



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
COLEGIO DE HISTORIA

“LAS CUENTAS CLARAS Y EL CHOCOLATE ESPESO. EXPERIENCIA PROFESIONAL EN TORNO A LA DIVULGACIÓN DE LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA DESDE LA INICIATIVA PRIVADA”

**INFORME ACADÉMICO DE TRABAJO
PROFESIONAL**

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADA EN HISTORIA**

**PRESENTA
LILIBET DUARTE SÁNCHEZ**

**ASESORA
DRA. CLAUDIA VICTORIA BARÓN**



Ciudad Universitaria, Ciudad de México, 2023



Universidad Nacional
Autónoma de México



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.

*Mi [madre], la cerveza, las pastillas
Los misterios, el whisky malo
Los óleos, el amor, los escenarios
El hambre, el frío, el crimen
El dinero y mis diez [tíos]
Me hicieron este hombre enveredado
-Rodolfo "Fito" Páez*

*Alberta. Para ti, por darme las alas que no te dejaron usar y
enseñarme a volar. Vas conmigo a cada paso.*

*Madre. Para ti todo lo que soy, por parirme y sostener el
camino que sigo recorriendo.*

*Para todas las personas que estuvieron, están y estarán
caminando a mi lado.*

AGRADECIMIENTOS

Una sentencia conocida y aprobada por todas aquellas personas que se dedican al universo de la gastronomía mexicana, es que la misma “no sólo alimenta al cuerpo. La gastronomía mexicana, alimenta el alma.” Al día de hoy, mientras escribo estos agradecimientos, pienso en cada una de las personas mencionadas a continuación como ingredientes vitales para mi alma. Pienso en ellas como los ingredientes esenciales de un buen mole, así de extraordinarios, múltiples y diversos.

A Iván Duarte Sánchez, por compartir conmigo más que la sangre desde el puesto de hermano mayor, gracias por compartir conmigo más que esta área de estudio, más que la hermandad.

A Fátima Mariana Rubio García, por ser la hermana que la biología me negó, pero la vida me regaló. Por más días, universos y momentos juntas.

A María Fernanda Hernández Atayde, por ser compañera en el encuentro de nosotras mismas, por estar y seguir estando, por este camino juntas, por tu amistad inigualable de tantos años, por el amor sincero que nos tenemos. Siempre infinitas gracias. A Libny E. Aceves Manrique por ser fuerza, ejemplo y prueba de independencia, por todo el cariño sincero. Extraordinaria compañera por increíbles y magníficos azares de la vida.

A Arantza Arteaga Moctezuma, por ser amiga. Por ser más que compañeras de aula. Por ser compañera de vida. Para ti, Dení Sepúlveda Torres, por demostrarme y enseñarme la amistad hermosa que todos los días forjamos juntas, por esta hermandad. Mi vida es gracias a ti. Para los compañeros con los que iniciamos este camino.

Para ti Mar. Mariana Morales González, por ser amiga, alma compartida, por ser ese Mar inmenso que cura el espíritu de quien se acerca a ti. Por ser compañera de vida desde lo más íntimo de cada día. Por enseñarme y permitirme [permitirnos] abrazar la locura y construir este capítulo de nuestra existencia desde lo más sincero de nuestro hogar, de nuestras almas. A Alejandro Ríos, por ser ejemplo de ternura, por cobijarme con tu cariño sincero e inmenso. A José Luis por cuidar de nosotros tres (de Úrsula, Sope y de mi), en todo sentido y forma. A Fer, gracias por darnos brazos cálidos, cuidado y palabras hermosas siempre desde el amor, por dar vida a ese inmenso Mar, gracias.

A Pablo Porras, Ingrid Daniela Navarro, Karla Encarnación, Samantha “Sam” Alarcón y para todos los practicantes con los que la retroalimentación fue genuina y el acompañamiento hoy perdura.

Para ti Vio, a Violeta Farías, por ser parte fundamental de mi alma con tus Voluntarios México. Le diste a mi vida horizontes que ni yo misma sabía que podía mirar, en estos años le has demostrado a mi espíritu que puede hacer y estar en donde se lo proponga, me has dado la fuerza que yo misma —muchas veces— pensé no tenía. Siempre las gracias más sinceras para ti y tu infinito corazón, ese que se sabe el nombre de todos y cada uno de los

que hemos llegado a ti. Para mi familia voluntariosa. Para ustedes mis volus del alma —en especial a Mariana Olvera, Fernie Silva, Rulo Paniagua y Omar Juárez— cuyas almas extraordinarias me hacen pensar que transformar el mundo parece posible.

A mis profesores —especialmente y con letras de oro— para Idalia García, por ser más que buena maestra, por enseñarme y permitirme desarrollar mi pasión por la paleografía, por las pláticas interminables, el amor, la confianza y por creer en mí. Sepa que este informe no sería posible sin usted, porque este canal de comunicación que me llevo a la gastronomía mexicana, comenzó el día que la conocí. Siempre sinceras e infinitas gracias. *DGVMMMA [Dios Guarde a Vuestra Merced Muchos Años]*. Todo el amor académico y más que eso para mi querida maestra y guía.

A la filósofa mexicana por excelencia, Carmen Rovira Gaspar (+), Héctor Luna y todas las personas miembrxs del Seminario Permanente de Filosofía Mexicana del Colegio de Filosofía de la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM, por cobijarme en su espacio cuando iniciaba este camino de la licenciatura y mostrarme que la academia no es tan osca si sabes dónde buscar.

Para mi profesor, Benjamín Preciado Solís (+) por darle nuevos horizontes a mi vida con su pasión por la India, le dio nuevos caminos y apunto mi brújula hacía un nuevo norte. A Marialba Pastor, por cada una de las clases y los momentos compartidos, por las palabras de aliento y el reconocimiento a este camino que voy pisando. A Claudia Llanos, por darme el primer lugar seguro donde decir “yo quiero ser archivista”.

Agradecimientos infinitos para Luis Enrique Mijangos. Por ayudar a esta persona desde los primeros días de la carrera, por ayudarme aun a la distancia, por mostrarme su pasión por la enseñanza y las universidades. Esta etapa no habría llegado a término sin ti.

