



Bebidas alcohólicas latinoamericanas

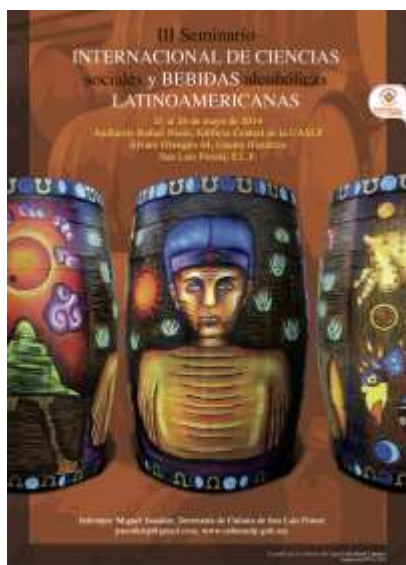
by [ciesas](#)

III SEMINARIO INTERNACIONAL DE CIENCIAS SOCIALES Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS LATINOAMERICANAS

Las bebidas alcohólicas –fermentadas y/o destiladas- objeto central de este seminario, también son expresiones tangibles e intangibles de los grupos humanos y de las interconexiones en escala sistémica. Ellas constituyen un eslabón a través del cual se puede viajar al pasado, desentrañar el significado material o simbólico de las vinculaciones entre rituales, festividades, fiesta y alcohol, pero también uno que permite entender la interrelación entre lo global y lo local.

Para este III Seminario Internacional convocamos a los interesados en participar en la presentación de ponencias en torno a un eje común: El reconocimiento y revaloración del patrimonio material e inmaterial de las bebidas alcohólicas en escala familiar, local y regional principalmente, sean éstas fermentadas o destiladas.

El eje tiene la intención de propiciar la articulación y el diálogo de distintos tipos de saberes: el de los aficionados, “conocedores líricos”, productores y trabajadores en factorías, estudiosos de bebidas alcohólicas y procesos de patrimonialización (abogados, agrónomos, antropólogos, arqueólogos, arquitectos, biólogos, botánicos, cerveceros, enólogos, estudiosos de las tradiciones, historiadores, literatos, sociólogos, etcétera), así como el de quienes forman parte del sector servicios.



TEMAS Y MESAS SUGERIDOS

1. Arquitectura y espacios sociales de producción y/o consumo de bebidas alcohólicas.
 2. Creación de nuevas tradiciones.
 3. El contrabando de bebidas alcohólicas.
 4. Intercambios mundiales de saberes, prácticas, mercancías, materias primas.
 5. La clandestinidad ¿ventaja o desventaja para los pequeños productores?
 6. La configuración de territorios especializados en la producción de bebidas.
 7. La nueva cultura de las bebidas alcohólicas: “maridajes”, las cervezas artesanales.
 8. La significación cultural de las bebidas alcohólicas, entre la socialidad y la antisocialidad: Brebajes medicinales, complemento alimenticio, aperitivos y digestivos, sinónimo de hospitalidad, de enfermedad, de vicio, etcétera.
 9. La sacralidad de las bebidas alcohólicas.
 10. La transformación de zonas de producción en zonas de servicios y
 11. consumo: museos y turismo alrededor de pueblos mágicos, haciendas,
 12. fábricas, paisajes.
- Las rutas comerciales.
 - Los pequeños productores frente a las Denominaciones de Origen.
 - Los productores artesanales, dentro y fuera de la ley (ilegales, excluidos, clandestinos)
 - Mezclas y curados versus la idea de la pureza de las bebidas.
 - Procesos de patrimonialización y mercantilización. “Activistas”, gestores y comerciantes.

FECHAS IMPORTANTES

Envío de resumen de ponencia / 7 de marzo de 2014

Aceptación de ponencia / 21 de marzo de 2014

Programa definitivo /02 de mayo de 2014

Evento / 21 al 24 de mayo de 2014

Pueden presentarse propuestas de ponencias individuales (de uno o varios autores), así como propuesta de mesa conformada por 4 ó 5 ponencias.

Los requisitos para el resumen son los siguientes: Título en mayúsculas y centrado, autor o autores con alineación a la derecha, resumen máximo de 500 palabras. Tipo de letra Arial, 12 puntos, interlineado sencillo. Para avances o resultados de investigación, se sugiere indicar metodología utilizada.

Durante el evento se indicará a los interesados en publicar su ponencia, las características que deberá reunir para formar parte de un libro a publicarse bajo el sello de algunas de las instituciones organizadoras.

Las propuestas de ponencias deberán enviarse a cualquiera de las siguientes direcciones electrónicas del Comité Organizador: patcultslp@gmail.com, jamotilla@gmail.com, jdejesus@ciesas.edu.mx,

paulinamachuca@hotmail.com

PROGRAMA TENTATIVO

21 de mayo de 2014 (miércoles)

Ceremonia de inauguración Inicio de sesiones científicas Inauguración de la exposición y brindis de bienvenida

22 de mayo de 2014 (jueves)

Sesiones científicas

23 de mayo de 2014 (viernes)

Sesiones científicas Degustación de bebidas y muestra gastronómica regional Ceremonia de clausura

24 de mayo de 2014 (sábado)

Visita técnica a sitios de producción de mezcal

COMITÉ E INSTITUCIONES ORGANIZADORAS

- Miguel Iwadare. Secretaría de Cultura de San Luis Potosí patcultslp@gmail.com
- José Antonio Motilla. Universidad Autónoma de San Luis Potosí jamotilla@gmail.com
- José de Jesús Hernández López. CIESAS-Occidente jdejesus@cieras.edu.mx
- Paulina Machuca. El Colegio de Michoacán A. C. paulinamachuca@hotmail.com
- Hortensia Camacho. El Colegio de San Luis A. C. hcamacho@colsan.edu.mx
- Rogelio Luna Zamora. Universidad de Guadalajara rluna1@gmail.com

[cieras](#) | 26 febrero 2014 en 15:11 | Categorías: [Uncategorized](#) | URL: <http://wp.me/pEVof-1Ki>

[Comentario](#)

[Ver todos los comentarios](#)

¿Tienes problemas haciendo clic? Copia y pega esta URL en tu navegador:

<http://cieras.wordpress.com/2014/02/26/bebidas-alcoholicas-latinoamericanas/>