



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS**

**ANÁLISIS DE LA IMAGEN GRÁFICA DE LAS PUBLICACIONES
ELECTRÓNICAS DE LA FUNDACIÓN HERDEZ: COLECCIÓN TONACAYOTL**

TESINA

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADA EN BIBLIOTECOLOGÍA Y ESTUDIOS DEL A INFORMACIÓN**

**PRESENTA:
PATRICIA ADRIÁN SERRANO**

**ASESORA
DRA. ANGÉLICA GUEVARA VILLANUEVA**



CIUDAD UNIVERSITARIA, CD. MX., 2022



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	IIIIV
 CAPÍTULO 1. LA IMAGEN COMO ELEMENTO DE REPRESENTACIÓN EN LAS PUBLICACIONES DE ENTIDADES CORPORATIVAS Y/O COMERCIALES	
1.1 Definición del término imagen: el signo	1
1.2 Elementos que integran una imagen.....	5
1.3 Importancia de la imagen en las publicaciones electrónicas	17
1.4 Aportaciones significativas en materia gráfica a la investigación editorial	20
 CAPÍTULO 2. FUNDACIÓN HERDEZ COMO REPRESENTANTE MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA	
2.1 Antecedentes de Fundación Herdez: Grupo Herdez.....	25
2.2 Objetivos, misión y visión.	30
2.3 Funciones e importancia cultural	32
2.3.1 Instalaciones.....	32
2.3.2 Museo	36
2.3.3 Biblioteca.....	39
2.3.4 Formación académica.....	42
2.3.5 Editorial.....	43
 CAPÍTULO 3. LA COLECCIÓN TONACAYOTL COMO ELEMENTO REPRESENTATIVO DE LA PRODUCCIÓN EDITORIAL GASTRONÓMICA DE FUNDACIÓN HERDEZ	
3.1 Actividad editorial.....	47
3.2 Análisis de la imagen gráfica de la Colección Tonacayotl	50
3.3 Impacto en la bibliografía nacional	83
 CONCLUSIONES	 86
 OBRAS CONSULTADAS	 89

AGRADECIMIENTOS

A mi honorable alma mater, Universidad Nacional Autónoma de México, quien me ha forjado esta vocación académica desde mi ingreso a bachillerato en el año 2009.

A Fundación Herdez y su Biblioteca por brindarme el acceso a los recursos de información durante esta difícil época de contingencia.

A los docentes que se esmeraron por mostrarnos la esencia de la licenciatura, especialmente a mi asesora, Dra. Angélica Guevara Villanueva, cuya paciencia, motivación y exigencia hicieron posible la entrega de este último trabajo académico.

A mis sinodales, quiénes me ilustraron con sus conocimientos durante este proceso:

Dra. Brenda Cabral Vargas

Mtra. Blanca Estela Sánchez Luna

Dra. Marisela Romero Vázquez

Dr. Bardo Javier García Martínez

Finalmente, a las personas que la vida laboral y académica me ha llevado a conocer y me motivaron a culminar este proceso: Ing. Fernando Izquierdo, Dr. Juan Pablo García, Dr. Rafael Castellot, Dr. Héctor Mazzocco, Lic. Milagros Pérez, Lic. Jazmín Rosiquez, Mtro. Raúl Moreno.

DEDICATORIA

Laura Serrano

La persona más importante de mi vida y mi ejemplo a seguir, gracias por no dejarme caer, motivarme y exigirme tanto para llegar juntas hasta aquí. Tus consejos, tu sonrisa, tu fortaleza y tu amor son la esencia de nuestra familia.

¡Lo logramos mamá! Te amo.

Paola, Alejandro y Jorge

Los quiero demasiado. Gracias por la paciencia y el apoyo, sin duda solo nosotros sabemos el esfuerzo que hacemos cada día para ser los mejores. Estoy muy orgullosa de ustedes hermanos.

Luis Correa

Desde mi corazón, por tu apoyo, comprensión y aprendizaje a lo largo de estos años. Llevo en mí cada momento que hemos vivido y estoy segura que nos aguardan muchos más, no sé si serán buenos o malos solo que serán nuestros.

Eres el mejor.

Mis amigos

Fernando, Javier, Octavio, Julio, Carlos, Ricardo, Diana, Salvador, Dioni, Abigail, Andrea, Isabel, Ana:

A veces tomamos decisiones que nos llevan a separar caminos, sin embargo tengo la certeza de que el éxito vendrá a sus vidas y estaremos ahí para celebrarlo.

Dra. Angélica Guevara

Doctora, en este tiempo que hemos trabajado juntas la he llegado a estimar mucho. El mayor aprendizaje que me llevo de usted es sin duda la exigencia conmigo misma. Gracias por su infinita motivación y paciencia.

Jovita Merino

Siempre que miro al cielo, las estrellas me dicen que estás feliz con Chalio, porque la más brillante eres tú.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo aborda diferentes aspectos en relación con la edición gráfica de las publicaciones electrónicas de la Fundación Herdez, específicamente de la Colección Tonacayotl, la cual se enfoca en los elementos más representativos de la gastronomía mexicana.

Existen varias investigaciones en torno a la producción editorial nacional; éstas se han abordado desde distintos puntos de vista al tratarse sobre impresores e imprentas, editores, colecciones, manuscritos, libros de cualquier formato, diarios impresos, folletos y/o carteles cuyo contenido es importante por el contexto en el que se desarrollaron. Uno de los temas que causa más curiosidad es el de Gastronomía, pues es una disciplina muy rica en cuanto a materiales y técnicas, por lo tanto se ha publicado bastante bibliografía sobre ella, misma que data desde la época de la colonia siendo el ejemplo más representativo de ello El Cocinero Mexicano publicado en 1831.

Además, la forma de elaboración del libro ha ido evolucionando con el paso del tiempo y poco a poco estos se han hecho más estéticos gracias a las herramientas que el diseño ha proporcionado, logrando así un equilibrio entre contenido e imagen gráfica, además de presentar una versatilidad de formatos que pasaron a formar parte del entorno digital del universo editorial.

Dentro de la industria editorial, el diseño proporciona identidad, ya sea a un libro, a una colección o propiamente a la casa editora; dicho de otra manera, aporta una esencia visual a los materiales, misma que está determinada por el conjunto de elementos gráficos que interactúan armoniosamente entre sí dentro de un espacio determinado.

Es así como se elige trabajar con una parte del fondo editorial de Fundación Herdez, la cual es una institución de carácter privado creada entre 1987 y 1988 por Grupo Herdez reconocida a nivel nacional e internacional por su constante labor cultural en la que se busca preservar y difundir la gastronomía mexicana, misma que fue reconocida como patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO en el 2010.

Se ha dedicado por un largo lapso a difundir la gastronomía mexicana a través de sus publicaciones; se ha hablado de ingredientes básicos en la cocina mexicana como el frijol, el maíz o el cacao, así como de la riqueza que esta representa a nivel internacional.

Bajo este contexto, el objetivo general de la presente investigación es contribuir al estudio de la bibliografía nacional mexicana por medio del análisis de los elementos gráficos de los libros electrónicos que conforman la Colección Tonacayotl publicados por Fundación Herdez, a razón de considerar relevante el trabajo en la edición gráfica como un proceso de comunicación visual que consiste en la transmisión de ideas, conceptos, emociones e información, mediante el uso del lenguaje no verbal en un contexto determinado logrando ser un componente, sin lugar a dudas del libro, puesto que puede proporcionar una identidad y comunicar un mensaje.

Los objetivos específicos responden a las siguientes preguntas:

¿Cuál es la aportación al universo bibliográfico que hace Fundación Herdez por medio de su fondo editorial?

¿Qué elementos gráficos se encuentran presentes en la versión electrónica de la Colección Tonacayotl publicada por Fundación Herdez

¿Qué representan las características gráficas de las publicaciones electrónicas de Fundación Herdez?

¿Por qué son importantes los elementos gráficos dentro de una publicación electrónica?

Por lo anterior, para dar sentido a la investigación se ha optado por recurrir a un método documental en función de realizar una búsqueda, selección, recuperación y análisis de la información y, un método descriptivo, en virtud de analizar y definir los elementos implícitos.

Dicho esto, el cuerpo de la investigación comienza proporcionando un esbozo conceptual en materia de imagen, es decir, cuál es el papel de ésta dentro de la imagen corporativa editorial enlistando sus elementos y resaltando su importancia.

Posteriormente se ahonda en el contexto de la editorial en cuestión, pues se abordan los antecedentes de Fundación Herdez, así como sus objetivos institucionales, sus funciones e importancia cultural y social a nivel nacional e internacional.

Por último, se hablará completamente de la actividad editorial de la Fundación, entrando en materia específicamente de la Colección Tonacayotl. De igual modo, se detallarán los elementos gráficos que se utilizaron con base en la teoría proporcionada en el primer apartado finalizando en el impacto que ha tenido la gastronomía mexicana en la industria editorial y, ésta a su vez, en la bibliografía nacional mexicana.

CAPÍTULO 1. LA IMAGEN COMO ELEMENTO DE REPRESENTACIÓN EN LAS PUBLICACIONES DE ENTIDADES CORPORATIVAS Y/O COMERCIALES

El lenguaje visual conlleva a una forma de pensamiento abstracto que permite al ser humano captar o relacionar elementos que componen una imagen para descifrar el significado de ésta.

A grandes rasgos, la acepción de imagen puede concebirse como aquella manera en la que se visualiza un concepto o una idea. Aún de este modo, la definición sigue siendo bastante amplia y general, por lo que bajo el contexto de este trabajo de investigación, se enunciarán algunas designaciones lingüísticas con respecto a la imagen gráfica para posteriormente enfocarlo en el ámbito editorial, específicamente en publicaciones digitales y/o electrónicas.

Eventualmente, se hará énfasis en los elementos que constituyen la naturaleza de una imagen, así como su importancia en el proceso de comunicación que involucra un proyecto editorial.

Finalmente se retrotraerá en estudios significativos, cuyo objetivo ha de ser el análisis de la composición de las portadas y el uso de elementos gráficos, así como de las aportaciones a la investigación bibliográfica.

1.1 Definición del término imagen: el signo

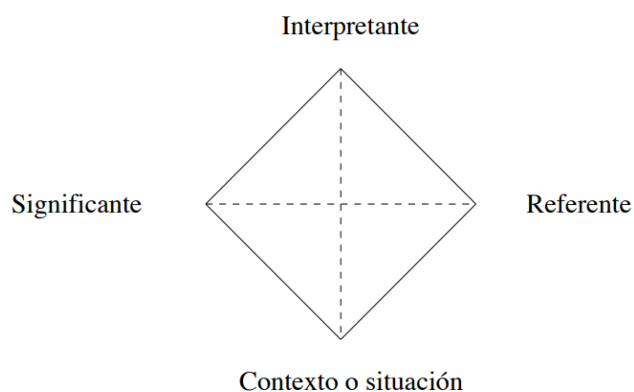
A lo largo de la historia de la comunicación, se han creado diversos postulados que tratan de explicar cómo funciona este proceso; una de las teorías más estudiadas es la semiótica, o bien, Teoría de los signos, la cual se plantea en el siglo XIX cuando Charles Sanders Peirce propone investigar de manera más meticulosa la comunicación y la asociación de la mente humana con los significados que se le pueden atribuir a un mensaje bajo un contexto, es decir, “el signo y su significado” (Salguero, 2002, p. 52). Esta teoría se denominó *Semiótica*, en donde se propone la existencia de tres tipos de signos: icono, índice y símbolo.

De acuerdo con el tesoro Léxico de la Universidad de Oxford, se define *semiótica* como “ciencia que estudia los diferentes sistemas de signos que permiten la comunicación entre individuos, sus modos de producción, de funcionamiento y de recepción” (Oxford University, 2019, <https://www.lexico.com>).

Por otra parte, Salguero (2002, p. 52) retoma a Peirce, quien en sus artículos *División de los signos e Icono, índice y símbolo*, determina que un signo es “algo que representa algo para alguien en algún aspecto o carácter”; por esta causa es que Salguero propone el siguiente esquema en el que se ve cómo interactúan entre sí diferentes elementos para comunicar un mensaje por medio del uso de signos:

Figura 1

El signo según Peirce



Fuente: Salguero Lamillar, F. J. (2002). *Teoría general de los signos y del significado*. Recuperado de <http://personal.us.es/salguero/Publicaciones/TeoSign.pdf>, p. 52.

También es importante mencionar los tipos de signos que propone Peirce, los cuales se engloban en tres (Salguero, 2002, p.53):

TIPOS DE SIGNO

ICONO

Tiene una relación directa de semejanza con el objeto o sujeto que representa. Por ejemplo: retratos, pinturas, mapas, etc.

Figura 2

Palacio de Bellas Artes

Fuente: Figura de elaboración propia.



La fotografía representa la edificación y arquitectura del Palacio.

ÍNDICE

Trae a la mente del interpretante la imagen del significado mediante una relación causa y efecto. .

Figura 3

Gotas de agua en la ventanas

Fuente: Figura de elaboración propia.



La relación causa efecto es que al haber gotas de agua en la ventana, quiere decir que llovió.

SÍMBOLO

La relación con el objeto prácticamente no existe, sino que se le ha asignado un significado. Por ejemplo: una paloma es símbolo de paz, las señales de tránsito, etc.

Figura 4

Calabaza de Halloween

Fuente: Figura de elaboración propia.



La calabaza tallada es la representación de la leyenda de Jack-o'-lantern, un vigilante nocturno que tiene muchas leyendas sobre su origen.

Esta calabaza es asociada con las festividades de Halloween, una tradición derivada de las antiguas celebraciones Celtas, pues se cree que ella ayudaría a ahuyentar a los espíritus malignos.

Esta costumbre nace en Irlanda y Gran Bretaña donde originalmente se utilizaban nabos (Alberro, 2004), sin embargo una vez que la costumbre y la leyenda llega al continente Americano, se adopta una calabaza debido a la ausencia de este tubérculo.

Tabla 1

Tipos de signos según la Teoría de Signos de Peirce.

Aunque los estudiosos enfocan sus investigaciones de semiótica hacia la parte lingüística a través de la semiología, la cual, de acuerdo con Guiraud (1979, p. 7), es la ciencia que se encarga del estudio de los signos mediante las lenguas, códigos y señales bajo una percepción social, no se puede negar que también es posible estudiar esta Teoría bajo la percepción de la comunicación gráfica.

Establecer la relación entre los signos gráficos y decodificar el mensaje que se pretende transmitir no solamente es una actividad cotidiana, sino que el trasfondo que trae consigo la imagen debe tener un por qué, es decir, ser funcional.

En este sentido, es necesario establecer el concepto de la palabra imagen ya que así será más sencilla la relación entre dicha palabra y la semiótica.

De manera general, López (2014), afirma que la palabra imagen “tiene su origen en el latín *imāgo* y permite describir a la figura, representación, semejanza, aspecto o apariencia de una determinada cosa” (p. 1).

Por su parte, Costa (2020, p. 1) hace alusión a que la imagen “se instala en el imaginario colectivo determinando sus preferencias, fidelidad y opiniones”, siendo ésta la constitución de una identidad global en el mercado y manifestándose ante el cliente como un identificador social.

Además, Salazar (2010) retoma a Arthur Turnbull, quien dice que “las imágenes pueden considerarse símbolos pues no solamente muestran objetos o cosas en forma muy parecida a la que realmente tienen sino que también posibilitan a que los seres humanos consideren cosas que no se refieran a la realidad” (p. 5). De este modo, se entiende que la imagen se percibe también como la representación de una forma de pensamiento abstracto que no se asemeja o se acerca a lo real.

Por otro lado, la Xunta de Galicia (2013) asegura que la imagen es “una selección de la realidad compuesta por elementos específicos que están ordenados por medio

de una sintaxis, con el objeto de tener un significado”. Por lo que la definición de una imagen depende de dos procesos: percepción o concepción de una idea mental y representación o materialización de esa idea, es decir, la realización de la misma.

En otras palabras, y siendo más específicos, se puede definir la imagen como la representación gráfica de una idea, concepto o sujeto y de este modo, es posible ver de manera más clara, la existencia de relaciones entre el significado y el signo; aunque tomando en cuenta los tipos de signos anteriormente descritos, la imagen como tal entraría totalmente en la clasificación de Icono, de manera parcial en el Símbolo y, un poco menos (pero no enajenado), en el Índice.

1.2 Elementos que integran una imagen

La imagen está compuesta por diversos elementos que se complementan entre sí para lograr una composición bien estructurada, pues ayudarán a lograr el objetivo para el que fue creada mediante la conjunción armónica de éstos en un espacio definido.

Existen diferentes tipos de imágenes que pueden ser utilizadas en las publicaciones que conocemos. Jaques Aumont (1992) menciona que “las imágenes generan algunas relaciones con el espectador gracias a valores de signo representativos o simbólicos, entregan ciertos mensajes de acuerdo con la intención del autor” (Mendoza, Sierra y Sánchez, 2016, p.267).

Una de los tipos de imágenes que se aprecian con más frecuencia es el dibujo, el cual Sanmiguel (2003) describe como “la representación de formas y figuras en un lienzo mediante el uso de técnicas de línea y sombreado las cuales se convierten en la base para la construcción de obras artísticas”. (Mendoza, Sierra y Sánchez, 2016, p.270). Con base en esta definición, se puede inferir que el dibujo es una tipología que no persigue comunicar un mensaje específico, es decir que al ser de carácter artístico puede dejarse a la interpretación del receptor.

Por otro lado, se puede contemplar la ilustración, definida por los mismos autores como “una representación visual de un texto o concepto mediante el uso de elementos formales de diseño o técnicas artísticas [...] que favorecen la transmisión de información entre emisor y receptor” (p. 278). En este punto, se habla de una comunicación visual que acompaña o complementa una idea que puede contener un texto; esto implica que ya no existe una interpretación personal a diferencia de un dibujo.

Adicional a esto, se contempla otro recurso gráfico denominado fotografía, la cual es definida por Susperregui (1987, p. 194) como “un medio mecánico de producción de imágenes originales de carácter estático y apto para permanecer un largo período”. Sanchez y Val (2007, p. 34) hacen alusión a que gracias al uso de la fotografía como imagen documental, es posible contextualizarse en una época histórica, gracias a ello es posible darles un significado.

Lo anterior permite enfatizar que existen diferentes tipos de imágenes utilizadas en documentos tales como libros, revistas, enciclopedias, tesis, entre otros.

La literatura especializada en la labor gráfica, señala que existen diversos componentes que integran una imagen, sin embargo para fines de este estudio se han elegido los siguientes, que además, se consideran relevantes para la actividad gráfica que realiza la industria editorial de acuerdo con instituciones como Editorial McGraw Hill y el Ministerio de Educación del Gobierno de Chile (MINEDUC):

- **Punto:** Es el elemento del que se parte para construir una imagen. El punto puede ser utilizado con diferentes intenciones y es demasiado versátil, pues entre sus funciones también se encuentra el sombreado de figuras o bien, la coloración.

Con respecto a las funciones del punto, McGraw-Hill (2019) menciona que el punto puede ser utilizado de dos formas: como elemento abstracto o como elemento figurativo.

Cuando se utiliza como elemento abstracto se pueden crear diferentes figuras “que carecen de relación con las imágenes que vemos en la realidad”; mientras que como elemento figurativo sucede lo contrario, pues se pueden crear imágenes que se apegan a lo real como personajes, monumentos, etc.

Figura 5

Visualización del punto desde una perspectiva general

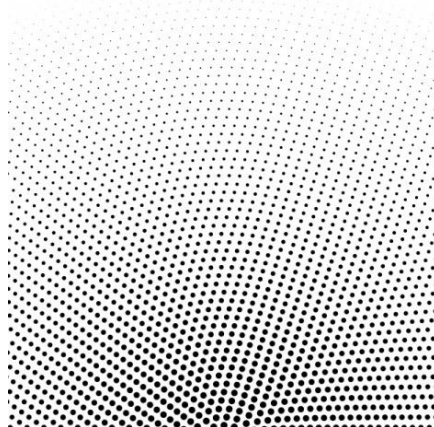


El punto como elemento abstracto cumpliendo diferentes funciones, entre las que se encuentran el sombreado y la construcción de otros elementos mediante la conjunción de estos.

