

Simposio: **Patrimonio Mestizo en el contexto global. Nuevas investigaciones, debates teóricos y aplicación (turismo y gastronomía)**

PROGRAMA

LUNES 23-9-2024

9.00 – 9.30 Acto de Apertura

Palabras del Director del IDEA, doctor Raúl Elgueta

Palabras de los coordinadores del Simposio: Juan Carlos Skewes y Pablo Lacoste

9.30 – 10.15 Conferencia Inaugural

“La musealización del patrimonio mestizo en Chile: propuestas y perspectivas de futuro de una tare interdisciplinar” Juan Blanquez Pérez / Universidad Autónoma de Madrid / España

10.15 – 10.35 **Presentación de RIVAR**

10.35 – 11.00 Café

Mesa I: PATRIMONIO GASTRONOMICO Y CULINARIO (8)

Coordinadores: Nicolás Valenzuela y Marisol Videla

Comentaristas: Arantazu Valdés García y Amalia Castro

Lunes 23-9-2024: 11.00 a 13.30 y 15.00 a 17.30

1-El valor del patrimonio mestizo visto desde la Inteligencia Gastronómica.

Rosa Torres Valdés y Covadonga Ordóñez García / Universidad de Alicante / España

2-El mestizaje culinario en el Camino de Santiago

Francesc Fusté-Forné / Universidad de Girona / España

3-Characterización de nuestros alimentos como los conocemos nosotros

Laura Sánchez-Vega; Stefany Molina-Castillo y Angélica Espinoza-Ortega

Universidad Autónoma del Estado de México / México

4-Um chef de cozinha mestiço leva a comida caiçara ao centro das mesas



Cynthia Luderer / Universidade do Minho / Portugal

5-Mestiçagem das sementes cultivadas americanas na Península Ibérica e na Europa 1493-1800

Dulce Freire / University of Coimbra / Portugal

6-Salvuarda de la tradición gastronómica Kumiay en el Valle de Guadalupe, México

Lino Meraz Ruiz, Mayer Rainiero Cabrera Flores y Arturo Julián Arroyo Cossío

Universidad Autónoma de Baja California / México

7-Etnogénesis y patrimonio culinario mestizo. El caso de las comunidades Diaguitas

Maximiliano Soto y Luis Alegría Licuime / Universidad de Valparaíso / Servicio Nacional del Patrimonio Cultural / Chile

8-Alimentar un mejor vivir. Esperanzas y sueños que fisuran un modelo civilizatorio en crisis

Pablo Saravia Ramos / Universidad de Playa Ancha / Chile

M A R T E S 24-9-2024

Mesa II: FERMENTADOS Y DESTILADOS: PATRIMONIO Y COMERCIO (11)

Coordinadores: Fernando Mujica y Carlos Celedón

Comentaristas: Juan Blaquez, Pablo Lacoste, Philippo Pszczólkowski y José de Jesús Hernández

Martes 24-9-2024: 9.00-11.00; 11.30-13.30 y 15.00-17.30

1-El Paisaje del tequila: Patrimonio mundial ¿y patrimonio social? Experiencias de dos proyectos de intervención social y transición agroecológica

José de Jesús Hernández López / El Colegio de Michoacán, México

2-Utilización de las variedades criollas en la industria vitivinícola de Chile

Philippo Pszczólkowski T. / Universidad Católica / Chile

3-Patrimonio Mestizo Vitivinícola en América del Sur: de la Puesta en Valor al Éxito Comercial

Gonzalo Rojas Aguilera / Universidad de Santiago / Chile

4-El mestizaje en la construcción histórica del sistema gastronómico asturiano

Luis Benito García Álvarez / Universidad de Oviedo / España

5-Enoturismo en Mendoza: patrimonio construido y desarrollo local

Pablo Bianchi, Josemaría Silvestro, Miriam López y Marisol Bordón / U. N. Cuyo / Argentina

6-Vitivinicultura en la región fronteriza Sonora – Arizona. Patrimonio, turismo y creación de valor



María del Carmen Salas Quesada / UNAM / México

7-Vitimigrantes y productos típicos: vinos en Mendoza Este (Argentina) y pisco en Norte Chico (Chile)

