



X Jornada de investigación sobre atoles y tamales

Cambio y continuidad de los tamales y atoles en México y el mundo

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Antropológicas
Programa de Educación Continua
Seminario Permanente del Grupo Mexicano de Antropología de la Alimentación

Horario

Programa
23 de marzo de 2023

Inauguración

- 10:30-10:45 h **Dra. Ana Bella Pérez Castro**, Directora del Instituto de Investigaciones Antropológicas
Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama, Coordinador del Seminario Permanente de Antropología de la Alimentación
Doctorante Beatriz Ramírez Woolrich, Coordinadora de las Jornadas de Investigación sobre Atoles y Tamales
- 10:45-11:00 h *Los tamales nejos: platillos con tradición prehispánica de las regiones del estado de Guerrero; su elaboración y consumo en celebraciones familiares, tradicionales y religiosas*
Alejandra Flores Castro, José Angel Román Brito, Lorena Landa Habana e Isaías Peláez Peláez, Tecnológico Nacional de México, Campus Acapulco
- 11:00 - 11:15 h *Tamales nejo con su respectivo mole verde*
Soledad Torres Arellano y J.L. Alemán Ramírez, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas / Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico en Energías Renovables-IIER, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas / P.J. Sebastián Instituto de Energías Renovables-UNAM, Temixco, Morelos
- 11:15 - 11:30 h *Tamales norteños: la aculturación en la comida*
Adriana Macías Madero, Unidad Académica de Antropología, Universidad Autónoma de Zacatecas
- 11:30 - 11:45 h **Preguntas y comentarios**
- 11:45 - 12:00 h *¿Y cuáles son los tamales indígenas en los Altos de Chiapas?.*
Alma Amalia González Cabañas y Celina Solis Becerra, Centro de Investigaciones Multidisciplinarias sobre Chiapas y Centroamérica / University of British Columbia
- 12:00 - 12:15 h *Manea: el tamal gigante de Tabasco*
Roger Manuel Hernández-García, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
- 12:15 - 12:30 h *Los tamales rituales entre los mayas máasewáalo'ob*
Anaid Karla Ortiz Becerril, Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa
- 12:30 - 12:45 h **Preguntas y comentarios**
- 12:45 - 13:00 h *Disponibilidad de la biodiversidad en la preparación de tamales en las festividades del estado de Tabasco*
Dora Centurión Hidalgo, Lourdes Baeza Mendoza, Judith Espinosa Moreno y José Alberto García Centurión, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco

- 13:00 - 13:15 h *El atole y los tamales entre los totonacos de Tuxtla, Zapotitlán de Méndez, Puebla: preparación y ofrecimiento a las deidades totonacas*
Santiago Martín López y Ariadna López López, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
- 13:30 - 13:45 h *El entamado de Tecomán, Colima*
Itzel Sosa-Argáez, Omar Darío Cervantes Rosas, Alin Jael Palacios Fonseca y María Adelaida Silvestre Campos, Facultad de Turismo y Gastronomía, Universidad de Colima
- 13:45 - 14:00 h *Preguntas y comentarios*
- 14:00 - 15:00 h **COMIDA**
- 15:00 - 15:15 h *Estudio comparativo de la preparación de tamales y sus contextos y horarios de consumo entre San Andrés Cholula, Puebla y Chalchihuites, Zacatecas*
Jaqueline Flores Álvarez, Universidad de las Américas Puebla
- 15:15 - 15:30 h *Tamales y atoles del desierto de Durango*
Jaime Iram Vargas Barrientos, Universidad Autónoma de Durango, Conservatorio de la Cultura Gastronómica de Durango
- 15:30 - 15:45 h *Con sabor a mole y milpa: las mujeres y la preparación de tamales en Cuajimalpa durante la neoliberalización de su territorio*
Jimena Mariana Jaramillo Puentes, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México
- 15:45 - 16:00 h *Preguntas y comentarios*
- 16:00 - 16:15 h *La preparación de diversos tipos de tamales en torno a las fiestas patronales de la zona yokot'an en Tabasco*
José Prisciliano Hernández Hernández, Investigador de la cultura yokot'an de Tabasco
- 16:15 - 16:30 h *De tamales y mitos de la abuela*
Karina Revilla López, Universidad Abierta y a Distancia, México
- 16:30 - 16:45 h *El tamal en hoja de aluminio como estrategia de resistencia para preservar la cultura gastronómica de los triquis, etnia residente en el estado de Sonora*
Juan Galo, Esquer Treviño y Marisela Hernández Miranda, Universidad Tecnológica de Hermosillo
- 16:45 - 17:00 h *Preguntas y comentarios*
- 17:00 - 17:15 h *El maíz, elemento básico para la elaboración del tamal en Colombia*
Oscar Armando Forero, Colegio Francisco José de Caldas Espinal, Departamento de Tolima, Colombia
- 17:15 - 17:30 h *Guetaguú y nisiaaba: tamales y atoles en el istmo de Tehuantepec*
María de los Ángeles Magaña Santiago, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social -Peninsular
- 17:30 - 17:45 h *El xole*
Marlen Hernández Hernández, Gabriela Aldazaba Jácome y Víctor Millán Tinoco, Instituto Tecnológico Superior de Teziutlán Saul Rodrigo Cabrera, Puebla.
- 17:45 - 18:00 h *Preguntas y comentarios*