Fuente: Figura de elaboración propia.

Figura 6

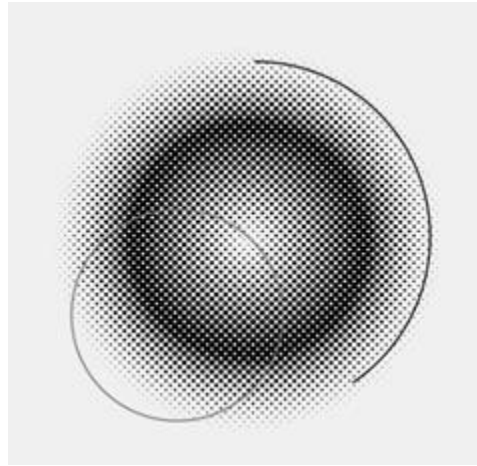
El punto logrando efecto de sombreado.



Fuente: Freepik Company (2019). Recursos gráficos. [Figuras]. Recuperado de <https://www.freepik.es/>

Figura 7

Construcción de figura con el uso del punto.



Fuente: Freepik Company (2019). Recursos gráficos. [Figuras]. Recuperado de <https://www.freepik.es/>

- **Línea:** Se define como el elemento gráfico que parte de la existencia del punto y que al adquirir un movimiento que puede ser curvo, recto, ondulado, mixto, etc., forma una imagen. Además, se le da otros usos que pueden enfocarse a dibujar, sombrear y dar color

Figura 8

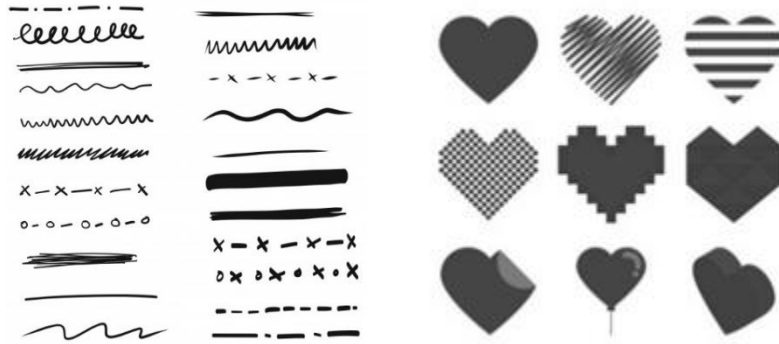
La línea en la tipografía



En el arte de la escritura, la línea es el elemento gráfico que construye la tipografía, ya sea manuscrita o digital.

Figura 9

Diferentes tipos y usos de líneas



Fuente: Freepik Company (2019). *Recursos gráficos*. [Figuras]. Recuperado de <https://www.freepik.es/>

- **Plano:** Es la derivación del punto y la línea, cuyo resultado es una forma o figura que no tiene un tamaño específico. Además, el plano “es una superficie de dos dimensiones que puede ser medida en altura y en anchura y su tamaño siempre será lo suficientemente grande como para no ser un punto” (Ministerio de Educación de Chile, 2019).

Existen dos tipos de planos que se pueden distinguir según su forma, “los geométricos, de formas regulares (triángulos, cuadrados, círculos, etc.), y los planos orgánicos, de formas libres e irregulares” (McGraw-Hill, 2019).

Figura 10

Ejemplo de plano orgánico

“El descubrimiento del pulque”, Pintura al óleo, 189 x 230 cm, autor: José María Obregón.



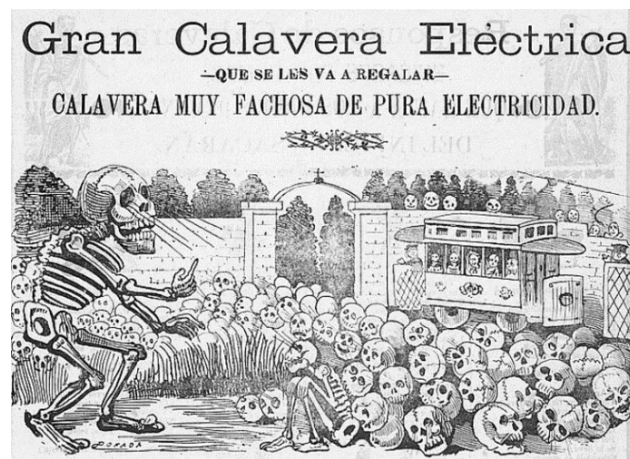
Fuente: MUNAL (2019). *París 1889. París 1900: acerca de las exposiciones universales*. Recuperado de <http://www.munal.mx/micrositios/placeryorden/descargables/ExposUniversales.pdf>, pp. 4-5.

- **Forma:** La forma es un espacio limitado por un contorno o silueta y que tiene una estructura.

Existen formas bidimensionales, que se desarrollan en el plano, es decir que su composición se limita a dos dimensiones: ancho y largo. Por otro lado, se encuentran las formas tridimensionales, cuya existencia se lleva a cabo en el espacio y sus dimensiones son: ancho, largo y alto (Ministerio de Educación de Chile, 2019).

Figura 11

Ejemplo de forma bidimensional



“Gran calavera eléctrica: que se les va a regalar. Calavera muy fachosa de pura electricidad”.

Grabado, autor: José Guadalupe Posada

Fuente: MUNAL (2013). *José Guadalupe Posada: transmisor*. México: Instituto Nacional de Bellas Artes, p. 20.

Imagen 12

Ejemplo de forma tridimensional



Megaofrenda UNAM 2014. Calavera de papel maché, autor: Desconocido

Fuente: Figura de elaboración propia.

- **Textura:** La textura, de acuerdo con McGraw-Hill (2019) es “la cualidad visual y táctil de las superficies de todo aquello que nos rodea”. Asimismo, se menciona que está formada por diferentes materiales.

Existen dos clasificaciones para las texturas, la primera de ellas es de acuerdo a la percepción de éstas: visuales (gráficas) y táctiles. Por una parte, las texturas visuales se encuentran en un plano bidimensional, en ocasiones, son inventadas en un soporte plano o son imitaciones del aspecto real de las superficies; en otros términos, las texturas visuales se esquematizan simplificando la información (McGraw-Hill, 2019).

En cuanto a la textura táctil, es aquella que se puede tocar, incluso puede decirse que es “real” ya que se encuentra en un plano tridimensional, por lo tanto tiene volumen y no es transmitida por algún medio electrónico.

A continuación se emplea un ejemplo de textura visual y táctil. La madera es un elemento que proporciona una textura muy peculiar; en el ejemplo visual, es una imagen hecha digitalmente que simula el acabado que proporciona la madera. Por otro lado, la textura táctil es una fotografía de una superficie real.

Figura 13

Textura visual (madera)



Figura 14

Textura táctil (madera)



Fuente: Freepik Company (2019). *Recursos gráficos*. [Figuras]. Recuperado de <https://www.freepik.es/>

La segunda clasificación se divide en texturas naturales y texturas artificiales. Las naturales, como su nombre lo indica, son aquellas que podemos localizar en las variantes creaciones de la naturaleza, por ejemplo la hoja de un árbol, la piel de un animal, un conjunto de rocas o las nubes; mientras tanto, las artificiales son aquellas que encontramos en las creaciones del ser humano, por ejemplo el acabado de un muro o un mueble de madera.

Figura 15

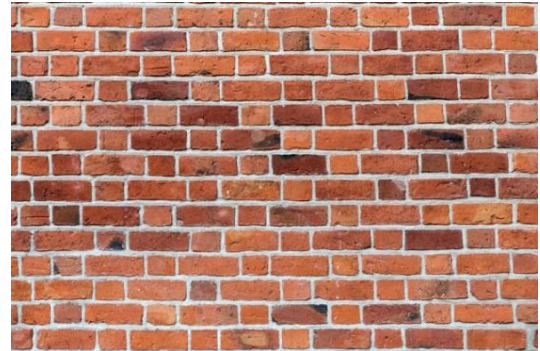
Textura natural



Hojas de Monstera deliciosa, también conocida como Costilla de Adán.

Figura 16

Textura artificial



Muro de ladrillos.

Fuente: Freepik Company (2019). Recursos gráficos. [Figuras]. Recuperado de <https://www.freepik.es/>

- **Tipografía:** Cadena (2019, pp. 13-14) retoma una definición proporcionada por Fotonostra en 2015 que menciona que la tipografía es “el arte o técnica de reproducir la comunicación mediante la palabra impresa, transmitir con cierta habilidad, elegancia y eficacia las palabras”.

Por otro lado, la autora hace alusión a otro concepto que se adapta a esta investigación, misma que refiere a la tipografía digital y que define como “una agrupación o conjunto de dibujos vectoriales reconocidos por la mayoría de los sistemas operativos y pueden conservar una buena calidad sin importar la resolución del medio de salida” (p. 30).

Existen diversas clasificaciones dentro de la tipografía; para efectos de esta investigación, se ha decidido únicamente hacer referencia únicamente a las

siguientes ya que el objeto de estudio incluye este tipo de fuentes (Eguaras, 2014) sin omitir que existen diversas propuestas:¹

- **Serif o con serifa:** son aquellas tipografías que tienen serifa, remates, terminal o gracia y que son unas pequeñas líneas que se encuentran en las terminaciones de las letras.
- **Sans serif, sin serifa, lineales, palo seco o palo seco:** son aquellas tipografías que carecen de remates en sus terminaciones.

Figura 17

Clasificación tipográfica.



Fuente: Eguaras, M. (2014). *Qué tipografía usar para libros impresos y Digitales*. Recuperado de <https://marianaeguaras.com/que-tipografia-usar-para-libros-impresos-y-digitales/>

- **Color:** Hinojosa (1998) define al color como “la impresión sensorial que produce la luz sobre cualquier objeto de los que puede captar el ojo” (p. 52). La importancia de este elemento recae en que, de acuerdo a su naturaleza cromática, puede evocar emociones y sensaciones en el receptor (psicología del color).

¹ Cfr. Cátedra Fila (2021). *Descripción y clasificación tipográfica*. Recuperado de http://www.catedratecno1.com.ar/pdf-apuntes/clasif_tipografica_1.pdf; Pons Tarrazo, J. J. y Bullich Corcoy, I. (2017). *Tipografía*. Recuperado de http://disseny-test.uoc.edu/recursos/tipo/wp-content/uploads/sites/18/2017/11/tipografia_esp.pdf

Figura 18

Círculo cromático y familia de colores.



Fuente: UNAYTA (2018). *Teoría del Color: guía básica del color*. Recuperado de <https://unayta.es/teoria-del-color/>

De acuerdo con Bernis (2008, pp. 17-19) “a todo color cromático se le pueden describir tres atributos”:

- **Tono:** permite clasificar los colores dentro del círculo cromático. Los tonos primarios son el rojo, el azul y el amarillo, mientras que el naranja, el verde y el violeta son tonos secundarios. También, existen los tonos terciarios, que son los que se obtienen de la mezcla de un color primario con uno secundario.
- **Valor:** es la propiedad que establece qué tan claro u oscuro es el tono.
- **Saturación:** esta característica determina la intensidad del color.

Adicional a esto, los colores se dividen en cálidos y fríos. Pues “se llaman colores cálidos aquellos que van del rojo al amarillo y los colores fríos aquellos en que las graduaciones van del azul al verde” (Bernis, p. 20).

Dentro de la psicología del color, el efecto que estos pueden producir son asociados con ciertas experiencias o emociones.

Al respecto, la Escola D' Art I Superior de Desseny de Vic. (2020, pp. 2 y 3), mencionan que “los colores cálidos también proporcionan la impresión de mayor tamaño, debido precisamente a su efecto expansivo, mientras que los fríos dan lugar a que las superficies se vean más pequeñas”. En el uso de recursos gráficos, las gamas de tonalidades frías corresponden a sensaciones como tranquilidad, calma y pasividad; mientras que las cálidas producen vivacidad, movimiento, alegría y energía.

En una composición se encuentran tres colores que deben ser armoniosos entre sí, pues debe haber un color dominante (es el que más destaca y debe ser neutro), un tónico (complementa al dominante y es más potente) y otro de mediación (es la transición entre el dominante y el tónico).

Además de los elementos anteriormente descritos, dentro de la literatura se han considerado otro tipo de componentes dentro de la imagen como el volumen, el espacio, la escala, la luz, superficie e incluso la tipografía.

Se debe agregar que, para el caso de las fotografías, es importante considerar dos elementos en la estructura de esta: composición y encuadre.

La composición “depende de los cambios de las relaciones especiales dentro de la imagen mediante la selección de líneas de visión y proyecciones del objetivo” (Wright, 1999, p. 63). Adicional, la composición permite ordenar los elementos de forma coherente, por lo que el actor decide cuáles tomar y cuáles no (Birkitt, 1992, p. 76).

Por otro lado, la acción de encuadrar se refiere al proceso de alinear la cámara con el objetivo al momento de tomar la fotografía (Wright, p. 63).

En el caso de las fotografías publicitarias estos dos elementos son muy importantes, especialmente tratándose de alimentos ya que estos deben lucir llamativos y apetitosos.

Para determinar qué elementos componen una imagen, es importante reflexionar para qué tipo de creación se están considerando. Un objeto tridimensional, por ejemplo una escultura, no tendrá los mismos elementos que un cartel o una ilustración digital.

De aquí que para la industria editorial sean considerados todos los anteriores ya que son aspectos relevantes para el diseño de los interiores que conformarán al ejemplar y desde luego, para la presentación de éste, pues como menciona Diotto, la comunicación visual “logra traducir las ideas en información útil para un público de referencia que puede encontrarlas en los medios tradicionales de comunicación, como revistas, publicidad, folletos, animaciones, diseños de independencia visual, la edición o la tipografía” (2017, p. 21).

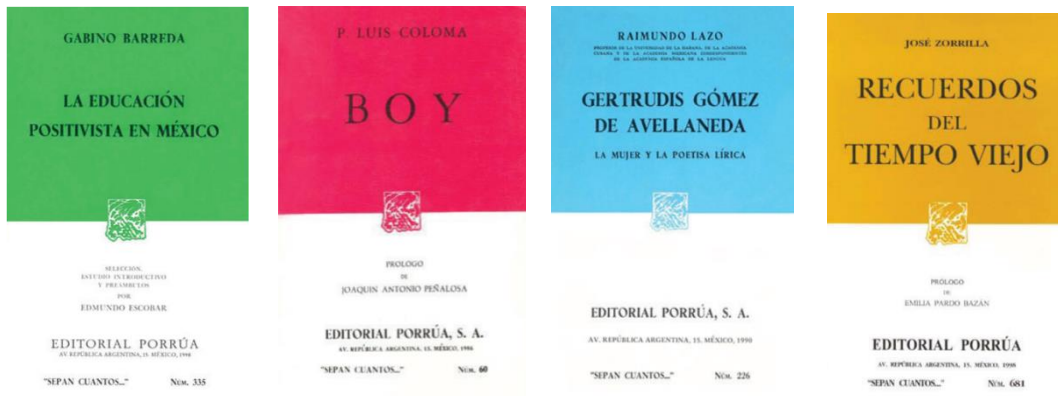
1.3 Importancia de la imagen en las publicaciones electrónicas

El lenguaje visual adquiere relevancia en el campo de la comunicación, al respecto, Arellano (2013) menciona: “el diseño gráfico y el diseño de imagen involucran un proceso de comunicación visual que consiste en la transmisión de ideas, conceptos, emociones e información, mediante el uso del lenguaje no verbal en un contexto determinado” (p. 5). Asimismo, asegura que la intervención de elementos como el color, la textura, la forma, la tipografía y cuestiones de proporción, escala y tamaño, son de vital importancia.

Por ello, la industria editorial debe poner especial atención a este tipo de aspectos ya que el mensaje gráfico que está comunicando puede llegar a convertirse en un distintivo para la marca, tal es el caso de Hermanos Porrúa, de quien a simple vista se reconoce la colección *Sepan cuántos...* por su diseño.

Figura 19

Portadas Editorial Porrúa

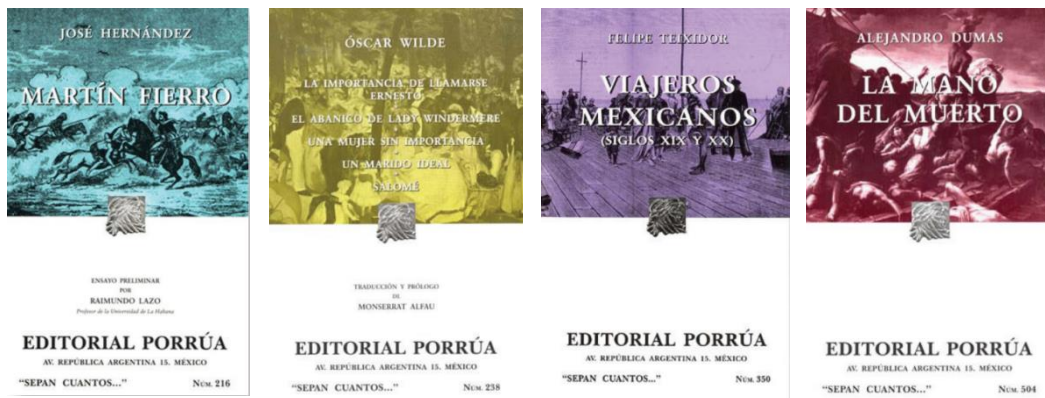


Primer diseño de las portadas para colección “Sepan Cuántos...” realizadas por Editorial Porrúa.

Fuente: Editorial Porrúa (s.f.). *Catálogo Sepan cuántos...*. México: Porrúa.

Figura 20

Portadas Editorial Porrúa



Diseños más recientes de las portadas de la colección “Sepan Cuántos...”.

Fuente: Editorial Porrúa (s.f.). *Catálogo Sepan cuántos...*. México: Porrúa.

Es un hecho que para que la imagen que se tiene contemplada se convierta en una obra bien estructurada en cuanto a diseño, es necesario considerar varios aspectos a la hora de tomar las decisiones durante la ejecución del proyecto editorial.

Cuando se habla de edición y comunicación gráfica, se hace referencia específicamente al diseño editorial, el cual se define, de acuerdo a Ghinaglia (2009) como “la rama del diseño gráfico que se especializa en la maquetación y composición de distintas publicaciones tanto impresas como digitales” (p. 3).

Entonces, se describe el diseño editorial como, la manera en la que se proyecta la visualización de las publicaciones para lograr transmitir un mensaje y que este resulte agradable y ameno para quien lo está leyendo, pues como bien menciona Buen Unna (2001) “el cuerpo de la obra debe tener una organización, y esta tiene que ser evidente para el lector desde la primera vez que entra en contacto con el libro” (p. 21).

Por otra parte, el mismo Ghinaglia (2009) menciona que el diseño editorial:

“Incluye la realización de la gráfica interior y exterior de los textos, siempre teniendo en cuenta un eje estético ligado al concepto que define a cada publicación y teniendo en cuenta las condiciones de impresión y de recepción. Los profesionales dedicados al diseño editorial buscan por sobre todas las cosas lograr una unidad armónica entre el texto, la imagen y diagramación, que permita expresar el mensaje del contenido, que tenga valor estético y que impulse comercialmente a la publicación.” (p. 3).

Es importante tomar en cuenta la composición del ejemplar, pues se tiene la idea de que el diseño no es precisamente relevante para la composición de un libro, sin embargo el contenido debe tener una visualización aceptable para el lector para que le resulte eficiente consumir la idea del autor. El editor debe ejecutar una distribución pertinente de los diferentes elementos visuales que puede contener el libro, por ejemplo la tipografía, las imágenes, los gráficos o las tablas.

