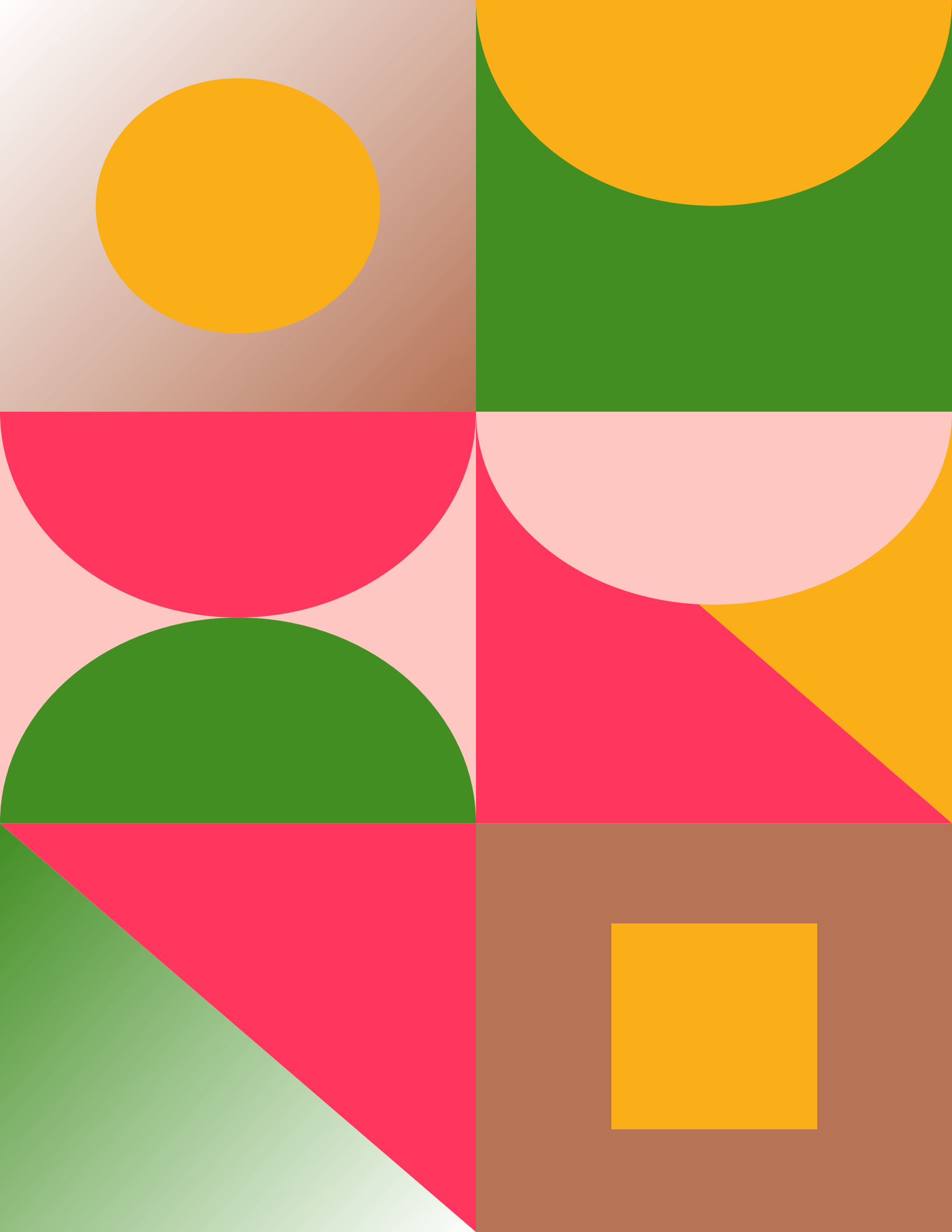




**DEL 3 AL 13
DE AGOSTO**



5 **Zoom**

7 **Aprender francés**

11 **Ver, leer, escuchar**

29 **Capacitarse**

31 **El cine en casa**

Zoom

México y Francia comparten el arte de la Gastronomía, reconocidas como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. A menudo asociada con la cocina refinada, la gastronomía tiene en realidad un significado mucho más amplio definido por Le Larousse como “el conocimiento de todo lo relacionado con la cocina, el orden de las comidas, el arte de degustar y apreciar los alimentos”. Más allá de los ingredientes, la comida y la cocina, la gastronomía abarca todo lo que se relaciona con el ser humano que come. ¡Es una práctica cultural, social, artística e incluso diplomática!

En un momento en el que la pandemia nos priva de grandes comidas con la familia y los amigos, el IFAL te invita a revisar el vocabulario culinario esencial para la supervivencia en Francia, a explorar los secretos científicos de la cocina, a reflexionar sobre nuestras prácticas culinarias y a descubrir o redescubrir la gastronomía en la literatura, de Rabelais a Astérix y a disfrutar de las recomendaciones del Cinema IFAL.

¡Buen provecho!



Aprender francés

¡Aprovecha nuestra oferta de cursos en línea para aprender y mejorar tu francés sin salir de casa!

CURSOS EN LÍNEA CON EL IFAL

¡Aprende francés interactuando en línea con los mejores profesores y aprovecha el 25% de descuento!

Te proponemos:

- Cursos para adultos y para adolescentes en fin de semana, **del 4 de septiembre al 17 de octubre** (consulta [aquí](#) nuestra oferta de cursos para adultos y adolescentes). **¡Inscríbete antes del 2 de septiembre y aprovecha el 25% de descuento!**
- Cursos para adultos entre semana, **del 19 agosto al 15 de septiembre**. Inscríbete antes del 14 de agosto y aprovecha el 25% de descuento en cualquiera de estos cursos. Consulta [aquí](#) nuestra oferta de cursos entre semana para adultos.

