



## Programa Universitario de Alimentos Curso

### “Plantas comestibles ancestrales de los antiguos nahuas”

**Imparte: Elena Mazzetto**

Doctora en Historia por la Universidad Ca' Foscari de Venecia (Italia) y por la Universidad de Paris I Panthéon-Sorbonne (Francia). Es autora del libro *Lugares de culto y recorridos ceremoniales en las fiestas de las veintenas a México-Tenochtitlan*, publicado en 2014 por la British Archaeological Reports de Oxford. Ha sido becaria posdoctoral en la Universidad Libre de Bruselas (Bélgica) y en el Instituto de Investigaciones Históricas de la UNAM. Sus temas de estudio son la cultura y la religión náhuatl prehispánica, en particular la dimensión ceremonial de las fiestas del año solar. Desde hace tres años se dedica al estudio de la alimentación, en particular al simbolismo de los alimentos en su contexto ritual.

#### **OBJETIVOS:**

- Proporcionar un conocimiento global de las plantas comestibles más antiguas y más importantes en la vida de los pueblos que vivían en la Cuenca de México, en la época posclásica.
- Conocer la historia de cuatro plantas comestibles– el maíz, el amaranto, el chile y el cacao – sus técnicas de cultivo y las preparaciones culinarias elaboradas en la sociedad prehispánica con base en ellas.
- Comprender la importancia de la comida ritual en la dimensión religiosa prehispánica y el significado de estos alimentos en la cosmovisión mesoamericana.

#### **DIRIGIDO A:**

Público en general interesando en el ámbito de la culinaria y la historia de la alimentación en México.



## CONTENIDO TEMÁTICO:

1. La alimentación del México antiguo
  - La comida ritual: contextos y funciones en la sociedad nahua prehispánica
2. El maíz
  - Origen, cultivo y ciclo del maíz en la Cuenca de México
  - Tortillas, tamales y atoles: preparaciones y ofrendas
3. El amaranto
  - Cultivo e historia del amaranto entre la época prehispánica y la época colonial
  - El amaranto como "carne de los dioses": los ritos festivos nahuas
4. El chile
  - Cultivo, usos, tributos y preparaciones a base de chile en la cocina nahua
5. El cacao
  - Cultivo, preparaciones y significados de las bebidas a base de cacao

**FECHA:** Del 28 de mayo al 1 de junio

**DURACIÓN:** 15 horas (de 17:00 a 20:00 horas)

**COSTO:** \$2,000.00 M.N. (incluye material y servicio de café)

**FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN:** 18 de mayo de 2018

### CUPO LIMITADO

**SEDE:** Sala de Seminarios del Edificio de los Programas Universitarios. Circuito de la Investigación Científica, Ciudad Universitaria, Ciudad de México (Cerca del metro Universidad, a espaldas del **Edificio D** de la Facultad de Química).



## INFORMES:

[info.cursos.pual@gmail.com](mailto:info.cursos.pual@gmail.com)

Teléfonos: 5622 5208 / 5622 5217

[www.alimentos.unam.mx](http://www.alimentos.unam.mx)



**Programa Universitario de Alimentos UNAM**

**Horario de atención** personal o telefónica: de lunes a viernes de 9:00 a 15:00 horas y de 17:00 a 20:00 horas.

## INSCRIPCIONES Y FORMAS DE PAGO:

1. Solicitar mediante correo electrónico, vía telefónica o personalmente, una ficha de depósito para la inscripción del curso de su interés.
2. Recibirá por correo electrónico, o en su defecto se le entregará, una ficha de depósito que contiene la información necesaria para efectuar el pago en el banco BBVA Bancomer, S.A., en ventanilla o mediante transferencia electrónica. En caso de que usted reciba la ficha a través de correo electrónico, deberá confirmar la recepción de la misma, por este mismo medio.

Es importante aclarar que:

- a partir de la fecha en que reciba la ficha de depósito, cuenta con un **plazo de ocho días hábiles para realizar su pago**, periodo de vigencia de la ficha.
  - la ficha de depósito ampara la inscripción a **un solo curso**. En caso de que esté interesado en tomar más de uno, deberá solicitar una ficha para cubrir el importe de cada curso.
3. Una vez realizado el pago, enviar el comprobante de depósito escaneado de forma clara y legible, a la dirección electrónica: [info.cursos.pual@gmail.com](mailto:info.cursos.pual@gmail.com)



En caso de requerir factura, es necesario incluir en el correo de envío del comprobante, los datos fiscales para la elaboración del CFDI, de lo contrario, únicamente se emitirá un comprobante de pago.

4. **MUY IMPORTANTE:** El primer día del curso deberá presentar el **comprobante ORIGINAL de depósito** y traer una **identificación con fotografía**, como requisitos indispensables para recibir su constancia de asistencia.

#### **POLÍTICAS:**

- Las constancias de asistencia se otorgan con el 80% de asistencia al curso.
- Únicamente se aceptan cancelaciones de inscripción cuando éstas se realicen mediante aviso previo con una anticipación mínima de tres días hábiles al desarrollo del curso.
- El Programa Universitario de Alimentos se reserva el derecho de:
  - o suspender la realización del evento cuando por causas de fuerza mayor el curso no pueda impartirse, reintegrando la cuota correspondiente.
  - o sustituir al instructor, conservando el mismo nivel académico.