En otras palabras, una tarea importante que tienen los editores gráficos, es hacer más atractiva la lectura pero no enfocándose únicamente en el contenido, sino en la presentación de la manifestación, es decir en la cubierta o portada, pues ésta debe ser llamativa sin caer en lo recargado para que logre captar la atención del receptor y que además, a simple vista proporcione una idea general del tema del que se está hablando.

Ahora bien, una publicación impresa puede tener más impacto a nivel visual que una electrónica ya que la metodología que conlleva el proyecto editorial difiere en diversos procesos, pues evidentemente, el producto final es diferente aunque tenga el mismo contenido que un impreso. Travieso (2003) menciona que “una publicación impresa cumple de manera intrínseca tres pares de funciones: comunicación y difusión, legitimación y autoridad y archivo y memoria”.

Asimismo, la diferencia de formatos y presentación final no resta la relevancia al material visual utilizado para la publicación de diversos títulos en las diferentes editoriales a nivel nacional e internacional. Köppen (2007), realizó la siguiente observación sobre el estudio de los elementos gráficos en el ámbito bibliotecológico:

“[...] el estudio de las ilustraciones en artículos científicos no ha recibido mayor atención ya que para estos escritos habitualmente se parte de una subordinación de la imagen al texto o, al menos no se les concede el estatus de imágenes que merezcan tratamiento de material gráfico, ni se toman en cuenta en los servicios referenciales y, menos aún, se consideran como objetos visuales en cierta manera autónomos, dotados de su propio lenguaje y su propia retórica visual”.

Puntualizando en el comentario de Köppen, se ha hecho poca investigación al respecto sobre la imagen en las publicaciones. Dentro del material impreso, la edición gráfica agrega un valor significativo a los libros, folletos, revistas, diarios o cualquiera que sea el tipo de documento que se está tratando, sin embargo para el caso de las publicaciones electrónicas, los editores pueden apoyarse en la versatilidad de formatos que existen actualmente.

En suma, se entiende que la función principal del diseño editorial es proporcionar un panorama gráfico sobre la temática de una obra intelectual, por lo tanto debe existir armonía entre los elementos, pero también debe adaptarse a las necesidades, recursos y lineamientos de la casa editora.

1.4 Aportaciones significativas en materia gráfica a la investigación editorial

A nivel nacional e internacional, se han realizado diversos análisis sobre el diseño de las portadas de diferentes revistas, editoriales y títulos de libros en específico,

especialmente como trabajos de tesis a nivel licenciatura y maestría en varios países como México, España, Perú, Nicaragua, Colombia, Chile, Ecuador y Costa Rica.

La mayoría de los estudios aquí mencionados se enfocaron en revistas de carácter académico o bien, pertenecen a libros impresos especializados en literatura, tal es el caso de un estudio realizado en España en 2008, donde se publicó una tesis titulada *Análisis de las portadas impresas en México en 1820 hasta 1845: una visión del sector editorial a través de los libros y sus portadas*. Dicho documento resulta relevante al ser una compilación de las portadas de los antiguos impresos y, que se toman como antecedentes de la industria editorial tanto en México como en España. Además, se enfatizó en la selección del tipo de papel, técnicas de impresión o grabados, tipografía, ilustraciones y finalmente, la morfología o composición física de los ejemplares.

Asimismo, y como se mencionó anteriormente, también se han estudiado las composiciones editoriales de publicaciones periódicas. Por ejemplo, en el año 2012, en Chile, se realizó un análisis descriptivo del diario *El austral de la Araucanía* con la finalidad de ver cuáles han sido los cambios que ha tenido la publicación a nivel gráfico desde 1916.

Otra investigación que puede ejemplificar un análisis gráfico de una obra literaria en específico, es la que fue realizada por Castillo (2013), donde se hizo un estudio editorial sobre *Lolita* (novela erótica publicada por Vladimir Nabokov por primera vez en 1955); y en la que se acuñó el término “imagen editorial”, además, de llevar a cabo un análisis estructurado de las diferentes versiones que han publicado casas editoriales como Anagrama, Grijalbo, Random House, Planeta, entre otras.

Sucesivamente, en 2014, Morataya (egresado de la Universidad Rafael Landívar, en Guatemala), propuso un instrumento de observación para determinar cuál es el estilo gráfico de la *Revista Folk*. Dicho instrumento consistía en dos etapas: la primera era una entrevista realizada a los colaboradores de la revista para saber de qué manera relacionaban el concepto de sus artículos con el estilo visual; la

segunda era una Guía de observación que permitía definir el estilo gráfico de las fotografías utilizadas en los artículos y cuál era su intención, así como la proyección y el impacto que provocaba en el lector.

Otro estudio relevante se realizó en 2016 en Costa Rica, donde se dio a conocer la investigación titulada *La imagen en función de la palabra: Estudio de la gráfica de las portadas para Cien años de soledad de Gabriel García-Márquez*, en la que la autora compiló las portadas que han publicado diferentes editoriales para la clásica obra literaria, además de analizar los componentes iconográficos de éstas.

Para el año 2017, Blasco realizó una labor documental titulada *El valor de la imagen en el diseño gráfico de portadas de revistas: el caso concreto de la edición española de Esquire*. En dicha tesis, el autor sostuvo que el diseño es relevante para el éxito editorial de una publicación y, que a través de sus portadas, los editores logran establecer una relación con el público que “puede o no ser consumidor habitual de la misma”. Un año después en Ecuador, se llevó a cabo una investigación teórica sobre los elementos gráficos de la revista *Estadio*; durante el mismo año, se realizó otro estudio de carácter histórico sobre los impresos de la ciudad de Ibarra publicados desde 1987 hasta 2015 con el fin de apreciar la importancia del uso del color.

En cuanto a la investigación editorial en México con respecto a la imagen gráfica, en el 2010 se publicó por primera vez *México ilustrado: libros, revistas y carteles 1920-1950*, obra coordinada por Salvador Albiña en el marco del festejo del Centenario de la Revolución Mexicana y el Bicentenario de la Independencia; el objetivo de la obra fue mostrar la evolución de la industria editorial a través del uso de los recursos gráficos como ilustraciones, dibujos, grabados y fotografías. El libro compiló portadas de libros, de revistas y varios carteles cuyo tópico principal fue el enfoque social, pues como se sabe, el siglo XX fue una época de mucho movimiento político, económico y en materia de educación, lo que sirvió de inspiración para los artistas que se manifestaron. Es importante mencionar que en España se realizó una exposición basada en el contenido de este ejemplar, se llevó a cabo en el Instituto Cervantes y posteriormente se presentó en otros países como Hungría.

Un año después, en el 2011, Garone realizó una investigación detallada cuyo título asignado fue *Historia en cubierta. El Fondo de Cultura Económica a través de sus portadas (1934-2009)*. La publicación estuvo hecha a manera de crónica, donde se pudo apreciar la evolución del diseño editorial del Fondo de Cultura Económica a lo largo de 75 años rescatando la importancia de utilizar ciertos elementos semióticos y destacando a algunos artistas que colaboraron con la editorial. Asimismo, en 2017 la autora hizo una pequeña reseña sobre la trayectoria de Ediciones Botas en la industria; puntualizó sobre el arte y la estética utilizada en las portadas clasificándolas como “tratamientos de tipo art decó y otras más futuristas o expresionistas” (p. 3).

Lo más reciente que se ha utilizado como material de difusión son las charlas impartidas durante la sexta jornada de Diseño y Tipografía en el Mundo del Libro cuya sede original es Argentina, sin embargo, dadas las circunstancias derivadas por el COVID-19, ésta edición se realizó en línea mediante transmisiones en vivo. De dicho evento, destacaron dos ponencias: la primera impartida por Garone titulada *La función del diseño editorial en la edición universitaria* y la segunda, de la autoría de Cervantes Becerril, nombrada *La identidad gráfica: una clave para el (re)lanzamiento de colecciones universitarias*.

Garone habló sobre la importancia de la ejecución gráfica durante el proceso editorial, factores a considerar para que se realice un diseño funcional tomando en cuenta características presupuestarias, alcance, perfil del profesional, enfoque de la editorial, entre otras.

Finalmente, en las mismas jornadas llevadas a cabo en 2020, Freja I. Cervantes Becerril presentó *La identidad gráfica: una clave para el (re)lanzamiento de colecciones universitarias* en la que mostro las portadas de la colección “Molinos de viento” (creada en 1980 y relanzada en 2007) y “Biblioteca Básica” (creada en 2007), mismas que pertenecen a la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM). La finalidad de la exposición fue ilustrar la evolución de la labor editorial de la UAM y su razón de ser.

Son diversas las instituciones que buscan destacar en el ámbito editorial con la finalidad de difundir su historia, su especialidad o su actividad durante ciertos periodos de tiempo. Generalmente son las instancias académicas las que gestionan más proyectos editoriales, aunque con lo visto anteriormente, son contados los organismos que buscan plasmar la evolución de sus publicaciones en el ámbito visual.

Dado que muchas editoriales hacen uso de recursos como ilustraciones, fotografías, gráficos, mapas y demás, estos se vuelven importantes en la composición. Particularmente, son los recetarios y libros de gastronomía en general que se valen de este tipo de material para orientar al lector.

Fundación Herdez es un organismo reconocido que a lo largo de los años, desde su creación, ha buscado preservar y difundir la cultura culinaria mexicana mediante la impartición de cursos y la conservación de material bibliográfico, sin embargo también se ha dado a la tarea de contribuir al oficio del libro realizando diversas publicaciones cuyo valor gráfico destaca por la calidad de sus materiales, aunque antes de pasar a este punto, es importante conocer un poco más sobre el contexto de Fundación Herdez.

CAPÍTULO 2. FUNDACIÓN HERDEZ COMO REPRESENTANTE MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

Fundación Herdez es una organización reconocida a nivel nacional e internacional por su constante labor cultural en la que se busca preservar y difundir la gastronomía mexicana, misma que fue reconocida como patrimonio intangible de la humanidad por la UNESCO en el 2010 (CCGM México, 2020).

Por lo anterior, en este capítulo se abordarán detalladamente algunos aspectos específicos como antecedentes históricos, la relevancia y recuperación del edificio, misión, visión y servicios de difusión cultural que han caracterizado la actividad de la Fundación, la cual se ha desarrollado desde su fecha de instauración y que se ha desempeñado por años en pro de la cultura gastronómica de México.

2.1 Antecedentes de Fundación Herdez: Grupo Herdez

Fundación Herdez pertenece a Grupo Herdez, una compañía matriz que lleva varias marcas dedicadas al giro de alimentos procesados, entre las que se encuentran Herdez, Del Fuerte, Nutrisa, Barilla, Nestlé, Nair, Doña María, McCormick, Búfalo, Carlota, Soy Frut, entre otros.

Figura 21

Logotipos



Algunas marcas que forman parte de Grupo Herdez.

Fuente: Grupo Herdez. (2019). Prensa. Logos. Recuperado de <https://grupoherdez.com.mx/contenido-multimedia/logos-marcas/>

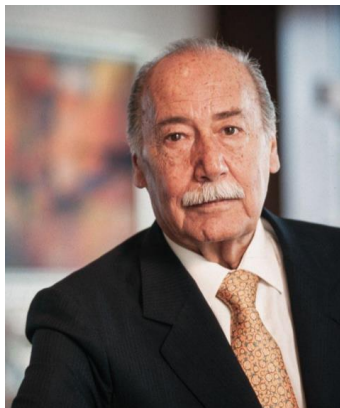
De acuerdo con Meza (2014), Grupo Herdez cuenta con 12 plantas de producción en México, una en Estados Unidos y otra en Chile; además atienden a diferentes consumidores en diferentes países, entre los que destacan Canadá, España, Honduras y Nicaragua.

Inicialmente Grupo Herdez se fundó en 1914 en Monterrey, Nuevo León. Comenzó como una distribuidora de productos para el cuidado personal y el primer nombre con el que se le conoció fue con el de Compañía Comercial Herdez.

La compañía se fue abriendo paso poco a poco entre el gran mercado de la industria cosmética, sin embargo no fue sino hasta el 1929, con la incorporación de Ignacio Hernández del Castillo que se crearon mejores relaciones mercantiles con proveedores y clientes ya que el puesto de Hernández (Gerente de Ventas) exigía una buena comunicación y relaciones laborales estables; por ello mismo, el entusiasmo que generaba con la empresa lo llevó a convertirse propiamente en su dueño en 1933. A partir de entonces, Grupo Herdez comenzaría a poner mayor empeño en publicidad y promoción de sus productos y en 1945, los hijos del ahora dueño, Enrique e Ignacio Hernández-Pons, ingresan para hacerse cargo de los departamentos de Almacén, Ventas y Producción (Grupo Herdez, 2016, pp. 18-19).

Figura 22

Retrato de Don Enrique Hernández-Pons “El Duque”



Fuente: Fundación Herdez. (2016). *Memoria 1991-2016*. México: Fundación Herdez, A. C., p. 8.

Un acontecimiento distintivo en la historia de Grupo Herdez fue la comercialización de la mayonesa que se hacía a base de una receta familiar; lo que hacía especial a esta preparación era la incorporación del jugo de limón en la mezcla. Gracias a esta preparación se dio la alianza con McCormick para comercializar no solo mayonesas, también mostazas y mermeladas hechas con diferentes frutas.

Mientras la industria seguía en constante crecimiento, en 1962 los hermanos Hernández-Pons deciden crear una marca propia para comercializar productos enlatados entre los que se encontraban algunas verduras (principalmente champiñones), legumbres, salsas, chiles y frutas, así como concentrado de camarón. Actualmente esta marca prevalece y sigue siendo muy popular, ya que hoy en día se le conoce bajo la designación de Herdez, pues gracias a la gran inversión que se hizo en publicidad fue reconocida exitosamente entre los mexicanos a tal punto de que se realizó un programa de televisión que se transmitía los domingos, se llamó “Domingos Herdez” y estuvo al aire por alrededor de 12 años.

Años después, durante la década de los 70, Grupo Herdez adquiere la fábrica de mole Doña María, ubicada en San Luis Potosí y que perteneció a la tía de Don Enrique; también compran propiedades en Veracruz para procesar alimentos. A su vez, Enrique Hernández-Pons es nombrado como Presidente de la Compañía Comercial Herdez; consecutivamente se decide cambiar de razón social a Herdez, S. A. de C. V. (Herdez, 2014, p. 5).

En la siguiente década, se inauguran dos plantas, una en San Luis Potosí y otra en Ensenada, Baja California; además compran la marca Miel Carlota para incursionar en la comercialización y distribución de productos apícolas. Para los 90, adquieren Grupo Búfalo y renuevan la presentación incorporando frascos de vidrio como contenedores; de igual modo, se incursiona en el negocio del atún, pues se compra pescados de Chiapas.

Iniciando el siglo XX, los hermanos Hernández-Pons se convierten en presidente y vicepresidente de la empresa. Además, se da la asociación con Barilla México para la producción y distribución de pastas.

A su muerte de Don Enrique, a quién también se le conoció como “El Duque”, en 2004 su hijo Héctor Hernández-Pons, asume la Presidencia y la Dirección General de Herdez y seis años después, se da la asociación con Aires de Campo, una empresa dedicada a los productos orgánicos y finalmente, para 2013, Herdez compra Grupo Nutrisa.

Regresando a los 80, ésta década representa una temporalidad apreciable para este trabajo, pues es entre 1987 y 1988 cuando se crea Fundación Herdez “asumiendo el compromiso de aportar y difundir nuevas posibilidades alimentarias en México” (Herdez, 2014, p. 4).

La Fundación implementa su logotipo en 1984; en la creación de éste participaron diversos diseñadores entre los que destacan Sergio Cuevas, José Luis Besaury y Marciano Borja; éste último participó en la creación del Manual de Identidad Gráfica en el año 2004, en el cual se establecen los lineamientos de normalización.

Figura 23

Logotipo de Fundación Herdez



Fuente: Grupo Herdez. (2019). *Fundación Herdez*. Recuperado de <https://fundacionherdez.com/>

Figura 24

Ilustración del logotipo de Fundación Herdez



En el logotipo de la Fundación se ilustran animales (cuya representación corresponde a la de las proteínas), vegetales y frutos sobre la superficie de un plato de talavera, evocando las vasijas de cerámica características de los hogares mexicanos. (Fundación Herdez, 2016, p.18).

Fuente: Fundación Herdez. (2016). *Memoria 1991-2016*. México: Fundación Herdez, A. C., p. 19.

La Fundación consolidó una serie de proyectos que ayudarían a la población mexicana, entre ellos se encontraban las investigaciones que quería realizar Jaime Muñoz de Baena, las cuales involucraban indagar en los procesos de producción y consumo de alimentos. Este proyecto lo llevó a asumir la Presidencia de la Fundación en 1991 hasta su fallecimiento en el año 2000. Durante la gestión de Baena se realiza la adquisición del edificio que hoy alberga la Fundación, ubicado en el Centro Histórico, además se inaugura la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana y se da inicio a un programa de publicaciones.

Al deceso de Baena, Enrique Hernández-Pons queda al frente de la Fundación y posteriormente designa a Azucena Suárez de Miguel, quien rige hoy actualmente como Presidenta de Fundación Herdez.

2.2 Objetivos, misión y visión.

La Fundación establece como **Misión** lo siguiente: “que nuestros proyectos contribuyan al fomento de la investigación, a la educación y al mejor desarrollo alimentario en el país”.

En concordancia con las obras consultadas, Fundación Herdez establece como **Visión:**

“Consolidarnos como una institución filantrópica con amplia sensibilidad social encaminada a contribuir de manera sustentable en el desarrollo de la comunidad, para lo cual establecemos acciones y programas sociales, educativos, culturales, científicos y tecnológicos en el campo alimentario que contribuyan a mejorar la calidad de vida de la misma. Orientamos nuestras acciones para poder replicar nuestro modelo en todas las comunidades donde Grupo Herdez tiene presencia” (2016, p. 33)”.

De acuerdo con la edición conmemorativa de los 100 años de Fundación: “en un inicio se orientó exclusivamente a ayudar a resolver las necesidades básicas alimentarias por medio de donativos en especie, con base en productos de las distintas marcas del Grupo Herdez” (2016, p. 18), agrupando a diversas instituciones que colaborarían haciendo donativos de manera mensual y así poder apoyar a comunidades vulnerables alrededor del país.

Puede decirse que Fundación Herdez funge como una asociación filantrópica que actualmente tiene como objetivos: “investigar, preservar, incrementar y propagar el rico patrimonio de la cocina mexicana, así como nuestras tradiciones gastronómicas y los elementos que integran la identidad nacional” (2019, <https://fundacionherdez.com/que-es-fundacion-herdez/#historia>).

Los objetivos antes mencionados, ayudan a encaminar a la asociación a cumplir con su misión y su visión, aunque es importante mencionar que también están enfocados en los siguientes ámbitos (2016, p. 33):

- **Social:** Ayudar a resolver las necesidades alimentarias importantes de la sociedad por medio de las donaciones en especie, ya sea en situaciones de riesgo como desastres naturales o de forma periódica.
- **Educativo:** Crear programas de educación que coadyuven a la formación de los individuos en las distintas comunidades, así como la difusión del conocimiento nutricional.
- **Cultural:** Investigar, preservar, incrementar y propagar la riqueza gastronómica mexicana, desde tradiciones hasta los elementos que la caracterizan a nivel regional e internacional.
- **Científico–Tecnológico:** Desarrollar proyectos de investigación en los ámbitos de agricultura, pesca, ganadería, apicultura y envasado de alimentos. Crear nuevos productos, innovación de existencias, aumento de producción y tener un alcance idóneo, es decir, que llegue a la mayoría de la población.