A Claudia Barón, mi asesora. Por confiar en mí, en este informe y por tenerme la paciencia necesaria en el proceso de escritura y revisión de este trabajo.

A Javier Rico Moreno (+), por sembrar la espina (desde la historiografía) de que lxs historiadores podemos hacer más allá de lo que nos dicta la formación formal, para su espíritu donde sea que ahora se encuentre. A Beatriz Zamora y Francisco García Trejo por compartir conmigo el amor por los libros. Para mi profesor David Plasencia, nuestra pasión por los archivos no está muerta. Está más viva que nunca.

Muy especialmente a Leticia Ruíz, por creer en mí. Sin ti, esta oportunidad laboral jamás habría llegado y este informe jamás habría sido posible. Infinitas gracias siempre y por siempre. A todas y cada una de las personas que conforman la AMABPAC —La Asociación Mexicana de Archivos y Bibliotecas Privadas, A.C.— por cobijarme y enseñarme en cada encuentro. Igualmente, en lo profesional, infinitas gracias a la Unidad de Inmunología y Reumatología de Guadalajara (LICSA, INMUNOMEX y CEIBAC), a los directivxs y

fundadores, así como a cada uno de los miembros de su planta laboral, en especial a Luciana Arce, Arturo Ramírez y Antonio Grajeda.

Gracias al Centro de Estudios de Género de El Colegio de México, en especial a la Dra. Gabriela Cano y al Dr. Saúl Espino por la oportunidad de re-comenzar en Ciudad de México con broche de oro. Y en este recuento del re-comienzo de la vida, gracias especiales a Estudios Churubusco, a todo el personal con el que convivo cada día, pero, especialmente a Claudia Covarrubias y Erwin Neumaier. Agradezco al colega, amigo y compañero de este momento de nuestra existencia profesional, Esteban Romero que ahora es más que colega, más que amigo y más de lo que puedo decir en unas cuantas palabras. Por último, en esta etapa de la vida, a Anahí Espíndola, gracias por el compañerismo y acompañamiento diario. Gracias a todxs.

Para ti Julio Millán, gracias por confiar en mí y abrirme los espacios de la Biblioteca Pedro Bosh Gimpera del Museo Nacional de las Culturas del Mundo, sin tu confianza y camaradería, el reinicio de mi vida en CDMX no habría sido posible.

A Úrsula Iguarán y Sope por elegirme en esta vida, por ser mis compañerxs. Por enseñarme cada día. Úrsula, eres la prueba de que cada desencuentro con la vida te da más eternidad. Sope, con ese místico color negro, gracias por cuidar nuestros espíritus.

Magdalena, gracias por compartir un momento de existencia conmigo. Nuestro fin fue el inicio de mi presente y sin tu antecedente yo no sería yo. Ten por seguro que en la eternidad nos conservamos. Ten por seguro que la eternidad nos pertenece.

A la Universidad Nacional Autónoma de México por recibirme por allá del 2012 en tus aulas del Colegio de Ciencias y Humanidades de Azcapotzalco y después en tu Ciudad Universitaria. Gracias.

Tlalpan, Ciudad de México,
octubre 2023.

Índice

Introducción	7
Cap. I. En el modo de agarrar el plato se conoce al que es tragón	
I.I Descripción del Puesto	14
Cap. II. El que fue cocinero antes de ser fraile sabe lo que pasa en la cocina	
II.I Cursos y Talleres, lo que no se ve	36
Cap. III. Yo no pido de amor caldo, ni de caridad frijoles	
III.I Redes sociales: sus reglas para la divulgación de la historia de la gastronomía mexicana antes y durante la pandemia	52
Cap. IV. ¡Ora es cuando chile verde le has de dar sabor la caldo!	
IV.I Los retos de la pandemia: cápsulas y reseñas. Mi experiencia produciendo material audiovisual.	69
Conclusiones	82
Anexos	
Anexo 1	86
Anexo 2	93
Anexo 3	96
Anexo 4	102
Anexo 5	107
Anexo 6	138
Anexo 7	141
Referencias	150

Introducción

Desde muy tempranas fechas en mi paso por la licenciatura en historia, logré identificar, aunque no verbalizar, que mi objetivo principal no era formar una carrera que tuviera como fin permanecer en la academia. Desde temprana edad, el mundo se me presenta como enorme, por lo cual siempre he querido recorrerlo desde fuera, a través del camino menos convencional. Es por ello que cada reto laboral que se me ha presentado lo he tomado con el deseo y objetivo de poner a prueba, desde mis habilidades más elementales, hasta aquellas más sofisticadas adquiridas en mis años de labores ininterrumpidas y, todos los semestres en la licenciatura.

El recorrido ha sido rico, en el más amplio y visceral sentido del término, representando un cúmulo de experiencias que, hasta hace unos meses no creí que podrían ser el principal motor para la elaboración de este Informe. Es por ello que, al decidir elaborar este tipo de trabajo y no decantarme por la forma de titulación convencional, pude identificar algunos puntos que considero importantes desarrollar en esta introducción antes de que el lector continúe el repaso de estas páginas en toda su expresión.

Lo primero y más importante era no perder de vista el objetivo de la elaboración del trabajo. El Informe Académico de Trabajo Profesional, de acuerdo a la página de la *Facultad de Filosofía y Letras*, en el apartado *Inicio > Modalidades de Titulación: Informe Académico de Trabajo Profesional*, plantea que la realización de esta modalidad de titulación responde a recoger “...organizada y sistemáticamente la experiencia obtenida a través de la actividad profesional relacionada con su disciplina”¹, con esa breve explicación emprendí la redacción

¹ Facultad de Filosofía y Letras, “Modalidades de Titulación: Informe académico de trabajo profesional”, FFyL-UNAM,

de lo que podrán leer más adelante, sin embargo, a lo largo de la reflexión sobre la formación que se maneja en torno a la divulgación y difusión de la historia en las diferentes asignaturas que la Facultad ofrece para tal fin, pude percatarme de lo siguiente:

Las lecturas básicas en cada una de las asignaturas de este rubro, se remiten a autores como Álvaro Matute o Luis González y González, quienes reflexionan en torno al quehacer del historiador y su forma de producir conocimiento histórico, es así que, al inicio de cada curso, si nos concentramos en las lecturas elegidas encontramos a dichos autores, de los cuales podemos decir que, es válido comenzar los cursos con ellos, pero no lo más idóneo. Antes de proseguir con el argumento, cabe aclarar que en esta introducción no pretendo hacer una revisión del plan de estudios de la carrera, pero sí me parece pertinente comentar que, pareciera que por concentrarnos en formarnos como profesionales que cuenten con la rigurosidad académica para cultivar una conciencia histórica que, a su vez nos de las capacidades necesarias para demostrar nuestra formación como historiadores a través del desarrollo de problemas historiográficos, no se realiza un trabajo de introspección verdaderamente profundo cuando se trata de las materias y formaciones que nada tienen que ver con la vida dentro de la universidad y sus productos.