Puedes inscribirte o programar tu examen de colocación escribiendo directamente a informes@ifal.mx o a inscripciones@ifal.mx

¡Estudia francés desde una plataforma!

Hablofrances.com es una plataforma sin restricción horaria para aprender francés en línea pero con el seguimiento de un tutor. Tienes hasta el 21 de agosto para inscribirte a la próxima sesión.

Próxima sesión: **del 31 de agosto al 24 de octubre**

Costo: **\$4,300 pesos por sesión**

Visita nuestra página: www.hablofrances.com, Informes e inscripciones en: informes@ifal.mx

¿Eres profesor de francés lengua extranjera? ¡Mejora tu práctica docente!

El **PRO FLE** es una formación de profesionalización que se cursa totalmente en línea y está dirigida a profesionales de la enseñanza del francés. Existen **4 módulos** de distintas temáticas. Las inscripciones están abiertas **del 10 de agosto al 13 de septiembre**.

Inicio próxima sesión: **lunes 28 de septiembre**

Costo: **\$4,600 pesos** por módulo

Más información en: informes@ifal.mx

MEJORAR TU FRANCÉS

TV5 Monde para los niños

actividades, juegos, lecciones de francés en línea

TV5 Monde : vocabulario de la cocina

TV5 Monde : bon appétit!

Ejercicios de francés sobre el tema de la cocina y de la gastronomía

Recursos y Quizz

¿Y por qué no aprender francés?

Clases de francés en línea con un profesor

Tarifas y horarios en www.ifal.mx

IFAL
Institut français d'Amérique latine



Ver, leer, escuchar

Descubre nuestra selección de actividades y recursos informativos en línea, para todos los gustos y para toda la familia. ¡Conferencias, conciertos, teatro, entrevistas, danza, libros y mucho más te están esperando!

GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

► **Comer hacia el futuro**

(Fr) ¿Cómo nutrir a 9 mil millones de habitantes en el año 2050?

¿Qué comeremos en este entonces?

Comer hacia el futuro es una novela gráfica que relata las reuniones anuales de cuatro amigos, quiénes debaten sobre alimentación y comentan la evolución en sus modos de consumo. Una novela gráfica de anticipación que explora las posibles evoluciones de nuestra alimentación y de nuestros hábitos de consumo, con un enfoque eco-responsable y sustentable.

Las gastronomías mexicanas y francesas inscritas en el Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

► [La cocina tradicional mexicana](#)

► [La comida de los franceses](#)

► **La Gastronomie à l'honneur**

TV5MONDE | Enseigner le français

Porque comer bien es el comienzo de la felicidad, TV5 Monde aprovechó de la anual "Semaine du goût" francesa y agrupó en este sitio sus fichas pedagógicas y sus ejercicios relacionados con la gastronomía.

► **Protéines végétales pour une alimentation durable ?**

Video dirigido por Manon Dugré, Producción: Silla Anca, 2016. Duración: 4'03" (Fr)

Una edición de Le blob Extra-Média, Cité des Sciences et de l'Industrie, Palais de la Découverte.

En un siglo, las proteínas animales han reemplazado a las proteínas vegetales. Pero a este ritmo, nuestro planeta, que pronto tendrá 9 mil millones de habitantes, ya no podrá alimentarnos. Una solución es diversificar nuestras fuentes de proteínas.

► **Manger plus pour se nourrir moins**

Documental de Maïlle Joulin. Francia, 2015, 52' (Fr)

En la actualidad, en los países industrializados, la mayor parte de la población tiene suficiente para comer. Sin embargo, muchas personas padecen de una carencia en micronutrientes como el hierro, cobre, y también en ácidos grasos y vitaminas. En los últimos cincuenta años, alimentos como las frutas, las legumbres, la carne, la leche fresca, los huevos e incluso el pan, ha perdido hasta un 75 % de su valor nutricional.

► **Prendre soin de son cerveau avec Pierre Sang et Christophe Lavelle**

Documental. Arte, 12' (Fr)

Pierre Sang, famoso chef cocinero y Christophe Lavelle, científico del Museo del Hombre, se reúnen un momento para cocinar, y aprovechan la oportunidad para discutir sobre la mejor forma de nutrir el cerebro, los riesgos de la alimentación y lo más importante, el placer de comer.

► **Bien se nourrir en préservant la planète**

Arte Découverte | Xenius | 25' (Fr)

Mientras se prevé una explosión demográfica en los próximos años y la industria agroalimentaria provoca efectos nocivos en el medio ambiente, Xenius se pregunta: ¿cómo alimentar a 10 mil millones de personas de manera saludable y sostenible mientras se preserva el planeta?

► **Le goût du partage**

Un filme de Sandrine Cohen. Raspail Production. France 3, 90' (Fr)

Victor es uno de los chefs más importantes de la gastronomía francesa. Cuando se entera de que está gravemente enfermo y que tiene los meses contados, empieza a buscar a su sucesor. Conoce a Annabelle, joven mujer de carácter templado. Todo los opone, salvo el gusto por la cocina y algunos secretos más.

► <https://sandrinecohen.com/film/le-gout-du-partage/>

► **La mala alimentación perjudica la salud de los niños en todo el mundo** (ES)

Comunicado de prensa de la UNICEF, 15 de octubre de 2019.

Pobreza, urbanización, cambio climático y decisiones alimentarias mal informadas están resultando en dietas perjudiciales: 1 de cada 3 niños menores de 5 años padece desnutrición, y 2 de cada 3 menores de 2 años están mal alimentados. En México, la tasa de obesidad infantil es una de las más altas a nivel mundial y es resultado de ambientes obesogénicos. De ahí la importancia de la adopción del nuevo etiquetado frontal que permite tomar decisiones más acertadas en cuanto al equilibrio alimenticio. En este artículo se podrán encontrar los enlaces al informe “Estado mundial de la Infancia 2019, alimentos y nutrición”, así como a fotos, material de archivo y gráficos (en inglés).