Actualmente Fundación Herdez cuenta con una serie de reconocimientos que no solamente hacen valer su labor social y educativa, sino que la distinguen por su actividad tecnológica y científica. Entre ellos destacan los otorgados por:

- **Escuela de Dietética y Nutrición (EDN) del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado (ISSSTE):** Programa de Vinculación Académica 2002. Se impartieron los cursos a distancia *¿Qué pasa cuando pesa el sobrepeso?* (2005) y *Alimentación y Nutrición en Enfermedades Crónicas* (2006).
- **Programa Universitario de Alimentos (PUAL):** En colaboración con el Programa Universitario de Alimentos de la UNAM (2008).
- **Fundación Caritas, Ciudad de México:** En 2010 se entrega un reconocimiento durante el 48 Aniversario de la Fundación. Se reconoce a Fundación Herdez por su labor humanitaria en caso de desastres naturales.

- **Asociación Mexicana de Banco de Alimentos (AMBA):** Clausura del décimo Encuentro Nacional de Banco de Alimentos en Chihuahua (2010).
- **Universidad del Claustro de Sor Juana:** El 27 de junio de 2012 recibe el reconocimiento *Más de diez años de apoyo a la formación de nuevos talentos en gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana*.
- **Daunis Gente Excepcional:** Durante el décimo aniversario de la compañía, la Fundación recibió un reconocimiento por sus donaciones mensuales para personas con Síndrome de Down y discapacidad mental.
- **Congreso Anual del Banco de Alimentos (BAMX):** Congreso Anual del Banco de Alimentos de México en Querétaro (2013).
- **Reconocimiento otorgado por la Cruz Roja al Programa de Donación en caso de Desastres Naturales:** La Fundación recibe un reconocimiento por su participación en el programa *Una gota de ayuda para Durango*, la cual buscaba ayudar a los afectados por las sequías del Estado en el 2013. También por mostrar solidaridad por los damnificados resultantes del Huracán Ingrid y la Tormenta Tropical Manuel en 2014.
- **Banco de Alimentos de San Luis Potosí, A. C., SEGAM y SEMARNAT:** Con motivo del Día Mundial del Medio Ambiente durante la caminata *Piensa, aliméntate y ahorra* llevada a cabo en 2013.
- **Fundación Dianui, A. C.:** En el año 2014 durante las celebraciones por el XVI Día Mundial de la Nutrición Infantil.
- **Banco de Alimentos de México (BAMX):** Durante el lanzamiento de la campaña *Sobra más de lo que falta*.

2.3 Funciones e importancia cultural

2.3.1 Instalaciones

El Centro de la Ciudad de México alberga edificaciones estéticamente imponentes, mismas que otorgan un valor significativo a la capital del país ya que éstas construcciones son prueba y testimonio de la historia de nuestra nación.

A lo largo del tiempo, el Centro Histórico ha sido objeto de diversas modificaciones en materia arquitectónica. El edificio perteneciente a la calle Seminario número 18 no es la excepción; actualmente la construcción alberga la sede de la Fundación Herdez, recinto donde se puede encontrar, además de las oficinas administrativas del personal a cargo, la ya representativa Biblioteca, el Museo *Galería Nuestra Cocina Duque de Herdez* y, por supuesto, las instalaciones que han servido para la formación educativa de aquellos que están interesados en forjar constantemente el saber gastronómico.

Para comprender la importancia del edificio es necesario conocer un poco de sus antecedentes. La Fundación Herdez, en sus Memorias publicadas en el año 2016, nos regala una extensa descripción histórica iniciando propiamente con el siguiente fragmento:

“El edificio de Seminario 18 fue construido sobre las ruinas del Templo de Tezcatlipoca. Este templo tenía 20 metros de altura y contaba con 80 escalones para llegar a la cima de la pirámide, donde se ubicaba el oratorio. Su altura hizo que fuera uno de los templos más difíciles para capturar.

[...]

Una vez derruido el templo en 1521, Alonso García Bravo fue encargado de construir el solar correspondiente a González de Trujillo. De acuerdo a una descripción hecha por fray Diego Durán, se deduce que la construcción carecía de aposentos bajos. Fue edificada a manera de terraplano, técnica que utiliza la tierra apretada y maceada para llenar vacíos, comúnmente revestido de muros gruesos.” (p. 21)

Posterior a esto, aproximadamente después de 20 años de la construcción, Pedro González vende la propiedad a Rodrigo Gómez, quien cedió la casa a su hija Beatriz Gómez cuando contrajo nupcias con Juan Martínez Guerrero. La pareja fue quien inicio el Mayorazgo de Guerrero y el edificio quedó bajo su mandato hasta principios del siglo XIX.

Para 1823, el Congreso Constituyente declaró libres los bienes vinculados mediante el régimen de mayorazgo, y el teniente Severiano Guerrero

Moctezuma quedó como sucesor del Mayorazgo Chico de Guerrero (Fundación Herdez, 2016, p. 35). Años después, para 1836 María Jesús de Ariscoleta adquiere el inmueble y posteriormente cede a Gaspar Alonso de Ceballos, quien al fallecer pasa a manos de Guadalupe García Obeso de la Riba y quien determinó vía testamentaria la venta de sus bienes en almoneda pública.

Para dicha temporalidad, era el Café del Correo que ocupaba el primer piso y posteriormente, fue la Cantina El Nivel (considerada la primer cantina legal en la Ciudad); hasta 1870, el espacio fue destinado para una marisquería que llevaba por nombre La Bocana.

Sucesivamente, el edificio fue cambiando de propietarios, quienes vendían o heredaban la propiedad. De hecho, para el siglo XX durante la época de la revolución, se vende al gobierno federal siendo éste ocupado por personajes como Francisco I. Madero, Venustiano Carranza y Victoriano Huerta y los espacios que corresponden a la parte superior fueron utilizados como bodegas o en su defecto, abandonados.

Figura 25

Antigua fachada del Edificio en Seminario 18



Fuente: Grupo Herdez. (2016). *Presentan el libro “Fundación Herdez: una restauración ejemplar”*. Recuperado de <https://www.arquired.com.mx/revistas/presentan-libro-fundacion-herdez-una-restauracion-ejemplar/>

En 1929 fue ocupado por el Partido Nacional Revolucionario y posteriormente se convirtió en la Compañía Negociadora de Bienes Raíces, S.A. No fue sino a estas alturas del siglo XX cuando las edificaciones del Centro Histórico comienzan a adquirir valor histórico y relevancia para los mexicanos, pues en 1935 se consideró finalmente monumento histórico, sin embargo siguió utilizándose como espacio para diversos negocios como consultorios o taquerías.

De acuerdo con las Memorias de la Fundación, “las fuentes señalan que en 1981 se registró Antonio Jáuregui como el último dueño antes de ser desincorporado el edificio del dominio público de la Federación en 1994” (p. 28). Subsecuente a esto, fue en 1996 cuando Fundación Herdez hace la adquisición final y toma la decisión de llevar a cabo un amplio proyecto de restauración que dio inicio en la misma fecha de compra y cuya culminación se extendió al mes de 1997:

“Para el diseño del proyecto de restauración se recurrió al doctor Luis Ortiz Macedo y para la construcción al doctor Ricardo Prado y su socio Enrique Güemez. Como supervisores de obra se contó con los ingenieros Joaquín Barbará Zetina y Luis Amézquita; como residentes de la obra actuaron los ingenieros Fernando López Tovar y Armelio Suárez, y el ingeniero Luis Fernández Peñaloza estuvo a cargo del diseño estructural. Durante el tiempo que requirió la obra se contó siempre con la valiosa participación del arquitecto Salvador Aceves, Director de Monumentos Históricos del Instituto Nacional de Antropología e Historia” (pp. 29 y 30)

A la fecha, las instalaciones se encuentran restauradas tomando como referencia la construcción inicial, pues no solamente fue el pasar de los años el factor que contribuyó a deteriorar la estructura, sino también los daños que trajeron consigo factores naturales tales como inundaciones o terremotos; en suma, la población mexicana fue incrementándose, el Centro fue siendo más concurrido y el edificio utilizado como vivienda para albergar a varias familias de la época.

Figura 26

Fachada del Edificio en Seminario 18



Fuente: Grupo Herdez. (2016). *Presentan el libro “Fundación Herdez: una restauración ejemplar”*. Recuperado de <https://www.arquired.com.mx/revistas/presentan-libro-fundacion-herdez-una-a-restauracion-ejemplar/>

2.3.2 Museo

El *Museo Galería Nuestra Cocina Duque de Herdez* (porta el prefijo Duque, en honor al sobrenombre de su fundador Enrique Hernández Pons), es un proyecto de carácter cultural que desarrolló la Fundación con la ayuda de instituciones como el Museo Nacional de Antropología y el Papalote Museo del Niño siendo así uno de los elementos más representativos y atractivos de la Fundación, pues con él, busca acercar al público al entorno gastronómico.

En el museo destacan las representaciones estéticas de diversos tipos de cocina que las familias mexicanas han adaptado a lo largo de los años, desde la construcción tradicional con comales, metates y ollas de barro hasta las cocinas de los años 70 con colores llamativos y finalmente, a una composición contemporáneas cuya característica principal son los novedosos electrodomésticos.

De igual modo, se pueden apreciar esculturas de utensilios, platillos como el mole, pasteles, salsas, entre otros; y desde luego los ingredientes característicos de la gastronomía nacional, por ejemplo los diversos tipos de maíz, tablillas de chocolate, especias, frijoles, hiervas, frutas, verduras y desde luego, proteínas.

Figura 27

Representación de Cocina mexicana tradicional en Museo Galería Nuestra Cocina Duque de Herdez



Fuente: Figura de elaboración propia.

Abierto en el año 2000, el Museo se fija el objetivo de promover, difundir y preservar la historia de la gastronomía mexicana a través de cuatro secciones esparcidas en el segundo nivel del edificio que hoy alberga la Fundación:

- **Cocina prehispánica:** Se ejemplifican cuáles eran los utensilios de cocina de la época prehispánica, también sus métodos de preparación y conservación y se ilustra la importancia de alimentos representativos del país como el maíz, el cacao o el chile.
- **Cocina virreinal:** Retrata la manera en la que la influencia de los conquistadores modificó y enriqueció la cocina del país por medio del uso de nuevas técnicas e ingredientes.

- **Cocina moderna:** Después de la industrialización de los alimentos vino una época de cambio para la cocina, pues no solamente se traba de técnicas más sofisticadas, sino del uso de instrumentos apegados a la tecnología y de nuevos sabores proporcionados por una manera distinta de procesar los productos.
Esta sección es la más representativa de Grupo Herdez, pues se puede apreciar la manera en cómo se cambió la cocina mexicana con el uso de los productos de la compañía que fueron lanzados al mercado a principios del siglo XIX.
- **Cocina del futuro:** Es un análisis proyectado a futuro del cambio tecnológico en la cocina con respecto al uso de técnicas e instrumentos basados en el presente.

Actualmente el Museo lo alberga el edificio donde se encuentra la sede de la Fundación, ubicado en la calle Seminario número 18 del Centro Histórico de la Ciudad de México. Dicho recinto se encuentra abierto de martes a sábado de 9:00 a 17:00 horas y tiene un costo de \$15.00 para el público general y de \$10.00 para estudiantes.

Figura 28

Productos Herdez en representación de cocina mexicana contemporánea.



Fuente: Figura de elaboración propia.

2.3.3 Biblioteca

En palabras de la propia Fundación Herdez (2016, p. 59), se consideró la creación de un acervo bibliográfico que contuviera obras actuales y contemporáneas sobre la cultura alimentaria del país para poder crear una biblioteca especializada en gastronomía nacional, pues como se sabe, la comida mexicana es rica por variedad de sabores, colores y valores nutricionales.

La encomienda del proyecto de formación le fue otorgada a la Universidad Nacional Autónoma de México en 1994 por medio del Programa Universitario de Alimentos. Se realizó una investigación bibliográfica en diferentes bases de datos nacionales y extranjeras, las cuales arrojaron un total de 2,007 títulos: 1,406 en español y 601 en otro idioma (Fundación Herdez, 2016). Tres años después de realizar esta búsqueda, en 1997 la Biblioteca abre sus puertas al público reuniendo no solamente material impreso, sino también en otros formatos, por ejemplo, audiovisuales.

La Biblioteca cuenta con estantería abierta; además proporciona los servicios de Consulta en Sala, Referencia y Reprografía. Al igual que el Museo, se encuentra abierta de martes a sábado de 9:00 a 17:00 horas.

Dentro del acervo se tienen registrados más de 4,500 libros integrados en diferentes colecciones:

- **Cocina Familiar por Estados editada por BANRURAL:** Se enfoca en la gastronomía regional y algunas tradiciones de cada uno de los Estados de la República.
- **Cocina Indígena Popular editada por CONACULTA:** Colección compuesta por 58 recetarios que describen la elaboración de platillos de diferentes grupos indígenas de México.
- **Colección Josefina Vázquez de León:** Fue una mujer que publicó más de 150 recetarios a lo largo de su vida; además difundió el arte culinario mexicano por todo el mundo y se enfocó en la educación y

formación de cocineros profesionales con la creación de la Academia de Cocina Velázquez de León.

Entre las obras publicadas se encuentran su primer libro titulado *Manual práctico de cocina* (1936); también sobresale la colección *Platillos regionales de la República Mexicana*, *La cocina de la recién casada*, *Cocina para los enfermos* (1968), *Panes de levadura* (1974) en donde se incluye la receta de la clásica Rosca de Reyes y varios títulos dedicados a la cocina regional de diferentes Estados como el de su natal Aguascalientes, el de Veracruz, Puebla, Tamaulipas, Chiapas, Sonora, Zacatecas o San Luis Potosí.

- **Colección *La cocina mexicana a través de los siglos*:** Compuesta por 10 tomos en los que se plasma la evolución y la historia de la gastronomía mexicana; desde sus orígenes prehispánicos hasta la etapa de la industrialización de los alimentos.
- **Área de consulta:** Compuesta por diferentes materiales como diccionarios, enciclopedias o anuarios (entre otros) cuyo objetivo es responder a preguntas concretas y especializadas.
- **Publicaciones periódicas:** Se trata de aproximadamente 45 títulos que conforman revistas y suplementos.
- **Tesis:** Trabajos académicos de diferentes instituciones encargadas de formar cocineros profesionales a nivel superior.
- **Colección de reserva:** La componen alrededor de 100 libros sobre cocina. La temporalidad del más antiguo es de siglo XVIII y abarca hasta principios del siglo XIX.
- **Colección multimedia:** Constituida por recursos en formato ajeno al libro impreso: CD's de música, DVD's y videos en VHS.
- **Colección infantil:** Está orientada a menores de edad. Se abordan temas con un contenido hecho de manera sencilla, entre ellos se encuentran la historia de la gastronomía, recetas, cuentos y nutrición.

- **Colección Fondo Documental Herdez:** Abarca los acontecimientos más importantes de la empresa.
- **Colección Ibercocinas:** Reúne obras que tratan sobre la cultura gastronómica y culinaria de América Latina y el Caribe.

Figura 29

Biblioteca



Fuente: Grupo Herdez. (2016). *Presentan el libro “Fundación Herdez: una restauración ejemplar”*. Recuperado de <https://www.arquired.com.mx/revistas/presentan-libro-fundacion-herdez-un-a-restauracion-ejemplar/>

A su vez, vale la pena revisar el objetivo y la misión de la Biblioteca. De acuerdo con el sitio web de ésta (<http://biblioteca.herdez.com.mx/>, 2019), son los siguientes:

Objetivo

La Biblioteca la Gastronomía Mexicana tiene como objetivo promover el uso del acervo documental para difundir el conocimiento a fin de que sirva como herramienta en la investigación de la gastronomía mexicana, fomentando con ello el desarrollo de nuevas aportaciones a nuestra cocina mexicana.

Misión

La misión de esta Biblioteca es recopilar materiales bibliográficos relacionados con la cocina mexicana, así como de otros tipos de gastronomía, y difundirlos entre las personas interesadas en estudiar y comprender los orígenes, las influencias, culturas y evolución en el uso de los ingredientes y el nivel alimenticio de las costumbres culinarias en las regiones de México.

Por último, es preciso recordar que durante el último año la biblioteca ha ofrecido servicio vía remota. Asimismo, se han implementado estrategias como Círculos de lectura y mayor difusión en redes sociales sobre los materiales bibliográficos que alberga el acervo.

2.3.4 Formación académica.

La Fundación desarrolla diversas actividades académicas con la finalidad de “difundir el conocimiento no sólo de la historia y las tradiciones gastronómicas, sino también alimentario y nutricional” (Fundación Herdez, 2016, p. 51). Para cumplir este cometido, se imparten diferentes cursos, talleres, diplomados, seminarios y conferencias que cuentan con la participación de profesionales de la cocina mexicana: chefs, investigadores y profesores de nivel superior trabajan en conjunto para fomentar la educación culinaria en los mexicanos.

Algunos programas académicos que se llevaron a cabo en el 2019 involucraban también presentaciones de libros, así como cursos y talleres para trabajar con elementos tradicionales y de uso cotidiano. Entre dichos programas ejecutados a lo largo del año, se encontraron los siguientes:

- Xanat: vainilla dulce aroma para el mundo (marzo).
- El amaranto en la pastelería básica (marzo).
- Del mar a la mesa: pescados y mariscos de cuaresma (abril).
- Amaranto: comida cotidiana y ritual (junio).

- Presentación del libro Mole: ofrenda de dioses, manjar de señores (diciembre).

En años anteriores, la educación continua de Fundación Herdez contempló temas bastante enriquecedores, sobre todo en colaboración con la UNAM. Algunos tópicos abarcados fueron:

- Talleres: chiles en nogada; chiles secos; sales y pimientas; ponche y buñuelos; pan de muerto; nopales; dulces mexicanos; tamales; repostería mexicana.
- Conferencias: cocina prehispánica; quelites; alimentos transgénicos; bebidas nacionales; aguacate; maíz; jitomate; cebolla; mole; chile; la cocina virreinal de Puebla.

Por temas derivados de la contingencia sanitaria ocasionada por el esparcimiento del COVID-19 en el año 2020, éstas actividades quedaron suspendidas temporalmente, aunque debido a la adaptación tecnológica, se comenzó a trabajar en el área de Educación Continua de manera remota.

Para darle continuidad a los cursos, se implementaron pláticas con profesionales que abordaban temas de interés general. Las últimas actividades llevadas a cabo en el mes de marzo del 2021, involucraban charlas como pláticas nutricionales y clases en vivo como elaboración de tamales o gorditas.

2.3.5 Editorial

La Fundación cuenta con un programa de fomento editorial, el cual forma parte de proyectos culturales y educativos que desarrolla la Fundación. En este programa, Fundación Herdez participa como editor individual, aunque también se cuenta con varias coediciones realizadas con otras empresas editoriales y con instituciones educativas y culturales (2019, <http://biblioteca.herdez.com.mx/index.php/publicaciones/programa-editorial>).

Fue en el año 1997 cuando arranca esta iniciativa. Entre las innovadoras propuestas para la conservación y difusión de la gastronomía mexicana se encontraba la producción de materiales didácticos, la salvaguarda de recetarios antiguos que rescatan la memoria culinaria regional de los diferentes Estados de la República y que ilustran textual y gráficamente la historia de la gastronomía en el país; también un programa de publicaciones en línea y la edición de algunos documentos del Archivo Histórico.

Una publicación interesante es la que se realizó en conjunto con el Gobierno de San Luis Potosí, en 2007; se trata de una edición facsimilar de los *Quadernos de cocina de barrios guizados, Hacienda del peñasco 1773, San Luis Potosí*, una obra conformada por cuatro cuadernos manuscritos que reúne diversas recetas del Estado. Otra coedición relevante para el fondo editorial de la Fundación fue el *Manual de Cocina Michoacana, año 1896*, un recetario escrito a finales del siglo XIX por Vicenta Torres de Rubio y cuya edición facsimilar fue publicada en el 2004 en junto con el Gobierno del Estado de Michoacán. Lo interesante de este libro es que no solamente es un recetario gastronómico, sino que es una miscelánea, es decir que abarca otro tipo de procedimientos, por ejemplo para realizar curaciones, jabones o cultivos.

