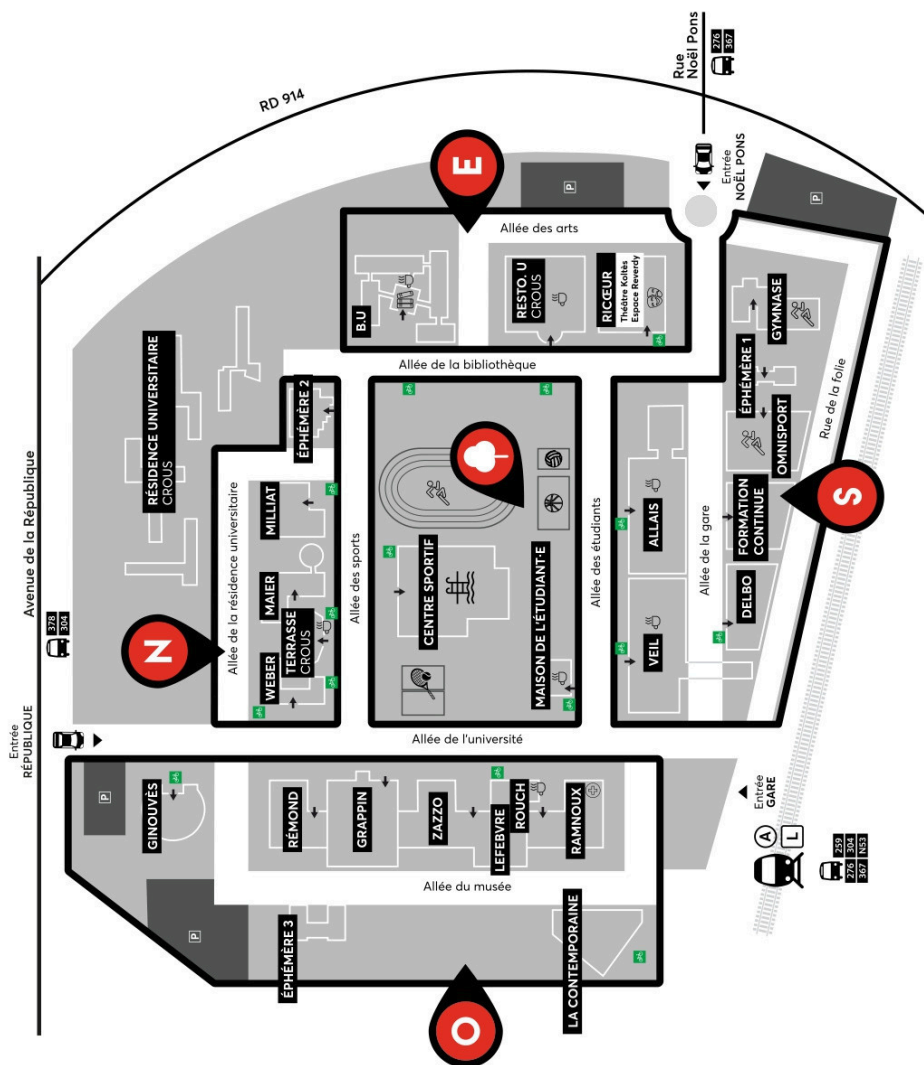


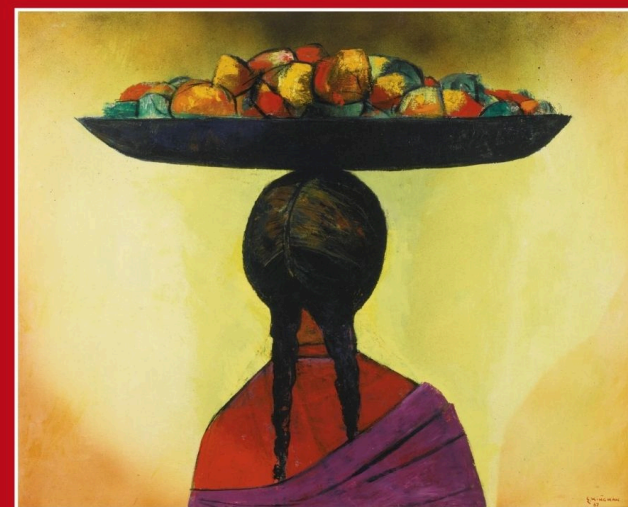
Plan du campus de Nanterre - Université Paris Nanterre



Colloque international

50e anniversaire du centre d'études équatoriennes (1975-2025)

Des nourritures terrestres en Équateur : aliments, pratiques alimentaires et identité(s)



Eduardo Kingman, Frutera, 1967

27 et 28 mars 2025

Salle des conférences Max Weber
Campus de l'université Paris Nanterre

Delegación Permanente del Ecuador ante la UNESCO



Université Paris Nanterre

EA 369 CRIIA (Centre de recherches ibériques et ibéro-américaines)



