

CONVOCATORIA

XVI CONGRESO INTERNACIONAL NUESTRO PATRIMONIO COMÚN (NPC)

“Entre saberes y sabores: comer, beber, vivir en el mundo hispánico”

Del miércoles 17 al sábado 20 de junio de 2026

Campus de la Universidad Paris Nanterre – Bât. Max WEBER

Contexto

La Asociación de Historia Actual (AHA), el Centre de Recherches Ibériques et Ibéro-Américaines (CRIIA, UR Études romanes) de la Université Paris Nanterre y el Grupo de Estudios de Historia Actual (GEHA) de la Universidad de Cádiz organizan el XVI Congreso Internacional Nuestro Patrimonio Común en el campus de la **Université Paris Nanterre del 17 al 20 de junio de 2026**.

Los Congresos Internacionales Nuestro Patrimonio Común (NPC) se iniciaron en 2001 como una herramienta básica en la estrategia de la Asociación de Historia Actual por construir un espacio transnacional de investigación histórica y social. Desde entonces y hasta 2014 se convirtió en un espacio de socialización científica de referencia para estimular la reflexión y el debate sobre los lazos históricos, políticos y culturales existentes entre las grandes regiones que conforman el mundo hispánico. En 2024, este foro científico se reanudó para seguir avanzando en el conocimiento de las sociedades hispánicas y su relación con los actores que conforman el sistema global actual.

En el marco del proyecto quinquenal del CRIIA para 2024-2028, titulado “Los alimentos terrenales en los mundos hispánicos desde la Edad Media hasta nuestros días”, el XVI Congreso Internacional NPC se centrará en la temática siguiente: ***Entre saberes y sabores: comer, beber, vivir en el mundo hispánico***.

Planteamiento

Los estudios alimentarios o *Food Studies* abarcan vastos campos de investigación y plantean un amplio abanico de cuestiones relacionadas con el crecimiento demográfico, el cambio climático, la transición ecológica, la sostenibilidad y la ética humana. Proporcionan informaciones sobre los debates que atraviesan las sociedades del mundo hispánico, ya sean ibéricas, americanas, asiáticas o africanas. Interrogan el impacto social y cultural del desarrollo de la agricultura intensiva, la industrialización de los procesos de producción de alimentos y los cambios en los hábitos alimentarios de las sociedades globalizadas. También ofrecen una forma diferente de analizar las relaciones sociales que sustentan la definición de modelos culturales, tradiciones y discursos identitarios. En este sentido, arrojan luz sobre las políticas culturales y de protección del patrimonio. Según Michaela Desoucey, el término “gastronacionalismo”¹ sirve para poner de relieve el vínculo íntimo entre cocina e identidad nacional, así como para evidenciar las polémicas, a veces violentas, que surgen cuando varios países, regiones o ciudades reivindican la autoría de un plato o de una práctica culinaria.

¹ M. DESOUCHEY, “Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union”, *American Sociological Review*, n° 75, 2020, p. 432-455; Nicklas Neuman & Jonatan Leer, “Nordic Cuisine but National Identities”, *Anthropology of Food*, n° 13, 2018, DOI: <https://doi.org/10.4000/aof.8723>

Desde el enfoque socioantropológico, Jean-Pierre Poulain concibe el “hecho alimentario”² como un medio para explorar la construcción de los imaginarios, de las representaciones, y también para abrir reflexiones epistemológicas sobre nuevos temas de estudio, como el gusto, el placer o la obesidad. A su juicio, la alimentación (como proceso general de consumir alimentos para nutrirse, que abarca aspectos biológicos, culturales y sociales) y los hábitos alimentarios (conjunto de costumbres, patrones y prácticas que siguen las personas o grupos al alimentarse) se han ido convirtiendo en un campo de investigación interdisciplinar a partir de la publicación en los años sesenta de trabajos fundamentales, como el ensayo de Roland Barthes “Psychosociologie de l’alimentation contemporaine”³ o “Le triangle culinaire”⁴ de Claude Lévi-Strauss.