Pablo Lacoste / Universidad de Santiago / Chile

8-Análisis de la representación social del tejuino en zonas urbanas y rurales

A. Quesada-Ruiz; E. Villarreal-Bañuelos; D.A. Leyva-Trinidad; R.P. Carmona-Escutia; A. Gschaedler-Mathis; S.E. García-Barrón / Universidad Tecnológica de la Costa – ITESO / México

9-Medicina indígena ancestral a la europea: la quina en la formulación de bebidas alcohólicas a través del diseño de etiquetas, 1874-1930

Carolina Cofré Silva / Universidad San Sebastián / Chile

10-Los trabajadores especializados en la producción de vinos con DOP del marco Jerez

Mauricio Alzate Gómez, Santiago Amaya-Corchuelo y Humberto Thomé Ortiz
U. Autónoma Estado de México / Universidad de Cádiz / México y España

11-Aguardiente en la región de Concepción, Chile: siglos XVII-XVIII

Daniel M. Stewart / Universidad de Chile

12-Pisco Cogotí: bases y trayectoria de una familia matriarcal (Norte Chico-Chile)

Benjamín Tapia Maturana / Pontificia Universidad Católica de Valparaíso

MIÉRCOLES 25-9-2024

Mesa III: PRODUCTOS TÍPICOS Y PATRIMONIO ALIMENTARIO (7)

Coordinadores: Sandra Montoya y Daniel Moreno

Comentaristas: Rosa Torres y José de Jesús Hernández López

Miércoles 25-9-2024 – 9.00-11.00 y 11.30-13.30

1-Milanesas de guanaco: un *melting pot* para Chubut (Argentina)

Juan Francisco Olsen / U.N. Patagonia “San Juan Bosco” – CONICET / Argentina

2-El análisis sensorial como herramienta de identidad del **Aceite de Oliva Virgen Extra:**

Arantzazu Valdés García / Universidad de Alicante / España

3-La identidad mosaica del **alfajor Mar del Plata de Havanna**

Claudio Centocchi y Juan Pablo Quiroga / Universidad de Buenos Aires / Argentina

4-Alfajores** de Mendoza y Dulces Chilenos: orígenes históricos de productos típicos regionales**

Pablo Lacoste, Marisol Videla, Sandra Montoya, Alejandro Salas y Daniel Moreno USACH -



5-La loza policromada de Peñaflores. Un arte de la memoria contemporáneo

Paulina Faba / Universidad de Chile

6-A la sombra del avellano europeo: ecología política del agronegocio en Chile.

Fany Lobos-Castro y Alexander Panez / Universidad del Bio Bio / Chile

7-Representaciones del mimbre y de la vida campesina. El Instituto del Inquilino y el fomento de las industrias caseras en la década de 1940.

Silvina Sosa Vota y Amalia Castro / Universidad de Santiago / Universidad Mayor / Chile

Mesa IV: PAISAJES CULTURALES Y TERRITORIO (6)

Coordinadores: Isidora Mora y Constanza Salinas

Comentaristas: Fernando Venegas y Paulina Faba

Miércoles 25-9-2024 – 15.00 a 17.00

Jueves 26-9-2024 - 9.00 a 11.00

1-Museos y colecciones naturoculturales. Desafíos contemporáneos de la ratio museal.

Carlos Rojas San Cristóbal / I. E. Patrimoniales - Museo Histórico Nacional / Chile

2-¿Ecomuseos en la región de O'Higgins?

La experiencia de la Fundación Añañuca en Taguatagua

Ariel Alvéstegui y Gustavo Aliaga / Fundación Añañuca / Museo Laguna Tagua Tagua / Chile

3-Patrimonio cultural: paisaje, territorio y producción de comunidades indígenas transhumantes en el norte argentino.

Patricia Alejandra Herrero Jaime / U. N. de Tucumán / Argentina

4-La construcción social de paisajes culturales mestizos. Los huarpes y bolivianos en pugna por un lugar en las crónicas asociadas a la Fiesta Nacional de la Vendimia

Franco Marchionni / CONICET / Argentina

5-Saberes de campo en el fin del mundo. Un mosaico de saberes que se configuran como un patrimonio cultural de la región de Magallanes

Pía Acevedo Méndez / Universidad Finis Terrae / Chile

6-Vida de montaña en los valles transversales un ejemplo de patrimonio mestizo tardocolonial.