REPÚBLICA DEL ECUADOR



IFEA

INSTITUT FRANÇAIS D'ÉTUDES ANDES UNIFRE 17 MAEDI/CNRS 15R 3317 AMÉRIQUE LATINE



Colloqué organisé par

- Nicolás Bonilla
- Sandrine Cayre
- Andrés Santillán
- Diana Sarrade Cobos
- Yann Seyeux
- Emmanuelle Sinardet

Jeudi 27 mars 2025

10h00 – Accueil

10h15 – Ouverture par Madame Maria Grazzia Acosta, chargée d'affaires de l'Ambassade de la République de l'Équateur, et par la direction du CRIIA UR Études romanes.

Intervention de son Excellence l'ambassadeur de la Délégation de la République de l'Équateur à l'UNESCO, Monsieur Efraïn Baus Palacios.

10h45.- Table 1 - De lo práctico a lo simbólico

Miguel Novillo Verdugo, UNICEN, et Estefanía Palacios-Tamayo, University of Georgia: "Cultura material, prácticas, significados sociales y narrativas en torno a la alimentación Cañari".

Esther Katz, UMR 208 PALOC IRD/CNRS/MNHN, Nasser Rebaï, Université Sorbonne Paris Nord - UR 7338 PLEIADE, Marina Goloubinoff, Nicolas Césard, MNHN / UMR Eco-Anthropologie, María Gabriela Zurita-Benavides, Universidad Regional Amazónica Ikiam, Amaya Carrasco, University of Vermont : "La consommation d'insectes en Équateur : entre expressions identitaires et pratiques du quotidien".

Débat - Déjeuner

14h00.- Table 2 - Bebidas ancestrales y sustento familiar

Santiago Paúl Yépez Suárez, Universidad Central del Ecuador: "La chicha de jora en Cotacachi: patrimonio gastronómico y práctica generacional identitaria entre las familias locales".

Ana Gendron, Université Paris III Sorbonne Nouvelle : "Chicha y tzawarmishky: Bebidas Ancestrales, Memoria Colectiva y Resistencia Cultural hacia un Desarrollo Sostenible en los Andes".

Débat - Pause

15h30.- Table 3 - El auge de la gastronomía manabita

David Macías Barrés, Universidad Jean Moulin – Lyon III (UJML3) : "Gastronomía e identidad: la comida manabita".

Diana Sarrade Cobos, Université de Bordeaux / CRIIA - UR Etudes romanes, CEE: "« La comida transformadora » de FUEGOS (Fundación para los emprendimientos gastronómicos y las oportunidades sostenibles) en la provincia de Manabí en Ecuador".

Débat

Vendredi 28 mars 2025

9h30.- Table 4 - Représenter et se représenter

Mónica Sarmiento-Archer, Hofstra University: "La visión ecfástica de los alimentos representados en el arte de las culturas Valdivia, Machalilla, Chorrera, Tolita, Jama-Coaque y Los Tayos".

Aura Luz Duffé Montalván, Université Paris Nanterre - CRIIA UR Etudes romanes, REDESC: "El chocolate: correlación de la identidad nacional ecuatoriana del cacao con su origen, explotación, producción y su consumo como producto elaborado".

Débat - Pause

11h20.- Table 5 - Nourritures terrestres, nourritures littéraires (1)

Flavio Paredes Cruz, Université Paul Valéry - Montpellier 3 : "El sancocho nos libera de las garras del partir. Julio Pazos : poésie, mémoire et saveurs de la terre".

Daniel Rogers, Wabash College : "Bebiendo lo que somos: ideología e identidad en la poesía de Jorge Enrique Adoum y otros poetas ecuatorianos".

Débat - Déjeuner

14h00.- Table 5 - Nourritures terrestres, nourritures littéraires (2)

Manuel Medina, University of Louisville : "Comida, comunicación y exotización: intimidad y consumo cultural en la narrativa guayaquileña contemporánea".

Anne-Claudine Morel, Université Côte d'Azur : "Bières et concombres de mer aux Galapagos : les aliments du désespoir dans le roman *Hallado en la grieta* de Jorge Velasco Mackenzie".

Débat - Pause

15h30.- Table 6 - Nouvelles pratiques, nouveaux usages

Betty Espinosa, FLACSO Ecuador, et Carolina Sinchiguano, FLACSO Ecuador : "Comida, cultivos y comercio en Quito: transformaciones en los usos y prácticas alimentarias en escuelas".

Yann Seyeux, Université Paris Nanterre - CRIIA UR Etudes romanes, CEE : "Los vídeos de cocina en YouTube: clave del éxito del fenómeno Nancy Riso".

Débat

17h00 – Clôture