Por ello, no es de sorprendernos que nos encontremos leyendo en la segunda década del siglo XXI a autores que no experimentaron en ningún sentido la transformación tecnológica que estamos viviendo en la actualidad, sólo por mencionar un aspecto. No quiero sonar ingrata con lo que estoy exponiendo porque, me duele tener que decirlo —al ser admiradora de Luis González y González y, teniéndole el grado de estima que le tengo a su

<http://historia.filos.unam.mx/modalidades-de-titulacion-informe-academico-trabajo-profesional/>, (consultado 05 de enero, 2023).

trabajo en torno a la microhistoria— pero sí es preciso mencionar que, al no abrir el panorama y enriquecer con otros personajes los cuestionamientos de los autores base, con trabajos de reflexión de quienes ahora cuestionan desde sus cargos como productores de materiales para la divulgación o difusión, dejamos abierta una brecha que presenta grandes dificultades cuando las personas se decantan por la vida laboral en museos, bibliotecas, centros culturales, etc. enfrentando así estos lugares de desarrollo sin herramientas teórico-metodológicas previas, lo que les exige una formación extra fuera de las aulas a la par de la vida laboral, punto que no está mal, pero debería ser cubierto anteriormente.

Reconozco la autoridad de los autores y autoras presentados al inicio de cada curso, pues son necesarios ya que sientan las bases a las preguntas sobre la divulgación o difusión de la historia, sin embargo, a dos décadas de haber rebasado el inicio del milenio, no podemos seguir citando solamente a autores que no son del todo compatibles al estudio de la era de redes sociales y comunicación en masa. Sobre todo, por la forma en que nos acercamos, contemplamos y problematizamos desde la divulgación² hoy en día.

Es por ello que en la elaboración de este informe me dí a la tarea de buscar a las personas que se encuentran reflexionando en sus quehaceres desde sus puestos en museos o centros culturales. Dicha investigación me llevó a encontrarme con profesionales argentinos, con los que me identifiqué de inmediato por las problemáticas que abordan. Lo que me ha

² Siempre he estado en contra de decantarse por la difusión o la divulgación. Son términos que me parecen sumamente problemáticos. Sin embargo, para los fines que persigue este informe, usaremos el término Divulgación de la historia como lo entienden autores argentinos como Daniel Di Angelo que desde su experiencia en el mundo de la cultura argentina reflexiona en torno a lo complejo que es aportar información concisa y rica en reflexión misma actividad que se complejiza conforme se reflexionan los elementos que la conforman, como lo son el lenguaje, los productos realizados, el público al que va dirigido, etc.

permitido construir un posicionamiento sobre lo que en este informe y en mi carrera profesional, al menos por el momento, significa para mí la divulgación.

Dichos profesionales abarcan temas como el ejercicio de “conectar el pasado con hechos recientes”³, “la transformación adaptativa de un saber sabio, proveniente de la esfera académica, en un saber enseñado orientado a la recepción [del público]”⁴ o las formas en que se construyen los discursos. Además, pude acercarme al trabajo del *Colectivo Historia Vulgar*⁵ que, desde su posición política, vertida en una organización colectiva, busca reflexionar desde la problemática de cómo el historiador y sus productos se relacionan con la comunidad en la era de la comunicación en masa.

Este enfoque es el que más se acerca a lo que pienso al momento de escribir este informe. Pero, vale la pena aclarar que, el posicionamiento de lo que entiendo por divulgación sigue en construcción pues, hay un sin fin de elementos de nueva creación, que hacen de la conceptualización en torno a esta forma de hacer historia una idea en construcción.

Entiendo entonces, a la divulgación de la historia, como la acción por la cual un profesional de cualquier ámbito, público o privado, especializado o no especializado, toma un tema y lo convierte, de acuerdo con sus herramientas de formación profesional y vivencial, en un producto audiovisual, impreso, sonoro, etc. Dicho producto será dado a un público,

³ Ela Mertnoff, “Reflexiones sobre divulgación histórica: el caso de la ficción interactiva”, en *Pasado Abierto. Revista del CEHis*. N°12. Mar del Plata. Julio-diciembre 2020. <https://fh.mdp.edu.ar/revistas/index.php/pasadoabierto/article/view/3928/4733>, (consultado 15 de enero del 2023).

⁴ *Ibid.*

⁵ El Colectivo Historia Vulgar tuvo su origen en la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires en el año de 2008. Este grupo, según sus propias palabras, buscaba “... la divulgación de [la] historia como una actividad urgente y necesaria”. Para así “recuperar el vínculo entre la práctica del historiador y los modos en que la propia comunidad se relaciona con su pasado”. Hablo sobre ellos en pasado, porque su actividad en medios o redes digitales abarco de octubre de 2008 a mayo del 2010. Para mayor información y acceso a sus productos escritos, dirigirse a: <http://divulgarhistoria.blogspot.com/> (consultado septiembre del 2023).

específico o no, que puede ser conformado por una comunidad escolar, el público versado y especializado sobre en el tema tratado, o inclusive, a los públicos más generales, donde entra el grueso de la población de una sociedad. Como reto al proceso de elaboración del producto final, encontramos que entre más amplio es el grupo o sociedad al que va dirigida dicha tarea, los retos son mayores pues deben ser consideradas un número más grande de características⁶.