Puede afirmarse entonces, que el programa editorial no se ha enfocado solamente producir literatura para “gente grande”; pues con su sección de didáctica, que puede decirse que está dirigida al público en general, se puede apreciar que también contiene obras que por su diseño, están destinadas especialmente para el sector infantil. Algunos títulos didácticos producidos por Fundación Herdez son la *Lotería Mexicana: frutas, verduras y algunas especias* o la *Guía educativa para maestros. “Galería Nuestra Cocina Duque de Herdez”*.

Dentro de las publicaciones que son parte del Archivo Histórico de Fundación Herdez se encuentran el periódico *La Razón. Trayectoria periodística y pensamiento de un emprendedor potosino*, fundado por Ignacio Hernández

del Castillo en 1918 y que estuvo activo hasta 1920. También se encuentra el Diario de Margarita Castillo, titulado *Diario de mi abuela*, editado por José Hernández Nava e Ignacio Hernández del Castillo.

Una obra que ha sido importante para la Fundación es *El cocinero mexicano* (1831), el cual forma parte de su Fondo Reservado y que actualmente se encuentra digitalizado y disponible para consulta a través de la página de la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana. El libro fue inscrito en el programa “Memoria del Mundo para América Latina y el Caribe” de la UNESCO en el 2004. Su impacto fue tal que fue presentado en Israel durante la reunión anual del Comité Internacional de Museos Regionales (ICR) y en el marco de la feria “El sabor de Barranquilla”, llevado a cabo en Colombia.

El fondo editorial cuenta con la *Colección Tonacayotl: nuestro sustento*, misma que es editada desde el año 2011. Los tópicos abordados en estas publicaciones son sobre diferentes ingredientes que se consideran de uso básico en la cocina mexicana: chile, frijol, jitomate, cebolla, nopal, maíz, vainilla y aguacate; de igual manera, también se tratan algunas preparaciones tradicionales, por ejemplo el mole. El tomo más reciente que se publicó es el número ocho y trata sobre el cacao; de acuerdo con el portal de Red Financiera (2019), este ejemplar fue “el mejor libro en la categoría E7 chocolate, Food Culture Gourmand en los premios que otorga el Gourmand World Cookbook Awards 2019, en Macao, China”.

Recientemente se le ha buscado sacar provecho a la tecnología y a los diversos medios de comunicación para que la literatura que está orientada hacia la gastronomía llegue a más personas. Así se inició el *Programa de Publicaciones en Línea*, constituida por siete volúmenes de libros electrónicos.

En resumen, el valor cultural y social que aporta la Fundación y los esfuerzos que suman la colaboración en áreas, ha ido en constante evolución enriqueciendo sus contenidos día con día.

Particularmente desde el enfoque editorial, la labor de rescate y preservación de recetas cuyo resultado final es un platillo mexicano o con elementos mexicanos, se ha vuelto importante a tal punto de que la gastronomía mexicana ha sido reconocida como una de las más emblemáticas a nivel internacional.

Como se mencionó anteriormente, este trabajo tiene la finalidad de ilustrar la memoria gráfica de las publicaciones realizadas por Fundación Herdez, particularmente el caso de la Colección Tonacayotl, cuyos productos resaltan por sus atributos visuales como fotografías, ilustraciones y gráficos que permiten enriquecer los textos que constituyen las obras.

Para aportar a la investigación bibliográfica de carácter culinario, se deben conocer los elementos que han constituido las obras de la Colección Tonacayotl.

CAPÍTULO 3. LA COLECCIÓN TONACAYOTL COMO ELEMENTO REPRESENTATIVO DE LA PRODUCCIÓN EDITORIAL GASTRONÓMICA DE FUNDACIÓN HERDEZ.

La actividad editorial ha permitido a las instituciones realizar publicaciones con las que puedan difundir su labor académica, histórica, literaria estética. Particularmente, Fundación Herdez se ha enfocado en divulgar el quehacer gastronómico y social dentro del país.

Las publicaciones de la Fundación abarcan diversos temas, es decir que no solamente se encargan de la difusión de recetas en las que explican, de manera detallada, el uso de utensilios e ingredientes con la aplicación de técnicas específicas, pues también se encargan de proporcionar al lector un enfoque histórico-social sobre el tema central de la publicación.

De este modo, la Fundación se ha ocupado en preservar su memoria cultural a través de diversas publicaciones donde su labor como entidad editorial, funge como figura principal y en colaboración con otras dependencias de carácter público y privado, cumpliendo así con la misión institucional establecida.

3.1 Actividad editorial

En la Biblioteca de la Fundación se pueden encontrar todas las publicaciones de ésta en formato impreso, aunque también se ha distinguido la labor bibliotecaria de fomentar el uso y la consulta de los materiales didácticos y electrónicos.

Es a través de su catálogo en línea donde se pueden consultar las fichas bibliográficas con la descripción necesaria de cada uno de los ejemplares.

En consecuencia, el fondo editorial de la Fundación se ve segmentado en las siguientes categorías (Fundación Herdez, 2016, pp. 72-77):

- Libros de arte
- Rescate de recetarios antiguos
- Publicaciones en línea

- Colección Tonacayotl: nuestro sustento
- Archivo histórico documental Grupo Herdez
- Materiales didácticos

Se comienza así con el reporte de la labor editora de la Fundación, la cual como se comentó anteriormente, da inicio en el año 1997. A continuación, un listado cronológico de las obras mencionadas localizadas en diferentes catálogos electrónicos:

TÍTULOS PUBLICADOS POR FUNDACIÓN HERDEZ	
1997	<ul style="list-style-type: none"> • La cocina mexicana a través de los siglos (10 tomos): <ul style="list-style-type: none"> ○ Tomo I: México antiguo ○ Tomo II: Época prehispánica ○ Tomo III: Mestizaje culinario ○ Tomo IV: La Nueva España ○ Tomo V: Tiempos de Guerra ○ Tomo VI: La bella época ○ Tomo VII: El pan de cada día ○ Tomo VIII: Tradiciones regionales ○ Tomo IX: Comida en serie ○ Tomo X: Alta cocina
1999	<ul style="list-style-type: none"> • El libro verde de la cocina mexicana
2000	<ul style="list-style-type: none"> • Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana / Ricardo Muñoz Zurita • Recetario / Ricardo Muñoz Zurita • Docencia / Juan Carlos Torres Tovar
2002	<ul style="list-style-type: none"> • Guía educativa para maestros
2003	<ul style="list-style-type: none"> • Manual de Cocina Michoacana / Vicenta Torres de Rubio
2007	<ul style="list-style-type: none"> • Quadernos de cosina de barrios guizados: Hacienda del Peñasco San Luis Potosí, 1773
2008	<ul style="list-style-type: none"> • Lotería de algunos utensilios, alimentos en su estado natural y platillos de la cocina mexicana / Marcela Ruiz Garizurieta
2011	<ul style="list-style-type: none"> • El Chile: protagonista de la Independencia y la Revolución

2012	<ul style="list-style-type: none"> • Memoria 1991-2012 • El frijol: un regalo de México al mundo
2013	<ul style="list-style-type: none"> • El jitomate y la cebolla: secreto de nuestra sazón
2014	<ul style="list-style-type: none"> • La razón: trayectoria periodística y pensamiento de un emprendedor potosino: Ignacio Hernández del Castillo / Luz Carregha Lamadrid • Mole: ofrenda de dioses, manjar de señores
2015	<ul style="list-style-type: none"> • Fundación Herdez, una restauración ejemplar • Ahuácatl: fruto delicioso y nutritivo
2016	<ul style="list-style-type: none"> • Memoria 1991-2016 • El maíz: nuestro rostro, nuestro corazón • Filosofía costumbrista / Ignacio Hernández del Castillo • El Diario de mi Abuela / Margarita Castillo Salazar y José Hernández Nava
2017	<ul style="list-style-type: none"> • El nopal: emblema nacional • El cacao: alimento divino
2018	<ul style="list-style-type: none"> • Xanat: vainilla, dulce aroma para el mundo
2020	<ul style="list-style-type: none"> • Amaranto: comida cotidiana y ritual

Tabla 2

Títulos publicados por Fundación Herdez

En total, suman 33 ejemplares distribuidos entre las diferentes categorías antes mencionadas; todos y cada uno de ellos relacionados con los objetivos que persiguen la Fundación, su historia o bien, individuos involucrados en Grupo Herdez.

Finalmente, es prioridad mencionar que, para fines de este trabajo, se ha elegido trabajar únicamente con aquellos ejemplares que constituyen la Colección Tonacayotl, cuyas portadas se incluyen a continuación con la finalidad de poder identificarlas más adelante.

3.2 Análisis de la imagen gráfica de la Colección Tonacayotl

Como dice en la tabla 2, la Colección Tonacayotl comenzó a editarse a partir del año 2011, siendo *El Chile: protagonista de la Independencia y la Revolución* el primer ejemplar dentro de una serie de publicaciones constituidas con base en las memorias de los ciclos de conferencias que se efectúan en la Fundación, el objetivo es “difundir el rico patrimonio de la gastronomía mexicana en colaboración con diversos investigadores y expertos, que abordan la temática de un alimento mexicano” (AMABPAC, 2018).

A la fecha, se han publicado 10 ejemplares, los cuales abarcan tópicos culinarios característicos de México desde distintas perspectivas. Elementos como el chile, el aguacate, la vainilla, el cacao y más recientemente el amaranto, han sido los temas principales que instauran el eje de las memorias (véase tabla 3).



Tabla 3

Portadas de los ejemplares que confirman la Colección Tonacayotl.

En formato impreso o digital (ebook), la colección llama la atención por su elaborado diseño que no solamente es estético, sino que también cumple con el principio de funcionalidad desde su cubierta hasta las ilustraciones que complementan los textos.

Antes de pasar al análisis que persigue el objetivo de esta investigación, se resalta que además de las memorias e investigaciones que comparten los expertos, los libros contienen una serie de recetas que muestran la versatilidad de los ingredientes y sus diferentes facetas en la cocina, pues los recetarios orientan y muestran al lector, que todos y cada uno, pueden ser utilizados tanto en preparaciones saladas como dulces.

A grandes rasgos, la mayoría de las publicaciones se destacan por la tipografía utilizada que se describe como *serif* y, se puede observar que es la fotografía lo que predomina en la maquetación de la portada, posteriormente al título en tipografía *serif* y el subtítulo en un discreto color gris. Asimismo, le acompañan los respectivos logotipos de Grupo Herdez y Fundación Herdez.

La iconografía que destaca en todos los ejemplares son elementos representativos del tópico principal. Se utilizan diversos tipos de materiales gráficos, por ejemplo ilustraciones, borradores, fotografías o reproducciones de algunas fuentes bibliográficas.

La maquetación está hecha generalmente sobre un fondo claro con letras oscura para lograr un contraste y no lastimar la vista del lector con texto a dos columnas y las recetas y bibliografía a tres.

A continuación, se hará una descripción de estos ejemplares con los siguientes campos partiendo de los elementos que constituyen una imagen (mencionados en el capítulo 1) para complementar la descripción y el análisis:

- Título
- Fecha de publicación
- Análisis de los elementos gráficos

- Puntos
- Línea
- Plano
- Forma
- Textura
- Color

Se incluirán además una serie de imágenes complementarias que permitirán apreciar mejor la labor gráfica de los editores, las cuales contemplan el uso de los ingredientes que son el tópico principal de las publicaciones.

LIBRO 1

TÍTULO

- ✓ El Chile: protagonista de la Independencia y la Revolución

FECHA DE PUBLICACIÓN

2011

ANÁLISIS DE LOS ELEMENTOS GRÁFICOS

En la portada puede apreciarse la fotografía de un chile cortado en rodajas, lo que nos permite apreciar su composición interna. Se utilizan dos variantes de color del ingrediente: verde y rojo; el mensaje que podemos apreciar es que existen diferentes especies.

PORTADA

EL CHILE

Protagonista de la Independencia
y la Revolución



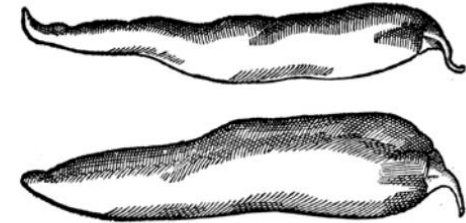
PUNTO

Entre las páginas 80 y 81, donde da inicio al apartado de recetas se puede apreciar el punto utilizado como elemento figurativo en texto e imágenes.



LÍNEA

En la página 47 se encuentra una representación del chile en una ilustración donde también se puede apreciar el sombreado de la figura misma.



PLANO

En la página 27 se aprecia un plano orgánico, pues existen formas libres e irregulares

FORMA

La forma es bidimensional ya que ambas pueden medirse en alto y ancho.



TEXTURA

En las páginas 38 y 39, al encontrarse en un plano bidimensional, la textura se vuelve visual.

Las fotografías entran en la categoría de natural, mientras que las ilustraciones en la categoría de artificial.

LA PSICOLOGÍA DE LA TIPOGRAFÍA Y LA BIOTIPOLÓGIA

menor, es decir que esta acción antimicrobiana es inversamente proporcional al grado de... y por lo tanto no se debe a la opacidad, o sea, hay que tener en cuenta que el chile tiende a pudrirse y podría aumentar las molestias por fis, rellajo o homerodes.

UMA
Es un elemento fundamental en la nutrición y en la alimentación del mexicano y no tanto a aporte nutricional, que suele ser mínimo, por su historia y su enorme valor sensorial, lógico, emocional, social y cultural. Se le vive, además, una variedad de efectos médicos que habría que comprobar. *



COLOR

En la psicología del color utilizada en la publicidad de alimentos, usualmente se asocian los tonos rojos con aquellos sabores picantes; por lo tanto el color carmín es determinante para marcar títulos en la tabla de contenido y en los encabezados de los capítulos.

A pesar de que existen variantes de colores, las paletas se basan principalmente en tonos cálidos, por ejemplo en las páginas 28 y 29.



EL CHILE EN LA ALIMENTACIÓN HUMAN

Histor Bragagnoli

Para quienes vivimos en México parece obvio discutir alrededor de este tema sabemos que el chile es parte medular nuestra alimentación, ya que lo vivimos y lo hacemos cotidianamente. El tema que hoy abordamos es más allá de desarrollar las "50 recetas del chile en la nutrición", pero sí modificamos para evitar contrastes en los aspectos más científicos y biológicos y poder analizar de manera integral este potente alimento, continuación se abordan, en forma esquemática, algunos conceptos nutricionales.

NUTRICIÓN
Todos los organismos necesitan ingerir una serie de sustancias que sirven, ya sea como "combustible" para la realización de sus funciones, como "laboque" para renovar, reparar y reproducir su estructura o como precursores de las sustancias que controlan y coordinan los procesos metabólicos. Estas sustancias indispensables para la vida y que provienen del medio se conocen como nutrientes. Los nutrientes han sido descubiertos uno a uno aproximadamente,...



LIBRO 2

TÍTULO

El frijol: un regalo de México al mundo

FECHA DE PUBLICACIÓN

2012

ANÁLISIS DE LOS ELEMENTOS GRÁFICOS

En la portada puede apreciarse la fotografía de un conjunto de las diversas especies de la semilla del frijol, las cuales pretenden formar una semilla.

La variación de colores de la portada es de tonos cálidos, teniendo de principio una tipografía serif en color marrón.

PORTADA

THE BEAN

A GIFT FROM MEXICO TO THE WORLD



PUNTO

En la página 3, se aprecia la imagen de una vaina de frijol. Al ser una imagen digital, se tomó solo un fragmento donde el punto también es utilizado como elemento figurativo que constituye la fotografía.



LÍNEA

En la página 8, con la fotografía de la vaina de frijol, la línea se utiliza también con la finalidad de dar sombreado a imágenes en un plano monocromático.



Pod of *Phaseolus cuneatus* Macfadyen

PLANO

En la ilustración del proceso de empaquetado, se observa un plano orgánico, cuyas formas son libres e irregulares.

FORMA

La forma es bidimensional ya que puede medirse en alto y ancho.



TEXTURA

En la página 77, se encuentra una fotografía con diferentes variedades de frijol. Esta es una textura visual y natural que se encuentra en un plano bidimensional.



COLOR

Los encabezados y títulos están marcados con un color ocre, mientras que las fotografías utilizadas tienen una paleta de colores diversa.

Comúnmente, se asocia la semilla del frijol con el negro o el color característico de los frijoles bayos. Existen muchas variedades de éste tanto en especie como en color; por ejemplo el frijol criollo, el ayocote morado o el frijol vaquita, entre otros.

En general, los frijoles se asocian con colores ocre por su procedencia y porque estos tonos caracterizan a la tierra, por lo que es común que resalten estas combinaciones, esto se aprecia en la fotografía que se encuentra en la página 103.



BEANS
Marco Buitrago*

*He has held several posts in public administration, serving as director of the five sugar refineries in Michoacán, the National Museum of Popular Culture (CONACULTA) and Socecultura. In 1983 he took part in the exhibition on "La cosa está del occidente y para nosotros", at the National Museum of Popular Culture. In 2004, together with Jorge Irujo Rodríguez, he curated the exhibition "De aquí comenzó la Huasteca". In 2005, he organized the monography of the Museum of Huasteca Culture in Huasteca, Hidalgo. In 2009, he organized the monography of the Regional Museum of Zacatecas, Hidalgo. He has taught the course on "History of Handicrafts, Traditions and Popular Festas in Mexico" at the Centro de Cultura Casa Lamas. From November 2010 to June 2016, he published the "Traditions and Culture" page in La Jornada. In 1993, in conjunction with Cristina Barrios, he founded the creative workshop EL Tecuani and since then, they have published several books, mainly on Mexican gastronomy. They both received the Miguel Othón de Mendizábal prize for their contribution to the conservation, protection and dissemination of Mexican cultural heritage awarded by CONACULTA The National Institute of Anthropology and History (INAH). He also took part in the "Sin maíz no hay país" (No corn, no country) campaign.

COUSCOUS WITH BEANS

The combination of beans and maize in cooking produces a nearly perfect protein. As happens in cereals, these two types of grain create synergies, complementing each other in the kitchen to give us good food. This knowledge has been present in this part of the world since before the period of the high Mesoamerican cultures.

Once beans were domesticated, their shoots, sprouts and young leaves, together with their flowers, and pods became edible and their seeds improved. In the case of the runner bean, the root is



LIBRO 3

TÍTULO

El jitomate y la cebolla: secreto de nuestra sazón

FECHA DE PUBLICACIÓN

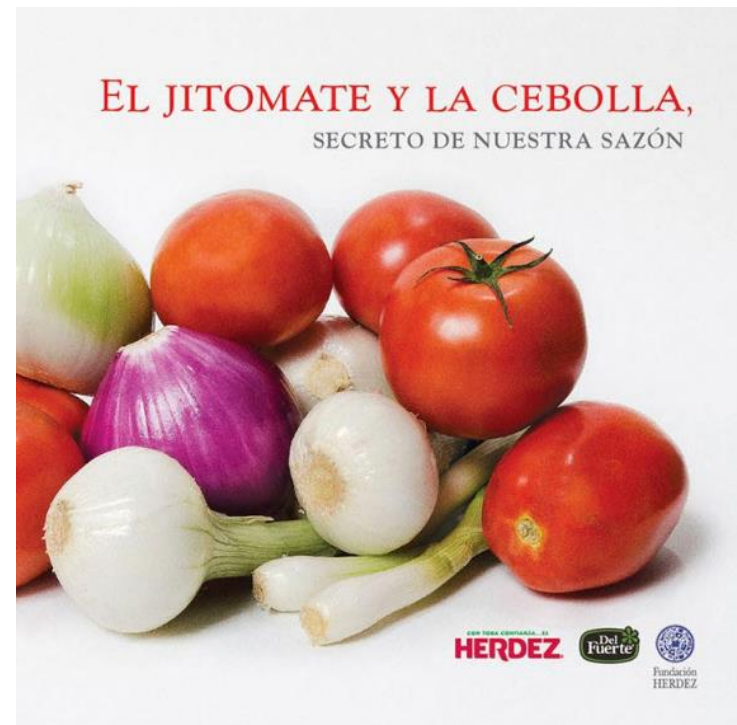
2013

ANÁLISIS DE LOS ELEMENTOS GRÁFICOS

De entrada, la portada está compuesta por jitomates frescos y diferentes tipos de cebolla sobre un fondo con un tono perla.

