

Agricultura, sistemas alimentarios, ciencia culinaria y patrimonio cultural en México

Ciudad de México, Puebla, Oaxaca e Hidalgo



Descripción general del Seminario

Este seminario, administrado por el CAORC en colaboración con su centro miembro en México, la Red de Investigaciones de las Américas (ARENET, por sus siglas en inglés) y la fundación socia del programa *Science and Cooking World Congress*, es un programa académico culinario de dos semanas con sede en la Ciudad de México, Puebla, Oaxaca e Hidalgo. A través de conferencias, visitas a sitios, talleres y aprendizaje experiencial, el programa explora los sistemas alimentarios mexicanos como un lente para comprender la migración, el patrimonio cultural y el intercambio global.

La cocina mexicana —reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad— refleja siglos de interacción cultural, adaptación ambiental y transformación social. Los participantes examinarán cómo los conocimientos agrícolas indígenas, las redes comerciales históricas y la migración contemporánea han moldeado las tradiciones culinarias y los sistemas alimentarios en México y más allá. El seminario incluye la interacción con académicos, chefs, agricultores, gestores culturales y organizaciones comunitarias que trabajan en la intersección de la alimentación, la agricultura, la cultura y la identidad.

Las actividades del programa incluyen visitas a mercados, granjas, instituciones culinarias, museos, bibliotecas y sitios patrimoniales, junto con demostraciones, degustaciones y debates centrados en los sistemas alimentarios y la continuidad cultural. Los participantes obtendrán una visión profunda de las conexiones históricas y contemporáneas entre México y los Estados Unidos, incluyendo el movimiento de personas, ingredientes, prácticas culinarias y conocimientos ambientales

Fechas del seminario: 4 al 16 de enero de 2027 (fechas específicas del seminario, no incluye días de traslado).

Objetivos del programa

El seminario tiene como objetivo fortalecer la enseñanza, la investigación y la práctica mediante:

Examinar los sistemas alimentarios mexicanos como puntos de intersección entre cultura, ecología y migración.

- Explorar los conocimientos culinarios indígenas y las prácticas agrícolas tradicionales.
- Investigar acerca de la migración histórica y contemporánea a través de las tradiciones alimentarias y el intercambio de ingredientes.
- Fortalecer enfoques interdisciplinarios en estudios sobre alimentación, sostenibilidad y patrimonio cultural.
- Apoyar al desarrollo de planes de estudio, proyectos de investigación y alianzas institucionales.

Se promueve que los participantes puedan traducir su experiencia en nuevos cursos, programación pública, colaboraciones de investigación o práctica personal que amplíen las perspectivas globales de sus estudiantes.

Actividades del programa

El seminario combina el compromiso académico con la inmersión cultural a través de actividades como:

- Conferencias impartidas por académicos, chefs, historiadores de la gastronomía, antropólogos y expertos en sostenibilidad.
- Talleres interactivos y paneles de discusión sobre migración, sistemas alimentarios y patrimonio cultural.
- Demostraciones culinarias, catas y experiencias prácticas de cocina.
- Visitas a mercados, granjas, cocinas patrimoniales, restaurantes e iniciativas alimentarias comunitarias.
- Visitas a museos, archivos y bibliotecas enfocadas en tradiciones alimentarias e identidad cultural.
- Excursiones y visitas a sitios que destacan el conocimiento ambiental tradicional.
- Orientaciones virtuales previas al programa y mentoría académica posterior al programa.

Los participantes recibirán materiales didácticos seleccionados, fuentes primarias y estudios de caso para apoyar el desarrollo curricular y/o la aplicación práctica posterior al seminario.

Elegibilidad de los participantes

El programa está abierto a profesores (de tiempo completo o parcial) y administradores de universidades y colegios acreditados en los EE. UU. Se anima a postular a educadores culinarios y profesores de todas las disciplinas, en particular a aquellos interesados en incorporar perspectivas globales, patrimonio cultural, estudios alimentarios, estudios de migración, humanidades ambientales o contenidos internacionales interdisciplinarios en su enseñanza o programación institucional. Los profesionales no docentes son bienvenidos a postularse y serán evaluados caso por caso.

Resultados e impacto

Como resultado principal del programa *Overseas Faculty Development Seminar*, se propone a los participantes que desarrollen e implementen un proyecto en su institución de origen tras finalizar el seminario. Los proyectos pueden incluir desarrollo curricular, creación o revisión de cursos, conferencias públicas, colaboraciones de investigación, divulgación educativa, eventos u otras iniciativas que amplíen la comprensión global entre los estudiantes y la comunidad universitaria. Por lo general, los proyectos deben implementarse dentro del año posterior a la participación. Se pedirá a los participantes que envíen documentación, materiales curriculares o un breve informe que describa cómo su experiencia enriqueció la enseñanza, la investigación o los esfuerzos de internacionalización institucional.

Proceso de solicitud

Las solicitudes se envían a través del portal de postulación en línea del CAORC. Los aspirantes pueden guardar borradores y regresar a su solicitud antes del envío definitivo.

Las fechas límite detalladas de solicitud y las fechas de notificación se anunciarán cuando se abra el ciclo de postulación.

Para preguntas sobre el programa, los aspirantes pueden contactar al personal de becas de CAORC en: fellowships@caorc.org

Apoyo al programa, logística y cuotas

La cuota del programa es de **\$4,500 USD por participante**. Los profesores que impartan clases en colegios comunitarios y técnicos de EE. UU. pueden ser elegibles para recibir hasta **\$500 en apoyo financiero**. Hay descuentos adicionales disponibles para alojamiento compartido; consulte para obtener más detalles. El CAORC y ARENET pueden proporcionar cartas de concesión u otra documentación para apoyar a los participantes que busquen financiamiento institucional.

La cuota del programa incluye apoyo logístico y académico integral, que abarca:

- Todo el transporte dentro del país y la logística del programa.
- Alojamiento en lugares de relevancia cultural.
- Comidas organizadas y experiencias culinarias.
- Cuotas de entrada, visitas guiadas y materiales para talleres.
- Conferencias académicas, presentaciones y recorridos guiados.

La cuota del programa NO incluye:

- Pasaje aéreo internacional entre las ciudades de origen de los participantes y la Ciudad de México.
- Cuotas de pasaporte o visa (los ciudadanos estadounidenses no requieren visa para visitas turísticas a México de hasta 180 días).
- Comidas seleccionadas no incluidas en el programa.
- Gastos personales como lavandería, medicamentos o costos imprevistos.

Conoce al equipo del seminario de ARENET



Greta de León, Directora Ejecutiva de ARENET

Calendario

Apertura de convocatoria: 7 de mayo de 2026

Cierre de la convocatoria: 15 de octubre de 2026

Aplica ahora:

https://orcfellowships.smapply.org/prog/ofds_enrichment_program_culinary_routes_migration_sustainability_and_mexican_gastronomy/