Teniendo en cuenta estos puntos, es preciso explicar que, a lo largo de este informe se plantea exponer una serie de actividades que dan cuenta de mi desempeño como encargada de la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana de Fundación Herdez⁷, a lo largo de tres años,

⁶ Los retos y características, como ya los iremos desmenuzando a lo largo del texto, giran en torno a la forma en la que se presentan los proyectos e ideas a las personas encargadas de tomar las decisiones para así autorizar la realización, publicación (en medios tradicionales y en tendencia) la circulación de aquello que se proponga como producto destinado a la comunidad, los retos tienen que ver con la forma en la que no se entra en controversias por tratar de exponer una idea, en la manera en que se usan los manuales para assimilarlos y posteriormente usarlos como herramientas beneficiosas para los historiadores que los conocen a fondo, las relaciones y herramientas que se emplean y adquieren en la resolución de temas técnicos, formativos y un largo etcétera dentro del mundo laboral (mundo muy diferente al de la universidad o la academia).

⁷ Fundación Herdez es una Asociación Civil sin fines de lucro fundada en 1988 en la Ciudad de México por Enrique Hernández Pons –hijo de Enrique Hernández del Castillo-. Esta Asociación es parte a su vez de Grupo Herdez, empresa mexicana dedicada principalmente a la producción de alimentos enlatados. Fundación Herdez, se dedica especialmente a la divulgación y conservación en torno a la gastronomía mexicana, dicha institución privada consta de tres diferentes áreas que aportan, divulgan y conservan información sobre la cocina mexicana. Las áreas con las que cuenta Fundación Herdez son: Biblioteca de la Gastronomía Mexicana creada en 1997, espacio que alberga un acervo especializado en libros sobre gastronomía mexicana creados a partir de diferentes áreas de conocimiento que se han acercado a estudiar y analizar la gastronomía de nuestro país, su acervo está conformado por más de 7000 ejemplares y es visitada anualmente por aproximadamente 1200 personas nacionales y extranjeras —estudiantes, profesores, investigadores, periodistas, interesadas en el tema, etc. La segunda área de la que se compone es el Museo *Galería Nuestra Cocina Duque de Herdez* espacio museístico inaugurado en el año 2000 —remodelado en 2022—, donde encontramos una exposición dividida en cuatro secciones o cuatro diferentes tipos de cocinas: una cocina prehispánica, una cocina colonia, una cocina moderna y una breve propuesta sobre la cocina del futuro. Finalmente, en el año 2006 se dio inicio a las operaciones de la última área que conforma actualmente este lugar, el *Centro de Interpretación*, zona dedicada a los cursos, talleres y actividades —como conferencias y presentaciones de libros— que la Fundación Herdez lleva a cabo a lo largo del año.

A manera de complemento, podemos anotar que, Enrique Hernández del Castillo compró a los Hermanos Fernández la Comercializadora Herdez S.A. de C.V. en 1933. Posterior a la crisis de los años 20's, Enrique Hernández del Castillo decidió transformar la empresa y dejar de ser solo una comercializadora para convertirla en una empresa fabricante de alimentos, las primeras verduras que se fabricaron fueron los chícharos, camarones y champiñones en lata. Actualmente Grupo Herdez es el centro operativo de un conjunto de empresas pertenecientes a la familia Hernández Pons-Torres. *Yemina*, *Enbasa*, *Blason*, *Del Fuerte*, *Mole Doña María*, *Nutrisa*, *Cielito Café* son algunas de las marcas que conforman este grupo

donde se pusieron a prueba habilidades obtenidas a lo largo de la carrera y otras tantas aprendidas en las diferentes actividades extracurriculares que he llevado a cabo a la par de mi formación profesional.

El presente informe se compone de cuatro apartados: el primero es un panorama general o enunciación de todas las actividades asignadas a mi cargo. Dichas tareas se dividen entre las que fueron administrativas, aquellas propiamente del área de la bibliotecología y por último las relacionadas con la divulgación de la historia de la gastronomía mexicana. En el segundo apartado encontramos la exposición de actividades específicas, de los pasos a seguir para la planificación y preparación de los diferentes tipos de cursos y talleres agendados a lo largo del año, además de exponer los cuestionamientos que me surgieron durante la ejecución de las tareas para organizar todo lo referente a estos proyectos. El tercer apartado versa sobre la exposición de mi experiencia en torno a la generación de contenido para redes sociales, las campañas realizadas, los aportes de la historia a la comunicación virtual, etc. Este apartado también expone la problemática en torno a la falta de conocimiento sobre las “reglas” con las que se manejan diferentes tipos de perfiles en heterogéneas plataformas como *Instagram*, *Facebook* y *Twitter*, además, se plantea el reto que fue centrar todo el trabajo y comunicación con el público a través de la virtualidad cuando en el mundo estábamos atravesando la Pandemia por COVID-19. Por último, el cuarto apartado está reservado para presentar los retos de la producción de material audiovisual, en este último capítulo se contemplan tres productos audiovisuales diferentes, mismos que representaron un nivel de complejidad distinta en cuanto al manejo de las fuentes para cada caso.

Los cuatro apartados van acompañados con respaldo en imágenes y figuras que fungen como pruebas del trabajo realizado, así como ejemplo e ilustración de las actividades

y productos enunciados a lo largo de las siguientes páginas. El material audiovisual, además, es complementado por una sección de anexos que desglosan algunas de las pruebas expuestas en los cuatro capítulos.

A manera de última consideración, cabe aclarar que este informe lo escribí bajo la plena conciencia de que los retos, problemáticas, cuestionamientos, etc. a los que me enfrenté durante mi estancia en Fundación Herdez, devienen de la práctica de la divulgación de la historia desde un nicho de la iniciativa privada, lo cual pone al reconocimiento de que el desarrollo de mi puesto no presentó los retos que pudieran haberseme presentado de frente, si este desarrollo profesional hubiera tenido lugar desde las instancias públicas — mismas que se ven rebasadas por la falta de recursos y apoyo a la cultura— como un punto clave a enunciar desde el inicio de la lectura de estas páginas.