Nuevamente, se deja entrever una parte de la variedad de especies que se encuentran en el mercado. Además, todos los ingredientes de combinan haciendo alusión al título de la publicación, pues en la cocina mexicana es común hacer uso de estos dos productos juntos para diversas preparaciones.

PORTADA



PUNTO

En la página 2 se encuentra una ilustración a blanco y negro, donde se aprecia el punto utilizado como elemento figurativo en materia gráfica.



LÍNEA

En la Reproducción del Códice Nuttall localizado en la página, la línea se utilizó como elemento gráfico, resalta especialmente el uso de las líneas de colores.

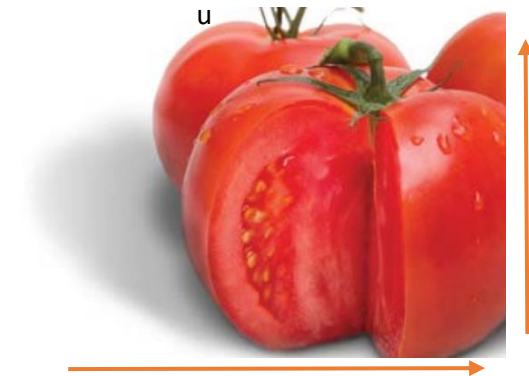


PLANO

En la página 46 se encuentra un ejemplo de plano orgánico, es decir una figura con forma libre e irregular.

FORMA

La forma es bidimensional ya que puede medirse a lo largo y a lo ancho.



TEXTURA

Una fotografía de cebollitas cambray localizada en la página 63, se utiliza como ejemplo de textura visual y natural, la cual se encuentra en un plano bidimensional.



COLOR

En las páginas 98 y 99, los títulos están resaltados con color rojo haciendo alusión al color característico de los jitomates.

Las fotografías utilizan diferentes paletas de colores, aunque puede verse predominando el verde y el amarillo, mismos que podemos relacionar con aquello que involucra cosechas y vida vegetal.

Los tonos amarillos e incluso morados, se justifican por la diversidad de colores de las cebollas. Por ejemplo, las cebollas cambray que suelen tener colores blancos, amarillos y verdes en el tallo.



Bibliografía

- Casali Xibinoff**
Autismo, fomentando de la cocina mexicana. Puebla, 2010. México, Conaculta, 2012 (Colección Recetas Antiguas).
Derechos Culturales, *Alitas, El que come y canta...*. Cancunero gobernamiento de México, México, Conaculta, 1999.
Harris y Faganaro, Isela. *Breve historia de la cocina mexicana*. México, Asociación Mexicana de Estudios Antropológicos-Dirección de Cultura Popular-Conaculta, 1994.
García Villan, Olimario. *Historia de la cocina antigua en San Pablo del Monte, Puebla, salidas manuscritas e ilustradas por el autor*. San Pablo del Monte, Puebla, 1978.
Hernández, Francisco. *Historia natural de la Nueva España*. México, v. 10, 1591.
Jiménez Jara, Azusa. *El sabor de las palabras*. México, Aguilar, 2008.
McNeill, William Hardy. *Plagues and Peoples*. Nueva York, Doubleday, 1976.
Morales Coto, Lucero y Ana Cecilia Campos. *¿Qué comen vivos y muertos en Huasteca? Recetas locales*. México, Contraseña Puebla, 2012.
Novo, Salvador. *Cocina mexicana e historia gastronómica de los estados de México*. México, Porrúa, 1981.
Ortiz de Montalón, Bernardo. *Medicina, salud y nutrición antigua*. México, Siglo XXI, 1997.
Sahagún, fray Bernardino de. *Historia general de las cosas de la Nueva España*. México, Porrúa, 1969.
- El jitomate y la cebolla. El uso alimentario mexicano**. Bourgeois, Hicoteo. *“Alimentos de mundo” en la alimentación*. D. Alcántara Segura y H. Bón. El Colegio Nacional, 2012. p. Bourgeois Rodríguez, Hicoteo. *“El jitomate en el Antropólogo”*. E. Cisneros, H. M. Kaulic, E. Arroyo (eds.). México, Ed. Panamericana, 2008. pp. 397.
- Bourgeois Rodríguez, Hicoteo. *“El jitomate”*. Cuadernos de Ciencia. Grad. 6. *“La nutrición y los alimentos”*. Cuapap. Cuadernos L.A., Nájera y H. Bourgeois. *Los 10 alimentos de los niños en la alimentación*. El caso de México. *Historia del Jitomate en la agricultura de Fideh. Bioma. D. U.C.A., Puebla, C.D., Benetton, 1994.*
- Mosler de L., J., V. Babitsky y J. composición de alimentos en Babitsky (eds.), México, 200
- Jitomates, cebollas y calabazas** gran plantas del Viejo Mundo. Anderson, Frank L., de. *Historia Nueva York, Columbia Univ* *Departamento Villavieja, Arana, Gen* *Maria Elena Rollins (coord)* *Los alimentos tradicionales mexicanos* *Nacional Argentina, 1994.*
- Baker, Barbara. *The Garden at* *by Barbara Baker*. Colombia, T. *Baker, Barbara*. *The Garden at* *by Barbara Baker*. Colombia, T. *Baker, Barbara*. *The Garden at* *by Barbara Baker*. Colombia, T.



LIBRO 4

TÍTULO

Mole: ofrenda de dioses, manjar de los señores

FECHA DE PUBLICACIÓN

2014

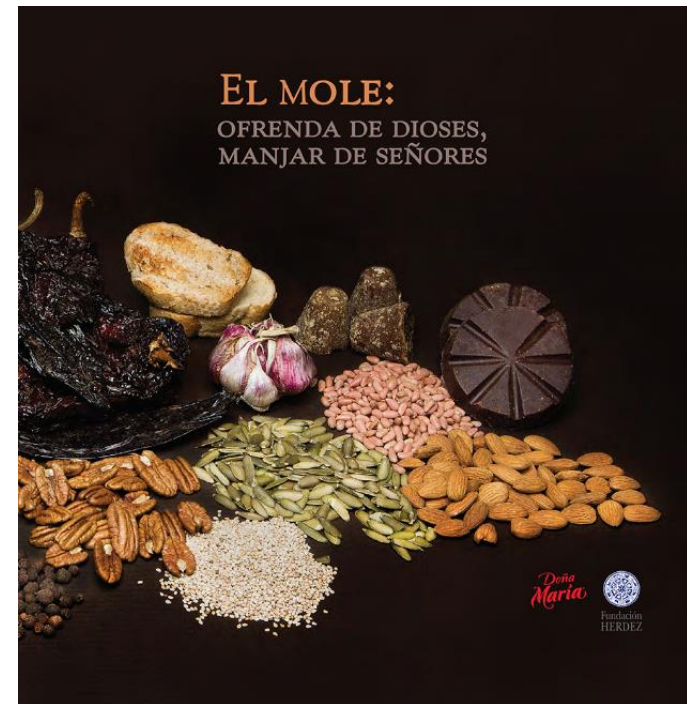
ANÁLISIS DE LOS ELEMENTOS GRÁFICOS

Esta portada es muy interesante, ya que después de 3 publicaciones se aprecia una variante de color que contrasta con los tonos claros de la tipografía. Los colores son cálidos, pertenecientes a la gama de los ocre con algunos tonos morados y verdes.

La portada no es simbólica, es bastante directa ya que se observan en conjunto los diferentes ingredientes que se utilizan para la elaboración del mole: chocolate, bolillo, chiles secos, piloncillo y varios tipos de semillas y especias.

Aunque hay moles de diferentes colores, los más comunes suelen tener una pigmentación oscura; por ello, el fondo de la maquetación tiene un color similar al de los moles que se encuentra en el mercado.

PORTADA



PUNTO

El punto es utilizado como elemento figurativo tanto en texto como en imagen en este ejemplo localizado en la página 155, el cual es el logotipo de la marca Mole Doña María.



LÍNEA

En la página 41 se localiza una Reproducción de la pintura mural de San Pedro Atocpan (Mila Alta), la línea es utilizada a modo de sombra y para dar color.



PLANO

En la página 89 se encuentra una imagen de los elementos que se utilizan en la preparación del mole; este gráfico es de carácter orgánico al contener de formas libres e irregulares.



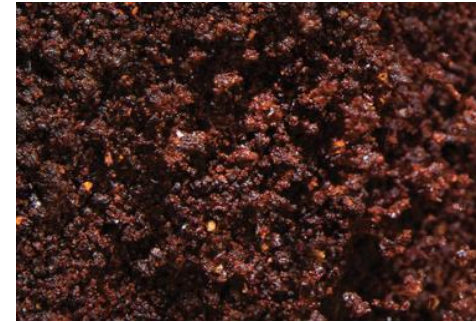
FORMA

La forma del gráfico es bidimensional ya que puede medirse a lo alto y ancho.



TEXTURA

En la página 54 se localiza una fotografía de la textura adecuada de la preparación del mole, por lo que entra en la clasificación de visual y natural.



COLOR

Como ya se mencionó anteriormente, la mayoría de los tonos son ocres, incluyendo el de los títulos. Algo que destaca de la mayoría de las fotografías, son los contrastes con colores intensos como el rosa mexicano o, en este caso, con el azul rey, tal como en las páginas 115 y 117.

El azul fue utilizado ya que pertenece a la categoría de colores fríos, por lo que hace buena mancuerna con el verde, que es del mismo tipo a pesar de ser secundario.

En esta fotografía, para no dejar a la deriva la pigmentación del mole verde, se utilizaron otros elementos del mismo color como los chiles y las espinacas.



12-16 porciones

Ingredientes:

- 2 pollos cocidos
- 400 g de semillas de calabaza (peladas)
- Manteca la necesaria
- 6 a 8 chiles cuersameños o al gusto
- 15 hojas de acelga
- 20 hojas de lechuga
- 8 a 10 hojas de epazote
- ½ cebolla mediana (opcional)
- 1 diente de ajo pelado (opcional)
- Caldo de pollo

Preparación:

Freír y moler las pepitas perfectamente

Cocer los chiles sin semillas ni venas con las acelgas, las hojas de y el ajo, cuidando que no pierdan el color verde, licuar todo con licuador.

Hervir el caldo, verter la pepita y mezclar con pala para evitar enseguida añadir las hierbas y los chiles molidos y colados, y ligeramente, verificar el sabor, añadir sal al gusto, introducir las p



LIBRO 5

TÍTULO

Aguacate: fruto delicioso y nutritivo

FECHA DE PUBLICACIÓN

2015

ANÁLISIS DE LOS ELEMENTOS GRÁFICOS

La portada retoma el color original del fondo (blanco), esta vez la tipografía se encuentra en color verde, pues se hace referencia a la pigmentación de la pulpa del aguacate. Además, oportunamente, se maneja perfectamente el texto color negro ya que se relaciona con la cáscara del producto.

Aunque en publicaciones anteriores también se utilizaba el texto en color negro, esta vez es más oportuno por los colores principales del aguacate.

PORTADA



PUNTO

En el mapa regional ubicado en la página 55, el punto se utiliza como elemento figurativo de una imagen y del texto.



LÍNEA

La línea se utiliza en la imagen de la Hoja de aguacate de la página 5 a modo de sombra y para dar color.



PLANO

En el esquema de las razas de aguacate de la página 42 el plano es orgánico al tener formas libres e irregulares.

FORMA

Las formas son bidimensionales al ser irregulares, pues se miden a lo alto y ancho.



42 Figura 3. Raza mexicana (A), CV Fuerte (B), CV Hass (C), raza guatemalteca (D) y raza antillana (E).

LIBRO 6

TÍTULO

El maíz: nuestro rostro, nuestro corazón

FECHA DE PUBLICACIÓN

2016

ANÁLISIS DE LOS ELEMENTOS GRÁFICOS

En esta portada se aprecian variantes de color. El fondo pasa, en forma de degradado, de un tono gris bastante claro hasta llegar a ser blanco.

Se aprecia la fotografía de una mazorca, cuyos colores del grano complementan al amarillo utilizado en el texto del título. Asimismo, la hoja, que si bien es de color verde, tiene tonos cálidos que se aproximan a la gama del amarillo.

Si bien es cierto que las variedades del maíz pueden presentar diferentes pigmentaciones, la que más se conoce es la que tiene el grano amarillo, por ello se han elegido como elementos principales para la portada.

PORTADA



PUNTO

En el mapa de la distribución regional de maíces nativos en México ubicado en la página 33, se aprecia el punto utilizado como elemento figurativo de la imagen.



LÍNEA

La línea se utiliza como elemento en la imagen de las variantes del maíz a modo de sombra.



PLANO

El plano de la página 7, en las variantes de maíz es orgánico, al tener formas libres e irregulares.

FORMA

La forma es bidimensional ya que también pueden medirse en alto y ancho.



TEXTURA

La textura de la imagen de los granos de elote en la página 17, es natural y visual; se encuentra en un plano bidimensional.



COLOR

Este libro es muy interesante ya que las variedades del maíz permiten al editor jugar con las paletas de colores, algunas en tonos cálidos y otras en tonos fríos. En este caso, se eligió la fotografía donde se marca la presencia del maíz azul, teniendo así variedades de tonos carmín, aunque predomina la grama de los colores fríos que hacen contraste.

También se presenta un cambio, ya que al principio de la página 253 aparece un fragmento de la fotografía que corresponde a la receta, ubicada en la página 249. Esta es una característica que no había aparecido en los libros anteriores.



GORDITAS DE LA NANA CON SALSA DE CHI



8 porciones

Ingredientes:

- 1 1/2 k de masa de maíz azul (fresca de tortillería)
- c/s de agua fría
- 10 g de sal
- 500 g de queso
- 500 g de puré de haba amarilla
- 500 g de frijoles rojos
- c/s de aceite de cártamo o manteca para freír

Salsa de chile ancho dulce:

- 250 g de jitomate picado
- 75 g de cebolla blanca picada



LIBRO 7

TÍTULO

El nopal: emblema nacional

FECHA DE PUBLICACIÓN

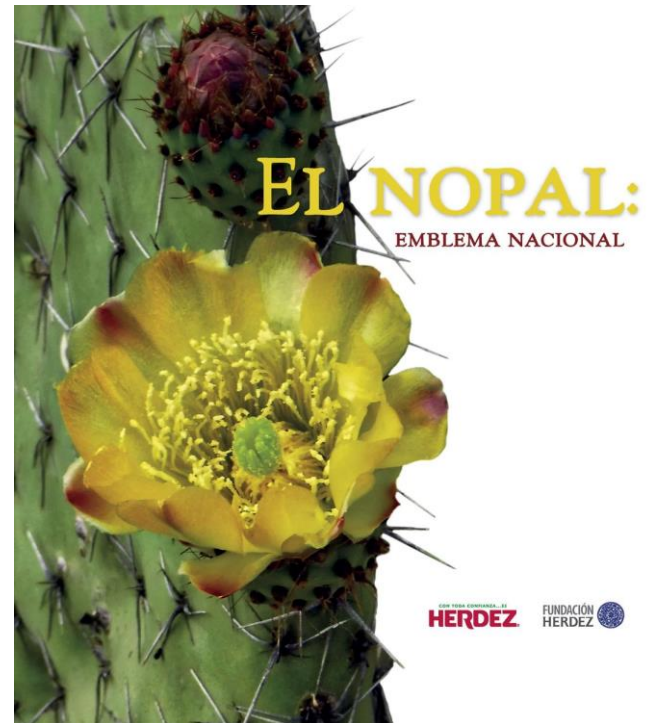
2017

ANÁLISIS DE LOS ELEMENTOS GRÁFICOS

En la portada de este ejemplar se puede observar una clara fotografía del nopal, así como de la flor y el fruto que caracteriza a este elemento gastronómico.

Al ser la flor de color amarillo, la tipografía que hace alusión al título de la publicación es del mismo color, teniendo así un subtítulo que contrasta con el ya conocido fondo listo y blanco de la Colección.

PORTADA



PUNTO

En el herbario de la página 64, el punto es utilizado como elemento figurativo en las ilustraciones utilizadas como ejemplificación del uso del nopal en la gastronomía desde la antigüedad.



LÍNEA

La línea fue utilizada a modo de sombra y para colorear, se puede apreciar más detalladamente en la Reprografía del Códice Florentino de la página 16.



PLANO

En elementos como la muestra de nopal prehistórico de la página 9, el plano es libre e irregular, por lo que se encuentra en la clasificación orgánica.

FORMA

La forma es bidimensional y puede medirse a lo alto y ancho.



TEXTURA

En la página 88 se localiza una fotografía de una obra de arte de la autoría de Leticia Vieyra, misma que está elaborada a base de residuos de nopal, por lo que la textura de la fotografía es visual y natural.



COLOR

En la receta de las páginas 101 y 102, predominan colores fríos. Las sombras juegan un papel importante ya que, como es de esperarse, se busca que el nopal sea el protagonista,

Aún así se buscó la combinación de otros tonos como ocre y titulares en color rojo; de este modo se pueden apreciar elementos que contrastan con el verde tan representativo de este elemento gastronómico.



ENHALLADA DE NOPALES CURADOS EN SAL

#pasaditos

Ingredientes

- 4 nopales grandes
- 1 cucharada de sal de grano
- 2 tomates rojos toda
- 4 tomates verdes
- 1/2 de cebolla morada
- 1/2 de jalapeño chico sin venas y sin semillas
- 4 ramas de cilantro
- 1/2 de taza de vinagre de uva
- 1/2 de taza de aceite de oliva
- Sal fina al gusto
- Plátano negro maduro al gusto
- 150 g de queso panela

Preparación

Cortar los nopales en tiras delgadas. Cocer con sal de grano y tallar con los dedos hasta que salga la mayor cantidad de agua, dejar escurrir 15 minutos.

Enjuagar con agua fría, escurrir. Refrigerar.

Mixtar el tomate rojo, tomate verde, cebolla morada, chile jalapeño y cilantro, todo picado en cubos chicos.

Agregar los nopales a la mezcla de vegetales, rociar con el vinagre y aceite de oliva.

Decorar con sal y pimienta. Al final adicionar el queso panela cortado en cubos pequeños.

Presentación:

Disponer en una ensaladera. Decorar con ensaladas de cebolla y cilantro picado.



LIBRO 8

TÍTULO

El cacao: alimento divino

FECHA DE PUBLICACIÓN

2017

ANÁLISIS DE LOS ELEMENTOS GRÁFICOS

A diferencia de las otras portadas, ésta tiene un cambio significativo en el uso de paleta de colores, pues el diseño no tiene una relación directa con el elemento del que se está hablando. Sabemos que el cacao tiene un color característico que asociamos directamente con el chocolate por ser producto derivado, sin embargo en esta portada dichos tonos y colores están ausentes.

El color del título es rojo y en el fondo se aprecia, a modo de marca de agua, la ilustración del árbol cacaotero sobre un fondo blanco.

PORTADA



PUNTO

El punto fue utilizado como elemento figurativo en texto e imágenes, se aprecia de sobremanera en el ejemplo de ilustración de Semilla de cacao en la página 8.