Rafael González Romero / Universidad de Tarapacá / Chile

J U E V E S 26-9-2024

Mesa V: PATRIMONIO MESTIZO: CONSTRUCCION Y DEBATES (6)

Coordinadores: Silvina Sosa

Comentaristas: Bárbara Jerez y Juan Carlos Skewes

Jueves 26-9-2024 – 11.30 a 13.30 y 15.00 a 17.00



1-Dinámicas costeras y conflictos jurídicos en el Chile colonial: una perspectiva para el patrimonio cultural mestizo

Fernando Venegas Espinoza , Rafael Contreras Mühlenbrock, Rodrigo Estevez Weistein y Stefan Gelcich Crossley
Universidad de Concepción / Universidad Santo Tomás / UC / Chile

2-Entre mestizajes y diálogos de saberes interculturales: Cuidados de los bienes comunes en las ruralidades del centro-sur de Chile como un pluriverso de resiliencia climática (neo)campesina

Bárbara Jerez Henríquez / Universidad de Concepción / Chile

3-Las colecciones artísticas privadas de Santiago, 1650-1750: Una aproximación decolonial a través de los inventarios

Catherine Burdick y Amalia Castro / Universidad Mayor / Chile

4-La construcción del espacio turístico en revistas infantiles: recorriendo destinos turísticos en Chile a través de El Cabrito.

Marisela Pilquimán Vera / Universidad Austral de Chile
Juan Carlos Skewes / Universidad Alberto Hurtado / Chile

5-Verdejo, Perejil e Inocencio. Tres representaciones del sujeto popular en el Chile de la Guerra Fría. (1956-1970).

Nicolás Andrés Valenzuela Paterakis / Universidad de Santiago / Chile

6-Un Patrimonio mestizo. Panamericanismo, Hispanofilia e indigenismo en las Conferencias Panamericanas 1890 a 1936.

Luis Alegría Licuime
Servicio Nacional del Patrimonio Cultural/Universidad de Valparaíso

Mesa IV: PAISAJES CULTURALES Y TERRITORIO (6)

Coordinadores: Isidora Mora y Constanza Salinas

Comentaristas: Fernando Venegas y Paulina Faba

Jueves 26-9-2024 - 9.00 a 11.00

Vid ut supra

MODALIDAD DE TRABAJO

Las Mesas se organizan en dos o tres bloques de trabajo, según la cantidad de ponencias de cada una.

Cada Bloque tendrá una extensión de dos horas, y se presentarán entre 3 y 4 ponencias; luego se presentarán las observaciones de los comentaristas, las intervenciones del público y finalmente, las respuestas de los autores, con el siguiente cronometraje:

1-Ponencia 1: 15 m

2-Ponencia 2: 15 m



- 3-Ponencia 3: 15m
- 4-Ponencia 4: 15 m (en caso de no haber ponencia 4, el tiempo se suma al debate)
- 5-Exposición del Comentarista: 15 m
- 6-Preguntas del público: 15-20 m (se elarga en caso no de haber ponencia n° 4).
- 7-Respuestas de los autores: 10-15 m

La modalidad de este Simposio es altamente interactiva, para fortalecer los vínculos e intercambios entre especialistas internacionales.

Lo más importante de este Simposio es el momento de los comentaristas y las intervenciones del público.

De ningún modo se aceptará alargar el tiempo de exposición de las ponencias, en detrimento del tiempo de debate con el público.

Los coordinadores serán los encargados de asegurar el cumplimiento de los tiempos.

Los autores no podrán tomar la palabra hasta que se hayan terminado las observaciones de los comentaristas y la totalidad de las preguntas del público.

No se permitirá el diálogo entre autores, público y comentaristas. Cada uno tendrá su espacio para hacer uso de la palabra, lo cual permitirá asegurar que todos puedan participar y tener tiempo para presentar sus ponencias.