Hoy en día dichos planteamientos se traducen en lo que se conoce como *Food Studies*, con un enfoque más amplio: ya no solo interesa el acto de alimentarse sino la relación entre alimentación y cultura. Pensemos en *Les Nourritures terrestres* de André Gide, traducido al castellano por “alimentos terrestres” o “terrenales”, que plantea metafóricamente la cuestión de la comida, partiendo de una premisa: la alimentación supera la comida ingerida y la cocina, pues convoca sensaciones y sentimientos, como el apetito y el deseo vital. Mediante la idea de “alimentos”, Gide evoca el despertar de los sentidos en una composición caleidoscópica que remite a múltiples experiencias vinculadas a un *eros*, un impulso creador. Pero ¿cuál es la relación entre los alimentos y la expresión de este impulso? Para contestar esa pregunta, la alimentación se debe considerar tanto en sentido literal (comer, beber) como figurado (alimentarse, vivir).

Enfoques

Los estudios alimentarios implican necesariamente un enfoque transdisciplinar, propio de los congresos Nuestro Patrimonio Común, y exigen el cruce de perspectivas lingüísticas, artísticas, literarias, culturales, históricas, geográficas, sociológicas, económicas, políticas, comunicacionales... que son imprescindibles para aprehender los diversos aspectos de la producción, distribución, preparación y consumo de alimentos en todas sus latitudes. El objetivo del Congreso es interrogar el significado de los alimentos, su papel en la sociedad y su impacto en múltiples dimensiones de la vida humana, incluidas las psíquicas y simbólicas.

Desde una perspectiva diacrónica, también es oportuno medir y estudiar las diferencias entre las prácticas pasadas y actuales. Las transformaciones de las costumbres alimentarias han sido tan importantes que se nos escapan los códigos y hábitos propios de los períodos preindustriales (Antigüedad, Edad Media, Edad Moderna). Aunque ya dio lugar a numerosos estudios, este campo de investigación no está agotado. Es más: ofrece nuevas formas de pensar los *Food Studies*.

En este sentido, los estudios alimentarios han de tener en cuenta cuestiones identitarias. El Congreso analizará especialmente las prácticas culinarias como marcador cultural, las jerarquías sociales vinculadas con el acto de comer o con el poder memorial y simbólico de la comida. Las propuestas podrán tratar de América latina, de España, de las circulaciones existentes entre estas dos áreas o con otras (Asia, África). Se valorarán las perspectivas transnacionales y los vínculos en términos de historia culinaria, de prácticas alimentarias, o más globalmente del patrimonio culinario, gastronómico y alimentario común.

Las propuestas podrán articularse sobre los ejes siguientes, que no pretenden ser exhaustivos.

² Jean-Pierre POULAIN, « Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou *food Studies*. Les deux chemins d’une thématisation scientifique », *L’année sociologique*, vol. 67, 2017, p. 23-46, <https://www.cairn.info/revue-l-annee-sociologique-2017-1-page-23.htm>

³ Roland BARTHES, « Psychosociologie de l’alimentation contemporaine », *Annales*, vol. 16, octobre 1961, p. 977 – 986, DOI: <https://doi.org/10.3406/ahess.1961.420772>

⁴ Claude LEVI-STRAUSS, “Le triangle culinaire”, *L’Arc*, n°26, 1965, p.19-29, <https://www.brepolonline.net/doi/pdf/10.1484/J.FOOD.2.300271>

1. La dimensión política y económica de los hábitos alimentarios en un mundo global: este eje incluye cuestiones como los programas alimentarios, la soberanía y la alimentación, así como los movimientos sociales vinculados con el hambre, la malnutrición, la producción de alimentos y la ecología. También abarca el racionamiento y el mercado negro, la circulación informal, la sociabilidad vinculada con la comida y el papel económico de la alimentación en los lugares turísticos. Finalmente, contempla la incidencia de la alimentación en las relaciones internacionales, etc.

2. La dimensión identitaria de los hábitos alimentarios: la patrimonialización, el gasto chovinismo, prescripciones y prohibiciones alimentarias, recetarios, los rituales de ayuno y de abundancia, la territorialización de la identidad cultural a través de la alimentación, el gastro turismo, los vínculos entre la comida y los estereotipos nacionales, etc.