Cap. I. En el modo de agarrar el plato se conoce al que es tragón

1.1 Descripción del puesto

Tenía 21 años, un diploma de técnico⁸ y cinco semestres cursados en la licenciatura en Historia. Desde las primeras semanas en la Facultad pude identificar claramente que, si mi proyecto de vida consistía en trabajar fuera de la academia, las herramientas proporcionadas en la carrera, debían ser necesariamente complementadas con otras aprendidas fuera del mundo universitario.

Nunca voy a olvidar la primera vez que entré a aquella sala completamente cubierta de un color rojo oscuro que hasta la fecha extraño. Sus altísimos doce estantes se imponen cuando atraviesas las puertas de cristal y llegas a la sala de la Biblioteca, el espacio te recibe con una vista privilegiada al Sagrario de la Catedral Metropolitana. Fueron exactamente 36 meses y 18 días la duración de mi periodo laboral⁹. Oficialmente en mi contrato se estipuló que sería encargada de la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana de Fundación Herdez A.C. —adelante FH—, el espacio para realizar dichas labores fue el edificio ubicado en el número 18 de la calle de Seminario en el Centro Histórico de la Ciudad de México, a un costado de Palacio Nacional y a unos pasos del Templo Mayor.

⁸ En 2017 me gradué como Técnico en Sistema Integral para el Manejo de la Información Documental.

⁹ Sé que será crudo para el lector encontrarse con esta nota a pie, pero considero necesario exponer lo siguiente: mi salida de Fundación Herdez A.C. se produjo debido a los daños emocionales y físicos que vivió mi integridad por parte del personal de dicha institución. Este comportamiento inadecuado por parte de mis compañeras de trabajo, se intensificó de enero a junio del 2021, mes en el que decidí marcharme para no continuar perjudicando mi estado de salud. Antes de mi salida, denuncié lo que estaba pasando en “la línea de confianza” de Grupo Herdez, sin embargo, no sirvió de nada y el maltrato se convirtió en aislamiento.

De martes a sábado, de ocho y media a cinco y media —a excepción del periodo de confinamiento por la pandemia—, se realizaron todas y cada una de las actividades que a continuación enunciaré para dar forma a este primer capítulo.

Los más de seis mil libros que conforman la Biblioteca fueron la responsabilidad central de mi trabajo, asegurar las condiciones adecuadas para el acervo, donde la correcta localización en la estantería de acuerdo con la norma oficial, siguiendo los lineamientos del sistema de catalogación LC¹⁰ eran el centro de toda la operación. Sin embargo, este proceso es el último paso en la adquisición de un libro. Lo primero es seleccionar el material de acuerdo a las necesidades del acervo, las novedades editoriales y las necesidades de los usuarios. Una vez comprados los libros, administrativamente elaboraba el reporte de compra, solicitaba las facturas correspondientes —las cuales debían contar con los lineamientos fiscales necesarios— para después continuar con el proceso de catalogación y registro en el sistema.

La Biblioteca de la Gastronomía Mexicana utiliza el sistema *Koha*¹¹, la generación de etiquetas, impresión y posterior etiquetado de los libros es lo que se conoce en la

¹⁰ El sistema de catalogación LC (por sus siglas en inglés Library of Congress) es el método usado, asimilado y consensuado por las bibliotecas alrededor del mundo para garantizar la organización de material bibliográfico a través de un sistema alfanumérico que otorga a cada letra del alfabeto un tema diferente. Este sistema de catalogación fue creado por la Biblioteca del Congreso de Estados Unidos.

The Library of Congress, “Esquema de Clasificación de la Biblioteca del Congreso”, en *The Library of Congress (sitio web)*, s/f de p., 01 de junio de 2022, [Esquema de clasificación de la Biblioteca del Congreso - Clasificación - Catalogación y adquisiciones \(Biblioteca del Congreso\) \(loc.gov\)](#), consultada el 05 de junio de 2022.

¹¹ Koha es un *software* libre que se apoya de la plantilla MARC21, dicha plantilla está dividida en diez apartados, donde se coloca la información del libro o material en cuestión, como: año de fabricación, editorial, tema, edición, número de páginas, etc. Para la generación del registro o ficha bibliográfica, donde encontramos la clasificación del libro, el programa Koha nos ayuda a darle orden al acervo para su correcta localización en las estanterías donde se resguarda el material.

Koha Library Software Comunidad, “Software de Biblioteca Koha”, en Koha, [Sitio web oficial de Koha Library Software \(koha-community.org\)](#), consultada el 05 de junio de 2022.

bibliotecología como proceso técnico¹². Estas actividades las aprendí en un trabajo previo, sin embargo, el uso del sistema *Koha* se me enseñó a través de una serie de capacitaciones a cargo de la empresa Infoestrategica¹³, quienes se dedican a dar mantenimiento y orientación a instituciones que cuentan con este sistema de catalogación o similares.

De igual forma, dicha empresa fue contratada por la FH para la supervisión del correcto funcionamiento del catálogo en línea de la Biblioteca¹⁴ y la página *web* de la misma¹⁵, mi tarea a su vez, era supervisar que dicha empresa realizara las tareas solicitadas en tiempo y forma. Durante los meses que estuve a cargo de la supervisión, aprendí nociones básicas de programación de páginas *web*, se me enseñó a actualizar secciones del sitio como: el *banner* móvil de la página principal, la imagen de la carátula o la sección de noticias.



Figura 1. Página de Inicio, *Biblioteca Fundación Herdez*, agosto 2019, captura de pantalla, elaborada en agosto de 2019 del sitio web biblioteca.herdez.com.mx

¹² Dirección General de Incorporación y Revalidación de Estudios, “Proceso técnico rotulación”, en UNAM-DGIRE, s/f de p., 04 de junio de 2022, [UNAM - DGIRE - Sistema bibliotecario.](http://unam-dgire.com.mx), consultada el 20 de agosto de 2022.

¹³ s/a, “Qué hacemos”, en Infoestrategica, [Soluciones – Infoestratégica \(infoestrategica.com\)](http://infoestrategica.com), consultada el 20 de agosto de 2022.