► **Les Français et leur culture alimentaire : approche historique** (Fr)

Por Patrick Rambourg - Historiador de las prácticas culinarias y alimentarias

Los placeres de la comida son parte de la cultura francesa y el renombre de su cocina ha seducido desde hace tiempo a los extranjeros. Los gustos han evolucionado, la alimentación se ha convertido en una industria, pero el momento de la comida en Francia sigue conservando su importancia.

► **L'Alimentation en questions**

Plataforma participativa (Fr)

Investigadores contestan a sus preguntas: ¿la alimentación del futuro será genéticamente modificada? ¿Qué comían nuestros ancestros del Paleolítico? ¿Qué es la carne “artificial”? ¿Somos todos iguales ante los alimentos? Preguntas cortas, ingeniosas, incongruentes, complejas, para participar, solo basta con enviar sus preguntas en el sitio: L'Alimentation en questions.

► **Alimentation Générale : la Plateforme des cultures du goût** (Fr)

Alimentation Générale es una agencia de consultoría para empresas y actores públicos interesados en la alimentación, del campo al plato y es también una revista en línea. Organiza eventos relacionados con la alimentación y la gastronomía y está integrada por una comunidad de actores comprometidos. Frente a la segmentación de la información relacionada con los alimentos, Alimentation Générale se fijó como meta abordarla, jerarquizarla e intercambiar puntos de vista, tanto locales como internacionales sobre el tema, compartir las buenas prácticas e iniciativas innovadoras, así como implementar acciones de proximidad que respondan a los grandes desafíos de la alimentación.

► **Les Gourmandises de Dilly : La cuisine Africaine**

Oumou Nomoko, Les Editions Afelaïssa, Bamako, Série : Fonds Mali (Fr)

Las experiencias de trabajo de la autora en cooperación internacional y desarrollo, particularmente en el área de seguridad alimentaria, le han permitido viajar a través de África y estar en contacto con comunidades vulnerables: refugiados, mujeres abandonadas, jóvenes, minorías... A pesar de las dificultades que enfrentaron estos últimos, tenían mucho que aportar culturalmente, de ahí la idea de hacer un libro de recetas de cocina desconocidas, adaptadas a la cocina occidental, para compartir sus riquezas culinarias con el mundo entero. Este libro se enfoca en la cocina africana de Malí y Burkina Faso. Contiene un léxico culinario muy práctico con fotos y 40 recetas distribuidas desde el plato principal hasta el postre y algunas bebidas. Disponible en [Culturethèque](#)

► **Nos derniers festins**

Chantal Pelletier. Callimard, Série noire, 2019 (Fr)

Junio de 2044. La prohibición alimentaria impera en Francia y las mafias del camembert y del contrabando de foie gras prosperan. Cuando se quiere celebrar, hay que recurrir al mercado negro. La gente participa en ágapes organizados por sociedades secretas. Un inspector de alimentos desembarca en esta Provenza canicular para intentar resolver el asesinato de un joven cocinero de un restaurante clandestino. Al mismo tiempo, una ex militar lucha por conservar su restaurante gourmet y reconciliarse con su hija. Todos están vinculados con el cocinero asesinado, y juntos deben enfrentar el peso de las amenazas que se ciernen sobre sus cabezas. Libro digital disponible en [Culturethèque](#)

► **Cuisine et Vins de France**

Edición del 8 de julio de 2020 (Fr)

Con Cuisine et Vins de France, développez votre esprit gourmand !

En esta revista encontrará recetas creativas para cualquier ocasión, sin importar si se tiene o no talento en la cocina. Aproveche los secretos de los mejores chefs y consejos para elegir un buen vino y descubrir nuevos sabores y crear hermosas mesas, con estilos de vida modernos, con recetas accesibles. El último número contiene más de 80 recetas para la cocina de vacaciones, un colorido fácil, fresco, para los días soleados de un verano gourmet. Cocina y vinos de Francia ¡el espíritu gourmet! Revista digital disponible en [Culturethèque](#)

► **Les Bonnes choses**

Emisión conducida por Caroline Broué, France Culture / Emisión Semanal / 30' (Fr)

La comida es un tema global: afectivo, íntimo, social, cultural, antropológico, económico, ecológico... La emisión trata cuestiones de alimentación conforme surgen día con día, es una fuente de placer y también de intercambio, un asunto de responsabilidad y a la vez de seguridad. Temas relevantes, invitados -cocineros, artesanos, agricultores, gastrónomos, historiadores, nutricionistas, un panorama mundial, especial trato a temas novedosos -alimentos, tendencias, debates, blogs, festivales.

► **Épicerie fine**

Émission | TV5 monde | 26 min

La emisión Épicerie Fine, presentada por el chef Guy Martin, destaca los mejores productos de la gastronomía francesa. Brie de Meaux, Fourme de Ambert, cordero de granja de Quercy, incluso el puerco Nustrale no guardaran más secretos para usted. El chef Guy Martin viaja igualmente más allá de las fronteras francesas y va al descubrimiento de los sabores del mundo. La cita gastronómica es todos los sábados.

► **On ne parle pas la bouche pleine !**

France culture / Serie de emisiones de 29'

► **De la scène à la cène : les manières de table de Guillaume Gallienne**

► **Dans la cuisine de Guy Savoy**

► **Inspectrice du Michelin : secrets de chefs d'une femme de goût**

► **D'Astérix au Petit Nicolas le tour de gueule de René Goscinny**

► **Les itinéraires gourmands de Chateaubriand**

► **Le cas Carême : le grand architecte de la cuisine française**

► **¿Cómo funciona el gusto ?**

Jamy / 2'30

Jamy nos explica cómo funciona el gusto, como se percibe y cuáles son los principales sabores que percibimos, sin olvidar que, como dice el refrán: "se come en primer lugar con los ojos!"

