



EL MUSEO DE ARTE RELIGIOSO, EX CONVENTO DE SANTA MÓNICA, ALISTA EL PRIMER CONGRESO NACIONAL SOBRE CHILES EN NOGADA

- Del 28 al 30 de agosto de 2026, habrá conferencias, conversatorios, presentaciones editoriales, exposiciones, degustaciones y talleres
- Participarán especialistas en el área alimentaria, chefs, cocineras tradicionales y artesanos; todas las actividades serán gratuitas

La historia de la ciudad de Puebla no podría entenderse sin su cocina, en la cual hay un platillo que conjuga memoria, tradición y un conocimiento culinario enriquecido por el encuentro de dos mundos. Ante la importancia de este manjar, se llevará a cabo, por vez primera, el Congreso Nacional “Los chiles en nogada, gastronomía mexicana, patrimonio cultural inmaterial”.

El evento, organizado por el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), a través de su representación en Puebla y del [Museo de Arte Religioso, Ex Convento de Santa Mónica](#), se desarrollará del 28 al 30 de agosto de 2026, de 9:00 a 17:00 horas; habrá conferencias, conversatorios, presentaciones editoriales, exposiciones temporales, degustaciones y talleres gratuitos.

La directora del Museo de Arte Religioso, Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez, explicó que el objetivo del encuentro es el diálogo interdisciplinario entre investigadores del área alimentaria, chefs independientes y de universidades, cocineras tradicionales y artesanos, en un análisis cultural, social, económico y ritual.

Confío en que esta primera edición logre un debate reflexivo sobre cómo el sincretismo alimentario originado en los conventos, resultó en platillos como el chile en nogada, y que tiene como uno de sus mitos fundacionales haberse desarrollado en este claustro, a manos de monjas agustinas.

En el programa del congreso destacan las participaciones del arqueólogo Eduardo Merlo Juárez; el gestor cultural adscrito a la Unidad de Culturas Vivas, Patrimonio Inmaterial e Interculturalidad, Jesús Mendoza Mejía, y el historiador Aldo Roberto Rivero Pastor, con las conferencias magistrales *Apología de un platillo emblemático, ¿A qué sabe la patria?* *Territorios culinarios y bioculturales de las culturas vivas* y *La gastronomía trigarante y Puebla*, respectivamente.

Asimismo, se realizarán cinco mesas de diálogo, las cuales abordarán temas como las aportaciones de los monasterios a la tradición culinaria mexicana; la llegada de las especias



y la influencia en la alimentación; la cosmovisión y la ritualidad en la cocina tradicional; vida cotidiana, usos y costumbres en la diversidad gastronómica regional, y la comida tradicional mexicana como patrimonio cultural inmaterial.

Mientras que los conversatorios versarán sobre los desafíos de la tecnología y la innovación gastronómica, el encuentro con las raíces, a través de los sabores, y las reflexiones sobre el arte culinario mexicano como legado cultural o turístico.

También se abrirán dos salas de exposición temporal que mostrarán el origen de este manjar y la cocina conventual, las viandas simples y la alimentación suntuosa; y se presentarán los libros *Puebla: un amor glotón por los chiles en nogada*, de Ana Laura Teyssier Bautista, y *Del sur al sueño. La epopeya de la migración poblana en Estados Unidos*, de Jorge Reyes Negrete y Aldo Enrique Cruz Báez.

Sobre los talleres, se realizarán ocho sesiones con temáticas como los muéganos poblanos, elaboración de trufas artesanales, coctelería con mezcal, quelites como patrimonio alimentario, mixología, molienda ritual del cacao y el mestizaje del chocolate con especias. Cupo limitado a 15 y 20 personas, dependiendo del taller. Informes e inscripciones en los correos electrónicos: victoria_huitzil@inah.gob.mx o guadalupe_pacheco@inah.gob.mx, y por WhatsApp: 221 351 0015.

El congreso contará con la participación de instituciones como la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados de Puebla, el Instituto Angelopolitano de Estudios Universitarios, las universidades del Valle de Puebla, del Valle de México y la Popular Autónoma del Estado de Puebla, y el Instituto Suizo de Gastronomía y Hotelería, por mencionar algunas.

El Museo de Arte Religioso, Ex Convento de Santa Mónica, se ubica en la av. 18 Poniente, No. 103, Centro Histórico, Puebla, Puebla. La programación completa puede consultarse en la [página oficial](#) de Facebook del recinto.

---oo0oo---