¹⁴ El catálogo del acervo de la Biblioteca se encuentra disponible en línea para todas las plataformas y sistemas operativos a través de la página web: <http://biblioteca.herdez.com:90/>.

¹⁵ Fundación Herdez, “Página Principal”, en Biblioteca de la Gastronomía Mexicana de Fundación Herdez, A.C. <https://biblioteca.herdez.com/>, consultada el 21 de septiembre de 2023.

Entender el funcionamiento de la página web y supervisar la correcta presentación del sitio para los usuarios de la Biblioteca, así como del público en general supuso un reto de estrategia y aprendizaje de un lenguaje que usamos diariamente cuando se navega por internet, pero no se conoce.

Además de los temas y puntos tecnológicos ya mencionados, otra actividad de suma importancia en torno a los libros, era el cuidado y supervisión del fondo reservado. La Biblioteca de la Gastronomía Mexicana cuenta con una sección restringida —con acceso solamente a público especializado como son tesis o investigadores—, la cual se compone de libros históricos en torno a la gastronomía mexicana. Son más de 120 títulos, de los cuales, el más importante —por el nombramiento que le entregó la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura-UNESCO— es *El cocinero mexicano*¹⁶. En 2014 este título fue nombrado “Memoria del Mundo para América Latina y el Caribe” por el Comité Mexicano de Memoria del Mundo.

¹⁶ El libro se compone de tres tomos, fue elaborado en 1831 en la imprenta de Galván, no se sabe quién fue el autor del libro. Los tres tomos que componen este título conforman una recolección de recetas dulces y saladas mexicanas con influencias de la gastronomía europea. Además, se pueden encontrar remedios y consejos para servir la mesa de manera adecuada. El primer tomo de este título puede ser consultado en línea en biblioteca.herdez.com.mx/publicaciones-en-linea/Cocinero_T-1.pdf.

La UNESCO otorga el nombramiento a través del Comité Regional de Memoria del Mundo de cada país miembro de la ONU, debes cumplir ciertos requisitos, entre los que destacan una investigación justificando la importancia nacional y mundial que tiene el material presentado en relación con la historia nacional en donde el objeto se inserta.

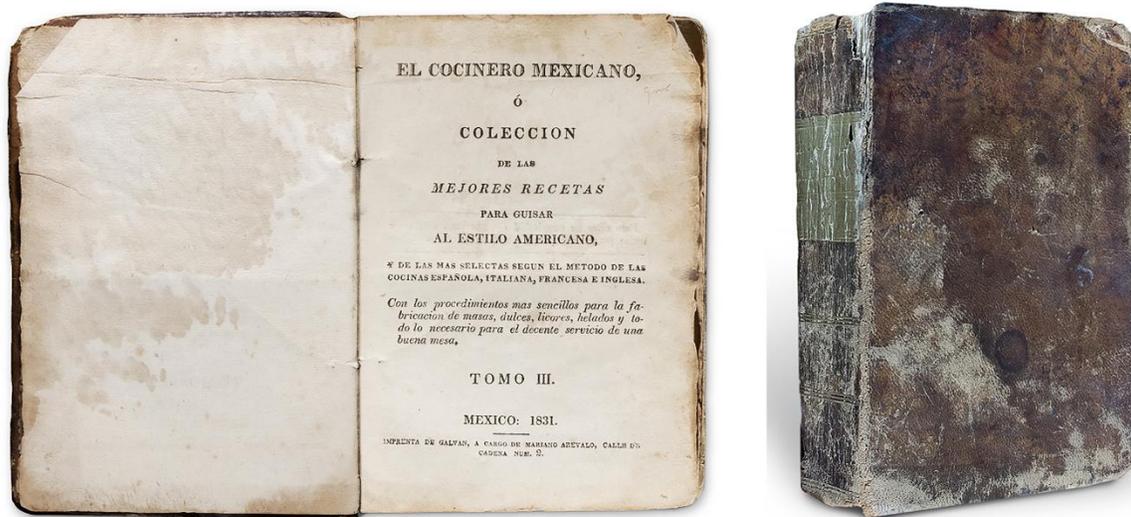


Figura 2. Portada y Cubierta, *El Cocinero Mexicano* (1831), Fondo Reservado Fundación Herdez, imagen recuperada de UNESCO-Comité Mexicano de Memoria del Mundo, <http://www.memoriadelmundo.org.mx/documento/el-cocinero-mexicano-1831/>

Otro de los títulos que destacan es el ejemplar en original del *Quaderno de barios guisados de la hacienda del peñasco* de San Luis Potosí de 1773, recetario escrito por tres autoras diferentes, pertenecientes a tres generaciones de mujeres que se hicieron cargo de la cocina de la hacienda ya mencionada. Los ejemplares que abarcan el mayor porcentaje en este acervo, son aquellos escritos y publicados por la editorial de Josefina Velázquez de León. Este personaje de la historia contemporánea de nuestro país —como lo mencionaremos más adelante— es un referente para la cocina mexicana de la segunda mitad del siglo XX por su objetivo de llevar a las mesas nacionales todo tipo de platillos.

Los proyectos en torno a los libros del fondo reservado fueron sobre todo de conservación. Dicha tarea se divide en dos: la primera consistió en la conservación preventiva —acciones no invasivas en los libros— mediante la elaboración de guardas de primer nivel; la segunda tarea fue llevada a cabo través de Apoyo al Desarrollo de Archivos y Bibliotecas,

A.C. —ADABI de México¹⁷— quienes a través de su Centro de Conservación, Restauración y Encuadernación —CREE— nos ayudaron a estabilizar, limpiar y restaurar un buen número de libros, revistas y pequeños tomos sueltos del fondo reservado¹⁸.



Fotografía 1. Recepción de Material, *ADABI DE MÉXICO*, 27 de nov. 2020, Fotografía Digital, <https://twitter.com/CcreAdabi/status/1334518115070324742>, (de izq. a derecha: Ana Luisa Rinconcillo, Roxana Govea, Lilibet Duarte y Juan Manuel Herrera).