► **La gastronomie dans les relations internationales**

Philippe Faure et Jean-Claude Ribaut Céoéconomie 2016

GASTRONOMÍA Y CIENCIAS

La gastronomie moléculaire

Hervé This / 39'09

En esta conferencia, el inventor de la gastronomía molecular Hervé This nos explica su visión de la cocina del futuro, y la manera en que la ciencia podría revolucionar nuestra percepción de la gastronomía (video disponible con subtítulos en español).

- ▶ [En francés](#)
- ▶ [En español](#)

Les nourritures

Corine Pelluchon / 4'47

La filósofa platica de su libro y desarrolla una reflexión sobre el « cogito goloso » (placer compartido de la mesa) que es, según ella, fundamentalmente relacional :

La carne cultivada en laboratorio podría ser peor para el clima que el ganado tradicional

Leonardo Gimeno

Hace casi diez años fue sintetizada la primera carne artificial comestible, lo que fue considerado una potencial solución al problema de la contaminación ambiental causada por la ganadería. Hoy, nuevos estudios demuestran que la realidad no es tan sencilla.

Desde hace 20 años el consumo de productos orgánicos está creciendo

France 24 / 12:58

En este programa se aborda el tema de las tendencias de la alimentación y en particular el aumento del consumo de productos orgánicos en los últimos 20 años.

GASTRONOMÍA Y NIÑOS

Drôles de marchés

Isabelle Pellegrini (Fr)

Para peques a partir de 7 años

A través de este álbum original, visitaremos los cuatro rincones del mundo para descubrir mercados únicos, llenos de colores, olores y sabores, que invita a descubrir los alimentos y costumbres de diferentes países. ¡Para cada mercado ilustrado, una receta exótica fácil de hacer! Libro digital, disponible en [Culturethèque](#)

Ce qu'on fait de ce qu'on mange

Pauline Neveu ; ilustraciones de Antoine Delautre (Fr)

Para peques a partir de 7 años. Los intrépidos Oscar y Zoé se plantean cuestiones fundamentales de la naturaleza y de la vida, y en esta ocasión es sobre qué hacemos con lo que comemos. Afortunadamente, Aristote un orangután sabio y parlanchín tiene todas las respuestas. Con divertidas tiras cómicas este álbum explica la digestión a todos los pequeños curiosos.

Libro digital, disponible en [Culturethèque](#)

Le Chevalier Tartiflette et le dragon de la tarte aux pommes

Véronique Cauchy. Para peques a partir de 5 años

Un cuento épico y gastronómico, donde los placeres del palacio y la hermandad vuelan muy por encima de las convenciones de la guerra. El encuentro entre un caballero de alma pacífica que pasa su tiempo inventando nuevas recetas y un pequeño, pequeño dragón. Disponible en [Culturethèque](#)

Alimentación equilibrada (Es)

Hábitos alimenticios saludables, las calorías que tiene una dieta, cómo elaborar una dieta equilibrada, menús saludables y necesidades energéticas. Son los pilares de este recurso que propone a los estudiantes diferentes actividades que permiten aplicar la teoría que se explica de una forma entretenida. También incluye un diccionario. Requiere instalar Flasplayer

El enigma de la nutrición (Es)

Este juego, dirigido al alumnado del tercer ciclo de Primaria, consiste en ayudar al detective Rodríguez a conseguir la clave secreta para abrir la cámara acorazada del museo. El jugador deberá adentrarse en los apartados (situados a la izquierda), siguiendo el orden establecido, y realizar las actividades propuestas en cada uno de ellos. Con las soluciones a las actividades sobre la alimentación se obtendrán las letras que componen la clave de la cámara. Requiere instalar Flasplayer.

Alimentación / « Los cursos del Collège de France »

Jean-Jacques Hublin / 59'

Con el paleoantropólogo Jean-Jacques Hublin (profesor invitado en el Collège de France), quien nos habla de la larga historia de la alimentación desde los Primates hasta Sapiens, o sea «¡Nosotro/as!», insistiendo sobre la coevolución del cerebro y del sistema digestivo.

GASTRONOMÍA Y CIENCIAS SOCIALES

► **Pour une ethnologie culinaire**

Yvonne Verdier / Artículo

La antropóloga estructuralista plantea la cocina como objeto cultural universal digno de investigar así también como, en las huellas de Claude Lévi-Strauss y Roland Barthes, con respecto del acceso que una « etnología culinaria » permitiría a las formas culturales, a las estructuras inconscientes de una cultura y de su metalenguaje.

► **Antropología de la alimentación**

Dominique Desjeux / Artículo

El antropólogo Dominique Desjeux nos entrega un panorama completo de la diversidad socio-cultural que se observa en la preparación y la ingestión de alimentos. Le universalidad del hecho de alimentarse remite a necesidades biológicas. Pero la manera como se reúnen los alimentos (compra, recolección, cosecha, etc.), como se les prepara (cocina) y las sociabilidades que rodean la toma de alimentos (comidas formales, informales, de fiesta) varía ampliamente entre las culturas y, dentro de las distintas sociedades, entre las generaciones.

► **Las bocas útiles**

Karine Tinat / Artículo

La profesora Marta Lamas comenta el libro *Las bocas útiles* (El Colegio de México, 2019) de la antropóloga Karine Tinat quien reflexiona sobre el cómo y el porqué de la anorexia así también como sobre la importancia que ese trastorno alimentario tiene en la construcción del sujeto en un contexto donde la delgadez ha llegado a ser sinónimo de tiranía.

► **La anorexia y el malestar de ser**

Lucía Melgar / Artículo

La crítica cultural Lucía Melgar reflexiona sobre la incidencia de la cultura en los trastornos alimentarios tales como la anorexia.

