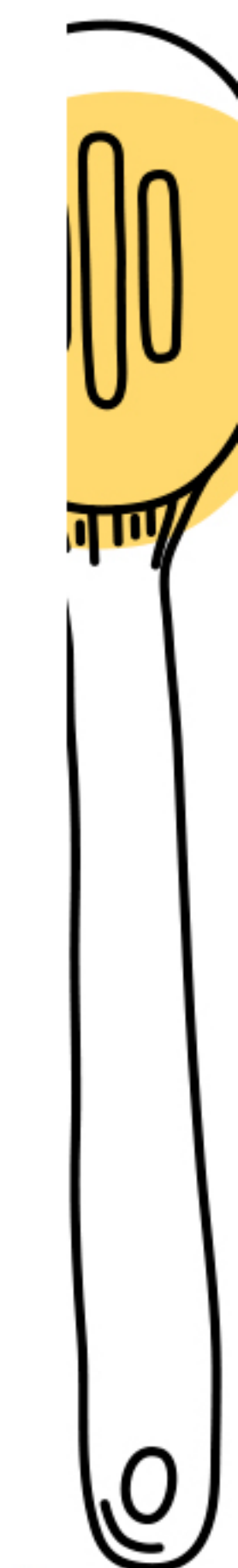
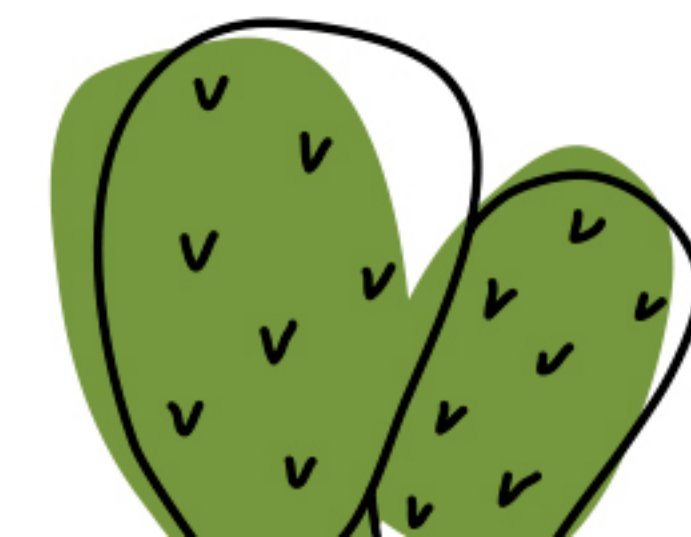


DOMINGO
15 DE OCTUBRE

12:00 h Conferencia magistral

La Revolución de Octubre: ¿Revolución truncada? / Raúl Moreno Wonchee

Sala Polivalente



Actividades

...y se puede sin pan

PRIMER ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

Semana 3

La cocina mexicana

MUSEO NACIONAL DE LAS CULTURAS DEL MUNDO

Moneda13, Centro Histórico, CDMX. Tel. 5542 0422 / 0165 / 0187 / 0484 / 1097,

ext. 414237 y 414238 ✉ gastroinah@gmail.com

📱 @MuseoCulturas 📺 Museo Nacional de las Culturas INAH-Oficial

📺 Museo Nacional de las Culturas del Mundo INAH

JUEVES
19 DE OCTUBRE

15:00 h Platiquemos de cacao y chocolate

El cacao / Gerardo Vázquez

Competencias internacionales de chocolatería y repostería / Oswaldo Tapia Frías

Detrás del cacao, un producto olvidado en México / Daniel Reza Barrientos (La Rifa)

17:00 h Ciclo de Cine

Macario (México, 1960) Dir. Roberto Gavaldón, 91min.

Sala Polivalente

VIERNES
20 DE OCTUBRE

13:00 h Conversatorio / Cultura y cocina en Tepito

Armando Ramírez, Alfonso Hernández Hernández, Rosario Gómez y Edith Coronel Morales

Tour gastronómico (cupo limitado, previa inscripción)

15:00 h Platiquemos de chiles

Sazonando con chiles la identidad del México multiétnico / Araceli Aguilar Meléndez

La cocina del chile: origen, simbolismo y usos rituales / Concepción Ponce

Dímelo al chile / Héctor Zagal

17:00 h Taller (cupo limitado, previa inscripción) / Elaboración de chocolate artesanal / La Rifa

11:00 h Presentación editorial

La cocina de Fernando y Socorro del Paso / FCE, Yuri de Gortari (presenta) y Carmen Lechuga (comenta)

12:00 h Taller (cupo limitado, previa inscripción) / Elaboración de chocolate artesanal / La Rifa

13:00 h Conversatorio

Orígenes de las leyes de protección y denominación de la cocina mexicana

como patrimonio cultural inmaterial del mundo UNESCO / Aída Castilleja G., Catharine Good E. y Saul Millán V.