Ahora bien, en cuanto a los usuarios, la tarea a desempeñar era principalmente el asesoramiento para el desarrollo de sus proyectos de investigación. A los investigadores se les brindaba un trato personalizado —donde principalmente— se les enseñaba a buscar el

¹⁷ ADABI es una Asociación Civil que se dedica al rescate de archivos principalmente eclesiásticos en todo el país, además llevan a cabo a través de su Centro de Restauración y Encuadernación proyectos para restaurar y rescatar material histórico. <https://www.adabi.org.mx/>

¹⁸ ADABI de México (@ADABIdemexico), “El Centro de Conservación Restauración y Encuadernación de @ADABIdemexico, concluyó la 3ra. etapa del proyecto de restauración de la “Colección reservada de la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana de Fundación Herdez”. #MomentosAdabi #AdabiPuebla #AdabiOaxaca #TodoSeaPorLosArchivos”, viernes 27 de noviembre de 2020, 1:39 p.m., Tweet <https://twitter.com/ADABIdemexico/status/1332408832564322313>

material en la estantería, además de orientarlos siempre que necesitaban ayuda para realizar sus proyectos, ya que muchas veces estos usuarios no tenían una idea clara de qué buscar, en qué títulos apoyarse, cómo acotar sus preguntas de investigación, etc. Rápidamente comprendí e identifiqué que su formación práctica —como gastrónomos¹⁹— no había sido balanceada de manera adecuada con sus materias de investigación, ya que en la mayoría de los casos, las materias de esta índole solo se encuentran al inicio o al final del plan de estudios.

Los usuarios conformaban un público completamente heterogéneo, durante mi periodo de empleo atendí a estudiantes de gastronomía, profesores, investigadores, alumnos de diferentes posgrados como antropología o antropología de la alimentación. Di orientación a jubilados, pensionados amantes de la gastronomía, amas de casa —en busca de recetas para innovar su día a día en la cocina—, chefs que buscaban diversificar sus platillos, microempresarios, periodistas, medios de comunicación, turistas nacionales y extranjeros con un itinerario donde se marcaba su visita a la Biblioteca, etc.

¹⁹ Aprendí que la palabra *chef* sólo se usa con las personas que se han “ganado” ese puesto. ¿Cómo gana un gastrónomo el “privilegio” de ser llamados chefs? Mediante sus años de experiencia en la cocina. Sobre la falta de eficiencia en la formación integral de los gastrónomos, es preciso mencionar que en los tres años de encargada de la Biblioteca, tuve la oportunidad de charlar con autoridades y profesores de las diferentes instituciones que ofrecen la carrera de gastronomía, donde la sentencia es la misma: hay una marcada deficiencia en la formación de estos estudiantes a los que se les ha dicho que su futuro no es sólo el de la cocina, sino también el poder aspirar a ser investigadores.



Fotografía 2. Alumnos de la Universidad del Claustro de Sor Juana en práctica de Investigación, 15 de enero 2020, Fotografía Digital, Archivo Fotográfico Lilibet Duarte

Aunado a esto —como servicio— la Biblioteca brindaba la posibilidad de fotocopias, por lo que esa también era una tarea que desempeñaba todos los días. Como constaba en el reglamento de la sala, por día y por persona se permitían solamente 30 copias, lo que a veces desataba el enojo de quienes asistían a la consulta de algún libro, en esos casos también fungía como mediadora. Parece cosa menor mencionar la tarea de fotocopiado, sin embargo, en mi experiencia puedo dar fe de que existe un buen número de aspirantes a historiadores que han pasado la carrera sin saber cómo es el proceso para obtener dicho recurso.

Antes de la pandemia, había un flujo importante de visitantes en el edificio de la FH, principalmente los días jueves, viernes y sábados. Para estos individuos o grupos, se ofrecían visitas guiadas, actividad de sumo agrado para mí, pues podía exponer a todos los interesados que nos visitaban la historia y devenir de la Biblioteca. De igual forma, compartía con estas personas qué tipos de libros podían encontrar en el acervo a mi cargo, lo cual me permitía cumplir mi objetivo de lograr con nuestro público el entendido de que, la gastronomía no sólo se trata de recetas, si no, también se pueden encontrar investigaciones —casi desde



Figura 3. Logo AMABPAC, *Asociación Mexicana de Archivos y Bibliotecas Privados, A.C.*, agosto 2022 Imagen Digital, <https://www.amabpac.org.mx/wp/>

Figura 4. Logo RBACH, *Red de Bibliotecas y Archivos del Centro Histórico*, agosto 2022 Imagen Digital, <https://granbibliotecacdmx.org/>

RBACH

RED DE BIBLIOTECAS Y ARCHIVOS
DEL CENTRO HISTÓRICO | CDMX

cualquier área de estudio—, reflexiones en torno a las concepciones que se tienen de los alimentos, etc. La comida, sus ingredientes, técnicas y demás aristas son conocimiento que la Biblioteca resguarda.

La vida en el centro no empezaba ni terminaba en la FH. La Biblioteca de la Gastronomía Mexicana es parte de la iniciativa privada. Por esta razón, el acervo es miembro de la Asociación Mexicana de Archivos y Bibliotecas Privadas, A.C. (AMABPAC)²⁰, órgano que reúne a las bibliotecas y archivos privados principalmente de la capital del país aunque, está en miras de aglutinar a instituciones de la misma índole a lo largo del territorio. De igual forma, la Biblioteca es parte de la Red de Archivos y Bibliotecas del Centro Histórico

²⁰ La historia de la AMABPAC puede ser consultada en: AMABPAC, “Historia”, en *Asociación Mexicana de Archivos y Bibliotecas Privados, A.C. (Sitio Web)*, s/f de publicación, consultado agosto 2022, <https://www.amabpac.org.mx/wp/acerca-de-amabpac/historia/>.

(RBACH)²¹, ambas asociaciones tienen reuniones periódicas —asambleas— donde se discuten las diferentes tareas o proyectos en miras a la mejor divulgación de los acervos y repositorios, así como mantener actualizados a los miembros en cuanto a las leyes o reformas que competen a las colecciones resguardadas por todos los miembros.