3. Memoria y hábitos alimentarios: las herencias, transferencias memoriales, las hibridaciones culinarias fruto de migraciones familiares, los hábitos vinculados con las diásporas, las reconfiguraciones intergeneracionales y transnacionales, la conservación de las prácticas culinarias en la esfera familiar, en los lugares de acogida de las poblaciones migrantes y, más generalmente, la evolución de los hábitos alimentarios del pasado al presente, etc.

4. Género y hábitos alimentarios: la importancia de las prácticas alimentarias en la construcción de identidades de género, los discursos sobre el consumo alimentario en función del género, el papel atribuido a las mujeres en la elaboración de la comida y sus reconfiguraciones, mandato estético, *care* alimentario, procesos de resistencia y transgresión, impacto de la edad en los hábitos alimentarios, etc.

5. Representaciones de los hábitos alimentarios: representaciones en la lengua, la literatura, las artes y los medios de comunicación, la dimensión metafórica o simbólica de la comida, el imaginario, las reescrituras, la recepción y la percepción de la comida por el público, etc.

Modalidades de envío

Se admiten propuestas de simposio (que reagrupan hasta 5 comunicaciones sobre un tema determinado) o de comunicación escritas en francés o en español.

Las propuestas de simposio incluirán un breve argumentario, el título provisional de cada una de las comunicaciones, un resumen y una breve bibliografía. Deben enviarse antes del 15 de noviembre de 2025 a la dirección electrónica nuestropatrimoniocomun2026@gmail.com

Las propuestas de simposio pueden versar sobre la temática del Congreso así como sobre la actualidad de los temas de estudio de Nuestro Patrimonio Común (como Identidades nacionales, étnicas y culturales; Ideologías, sociedades y representaciones; Patrimonio natural, medio ambiente y desarrollo; El diálogo de las civilizaciones en el mundo actual). En la web Asociación de Historia Actual pueden encontrar información sobre las últimas ediciones de los encuentros.

Las propuestas de comunicación sobre la temática del congreso incluirán un título provisional, un resumen de 200 palabras y una breve biobibliografía. Deben enviarse antes del 25 de noviembre de 2025 a la dirección electrónica nuestropatrimoniocomun2026@gmail.com

La comisión organizadora seleccionará las ponencias que se ajusten a las líneas temáticas del mismo y superen los índices de calidad, antes de mediados de febrero de 2026, y las difundirá en marzo de 2026.

Calendario	
Difusión de la convocatoria	A partir del 15 de octubre de 2025
Entrega de las propuestas	15 de Noviembre de 2025 (simposios) 25 de noviembre de 2025 (comunicaciones)
Difusión del Programa	Marzo de 2026
Celebración del Congreso	Del 17 al 20 de junio de 2026

Con el fin de desarrollar nuestra red de investigadores, la inscripción y participación en el Congreso es gratuita. La financiación del alojamiento, de la manutención y los gastos de viaje correrán a cargo de los participantes.

Comisión organizadora

Zoraida Carandell (CRIIA Études romanes, Université Paris Nanterre)

Dalila Chine Lehmann (CRIIA Études romanes, Université Paris Nanterre)

David Manzano Cosano (GEHA, Universidad de Cádiz)

Natalia Molinaro (CRIIA Études romanes, Université Paris Nanterre)

José Antonio López Sánchez (HUM117, Universidad de Cádiz)

Julio Pérez Serrano (GEHA, Universidad de Cádiz)

Yann Seyeux (CRIIA Études romanes, Université Paris Nanterre – ERIAC, Université de Rouen Normandie)

Allison Taillot (CRIIA Études romanes, Université Paris Nanterre)

Comité científico

Héctor Javier Bendejú Jiménez, (Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima).

Loïc Bienassis (Institut européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Université François Rabelais)

José Antonio Guevara Plaza (Universidad de Málaga)

Juan Carlos Grijalva (Assumption College USA)

Esther Katz, (PALOC, Muséum d'Histoire Naturelle, Institut de Recherche pour le Développement)

Caroline Lepage (Université Paris Nanterre)

Maria Emilia Prado (Universidade do Estado do Rio de Janeiro)

Emmanuelle Sinardet (IFEA, Institut Français d'Études Andines)

Alejandro Vázquez (UAQ, Universidad Autónoma de Querétaro)