15:30 h Platiquemos de maíz

El valor biológico del maíz / Martha Wilcox

Desarrollo de la comunidad en torno al maíz / Marco Buenrostro Hernández

Impacto del maíz en México y en el mundo / Cristina Barros

16:00 h Ciclo de Cine / *Sal y pimienta (Soul kitchen)*, (Alemania, 2009), Dir. Fatih Akin, 99min.

Sala Intermedia

VideoWall

Sala Polivalente

Talleres
Biblioteca

Talleres
Sala Polivalente

Sala Polivalente

Sala Intermedia

VideoWall

DOMINGO
22 DE OCTUBRE

11:00 h Conversatorio / Las diversas panaderías mexicanas

La Ideal, Da Silva y La ruta de la seda

12:00 h Taller (cupo limitado, previa inscripción) / Elaboración de chocolate artesanal / La Rifa

13:00 h Conversatorio / Pulque y mezcal

Carmen Lechuga (Pulque), Cornelio Pérez (Mezcal) y Raúl Guerrero Bustamante (Pulque)

Talleres

VideoWall

Actividades

...y se puede sin pan

PRIMER ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

Semana 4

La cocina contemporánea

MUSEO NACIONAL DE LAS CULTURAS DEL MUNDO

Moneda 13, Centro Histórico, CDMX. Tel. 5542 0422 / 0165 / 0187 / 0484 / 1097,
ext. 414237 y 414238 ✉ gastroinah@gmail.com

📱 @MuseoCulturas 📘 Museo Nacional de las Culturas INAH-Oficial
📺 Museo Nacional de las Culturas del Mundo INAH



JUEVES
26 DE OCTUBRE

15:00 h Platiquemos de cocina contemporánea

Entendiendo de las mezclas socioculturales en las cocinas / Rosa María Garza Marcué
La recolección en la cocina moderna mexicana / Hugo Durán
La sustentabilidad de los productos del mar en la cocina / Ezequiel Hernández Zuñiga

17:15 h Ciclo de cine

El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante (The cook, the thief, his wife and her lover)
(Reino Unido, 1989), Dir. Peter Greenaway, 124min.

VIERNES
27 DE OCTUBRE

13:00 h Conversatorio

Orgánico, gourmet, industrial, diferencias entre los orígenes de los insumos
Venetia Thompson, Guillermo Bermudez, Martha García, Yuny Legorburo, Santiago Moctezuma (Maizajo)

15:00 h Platiquemos de antropología de la cocina

La modernidad entendida desde la antropología de la comida / Catharine Good Eshelman
La relación entre la comida y lo ritual / Rosa María García Marcué
La creación cultural cómo respuesta a la modernidad / Laura E. Corona de la Peña

11:00 h Presentación editorial Cocinando creatividad: Manual del cocinero

Martha Bayardo, Emmanuel Bayardo y Guillermina Torres (presenta)

12:00 h Taller (cupos limitados, previa inscripción) Huertos Urbanos / Sría. del Medio Ambiente CDMX

13:00 h Conversatorio / Expresiones gastronómicas en redes sociales

(Transmisión en línea youtube Museo Nacional de las Culturas del Mundo INAH)
Acción gastronómica, Cultura y delicias prehispánicas y Gastromakers

15:30 h Platiquemos de legislación gastronómica

Legislación alimentaria en México / Martha Bayardo Ramírez
Mitos y realidades que guardan las normas mexicanas del ámbito gastronómico / Miguel Angel Meza V.
Hablando del hambre en México / Yuriria Iturriaga

16:00 h Ciclo de cine / El Chef (Francia, 2012), Dir. Daniel Cohen, 85min.

11:00 h Conversatorio / Balanceando la comida y la vida diaria

Fernanda Chavarría, Mitchel Samperio, Sandra Valdés Velasco y Rodrigo Hernández Medina

12:00 h Presentación editorial / Chile para todos

Algarabía, Fernando Montes de Oca, (presentador) y Dahil Melgar (comenta)

12:00 h Taller (cupos limitados, previa inscripción) Huertos Urbanos / Sría. del Medio Ambiente CDMX

13:30 h Platiquemos de la educación gastronómica y de cocinas en México

Espacios académicos de gastronomía: perspectivas del antes, del ahora y del futuro
Marco Antonio Covarrubias Castro, Aura Toledo Escobar, Claudia García Pazos y Laura Elena Corona

16:00 h Clausura / Presentación artística

DOMINGO
29 DE OCTUBRE

Sala Polivalente

Sala Intermedia

VideoWall

Sala Polivalente

Biblioteca

Patio

VideoWall

Biblioteca

Intermedia

VideoWall

Biblioteca

Patio

Sala Polivalente

Patio

