

## ÍNDICE

### CUADERNOS PATRIMONIO CULTURAL Y TURISMO

#### Cuaderno. 1

**Tomo I Congresos sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. México 2002, 2000 ejemplares**

- 9 Prólogo
- 13 Reconocimientos
- 15 Presentación

**Primer Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe**

#### CAPÍTULO I

##### ¿? Panorama general

- 21 Palabras Preliminares - Federico Mayor Zaragoza
- 29 Patrimonio Gastronómico y Cultura - Gloria López Morales
- 43 Saber Para Saber Vivir - Rafael Argullol
- 55 Los Espacios De La Sazón - Alfonso Alfaro
- 69 Comida De Tres Culturas, La Poblana - Héctor Azar
- 79 Reflexiones y Una Teoría Sobre La Gastronomía - Guadalupe Pérez San Vicente
- 97 Cultura, Turismo y Gastronomía - Rafael Ansón Oliart
- 115 En Torno Al Fuego - Laura Esquivel
- 125 Mercadotecnia Y Gastronomía - Alfredo Taracchini Antonaros
- 143 Historia Y Propósito Del Movimiento Internacional Slow Food - Jorge De'Angeli

#### CAPÍTULO II

##### ¿¿ Un viaje por México

- 155 Tonacayotl, Nuestra Carne, Nuestro Tiempo - Miguel León Portilla
- 163 La Pintura Y La Cocina, Expresiones Paralelas - Martha Chapa
- 175 Cocina Caribeña Y Campechana. Historias De Contrabandistas Y Piratas - José Ortiz Lanz
- 193 Tequila, Bebida Nacional E Internacional - Miguel Guzmán Peredo
- 211 La Cultura Y El Turismo - Griselda Álvarez
- 223 Panorama Gastronómico De México - Patricia Quintana
- 235 Religión Y Comida - Yolanda Ramos
- 253 Rutas De Arte y Gastronomía - Alicia Bernard, Patricia Domínguez E Isabel Zaragoza
- 267 Oaxaca: Arte Prehispánico y Arte Colonial Unidos En La Gastronomía - José Antonio Pérez Dieste
- 277 Café Y Ecoturismo En El Estado De Oaxaca - Diana Juanicó
- 299 Presencia De La Comida Prehispánica - Teresa Castello Iturbide y Teresa de María y Campos De Pastor

- 309 Gastronomía, Sociopsicología y Medicina Del Chile – Arturo Lomelí
- 327 La Gran Cocina Barroca Mexicana – Alicia Bernard
- 343 Gastronomía, Cultura E Identidad – Mario Riestra
- 353 Método Pedagógico Para Estimular El Desarrollo Gustativo Del Niño Mexicano – Lula Beltrán
- 361 Cocina Como Literatura Y Erotismo – Mercedes Iturbide
- 367 Arte En La Mesa – Ofelia Audry
- 377 El Menú Y El Recetario, Ejes De La Planeación – Rosa Monzón
- 381 Posibilidades De La Fusión En La Cocina Mexicana – Sergio Molina

## **Cuaderno. 1**

**Tomo II Congresos sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. México 2002, 2000 ejemplares**

### **ÍNDICE**

- 9 Reconocimientos
- 11 Presentación

### **CAPÍTULO III**

#### **¿¿ España**

- 17 Cocina Creativa Andaluza – Juan Bautista Agreda Linero

### **CAPÍTULO IV**

#### **23 El Caribe, Brasil y La Ruta Andina**

- 27 Visión Histórica de la Cocina Cubana – Gilberto Smith
- 39 Vieja Y Nueva Gastronomía Iberoamericana Y Del Caribe – Alfredo Ascanio
- 47 Gastronomía Venezolana: Tradición En La Modernidad – José Rafael Lovera
- 51 Presencia De África En La Gastronomía De Bahía – Raúl Lody
- 59 Un Paseo Por La Bahía De Todos Los Santos – Dimitri Gonzelevitch
- 69 La Culinaria En América Latina Y El Caribe – Lácydes Moreno Blanco
- 77 Potencial Y Riesgo de la Gastronomía En América Latina – Esther Sánchez Botero
- 99 Frutas De América. Raíces En El Pasado, Semillas Para El Futuro - Clara Inés Olaya
- 109 Cocina, Cultura E Identidad Regional Ética Y Globalización – Isabel Álvarez
- 129 Las Diez Regiones Gastronómicas del Perú – Rosario Olivas
- 139 La Cocina Del Perú – Raúl Vargas
- 149 El Pisco Desde Una Perspectiva Histórico-Cultural – Cesar Franco Cortés
- 161 Usos y Valor Cultural De La Papa En Los Pueblos Andinos – Eduardo Dargent
- 171 Cinco Siglos De Cocina Peruana – Rodolfo Hinostroza
- 185 Datos Para Una Historia De La Cocina Tradicional Del Ecuador – Julio Pasos Barrera
- 199 En Busca De La Cocina Perdida – Augusto Merino