► **Manifiesto por un Food Feminismo**

Emisión France Culture La Cerise sur la gâteau / 3 minutos

El ámbito de la gastronomía es uno del más sexista. En Francia, 52% de los alumnos de las escuelas de cocina son mujeres, pero 94% de los chefs son hombres.

GASTRONOMÍA Y FEMINISMO

► **¿La gastronomía tiene un sexo?**

Emisión de Caroline Broué en France Culture / 29 minutos

Un historiador y dos periodistas tratan de entender porque los estereotipos de género son profundamente arraigados en el ámbito profesional de la cocina.

► **Catherine y Raymond, la receta del dúo de las emisiones culinarias**

Un artículo de Renaud Machart en Le Monde

En los archivos del Instituto Nacional del Audiovisual (INA), las emisiones culinarias de Catherine Langeais y Raymond Olivier son míticas, y reflejan un modelo machista de los roles de género en la cocina, en el cual la cocinera está completamente invisibilizada.

► **Cinema y sexismo ordinario en la gastronomía: entrevista con la directora del documental *En búsqueda de las mujeres chefs***

Un artículo en l'Humanité por Paule Masson

Las mujeres chefs existen. Sin embargo, la historia ignora estas grandes ausentes de los medios y de los guías culinarios. La película de Vérane Frediani les rinde un homenaje.

► **Yo digo no chef**

La cuenta Instagram para denunciar el ambiente sexista, el acoso y las agresiones sexuales en el ámbito profesional de las cocinas. Un artículo en France 24 por Ratiba Hamzaoui

Ex cocinera, Camille Aumont Carnel se volvió militante feminista y lanzó la cuenta Instagram **Yo digo no chef** para mostrar la realidad sexista de las cocinas francesas las más prestigiosas.

RECURSOS DEL CEMCA

Centro francés de estudios mexicanos y centroamericanos

Selección de Julie Le Gall, Investigadora en geografía y comprometida en proyectos para la educación alimentaria

► **Conferencia Justicia, Soberanía, Desigualdades y hambre:**

desafíos de políticas en contextos adversos

1h30, Renato Maluf, Posgrado de Ciencias sociales en Desarrollo, Agricultura y Sociedad, Universidad Federal Rural de Río de Janeiro

Renato Maluf fue conferencista invitado en el Congreso Justicia y Soberanía alimentaria en las Américas JySALA 2019, organizado por el CEMCA y la UNAM en la Ciudad de México en octubre de 2019. La conferencia permite conocer los conceptos de hambre, seguridad alimentaria, justicia alimentaria, soberanía alimentaria en el contexto latinoamericano y brasileño.

► **Conferencia Justicia, Soberanía y Política alimentaria**

2h, Ricardo Salvador, Food and Environment Program. Union of Concerned Scientists. Y Jesús Guzmán, CEDR-SSA - Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria, Cámara de Diputados de México.

Ricardo Salvador y Jesús Guzmán fueron conferencistas invitados en el Congreso Justicia y Soberanía alimentaria en las Américas JySALA 2019, organizado por el CEMCA y la UNAM en la Ciudad de México en octubre de 2019. La conferencia aborda las formas de gobernanza alimentaria (urbana, estatal) que pueden llevar a una mayor soberanía alimentaria y a mejorar el acceso de todos a una mejor alimentación.

► **Entrevistas con investigadores: ¿Cuál es el camino hacia una mayor justicia y soberanía alimentaria? ¿Cómo podemos acompañar desde la investigación las transiciones actuales?**

7x 3' - 5', Dulce Espinosa, Julie Le Gall, Ayari Pasquier, Delphine Prunier, Memoria del Congreso Justicia y Soberanía alimentaria en las Américas JySALA 2019, organizado por el CEMCA y la UNAM en la CDMX en octubre de 2019. Realización : Julie Le Gall y Ariel Guerchicoff.

Investigadores de Francia, Argentina, Brasil, Estados Unidos responden a las preguntas para acompañar las transiciones alimentarias, medioambientales, sociales, actuales. Los investigadores entrevistados fueron miembros del comité científico, del comité de organización y conferencistas invitados en el Congreso JySALA 2019.

Entrevista URBAL

una metodología para conocer los impactos de las iniciativas en la agricultura y la alimentación sostenible. El caso de la tortillería Maízajo. Héloïse Leloup, investigadora asociada en el CEMCA-México y Julie Le Gall

► [Facebook](#)

► [Instagram](#)

¿Cómo se producen las tortillas ? ¿Con qué tipo de maíz ? ¿Qué tipo de maíz se usa y porqué ? ¿Por qué usar el proceso de nixtamalización? Desde el 2017, Maízajo es una pequeña tortillería que abastece en tortillas de maíz nativo a los restaurantes de la Ciudad de México y sus alrededores. Aunque la mayoría de las tortillas que se venden en la Ciudad de México están hechas con mezclas industriales de harina de variedades híbridas de maíz, Maízajo sólo obtiene el maíz nativo directamente de los pequeños agricultores, lo que conecta a estos agricultores con los consumidores. Además, estas tortillas tradicionales se producen mediante el proceso prehispánico de nixtamalización, que sólo permite liberar los nutrientes de la planta. En el marco del proyecto URBAL, se llevó una investigación para conocer mejor la diversidad de impactos que tiene la iniciativa Maízajo

► **Artículo y mapa Global Selfood**

Ce qui nous nourrit, celles et ceux qui nous nourrissent

Carte à la une de Géoconfluences, sitio de recursos online para los profesores de la escuela secundaria en Francia y los estudiantes de primer ciclo universitario. Jean-Benoît Bouron (Géoconfluences) y Julie Le Gall.