LÍNEA

Un ejemplo claro del uso de la línea como recurso de sombreado y delineado de formas en la ilustración del chocolate preparado de la página 80.



PLANO

Otro ejemplo de plano orgánico con formas libres e irregulares se muestra en el gráfico de los tipos de semilla de cacao en la página 90.

FORMA

La forma es bidimensional, pues puede medirse a lo alto y a lo ancho.



TEXTURA

La textura utilizada en la fotografía de las semillas de cacao de la página 157 se encuentra en un plano bidimensional, siendo así de carácter visual y natural.



COLOR

A diferencia de la composición de la portada, en las fotografías de los interiores se utilizaron más los tonos marrones para hacer referencia al chocolate. Se puede apreciar con mayor claridad en la fotografía del a bebida de chocolate que se localiza en la página 253, donde en el fondo se colocaron semillas, un rodillo y un panecillo.

Además, la vajilla que se utilizó para montar la bebida hace referencia al mismo elemento, por lo que visualmente el cacao está muy presente en el interior de la publicación.



CENTRAL CACAO: DESDE EL GRANO AL

En la Ciudad de México hay un espacio que bien puede calificarse con chocolate, uno de los grandes placeres de la gastronomía. Se localiza en 51, en la colonia Roma Sur. Además de poder sentarse a beber un caliente, se encuentra ahí una variada oferta de productos derivados y relación chocolate de mesa para preparar en casa—tabillas, polvo, un azúcar, con alm o cacao—, barras con altos porcentaje de cacao, desde luego la semilla de cas de cacao, pasta 100 por ciento cacao así como cosmética a base de artesanías y utensilios para la preparación de chocolate.

Este lugar es Central Cacao, una tienda especializada y un espacio colectivo por Artefacto México, Atelier Kakaw y La Rifa Chocolatería. Todos los productos elaborados como parte de proyectos independientes desarrollados en varios estados trabajan con cacao nacional. Su objetivo es difundir la cultura del cacao y el real, trabajando de la mano con los productores, artesanos y con iniciativas transformación, conservación y divulgación de esta semilla.

La importancia de un punto de encuentro centrado en este fruto radica en se sobre el camino que recorre el cacao, el cual comienza con una ardua labor productores, desde la plantación y cosecha, pasando por una cadena de trabajo



LIBRO 9

TÍTULO

Xanat: vainilla, dulce aroma para el mundo

FECHA DE PUBLICACIÓN

2018

ANÁLISIS DE LOS ELEMENTOS GRÁFICOS

En esta portada la protagonista es una reproducción de una ilustración a color de la flor de Vainilla, la cual generalmente se asocia con el color amarillo, por ejemplo, en los helados. Por tal motivo el fondo deja de ser blanco y se torna en un tono muy sutil que combina con el amarillo de la flor.

Por otro lado, resaltan nuevamente los títulos en color rojo. El contraste está muy marcado, probablemente la combinación entre la imagen del fondo y el rojo utilizado para el título no se complementen de la manera adecuada.

PORTADA



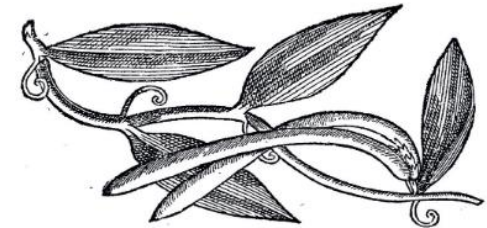
PUNTO

En la página 139 donde se utiliza la ilustración de la hoja de vainilla, se puede ver esta característica utilizado como elemento figurativo, además también sucede en otras imágenes y en el texto.



LÍNEA

En la reprografía de la hoja de vainilla de la página 84, la línea es utilizada como un elemento que proporciona sombra y permite delinear formas.



PLANO

En la ilustración del helado de vainilla en la página 180, el plano es orgánico y posee una forma libre e irregular.

FORMA

Bidimensional

Ambas pueden medirse en alto y ancho.



TEXTURA

Se utiliza como referencia una textura de helado ubicada en la página 179, la cual se encuentra en un plano bidimensional-

Es una textura visual y natural.



COLOR

En la fotografía que hace alusión a la receta del Callo de hacha con mayonesa de vainilla, ubicada en las páginas 267 a 269, el uso del fondo blanco proporciona una iluminación adecuada que permite resaltar el trabajo de la mayonesa bañando el callo de hacha.

Además se ocupó una ramita de vainilla para decorar.

La paleta de colores se acerca más a tonos fríos.



Callo de hacha con mayonesa de vainilla

Alfonso Rivera

15 porciones

Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de pepita de uva
- 250 g de callo de hacha
- ½ cucharadita de sal de mar molida
- 1 l de cucharadas de pimienta negra recién molida
- 50 g de mantequilla
- 2 cebollitas de Cambray
- ½ taza de vino blanco
- 5 g de ralladura de naranja

Para la mayonesa de vainilla

- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de Mostaza de Dijon
- ½ taza de aceite de pepita de uva
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1 pizca de sal
- 1 vaina de vainilla



LIBRO 10

TÍTULO

Amaranto: comida cotidiana y ritual

FECHA DE PUBLICACIÓN

2020

ANÁLISIS DE LOS ELEMENTOS GRÁFICOS

Particularmente para esta publicación, se hizo uso del color rosa para los títulos del texto, principalmente por la fotografía utilizada en la portada.

El tema principal que se aborda en esta décima edición de la Colección Tonacayotl es el amaranto, por tal motivo se utilizó de fondo una fotografía de los brotes de la planta del amaranto.

Otra variante que se puede observar es el uso de las formas para resaltar el título, pues a diferencia de la portada de la vainilla, los colores del título conviven en armonía con los colores de los brotes gracias a la intervención de un rectángulo con fondo blanco que simula una hoja de papel.

Es importante mencionar que la labor de curación y edición fotográfica varía en este ejemplar, ya que es de menor calidad que las publicaciones anteriores.

PORTADA



PUNTO

En la página 76, en la fotografía del amaranto reventado, el punto es utilizado como elemento figurativo.



LÍNEA

Este recurso fue utilizado en texto y en las imágenes a modo de sombra y para dar color. Se puede notar de manera detallada en la reprografía del Códice Borbónico de la página 32, donde los antepasados representaban el cultivo del amaranto.



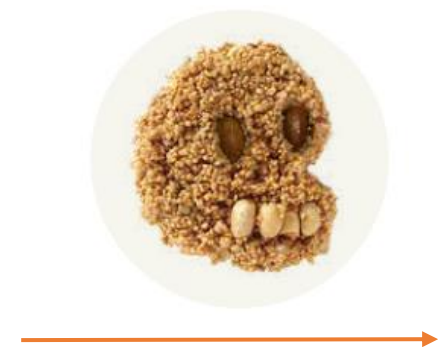
PLANO

El plano utilizado en la calaverita de amaranto de la página 44 es orgánico al ser de forma libre e irregular.

FORMA

Bidimensional

Ambas pueden medirse en alto y ancho.



TEXTURA

Se utilizó como ejemplo una fotografía de la *Amaranthus cruentus* de la página 67, misma que se ubica en un plano bidimensional. Además, la textura es visual y de carácter natural.



COLOR

En la receta del licor de crema y amaranto y especias de las páginas 261 a 263, se nota el uso de una paleta de colores vivos que contrastan pero que se encuentran en la misma línea de armonía.

Se hace uso de un fondo rosa en el mantel, un plano con frutos del bosque y una copia con un arillo azul donde se encuentra en licor con el color tenue del amaranto.



Licor de crema de amaranto y especias

UNA TARRA DE 1 LITRO

INGREDIENTES

- 378 ml de leche evaporada (1 lata)
- 387 g de leche condensada (1 lata)
- 1/2 vaina de vainilla
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1/4 cucharadita de canela molida
- 1/4 cucharadita de pimienta gorda molida
- 15 g de amaranto molido
- 250 ml de aguardiente de caña

PREPARACIÓN

- Mezclar la leche evaporada con la leche condensada, la vaina de vainilla, la pimienta gorda y el amaranto molido.
- Incorporar el aguardiente de caña. Reposar un par de horas en frío. Mover su

PRESENTACIÓN

- Servir en pequeñas copas.



3.3 Impacto en la bibliografía nacional

Como se ha venido mencionando a lo largo de la elaboración de este trabajo, la cultura culinaria en México es una tradición que ha perdurado a lo largo de los siglos, prácticamente desde la existencia de los primeros pobladores prehispánicos, quienes luego de asentarse en un lugar fijo y descubrir la agricultura, la domesticación de animales y el uso de los diversos instrumentos que les permitían cazar y cocinar sus propios alimentos, fueron transmitiendo de generación en generación las técnicas que permitieron desarrollar ciertas características en la cocina de varias regiones del país, mismas que perduran en la actualidad.

Por otro lado, el hablar de una bibliografía nacional supone el conjunto de elementos característicos de una nación plasmados en la literatura que se produce dentro del país o bien, sobre el país. Dichos elementos pueden ser la historia, la arquitectura, la música, la vida cotidiana, usos y costumbres, flora y fauna, leyendas y tradiciones, avances tecnológicos, educación y desde luego, la gastronomía.

Tomando en cuenta lo anterior, es importante hacer constar que el impacto de los elementos culinarios mexicanos dentro de la bibliografía nacional se ve reflejado en publicaciones como *Historia general de las cosas de Nueva España*, de la autoría de Fray Bernardino de Sahagún, mismo que data del siglo XVI y en el cual se detalla el uso de ciertos ingredientes como el cacao, el maíz o el amaranto, así como las costumbres de los pobladores, por ejemplo que las mujeres eran las encargadas de las cocinas ya que poseían conocimientos bastos y técnicas desarrolladas para las preparaciones (Biblioteca Digital Mundial, 2014).

Por otro lado, las cartas de Sor Juana Inés de la Cruz, se consideran una colección importante dentro de la materia por el valor histórico y la relevancia de la autora, éstas resaltan en la historia de la bibliografía nacional. Juana Inés de Asbaje se unió a la orden de las carmelitas y posteriormente al convento de San Jerónimo, donde aprendió las artes culinarias mezclándolas con la filosofía y la literatura. Sus recetas incluían diversas preparaciones ya fueran saladas o dulces; de hecho, merece especial atención la panadería y la repostería.

Otros títulos que valen la pena mencionar son el *Nuevo Recetario Mexicano en Forma de Diccionario* (1888) de Ch. Bouret; *El Recetario Mexiquense* de Dominga de Guzmán (1750); el *Libro de Cocina* del Hermano Fray Gerónimo de San Pelayo (1780); *El Cocinero Mexicano* (1831) de carácter Anónimo; *El Cocinero y Cocinera Mexicanos* (1851) impreso por Antonio Díaz (Sistema de Información Cultural, 2008) entre otras obras literarias que además se van adaptando a las tendencias sociales y políticas de la época, tal es el caso de la publicación de Ch. Bouret, quien se adaptó junto con las impresas contemporáneas a un estilo más afrancesado

Además, otra función importante que han tenido los libros de cocina siempre ha sido la educativa, es decir, la de forjar conocimientos entre los practicantes.

Anteriormente, al considerarse una actividad únicamente para “las mujeres de la casa”, el aprendizaje podía basarse en la literatura, sin embargo lo común era pasar las recetas de generación en generación, siendo las madres quienes enseñaban a las hijas ya que éstas habrían aprendido de las abuelas y así sucesivamente. Aunque el género femenino siempre ha estado presente en la labor editorial, la enseñanza gastronómica se vuelve de carácter académico con el paso del tiempo, sobre todo cuando Josefina Velázquez de León establece su propia escuela de cocina.

La bibliografía gastronómica también tiene un valor social e histórico, pues a través de ella es posible conocer los usos y costumbres que tiene cada país y las regiones de éste.

En el caso de México, la cocina regional de Estados como Oaxaca, Yucatán, Puebla, Michoacán, Veracruz, Monterrey o la Ciudad de México (entre otros) es reconocida a nivel mundial, pues refleja las costumbres de los pobladores gracias a los utensilios, a las técnicas de pesca, caza y recolección de frutas y verduras; además, como se ha reiterado anteriormente, muchos de estos ingredientes han sido aprovechados desde hace varios siglos, por ejemplo vegetales como el maíz, la calabaza, los nopales, los chiles; así también en el caso de semillas como el frijol, el cacao, el café y animales de donde se obtienen proteínas de la carne de animales

de granja como lo son vacas, porcinos, variedad de aves como el guajolote o la gallina; también diversos pescados como el atún, el huachinango, el bonito, la sierra y el jurel; mariscos como camarones, pulpos, bogavantes, almejas, entre otros.

Un ejemplo claro son las diversas preparaciones del mole; un platillo cuyos ingredientes pueden ser variados de acuerdo a la región donde es elaborado. Se puede hacer mención del mole almendrado, mole poblano, mole oaxaqueño, mole apiñonado, el mole de olla, mole rojo, mole verde, mole amarillo, mole blanco entre otros.

Con respecto a la parte estética de la producción bibliográfica, los métodos de producción editorial han sido renovados con el avance técnico y tecnológico que se implementó en las máquinas de las imprentas, aquellas que producen papel y por supuesto, el software utilizado en la maquetación de las publicaciones y la elaboración de ilustraciones digitales.

Ocasionalmente algunas publicaciones contaban con la ilustración de ciertos ingredientes o del platillo a blanco y negro, tal es el caso del *Nuevo Recetario Mexicano en Forma de Diccionario* (1888) de Ch. Bouret. A algunos textos se les comenzó a incorporar color a las ilustraciones o a enriquecerlos con fotografías para que el lector no solamente pudiera apreciar la estética en el montaje, sino que se pueden rescatar elementos como texturas y color al finalizar la cocción.

La materialidad de los libros de cocina en México ha permitido a los lectores apreciar el uso de la estética en armonía con los textos, sin importar si son solamente recetas o investigaciones, pues al final el conjunto del conocimiento ilustra la identidad y la historia de una nación a través de un proyecto editorial que concluye en un conjunto de publicaciones conformando así una bibliografía, misma que debe ser preservada y difundida para su posterior uso y generación de nuevos proyectos.

CONCLUSIONES

En el marco del actuar editorial existe una infinidad de temas rescatables que hacen referencia a diversos temas cotidianos que caracterizan a la sociedad, desde el punto de vista educativo, histórico y cultural.

La colección Tonacayotl se ha vuelto emblemática por su peculiar temática, pues aunque existen diversas publicaciones que engloben el origen y el uso de varios elementos utilizados con regularidad en la cocina de los hogares mexicanos, Fundación Herdez decidió partir del origen histórico y biológico de estos ingredientes; es decir, proporcionar al lector una aproximación teórica que permite contextualizarlo y conocer algunos aspectos como su estructura, su origen, su comercialización, distribución, recolección, entre otros. Posterior al proceso de familiarización teórico, los editores y autores se ocuparon de transformar estos conocimientos en una aplicación práctica, consecuencia que traerá consigo el efecto de conocer más del elemento en cuestión, por ejemplo color, temperatura, textura, sabor, olor; esto conlleva a involucrar procesos, técnicas e instrumentos gastronómicos que complementen el aprendizaje del lector.

Dicho lo anterior, se retoma el punto de la utilidad y la importancia de la bibliografía, pues como se mencionó en la presente investigación, la cocina mexicana ha sido reconocida a nivel mundial como patrimonio intangible de la humanidad, hecho que resalta la riqueza de ésta en un contexto internacional.

La publicación y distribución de material bibliográfico aporta aspectos como conocimiento y enriquecimiento cultural para quienes se acercan a libros como los que conforman esta colección. Asimismo, para la nación implica el reconocimiento en la labor intelectual, cultural y formativa; además, se destaca la labor gráfica por el uso de fotografías, ilustraciones y reproducciones.

Particularmente esta colección ha desarrollado un arduo trabajo literario y gráfico que permiten conocer al mundo la versatilidad de la cocina mexicana. Se ilustraron ingredientes y sus diferentes maneras de utilizarlos, tanto en ensaladas, sopas, platos fuertes, bebidas y postres.

El enfoque de este trabajo fue sobre todo en la parte gráfica, por lo que se rescata el trabajo de curación fotográfica en la mayoría de las publicaciones. Particularmente en el libro del Amaranto la calidad gráfica del libro electrónico no es deplorable, pero se nota una diferencia con los otros libros.

Además de las fotografías, se utilizaron ilustraciones a blanco y negro y a color, así como diversas reprografías de Códices o de Manuales; éstos permiten que el lector tenga una idea de la antigüedad del uso de los ingredientes protagonistas y su aplicación en la vida cotidiana, pues ocasionalmente no era únicamente gastronómico, sino también medicinal e incluso económico, tal es el caso de la semilla de cacao que se utilizaba como moneda de alto valor.

Otro elemento destacable son las portadas; éstas son la tarjeta de presentación de un libro, pues engloban el concepto del contenido y los representan a través de elementos visuales, es decir, el primer contacto del contenido con el lector.

En las portadas destacaron los protagonistas de los libros: el chile, el frijol, la vainilla, el nopal, el cacao, entre otros. Aunado a esto, se procuró que el uso de los colores en las tipografías se relacionase con los tonos naturales de cada elemento, sobre todo el rojo, el verde y el café.

Por otro lado, el uso de los elementos gráficos como el punto, la línea, el plano, la forma, la textura y el color ocasionó una estructura definida en los contenidos visuales dando como resultado una composición armónica y funcional en relación al texto con las imágenes utilizadas.

Dicho lo anterior, cabe añadir que Fundación Herdez tiene una presencia importante a nivel internacional por su labor social, cultural y formativa. Se ha encargado de la correcta difusión de la cultura culinaria a través de sus programas y publicaciones, por lo que el enfoque adecuado en la industria editorial permitirá la publicación de otras obras con la finalidad de enriquecer el fondo de editorial y la bibliografía nacional y contribuir a la formación académica y cultural de los mexicanos.

Cabe mencionar que, gracias a esta investigación, se puede percibir un área de oportunidad importante para la bibliotecología ya que, aunque el objeto principal de estudio fue la relación del material gráfico con el contenido, la difusión y el alcance comercial no deja de ser importante, pues es de suma relevancia que una publicación llegue a un conjunto de lectores con la finalidad de dar seguimiento a la formación académica, cultural y personal de los individuos interesados.

Ahora más que nunca, tanto la industria editorial como las bibliotecas a partir de ahora deben prever cuál será la manera de mantener satisfechas las necesidades de los lectores; por tal motivo es que los formatos digitales han ganado bastante terreno.

Siendo así, como bibliotecólogos tenemos la misión de plantear estrategias de difusión en Unidades de Información y fomentar la colaboración con la industria editorial para seguir formando lectores en la era digital.

Finalmente, retomado los objetivos de esta investigación, se destaca la importancia de la Colección Tonacayotl en materia culinaria, por una parte para preservar y difundir la gastronomía mexicana, ya que en estas obras se comparten diversas recetas además de ofrecer un marco teórico que permitirá al lector tener una mayor visibilidad de la cocina mexicana.

Por otro lado, Fundación Herdez establece una memoria editorial a través de su contribución bibliográfica nacional, que por el uso de materiales gráficos y la diversidad de formatos logra favorecer al público interesado y al círculo académico que hace uso de la bibliografía que aporta la Fundación.