Viernes 24 de marzo de 2023

Bienvenida

- 10:30 - 10:45 h **Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama** Coordinador del Seminario Permanente de Antropología de la Alimentación
Doctorante Beatriz Ramírez Woolrich Coordinadora de las Jornadas de Investigación sobre Atoles y Tamales
- 10:45 - 11:00 h *Tamal ritual para chicontes, en Jaltocán, Hidalgo*
Noel Bastida Muñoz, Facultad de Antropología, Universidad Autónoma del Estado de México
María Cristina Chávez Mejía, Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, Universidad Autónoma del Estado de México
- 11:00 - 11:15 h *Acercamiento a los usos y significados de la semilla de maíz y los tamales, según las lenguas mayas*
William Humberto Mex Albornoz, Arqueólogo e investigador independiente
- 11:15 - 11:30 h *Identidades y otredades en Cocina Indígena y Popular: una exploración de las metáforas identitarias en torno a atoles y tamales*
Ana María González Güiza, Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, Universidad Nacional Autónoma de México
- 11:30 - 11:45 h **Preguntas y comentarios**
- 11:45 - 12:00 h *Tamales mayas en Quintana Roo: consumo, comercialización y rituales*
Concepción Escalona Hernández y Gelmy Alondra Chan Piste, Departamento de Turismo Sustentable, Gastronomía y Hotelería, Universidad del Caribe
- 12:00 - 12:15 h *Romper la tradición: el tamal gourmet como un nuevo producto de reproducción social y consumo popular*
Diana Rodríguez Pérez, Academia Nacional de Historia y Geografía, filial Veracruz
- 12:15 - 12:30 h *Migración y comercio: los tamaleros coatepequenses en la Ciudad de México*
Itzel Rubí Díaz Tinoco y Jorge Fernando Beltrán Juárez, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social-Peninsular
- 12:30 - 12:45 h **Preguntas y comentarios**
- 12:45 - 13:00 h *Tamal vs. vaj. la errada costumbre de denominar tamal a todo alimento envuelto y cocido al vapor*
Jorge Jiménez, Universidad Autónoma de Chiapas
- 13:00 - 13:15 h *Tamales de verduras al curry: hibridaciones por migrantes de India en un contexto religioso al Norte de México*
Lucero Jazmín López Olivares, El Colegio de la Frontera Norte
- 13:30 - 13:45 h *Aquel guisado que hacen los indios con pan de maíz: el tamal en el pensamiento novohispano*
Patricia López Gutiérrez, Universidad del Claustro de Sor Juana
Ricardo Candia Pacheco, Universidad Nacional Autónoma de México
- 13:45 - 14:00 h **Preguntas y comentarios**
- 14:00 - 15:00 h **COMIDA**
- 15:00 - 15:15 h *El significado identitario del tamal y la construcción de lazos identitarios comunitarios en San José de la Costa, Toluca, Estado de México*
Jaír Romero Cruz, Universidad de Ixtlahuaca CUI
- 15:15 - 15:30 h *Preservación de la gastronomía tradicional de los Municipios de Zacatlán y Huauchinango: recetas de autor*
Victoria Ortiz Trápala y Francisco Camacho Martínez, Universidad Interserrana del Estado de Puebla

- 15:30 - 15:45 h *Gastronomía ancestral de las Américas en Santa Bárbara, Honduras*
Shaaron Melissa Guzmán Aguilera y Ever Jonathan Rubios Pineda, Universidad Nacional Autónoma de Honduras
- 15:45 - 16:00 h *Preguntas y comentarios*
- 16:00 - 16:15 h *El zacahuil, de tamal ritual a comida típica de la Huasteca*
Luis Enrique Pérez, Investigador independiente
- 16:15 - 16:30 h *El jocoatol o pajal mats´ bebida ceremonial en Francisco Sarabia, Municipio de Comitán, Chiapas*
Gabriel Lalo Jacinto, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Chiapas
- 16:30 - 16:45 h *Atoles y jícaras, jícaras y atoles, emblema cultural de Acapetlahuaya, Guerrero*
Gerardo Sámano Díaz, Centro Instituto Nacional de Antropología e Historia, Guerrero
- 16:45 - 17:00 h *Preguntas y comentarios*
- 17:00 - 17:15 h *Propuesta de un atole enriquecido para población infantil indígena con desnutrición*
Ma. Guadalupe Reynaga Ornelas, Sandra Edith Balderas Ortega, Ana Laura Sánchez García, Fátima Vanessa Guzmán Camarena, Diana Pamela Escalante Matías, Luz Elvia Vera Becerra y Fabiola Hernández Hernández, Universidad de Guanajuato, División de Ciencias de la Salud, Departamento de Medicina y Nutrición, Licenciatura en Nutrición, Campamentos Na Valí, Centro de Desarrollo Indígena Loyola
- 17:15 - 17:30 h *El tamal tolimense: de prácticas, recuerdos y añoranzas de una familia del Magdalena medio colombiano*
Miguel Ángel Montañez Pardo e Isabel Cristina Gracia Castañeda, Universidad Nacional de Colombia / Escuela Nacional de Antropología e Historia
- 17:30 - 17:45 h *Preguntas, comentarios y clausura*