Este mapa es una composición de "selfoods": autorretratos fotográficos de desayunos, almuerzos, cenas, tomados por estudiantes de secundaria y preparatoria como parte de un proyecto de investigación-acción. Los platos, dispuestos en el mosaico son tomas fotográficas hechas por los estudiantes que recuerdan a las naturalezas muertas. Se transforman en un paisaje global para representar la parte de la población activa que trabaja en la agricultura hoy en el mundo. ¿Quién está detrás de nuestros platos? ¿Dónde han mantenido o, por el contrario, perdido el contacto con la tierra las mujeres y los hombres? ¿En qué lugares la actividad agrícola sigue siendo un medio de vida para la población?

► **Les jeunes pousses. Des adolescents à la rencontre de l'agriculture et de l'alimentation,**

Documental // 22', Realización: Fabrice Finotti, Julie Le Gall, Myriam Laval, Association Réseau Marguerite, Boris Tavernier, Association VRAC

¿Cómo sensibilizar los adolescentes a las problemáticas y a los oficios de la agricultura, de la alimentación? A través de la preparación de un concurso de cocina frente a un jurado de chefs, los adolescentes de Vénissieux (región metropolitana de Lyon) se encuentran con los oficios de la agricultura y de la alimentación. Del campo a la mesa, desarrollan sus conocimientos y habilidades de pensamiento crítico para fomentar la justicia alimentaria en su barrio.

► **Jornada científica**

Adolescentes, alimentación y cambios globales. ¿Qué sentido puede dar la juventud a la alimentación en tiempos de transición? » / 5h. Julie Le Gall, Laura Elena Martínez Salvador y Delphine Prunier, investigadoras en la UNAM, Instituto de investigaciones sociales (coordinación). Realización del video : UNAM, IIS

¿Acaso los adolescentes solamente se caracterizan por comer comida chatarra? ¿Cuál su entorno alimentario? ¿A qué problemas de obesidad están expuestos y por qué? ¿Cuál puede ser el rol de los adolescentes frente a los cambios globales? ¿Cómo podemos fomentar proyectos educativos agri-alimentarios en las escuelas primarias y secundarias?

La era en la cual vivimos se caracteriza por una serie de cambios ecológicos importantes, acompañados por cambios sociales y políticos mayores que afectan desigualmente a los territorios. La alimentación es una de las prácticas cotidianas que más preguntas y dudas genera frente a dichos cambios. También, al ser una práctica necesaria, puede ser una potente herramienta para generar cambios perenes con impactos fuertes para responder a dichos cambios. Los niños y jóvenes, « las generaciones futuras », juegan un papel cada día más importante al respecto.

Jornada científica organizada en enero de 2020 en el marco del Seminario permanente « Agricultura, alimentación y asimetrías socio-territoriales » (UNAM-IIS-PUEC y CEMCA) y del proyecto de investigación ACTUAAL « Acompañar las Transiciones de lo Urbano Antropoceno en América Latina » (CNRS – Misión por las iniciativas transversas).

► **Entrevistas ¡Provecho! Geografías de Explotación y Lucha en la Cadena Agroalimentaria**

Una muestra fotográfica de Chamba Collective

► [Facebook](#)

► [Instagram](#)

¿Cómo llegan los alimentos a nuestra casa? ¿Quiénes los producen, los elaboran, los transportan? ¿En qué condiciones trabajan? Detrás de nuestros platos hay trabajadores en todos los eslabones del sistema agro-alimentario. Permiten abordar estas temáticas las entrevistas con Paolo Molinaro, Caterina Morbiato, Stefano Morrone, Gustavo Graf, Nayeli Cruz Bonilla, curadores, fotógrafos, investigadores del Colectivo Chamba y representantes del movimiento #niunrepartidormenos. El colectivo Chamba trabaja en la intersección de la etnografía y la fotografía documental para crear instalaciones de sitio específico centradas en la experiencia de los trabajadores precarios en México. La muestra ¡Provecho! Geografías de Explotación y Lucha en la Cadena Agroalimentaria hace visible los trabajadores a lo largo de toda la cadena alimentaria, del campo a la mesa familiar. Denuncia las condiciones laborales precarias de los trabajadores, en particular migrantes. La muestra de fotografía fue inaugurada en el marco del Congreso internacional Jy-SALA "Justicia y Soberanía alimentaria en las Américas: desigualdades, agricultura, alimentación" el 28 de octubre de 2019, en el Museo nacional de las Culturas del Mundo, en la Ciudad de México

► **Jornadas de estudio *Migraciones, trabajo y agricultura en el espacio rural mexicano. Enfoque sobre los jornaleros***

9 x 40' Julie Le Gall, Bernard Tallet, investigadores en el CEMCA-México, Delphine Prunier, investigadora en la UNAM, Instituto de investigaciones sociales (coordinación), video: Mauricio Vallarta, edición: Ariel Guerchicoff

¿Quiénes son los jornaleros que trabajan para las grandes empresas agro-alimentaria? ¿Cómo llegan, cómo son contratados? ¿En qué condiciones trabajan? ¿Cómo se instalan, de forma provisoria o definitiva? ¿Cómo viven en el campo, cerca de las empresas? ¿Cómo se transforman las zonas rurales bajo la influencia de los migrantes? Estos videos capturan las exposiciones de investigadores de México y Francia, especialistas de las migraciones y de los trabajadores migrantes en México, presentadas en el marco de las jornadas de estudio internacionales « Recibir las migraciones en México. Políticas, imaginarios y transformaciones del espacio receptor », organizadas por Michelle Salord, Julie Le Gall, Bernard Tallet en mayo de 2019.

Por largo tiempo, México ha sido considerado un país de partida para los migrantes. Sin embargo, también es un país de tránsito, de pausa, de paradas forzadas y de instalación en el camino hacia los Estados Unidos. Gran parte de los migrantes, sin poder o sin querer continuar sus travesías, entran en un proceso de asentamiento por un tiempo variable, con consecuencias notables para los territorios y las sociedades de acogida, tanto en la ciudad como en las zonas rurales.