OBRAS CONSULTADAS

- Abad Molina, J. (2012). *Imagen-palabra: texto visual o imagen textual*. Congreso Iberoamericano de las Lenguas en la Educación y en la Cultura.
- A, J., Gómez Fontanills, D. y Ferrer Franquesa, A. (2013). *Conceptos básicos de diseño gráfico*. Universitat Oberta de Catalunya.
- Alberro, M. (2004). El antiguo festival céltico pagano de Samain y su continuación en la fiesta laica de Halloween, el día de los difuntos cristiano y el día de muertos en México. *Araucaria. Revista Iberoamericana de Filosofía, Política y Humanidades*, 5(12), 3-31.
- Albiña, S. (coord..) (2014). *México ilustrado: libros, revistas y carteas 1920-1950*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; RM Verlang.
- Aloe, S., de Aramburu, I., Garzán, A., Roma, F. (2014). *La imagen de marca (Joan Costa)*. Recuperado de https://fido.palermo.edu/servicios_dyc/blog/docentes/detalle_tp.php?id_docente=&id_blog=15392
- AMABPAC. (2018). *Colección Tonacayotl: nuestro sustento*. Recuperado de <https://www.amabpac.org.mx/wp/coleccion-tonacayotl-nuestro-sustento/>
- Arellano Vázquez, C. (2013). El diseño gráfico y el diseño de imagen: códigos en común. *Revista Digital Universitaria*. <http://www.revista.unam.mx/vol.14/num7/art15/>
- Arellano Vázquez, L. (2008). *Análisis de las portadas impresas en México en 1820 hasta 1845: una visión del sector editorial a través de los libros y sus portadas* (tesis de licenciatura). Universitat de Barcelona.
- Asociación Mexicana de Archivos y Bibliotecas Privados. (2018). *Colección Tonacayotl: nuestro sustento*. Recuperado de <https://www.amabpac.org.mx/wp/coleccion-tonacayotl-nuestro-sustento/>
- Bak-Geller Corona, S. (2009). *Los recetarios "afrancesados" del siglo XIX en México: la construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional*. Recuperado de <https://doi.org/10.4000/aof.6464>
- Bak-Geller Corona, S. (2013). *Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)*. Recuperado de

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1607-050X2013000300003

Bernis, L. (2008). *El saber ocupa un lugar* (tesis de licenciatura). Universidad Abierta Interamericana.

Biblioteca Digital Mundial. (2014). *Historia de las cosas de Nueva España por el fray Bernardino de Sahagún: el Códice Florentino. Libro X: del pueblo, sus virtudes y vicios y otras naciones*. Recuperado de <https://www.wdl.org/es/item/10621/#:~:text=Historia%20general%20de%20las%20cosas%20de%20Nueva%20Espa%C3%B1a%20es%20una,Cort%C3%A9s%20finalizara%20la%20conquista%20espa%C3%B1ola>.

Blasco Doñamayor, E. (2017). *El valor de la imagen en el diseño gráfico de portadas de revistas: el caso concreto de la edición española de Esquire* (tesis de licenciatura). Universidad CEU San Pablo.

Birkitt, N. (1992). *El libro completo de la fotografía*. Tursen Hermann Blume.

Buen Unna, J. de (2000). *Manual de diseño editorial*. México: Santillana Capital.

Buenrostro Pérez, C. (2018). La fotografía: de la imagen fiel de la realidad a la imagen transdimensional. *Revista Digital Universitaria*, 19(2). DOI: <http://doi.org/10.22201/codeic.16076079e.2018.v19n2.a4>

Cadena Flores, S. I. (2019). *Tipografía y sus tendencias latinoamericanas*. Universidad Autónoma de la Ciudad de México.

Caicedo Ordoñez, B. P. (2018). *Análisis de los elementos gráficos de las portadas de la revista Estadio durante los últimos 30 años* (tesis de licenciatura). Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

Cantú Hinojosa, I. L. (1998). *Elementos de expresión forman y composición arquitectónica: apuntes de trabajo*. Universidad Autónoma de Nuevo León, Facultad de Arquitectura.

Capovilla, M. (2019). *La manipolazione digitale delle immagini scientifiche*. Recuperado de <https://www.scienzainrete.it/articolo/manipolazione-digitale-delle-immagini-scientifiche/marco-capovilla/2019-07-21>

Castillo, G. (Coord.). (2012). *The bean: a gift from Mexico to the world*. Fundación Herdez.

- Castillo, G. (Coord.). (2013). *El jitomate y la cebolla: secreto de nuestra sazón*. Fundación Herdez.
- Castillo, G. (Coord.). (2014). *El mole: ofrenda de los dioses, manjar de señores*. Fundación Herdez.
- Castillo, G. (Coord.). (2015). *Ahuácatl: fruto delicioso y nutritivo*. Fundación Herdez.
- Castillo, G. (Coord.). (2016). *El maíz: nuestro rostro, nuestro corazón*. Fundación Herdez.
- Castillo, G. (Coord.). (2017). *El nopal: emblema nacional*. Fundación Herdez.
- Castillo, G. (Coord.). (2017-2018). *El cacao: alimento divino*. Fundación Herdez.
- Castillo, G. (Coord.). (2018). *Xanat: vainilla, dulce aroma para el mundo*. Fundación Herdez.
- Castillo, G. (Coord.). (2020). *Amaranto: comida cotidiana y ritual*. Fundación Herdez.
- Castillo Henao, R. E. (2013). *La imagen editorial en Lolita de Nabokov: análisis y propuesta de portada* (tesis de licenciatura). Pontificia Universidad Javeriana.
- Cátedra Fila (2021). *Descripción y clasificación tipográfica*. Recuperado de http://www.catedratecno1.com.ar/pdf-apuntes/clasif_tipografica_1.pdf
- CCGM México. (2020). *Nombramiento de la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio de la Humanidad UNESCO 2010* [Video]. Youtube. https://youtu.be/X_xus7SnTJE
- Costas, J. (2020). *Comunicación en el siglo XXI: una mirada regional*. Universidad Internacional del Ecuador.
- Dávila Urrutia, J. R. (2015). *Fundamentos de diseño gráfico hipermedia. Principios teóricos y aportaciones metodológicas* (tesis de doctorado). Universidad Complutense de Madrid.
- Diseño y Tipografía en el Mundo del Libro. (2020, 24 abril). *La función del diseño editorial en la edición universitaria* (vídeo). Youtube. <https://youtu.be/VIZBsGKQUdw>
- Diseño y Tipografía en el Mundo del Libro. (2020, 26 abril). *La identidad gráfica: una clave para el (re)lanzamiento de colecciones universitarias* (vídeo). Youtube. <https://youtu.be/TOQKlv5UR0M>

- Diotto, M. (2017). *Creatività e design della comunicazione: le professionalità di un art director*. Libreria Universitaria Edizioni.
- Dorfles, G. & Pinotti, A. (2011). *Nuova comunicazione visiva*. Atlas.
- Eco, H. (1986). *La estructura ausente: introducción a la semiótica*. Editorial Lumen.
- Editorial Porrúa (s.f.). *Catálogo Sepan cuántos...* Porrúa.
- Eguaras, M. (2014). *Qué tipografía usar para libros impresos y Digitales*. Recuperado de <https://marianaeguaras.com/que-tipografia-usar-para-libros-impresos-y-digitales/>
- Escobar-Vallarta, C. (2017). *Las delicias de la Biblioteca, algunos recetarios y libros de cocina en la #BiblioColmex*. <https://bdcv.hypotheses.org/529>
- Farga, A. (1980). *Historia de la comida en México*. Litográfica México.
- Fernández, E. (2016). *Cómo llegó la gastronomía mexicana a ser patrimonio de la humanidad*. Recuperado de <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gastronomia-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/>
- Ferradini, S. y Tedesco, R. (1997). Lectura de la Imagen. *Comunicar*, 5(8), 157-160.
- Ferrer Franquesa, A. y Gómez Fontanills, D. (2013). *Lenguaje y comunicación visual*. Universitat Oberta de Catalunya.
- Freepik Company (2019). *Recursos gráficos*. [Figuras]. <https://www.freepik.es/>
- Fuentes, A. (1 de marzo de 2019). Destacan en la FIL la importancia de la vainilla en el mundo. *El Universal*. Recuperado de <https://www.eluniversal.com.mx/menu/destacan-en-la-fil-la-importancia-de-la-vainilla-en-el-mundo>
- Fundación Herdez. (2016). *12 libros para conservar la gastronomía mexicana*, Claustromía. Revista gastronómica digital, Universidad del Claustro de Sor Juana. Recuperado de <https://www.elclauastro.edu.mx/claustromia/index.php/letras-hambrientas/item/227-12-libros-para-conservar-la-gastronomia-mexicana>
- Fundación Herdez. (2019). *Biblioteca de la Gastronomía Mexicana*. Recuperado de: <http://biblioteca.herdez.com.mx/index.php>

- Fundación Herdez. (2021). *Cursos y talleres*. Recuperado de <https://fundacionherdez.com/calendario-fundacion-herdez/>
- Fundación Herdez. (2021). *Línea de tiempo*. Recuperado de <https://fundacionherdez.com/linea-del-tiempo/>
- Fundación Herdez. (2012). *Memoria 1991-2012*. Fundación Herdez, A. C.
- Fundación Herdez. (2016). *Memoria 1991-2016*. Fundación Herdez, A. C.
- Fundación Herdez. (2016). *Restauración Edificio Fotos* [Video]. Youtube. <https://youtu.be/RT6YWw5abgw>
- Fundación Herdez. (2019). *Memoria 2016-2019*. Fundación Herdez, A. C.
- García Pereyra, R. (2011). *Apuntes de semiótica y diseño*. Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, Instituto de Arquitectura, Diseño y Arte.
- Garone Gravier, M. (2011). *Historia en cubierta. El Fondo de Cultura Económica a través de sus portadas (1934-2009)*. Fondo de Cultura Económica.
- Garone Gravier, M. (2017). *Semblanza de Ediciones Botas (1911- 1990?)*. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. <http://www.cervantesvirtual.com/obra/ediciones-botas-1911-1990-semblanza-848937/>
- Ghinaglia, D. (2009). *Taller de diseño editorial: entre corondeles y tipos*. http://www.palermo.edu/dyc/encuentro-virtual/pdf/ghinaglia_daniel.pdf
- Grupo Herdez. (2019). *Fundación Herdez*. Recuperado de <https://fundacionherdez.com/>
- Grupo Herdez (2015). *Conócenos: historia*. Recuperado de <https://grupoherdez.com.mx/conocenos/historia/>
- Grupo Herdez. (2019). *Prensa. Logos*. Recuperado de <https://grupoherdez.com.mx/contenido-multimedia/logos-marcas/>
- Grupo Herdez. (2008). *Reporte social 2008*. Grupo Herdez.
- Grupo Herdez. (2016). *Presentan el libro "Fundación Herdez: una restauración ejemplar"*. Recuperado de <https://www.arquired.com.mx/revistas/presenta-n-libro-fundacion-herdez-una-restauracion-ejemplar/>

- Grupo Herdez. (2015). *Fundación Herdez fomenta la educación alimentaria saludable en México*. Recuperado de <https://grupoherdez.com.mx/file/2015/10/28.10.2015-Fundacion-Herdez-fomenta-la-educacion-alimentaria-saludable-en-M--xico.pdf>
- Grupo Herdez. (2014). *100 años creando nuestra historia. Informe anual integrado 2014*. Grupo Herdez.
- Guía Zaragoza, J. G. (2016). *Tesoro de la cocina: el análisis histórico, cultural y gastronómico de un recetario mexicano de 1866*. Tesis de Maestría. Universidad Autónoma del Estado de México.
- Guiraud, P. (1979). *La semiología*. Siglo XXI Editores.
- Herrero Franquesa, A. y Gómez Fontanills, D. (2013). *Identidad gráfica*. Universitat Oberta de Catalunya.
- Kloss Fernández del Castillo, G. (2016). *Entre el diseño y la edición: tradición cultural e innovación tecnológica en el diseño editorial*. Universidad Autónoma Metropolitana.
- Kloss Fernández del Castillo, G. (2013). *Historia, diseño y edición*. Universidad Autónoma Metropolitana.
- Köppen, E. (2007). Las ilustraciones en los artículos científicos: reflexiones acerca de la creciente importancia de lo visual en la comunicación científica. *Investigación bibliotecológica*, 21(42), 33-64. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-358X2007000100003&lng=es&tlng=es
- Lavín, M. & Benítez Muro, A. (2010). *Sor Juana en la Cocina*. Grijalbo.
- Lindermann, D. (2019). *Astronomy Picture of the Day: Simeis 147: Supernova Remnant*. <https://apod.nasa.gov/apod/astropix.html>
- Lligüicota Guacán, M. C. (2018). *Identificación de la evolución del diseño de portadas en los periódicos impresos de la Ciudad de Ibarra publicados desde 1987 hasta 2015* (tesis de licenciatura). Universidad Técnica del Norte.
- López Jiménez, L. E. (2014). *El concepto de imagen*. <http://coem.uprrp.edu/wp-content/uploads/2014/04/El-concepto-de-imagen.pdf>
- Martínez, J. (21 de septiembre de 2018). Fundación Herdez: paraíso culinario en pleno Zócalo. *El Heraldo de México*. Recuperado de:

<https://heraldodemexico.com.mx/gastrolab/fundacion-herdez-paraiso-culinario-en-pleno-zocalo/>

Martínez Rodríguez, J. (27 de julio de 2018). Elogio a Josefina Velázquez de León. *El Heraldo de México*. Recuperado de <https://heraldodemexico.com.mx/gastrolab/gourmet/elogia-a-josefina-velazquez-de-leon/>

McGraw-Hill. (2019). *Elementos visuales de la imagen*. <https://www.mheducation.es/bcv/guide/capitulo/844817724X.pdf>

Meza Castro, D. (junio, 2018). El recurso de información y comunicación visual: imagen. Apuntes en torno a las Ciencias de la Información y Bibliotecología. *E-Ciencias de la Información*, 8(2). Recuperado de <https://doi.org/10.15517/eci.v8i2.29956>

Mendoza Vados, A. E.; Sierra Ball, E. L. y Sánchez Rodríguez, W. H. (enero – junio 2016). La ilustración: dilucidación y proceso creativo. *Revista KEPES(13)*, pp. 265-296.

Ministerio de Educación de Chile. (2019). *Elementos del lenguaje visual*. <https://artistica.mineduc.cl/wp-content/uploads/sites/58/2016/04/ELEMENTOS-DEL-LENGUAJE-VISUAL.pdf>

Morataya Contreras, A. R. (2014). *Análisis gráfico del diseño de las portadas de la Revista Folk y su relación con el artículo vinculado* (tesis de licenciatura). Universidad Rafael Landívar.

MUNAL. (2013). *José Guadalupe Posada: transmisor*. Instituto Nacional de Bellas Artes.

MUNAL. (2019). *París 1889. París 1900: acerca de las exposiciones universales*. <http://www.munal.mx/micrositios/placeryorden/descargables/ExposUniversales.pdf>

Museo de Arte Popular (2012). *La Rosca de Reyes, receta de Josefina Velázquez de León*. Recuperado de <http://www.amigosmap.org.mx/2012/12/29/rosca-de-reyes/>

- Navarrete, P. (2019). *Los ingredientes que nos definen. Colección Tonacayotl: nuestro sustento*. Recuperado de <https://fundacion-herdez.prezly.com/los-ingredientes-que-nos-definen-coleccion-tonacayotl-nuestro-sustento>
- Nitrihual Valdebenito, L., Valle Rojas, C. del, Mayorga Rojel, J., Bascur, R. & Castro, J. (2012). "Modularidad e hipertextualidad: análisis descriptivo de algunas portadas de el Diario El Austral de la Araucanía desde 1916 a la actualidad". *Revista Signa*, 21, 583-609.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2019). *Explorar las Listas del patrimonio cultural inmaterial y el Registro de buenas prácticas de salvaguardia*. Recuperado de [https://ich.unesco.org/es/listas?text=&country\[\]=00143&multinational=3&display1=inscriptionID#tabs](https://ich.unesco.org/es/listas?text=&country[]=00143&multinational=3&display1=inscriptionID#tabs)
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (s.f.). *La cocina tradicional mexicana, un patrimonio vivo que impulsa acciones hacia el desarrollo sostenible: UNESCO*. Recuperado de http://www.unesco.org/new/es/media-services/single-view-tv-release/news/la_cocina_tradicional_mexicana_un_patrimonio_cultural_vivo/
- Oxford University. (2019). *Semiótica. Lexico*. <https://www.lexico.com/es/definicion/semiotica>
- Paidós, (s.f.). *Introducción a la tipografía*. Recuperado de <http://www.infofolio.es/paidos/upm/type.pdf>
- Pinto Araujo, L. (2018). *La cocina de Sor Juana*. Recuperado de <http://cienciauanl.uanl.mx/?p=7661>
- Pons Tarrazo, J. J. y Bullich Corcoy, I. (2017). *Tipografía*. Recuperado de http://disseny-test.uoc.edu/recursos/tipo/wp-content/uploads/sites/18/2017/11/tipografia_esp.pdf
- Ramírez, M. A. (19 de marzo de 2018). Grupo Herdez renovará Nutrisa. *El economista*. Recuperado de <https://www.eleconomista.com.mx/empresas/Grupo-Herdez-renovara-Nutrisa-20180319-0007.html>
- Rangel, J. (29 de octubre de 2014). 100 años de Herdez entre mole, mayonesa y atún. *Milenio*. Recuperado de <https://www.milenio.com/opinion/jesus-rangel/estira-afloja/100-anos-herdez-mole-mayonesa-atun>

- Red Financiera. (2019). *El Cacao, alimento divino de Fundación Herdez fue galardonado con un Gourmand Awards 2019 de China*. Recuperado de: <https://redfinancieramx.mx/el-cacao-alimento-divino-de-fundacion-herdez-fue-galardonado-con-un-gourmand-awards-2019-de-china/>
- Reimers Design. (2011). *Pequeño Diccionario del Diseñador*. <http://losqueno.com/wp-content/uploads/2015/04/DICCIONARIO-DISE--O.pdf>
- Reyes, J. M. (2013). *Diseño editorial*. http://www.lanubeartistica.es/Diseno/bloque2/DI2_U3_T3_Contenidos_v01/2_elementos_del_diseo_editorial.html
- Richerich, K. (Coord.). (2011). *El Chile: protagonista de la Independencia y la Revolución*. Fundación Herdez.
- Sagastizábal, L. de & Esteves Fros, F. (2002): *El mundo de la edición de libros*. Paidós.
- Salazar Tinoco, A. C. (2010). *El estilo, las características y la importancia de la imagen dentro del lenguaje visual de las revistas alternativas* (tesis de licenciatura). Universidad Nacional Autónoma de México.
- Salguero Lamillar, F. J. (2002). *Teoría general de los signos y del significado*. <http://personal.us.es/salguero/Publicaciones/TeoSign.pdf>
- Sánchez Garre, N. y Val Cubero, A. (2007). *La imagen fotográfica y su significado como medio documental*. Recuperado de <https://e-archivo.uc3m.es/handle/10016/14651>
- Sistema de Información Cultural. (2008). *Recetarios antiguos de México*. Recuperado de https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=114
- Susperregui, J. M. (1987). La fotografía como medio de comunicación de las masas. *KOBIE-Bilbao*(IV), pp. 193-200.
- Travieso Aguiar, M. (2003). Las publicaciones electrónicas: una revolución en el siglo XXI. *ACIMED*, 11(2), 1-2. Recuperado de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1024-94352003000200001&lng=es&tlng=es.

UNAYTA (2018). *Teoría del Color: guía básica del color*. <https://unayta.es/teoria-del-color/>

Universidad del Claustro de Sor Juana. (2013). Museo de la Gastronomía Mexicana: Galería nuestra cocina Duque de Herdez. *Claustronomía. Revista gastronómica digital*. Recuperado de <https://www.elclauastro.edu.mx/claustronomia/index.php/pages/item/283-museo-de-la-gastronomia-mexicana-galeria-nuestra-cocina-duque-de-herdez>

Vega Pindado, E. (2019). *Fundamentos del diseño II. Tipografía*. <http://www.eugeniovega.es/paidos/type.pdf>

Wright, F. (1999). *Manual de Fotografía*. Akal Editores.

Xunta de Galicia. (2013). *Naturaleza y concepto de "imagen"*. <http://www.edu.xunta.gal/centros/iesantoniofraguas/>