Coordinador académico
Donají Morales Pérez

Docente

Donají Morales Pérez. Doctora en Historia del Arte por la Universidad Nacional Autónoma de México. Directora del Archivo Histórico de la Ciudad de México "Carlos de Sigüenza y Góngora". Fue técnico académico del Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora. Ha impartido clases de Historia de la gastronomía en la Universidad del Claustro de Sor Juana y en la licenciatura en Historia del mismo instituto. Ha publicado capítulos en obras colectivas como: "La fresa en América", "Desde Jamaica con amor" (sobre James Bond), "El Macbeth negro de Orson Welles", "Del puerto hacia dentro: la vida cotidiana en Nueva Orleáns en la primera década del siglo XIX"; así como artículos de revistas como: "Haití: un viaje en prosa de Truman Capote" (en Revista Memorias de la Universidad del Norte de Colombia), "Un mundo raro" (sobre José Alfredo Jiménez en Mexicanísimo. Abrazo a una pasión) y Porfiriato a la carta" (en Bicentenario).

educacioncontinua@institutomora.edu.mx
www.mora.edu.mx
http://educacioncontinua.mora.edu.mx/

Apertura de convocatoria
11 de marzo del 2019
Registro
11 de marzo al 2 de mayo de 2019
Cierre de convocatoria
2 de mayo del 2019

Inicio del curso
2 de mayo del 2019
Fin de curso
1° de agosto de 2019

Informes:
Educación Continua
Mtra. Fabiola Gómez Bautista
5598 3777 Ext. 1309

Inversión $2,000.00 MXN
(una sola exhibición)
Fechas de pago:
4 de marzo al 1° de mayo de 2019

Horario de atención
Lunes a viernes, 9:00 a 18:00 horas

Plaza Valentín Gómez Farías No. 12,
Col. San Juan Mixcoac, 03730,
Ciudad de México.

Instituto Mora

EDUCACIÓN CONTINUA

El Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora
convoca al curso

Charlas de sobremesa:
gastronomía antigua
(Egipto, Grecia y Roma)

Modalidad presencial
2 de mayo al 1° de agosto de 2019
Jueves de 17:00 a 19:00 horas

PROGRAMA

Objetivos

A través del curso, el participante profundizará desde diversos ángulos en la historia de la gastronomía y su desarrollo en la época antigua, a través del conocimiento de las ideas y los contrastes que en torno a ella dieron forma a las culturas egipcia, griega y romana. Asimismo, conocerá la importancia de escritores y personajes que dejaron testimonio de experiencias gastronómicas del pasado que no han perdido su valor.

Descripción del programa

Con este curso se pretende acercar a los participantes al tema de la gastronomía antigua a través de la historia, la literatura y el arte.

Dirigido a

Profesionistas, maestros y público que tenga interés en el conocimiento de la materia.

Requisitos

- Identificación oficial vigente.
- Breve reseña curricular.

Temario

1.- Los antecedentes de Mesopotamia.
2.- Vivir con el río Nilo.
3.- La pintura mural del antiguo Egipto.
4.- Ofrendas y banquetes funerarios.
5.- Las leyes de la dieta judía o cashrut (kosher).
6.- Grecia: un arte culinario mesurado.
7.- El symposium como género literario y como homenaje a Dionisio.
8.- Los cocineros de Grecia.
9.- Mitología y gastronomía.
10.- De re coquinaria: el recetario más antiguo de la historia.
11.- Comedores romanos: del triclinium y la herencia griega del Asaraton Oikos.
12.- El Satiricón de Petronio y el menú de la cena de Trimalción

Perfil de ingreso

Público con interés en el conocimiento sobre la materia.

Perfil de egreso

El egresado obtendrá los elementos necesarios para delimitar lo que la gastronomía encierra como concepto, un conocimiento general de las costumbres que tanto egipcios, griegos y romanos establecieron en torno a aquella, así como una primera aproximación a su desarrollo y los vínculos que articulan la historia de la gastronomía en la época antigua a través de la literatura y el arte.

Horas totales: El curso tendrá una duración de 24 horas, dos horas por sesión, los jueves de 17:00 a 19 horas; la matrícula mínima es de 10 alumnos, y para obtener la constancia correspondiente se requiere 80% de asistencia, lecturas y participación de los asistentes durante las sesiones.