► **Agricultura, empresas agrícolas y alimentación en el Área de protección de la Fauna y la Flora del Nevado de Toluca**

Julie Le Gall, Luc Merchez, Jacques Imbernon, Sergio Franco Maas, Tizbe Arteaga Reyes, Delfino Madrigal (dirección de la edición), 2015. *Vivir en una área protegida en la sombra de una gran metrópoli : un atlas digital del Área de protección de la Fauna y la Flora del Nevado de Toluca*

¿Cómo se produce cerca de la Ciudad de México? ¿Cómo los productores lidian con la presión metropolitana? ¿Cuáles estrategias desarrollan entre las necesidades económicas y las necesidades medioambientales?

El Atlas digital del Nevado de Toluca describe y analiza por temáticas un espacio de protección muy conocido de los habitantes de la región metropolitana de México. Ha sido creado por un grupo de estudiantes de maestría en geografía de la Ecole normale supérieure de Lyon y de la Universidad autónoma del Estado de México, y sus profesores en el marco del proyecto de investigación SELINA, dirigido por Jacques Imbernon, del CIRAD. Varias páginas cuentan y analizan como se produce en esta área protegida cerca de la Ciudad de México.

Atlas de la agroindustria

Fundación Heinrich Boell

Violación de Derechos de las y los Jornaleros en México

Primer Informe, Red Nacional de Jornaleras y Jornaleros Agrícolas

INSTANTÁNEOS

A la table des diplomates, L'Histoire de France racontée à travers ses grand repas (1520-2015)

EXPOSICIONES

L'instant d'avant

(2020) / Proyecto fotográfico de Grégoire Korganow / Chaillot - Théâtre national de la Danse

Bon appétit, l'alimentation dans tous les sens

Cité des Sciences et de l'Industrie, febrero 2010-enero 2011

Alimentarse es la preocupación natural y primordial de cualquier ser humano. Apenas salido del vientre de su madre, el recién nacido busca ya sea el seno materno o el biberón. Así descubre la sensación de lo graso y su primer sabor dulce. Ya de adolescente, ¿este comedor prácticamente independiente es capaz de ubicarse en el planeta alimentario? ¿Está consciente de lo que come y por qué? A través de esta exposición, dividida en cinco partes, sin duda aprenderá a encontrar salud y placer en su plato

Je mange donc je suis - Exposición en el Musée de l'Homme (Fr)

Hasta finales del mes de agosto, el Museo del Hombre de la ciudad de París presenta la exposición Je mange donc suis. Esta muestra nos permite descubrir los aspectos biológicos, culturales y ecológicos de nuestra alimentación. Además, el museo publica en su sección de actualidad varios artículos relacionados con la alimentación.

Mini sitio de la Expo

[Le cabinet gastronomique de Christelle Téa](#)

[Bien manger : oui, mais comment](#)

[Il faut végétaliser et biodiversifier nos assiettes, pour notre santé et pour l'environnement](#)

[Podcast : Cuisiner la nature](#)

ÓPERA EN CASA

La Ópera de París en línea

Desde el 17 de marzo, la Ópera de París pone a disposición gratuitamente una ópera o ballet completo todos los lunes a las 19:30 en [operadeparis.fr](#) y en [france.tvculturebox](#) o [arte.tv](#), así como en nuestra página de Facebook. Hasta la fecha, más de 2,5 millones de usuarios de Internet ya han visto diez producciones clave del repertorio de la Ópera de París, entre ellas Carmen, El lago de los cisnes, El barbero de Sevilla, El sueño de una noche de verano.

MÚSICA

Playlist SPOTIFAL

Spotifal es la increíble playlist del IFAL con 100 canciones de artistas franceses o francófonos. Cada mes, actualizamos una parte de la lista para que sigas descubriendo nuevos sonidos. ¡Descubre lo que se escucha en Francia!

PROGRAMAS LITERARIOS Y DEBATE DE IDEAS

François Rabelais / France Culture / Serie de emisiones de 59'

Épisode 1 : L'extravagant maître François Rabelais

Épisode 2 : Notre seul auteur-monde

Épisode 3 : Rabelais, le père du roman

Épisode 4 : Rabelais, poétique et politique

La Grande Librairie / Les secrets d'écriture des maîtres du suspense / 95'

Capacitarse

Aprovecha estos días #encasa para aprender y capacitarte. Consulta nuestras recomendaciones en francés y en español a continuación.

GASTRONOMÍA

▶ **El Taller de los Chefs**

Líder en clases de cocina en Francia, revela los secretos de sus deliciosas recetas. Una cadena Youtube para encontrar recetas originales y sencillas explicadas por profesionales de la cocina

▶ **Para inscribirse a clases en línea**

▶ **Cuisine de chef : La science des saveurs / C'est pas sorcier** / 26 :19

En este programa se aborda el tema de la ciencia de los sabores y del gusto. Descubriremos al gran chef Thierry Marx empleando la ciencia para revolucionar la gastronomía.

FUN MOOC

▶ FUN MOOC sobre las ciencias de los viñedos y de los vinos :

▶ FUN MOOC sobre la Responsabilidad Social de las Empresas y la industria agro-alimentaria

▶ FUN MOOC sobre la producción de alimentos ricos en proteínas vegetales :

▶ FUN MOOC sobre las ciencias y las producciones animales que se concentra sobre la avicultura

▶ FUN MOOC sobre la salud de las plantas que nos enseña a identificar cuales son los bio-agresores que influyen en forma negativa sobre el desarrollo, funcionamiento y la buena salud de las plantas :

▶ FUN MOOC sobre las relaciones entre las abejas y el medioambiente

El cine en casa

Sin duda extrañamos las salas de cine, la complicidad entre los espectadores, construida gracias a las risas, el llanto o la conmoción compartidos. Mientras podemos regresar, tenemos la oportunidad de voltear hacia el pasado e **inspirarnos a través de las miradas de los realizadores** y su amor hacia estos espacios, quienes nos invitan a sumergirnos en sus procesos creativos e historias personales.