## **CAPÍTULO V**

- 209 Capacitación
- 213 El Gastrónomo, La Gastronomía y La Universidad – José Luis Curiel
- 223 Educación Y Gastronomía – Luis Benavides
- 245 Formación Profesional De Chef – Giovanna Medina

### **Segundo Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe**

## **CAPÍTULO VI**

- 253 Gastronomía del sur de América
- 257 Raíces En Los Andes y Horizontes En El Mundo – Isabel Álvarez Novoa
- 269 Biodiversidad Y Montañas. Cultivos, Cultivadores y Cultura De La Papa En los Andes – María Scurrah
- 289 Turismo y Patrimonio Cultural. La Gastronomía de la Región Pampeana – Regina G. Schlüter

### **Cuaderno. 1 Tomo III Congresos Sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Memorias. México 2002, 2000 ejemplares**

## **ÍNDICE**

- 9 Reconocimientos
- 11 Presentación

### **Tercer Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe**

- 17 La Cocina de Autor y La Inspiración Vernácula – Gloria López Morales
- 23 Tradición en La Modernidad: Nuevas Recetas de Inspiración Vernácula – José Rafael Lovera
- 33 Etiqueta y Protocolo En La Comida Mexicana – Abdiel Cervantes
- 37 El Esfuerzo Creativo y La Inspiración En Una Sociedad Semicerrada: El Caso De Colombia – Guillermo Alberto González Mosquera
- 53 Los Extremos de Brasil – Kléber Dantas
- 59 Debate  
Gloria López Morales  
Silvia Torres  
José Rafael Lovera
- 67 La Cocina Tex-Mex Como Parte de una Cultura Híbrida – Sergio Alarcón, El Sheriff
- 77 Hibridación Y Fusión En La Cocina Mexicana - Abdiel Cervantes
- 85 Globalización y Nuevas Mezclas en la Cocina Chilena – Augusto Merino
- 95 Inmigración, Mestizaje Y Mezcla en la Cocina Mexicana – José Luis Curiel
- 103 Debate

	Gloria López Morales
	Sergio Alarcón
	Abdiel Cervantes
	José Vázquez
	Augusto Merino
	Isabel Alba
	Lidia Torres
	Miguel Sabido
121	Internacionalización de la Cocina Peruana – Guido Gallia
139	Internacionalización de la Cocina Mexicana – Giovanna Medina
137	Tradicón e Internacionalización de la Comida Mexicana – Iliana De La Vega
145	Comentarios – Gloria López Morales
149	El Señorío Del Sulco – Isabel Álvarez Novoa
161	Los Naranjos Y La Cocina Fusión – Alicia Gironella
169	Breve Crónica de la Fonda Santa Clara – Rubén Araujo Torres
175	La Ruta Vitivinícola de México – Alberto Torreblanca Toussaint
183	Los Sabores Del Melting Pot. La Cocina argentina entre lo global y lo local – Marcelo Álvarez
209	El Café Colombiano – Guillermo Alberto Mosquera
215	Debate
	Armando Múgica
	Rafael Covarrubias
	Guillermo Alberto González Mosquera
	Laura Rodríguez
	Gloria López Morales
	Marco Álvarez
225	Las Recetas de la Cocina – Chucha de Aste
231	Las Guías de Restaurantes – Christian Moire
239	Libros y Guías de Cocina en México – Olga Cano
247	Comentarios y Palabras Finales
	Gloria López Morales
	Fernando Ondarza
	Ivette García
	Eduardo Chaíllo