

Instituto de Investigaciones Antropológicas  
Casa de las Humanidades  
Grupo Mexicano de Antropología de la Alimentación

PROGRAMA

# 10<sup>a</sup> Jornada de investigación sobre atoles y tamales

Jueves 24 de noviembre de 2022  
Auditorio de la Casa de las Humanidades

Horario	
10:30 - 10:45	<b>Inauguración: Autoridades universitarias y Coordinadores</b>
10:45 - 11:05	<i>Púlaclas, pintos, bollitos y capitas: los tamales en el contexto ritual en el Totonacapan veracruzano.</i> Erika María Méndez Martínez
11:05 - 11:25	<i>Comida para llevar... al más allá. Tamales sagrados entre los mayas prehispánicos.</i> Laura Elena Sotelo Santos y Fanny López Jiménez
11:25 - 11:45	<i>El santo olor de la tamalería en Coyoacán. Historias envueltas en hojas de maíz, de plátano, de papel y de luz.</i> Beatriz A. Ramírez Woolrich y Ana María Castro
11:45 - 12:05	<b>Preguntas y comentarios</b>
12:05 - 12:25	<i>Encuentro de sistemas de conocimiento: Atoles nutricionalmente mejorados en Guatemala.</i> Luisa Gabriela Madrigal Marroquín
12:25 - 12:45	<i>Juchitán y su tamal Gueta bi'ngui': de lo doméstico a la celebración.</i> Magali Marlen Maruf Martínez
12:45 - 13:05	<i>El maíz nativo tamaulipeco y los tamales barbudos en la llanura costera norte del Golfo de México.</i> Aurora Violeta Fernández Narvéez
13:05 - 13:25	<b>Preguntas y comentarios</b>
13:25 - 13:45	<i>El significado identitario del tamal y la construcción de los lazos comunitarios en San José la Costa.</i> Jair Romero Cruz
13:45 - 14:05	<i>Función y preparación del nacatamatl en el ritual del cerro entre los nahuas de San Baltazar Xochitlaxco, Sierra Norte de Puebla.</i> Herlan Ignacio Bernal González
14:05 - 14:25	<b>Preguntas y comentarios</b>
14:25 - 15:20	<b>COMIDA</b>
15:20 - 15:40	<i>Tamales de pistle.</i> Martha Naybeth Fernández García
15:40 - 16:00	<i>La forma sigue a la función: la evolución del tamal a la pupusa como incidencia del diseño en la cultura alimentaria,</i> José Ricardo Castellón Osegueda
16:00 - 16:20	<i>Pásele por su tamalito. Los tamales de fiesta en el pueblo originario de Santiago Zapotitlán.</i> Alma Rosa Rivera de los Santos
16:20 - 16:40	<b>Preguntas y comentarios</b>
16:40 - 17:00	<i>La memoria del atole de mezquite como parte del rescate biocultural en el pueblo de San Lucas Xoloc, municipio de Tecámac, Estado de México.</i> Yeccan Villalobos Estrada
17:00 - 17:20	<i>El atole sin azúcar porque 'la traigo por dentro': Representaciones y prácticas sociales acerca del consumo de atole de maíz entre adultos mayores que viven con diabetes mellitus tipo 2.</i> Jorge Antonio Acosta Calderón y Belem Cortés Sánchez
17:20 - 17:30	<b>Preguntas y comentarios</b>
17:30 - 18:00	<b>Clausura</b>