LE CINÉMA IFAL TE RECOMIENDA

En occidente, se reconocen **cuatro opciones** en la **teoría clásica del sabor**: **amargo, ácido, dulce y salado**. En México definitivamente agregaríamos el **picante** como sabor primario. Sin ánimo de forzar la situación, les dejamos **cuatro películas** que están en una o varias de estas categorías. Para que todos quedemos satisfechos, también les proponemos una **serie** para **conocer** más sobre la **innovación** dentro de la comida francesa contemporánea.

EL COCINERO, EL LADRÓN, SU ESPOSA Y SU AMANTE

The Cook, the Thief, His Wife and Her Lover / Peter Greenaway / Países Bajos, Reino Unido, Francia / 1989 / 124 min

Albert Spica es un **delincuente** que tiene un **restaurante** de **clase alta**, dirigido por un **chef francés**, en el que se reúne habitualmente con sus **cómplices**. Spica goza **maltratando al personal**, a sus **matones** y a veces a los propios **clientes**. También se deleita **humillando a su esposa**. Ésta comienza una **relación secreta** con un cliente del restaurante, que es absolutamente distinto a Spica: **calmado, refinado y culto**. Ambos se convierten en **amantes** en la propia cocina del lugar, con la complicidad del chef y los suyos.

► Disponible en [Cinépolis Klic](#)

EL CHEF

Comme un chef / Daniel Cohen / Francia, España / 2012 / 84 min

El joven **Jacky Bonnot** sueña con **triunfar** en un gran restaurante. Pero su **precaria situación económica** le obliga a **aceptar trabajos** como cocinero que ni siquiera consigue conservar. Un día se cruza en su camino **Alexandre Lagarde**, un **célebre chef**, cuya acomodada **posición** se ve **amenazada** por el **grupo financiero** propietario de sus restaurantes.

► Disponible gratis en [Prime Video](#)

LOS SABORES DEL PALACIO

Les saveurs du Palais / Christian Vincent / Francia / 2012 / 95 min

Hortense Laborie, una mujer sencilla y amante de la **cocina tradicional francesa**, es seleccionada para encargarse de las comidas privadas en el **Palacio del Elíseo**. Aunque la **autenticidad de sus platos** rápidamente seduce al presidente, los **celos y envidias** de **numerosos miembros** del **personal de cocina** hacen de **su trabajo** una **complicada experiencia** en la que tendrá que **sortear** los **retos y trampas** que le **tienden** sus **colegas**.

► Disponible en [FilminLatino](#), [iTunes](#) y [Google Play](#)

SAINT AMOUR: UNA CATA DE VIDA

Saint Amour / Benoît Delépine, Gustave Kervern / Francia, Bélgica / 2016 / 101 min

Cada año, **Bruno** hace un recorrido por todos los **stands de vino, sin salir** de las instalaciones del **show y sin tener que terminar su ruta del vino**. Este año, su padre sugiere que la terminen juntos, pero una verdadera ruta del vino, a través de la **campaña francesa**. Acompañado por **Mike**, un joven y **peculiar taxista**, se ponen en marcha en dirección hacia las principales **regiones vinícolas** de **Francia**. Juntos, van a descubrir no sólo **las rutas del vino**, sino también el camino que conduce de **regreso al Amor**.

► Disponible en [FilminLatino](#), [TonaláTV](#), [iTunes](#) y [Google Play](#)

CHEF'S TABLE: FRANCIA

Chef's Table: France / David Gelb, Andrew Fried, Clay Jeter / EE.UU. / 2016 / 1 temporada con 4 episodios de 45min

Experimenta los **sabores de Francia** con los **innovadores chefs** que desafían los **límites** de la **gastronomía** y están reinventando una **rica tradición culinaria**. Cada episodio se enfoca en un solo chef y los **aspectos únicos** de sus **vidas, talentos y pasión** de su pedazo culinario particular.

► Disponible en [Netflix](#)

OTRAS RECOMENDACIONES

► **L'ILE OU LA CUISSE**

Una película de Claude Zidi / Francia / 1976 / 104' VOD

Louis de Funès interpreta a un prestigioso **crítico gastronómico** que **edita la guía Duchemin**, su trabajo consiste en **valorar la calidad de los restaurantes...** a los cuales acude **disfrazado**. Está a punto de **jubilarse y legarle** todo a su hijo, como es **tradición** en la familia. Pero aunque a su hijo tiene **talento**, tiene otra **vocación en la vida: payaso de circo**, y no se atreve a decírselo a su padre...

► **LE GRAND RESTAURANT**

Una película de Jacques Besnard / Francia / 1966' VOD

El **Sr. Septime** dirige su lujoso restaurante con una disciplina **casi militar**. La visita de un **Jefe de Estado sudamericano** hará que el hotel se **movilice** en su honor, y deciden **preparan un plato** especial para él: la **Pirámide al Septime**. En el momento de la aparición del plato, el **Presidente Novalés** desaparece. **Septime** se encuentra entonces en una **situación delicada**: el comisario sospecha de él, y es acosado por el secretario del presidente.

► **UNE AFFAIRE DE GOÛT**

Una película de Bernard Rapp / Francia / 2000 / 90' VOD

Frédéric Delamont es un **empresario exitoso, refinado y lleno de fobias**, que conoce en un restaurante a un **joven camarero, Nicolas Rivière**. Días más tarde, Delamont le propone de **ser su catador** particular a **cambio de un alto salario**. Lo que comienza con una **relación profesional diferente y cordial**, se convierte **rápidamente** en un **juego peligroso** para **ambos hombres**.



WWW.IFAL.MX