El seguimiento a las actividades, proyectos, reuniones y asambleas fueron tareas desempeñadas por mí. Prueba de ello es la cápsula que realicé con la AMABPAC, la cual lleva por nombre “Amaranto, comida cotidiana y ritual”²². Cápsula correspondiente a la serie denominada *Promoviendo la consulta de nuestros acervos*. Actividad que busca divulgar los acervos de los diferentes miembros. Para esta colaboración dí lectura a la reseña de mi autoría, misma que fue publicada en el blog de la Asociación²³. De igual forma, el tema abordado en esta cápsula, responde a un interés de promoción interno para la venta de los libros de la *Colección Tonacayotl*, tarea que describiré un poco más adelante.

El segundo de estos ejemplos es la actividad organizada por la red de Archivos y Bibliotecas del Centro Histórico, que desde el 2021 organiza charlas virtuales denominadas *Jueveladas de Café*. Actividad transmitida en vivo a través del perfil de *Facebook* de la Biblioteca Legislativa de la Cámara de Diputados, la Biblioteca General del H. Congreso de la Unión, y el Espacio Cultural San Lázaro. Esta actividad se realiza el último jueves de cada mes. El 27 de abril del 2021²⁴ se me dio la oportunidad de hablar sobre la Biblioteca.

²¹ RBACH, “Archivos y Bibliotecas del Centro Histórico”, en *Gran Biblioteca CDMX (Sitio web)*, s/f de publicación, consultado agosto de 2022, <https://granbibliotecacdmx.org/bibliotecas/>

²² AMABPAC, *Amaranto, comida cotidiana y ritual | PROMOVRIENDO LA CONSULTA DE NUESTROS ACERVOS / AMABPAC*, diciembre 2020, recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=6kRZq5ZcYZw>, consultado 04 de junio de 2022.

²³ Fundación Herdez, “Amaranto, comida cotidiana y ritual”, en *Asociación de Archivos y Bibliotecas Privados A.C.* (sitio web), 15 de julio de 2020, consultada 04 de junio de 2022. <https://www.amabpac.org.mx/wp/amaranto-comida-cotidiana-y-ritual/>

²⁴ Biblioteca Legislativa- Cámara de Diputados, “Jueveladas de Café, Bibliotecas y Archivos en el Centro Histórico”, jueves 29 de abril de 2021, recuperado de

LA BIBLIOTECA LEGISLATIVA DE LA CÁMARA DE DIPUTADOS,
LA BIBLIOTECA GENERAL DEL H. CONGRESO DE LA UNIÓN, Y LA
COMISIÓN BICAMARAL DEL SISTEMA DE BIBLIOTECAS DEL CONGRESO DE LA UNIÓN
INVITAN A LAS



JUEVELADAS DE CAFÉ

BIBLIOTECAS Y ARCHIVOS EN EL CENTRO HISTÓRICO

UNA INICIATIVA DE LA
RED DE BIBLIOTECAS Y ARCHIVOS DEL CENTRO HISTÓRICO
RBACH



TE INVITAMOS A ACOMPAÑARNOS EN NUESTRA PRÓXIMA JUEVELADA
Tendremos la participación de la
Biblioteca de la Gastronomía Mexicana

Presenta:
Lilibet Duarte Sánchez
Encargada de la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana

Modera:
Dra. María Vázquez Valdez
Directora de Bibliotecas de la Cámara de Diputados

La Biblioteca de la Gastronomía Mexicana de la Fundación Herdez es una biblioteca especializada que abre sus puertas en el año de 1997. Actualmente cuenta con un acervo de más de 6 mil ejemplares sobre gastronomía mexicana. Está ubicada en la calle de Seminario en el Centro Histórico de la CDMX, y desde su apertura ha recibido a más de 54 mil personas, tanto nacionales como extranjeras.

La Biblioteca 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 la cocina mexicana.

Sitio Web: <http://biblioteca.herdez.com.mx>

29 JUEVES
ABRIL DE 2021

19:00 Hrs.

LIVE TRANSMISIÓN EN VIVO POR:

- @BibliotecaGeneral.Cam.Dip
- @BibliotecaLegislativa-Cámara de Diputados
- @EspacioCulturalSanLázaro



Figura 5. Cartel Jueveladas, *Biblioteca Legislativa de la Cámara de Diputados*, 28 de abril de 2021, Imagen Digital, <https://www.facebook.com/BibliotecaGeneral.Cam.Dip/posts/1383480415384289/>

La redacción de entradas para el blog de la AMABPAC y, las diferentes actualizaciones de los perfiles en la página web de ambas organizaciones fueron actividades

<https://www.facebook.com/BibliotecaLegislativaDiputados/videos/869411300455658>, (consultado el 11 de junio de 2022).

que realicé a lo largo de mi periodo laboral. Habría sido de gran interés para mi persona haber podido aportar aún más a las diferentes iniciativas de cada grupo, sin embargo, las múltiples actividades y el poco personal de la FH siempre fue un factor de desventaja.

Pasando a otro tema, en la FH se llevan a cabo cursos y talleres sobre gastronomía mexicana, principalmente se usan las fechas importantes de la cultura nacional ligadas a la comida y los platillos típicos que hemos degustado o al menos escuchado en diferentes temporalidades. Estas festividades son principalmente el día de la Candelaria, cuaresma, día del niño, día de la madre, día del padre, mes patrio, día de muertos y víspera de navidad.

Los cursos se llevaban a cabo durante varios días y los talleres solo uno —planeados específicamente para los sábados—, cada uno de ellos requería la realización del respectivo material práctico, así como la elaboración del paquete teórico, ambas tareas a mi cargo. Es por ello que, haciendo uso del acervo que se encuentra en la Biblioteca realizaba pequeñas investigaciones y preparaba la parte teórica.

Cada material suponía un reto, ya que el público al que se dirigía no era especializado, pero sí muy entusiasta de la gastronomía mexicana, lo que los hacía revisar el material con un ojo mucho más crítico que el de algunos profesionales. Las mujeres amas de casa y pensionados amantes del mundo de la gastronomía conformaban el grupo principal de receptores del material elaborado. Por tal motivo, había que ser cuidadoso²⁵ en el mensaje transmitido, la información compartida, así como de las fuentes utilizadas. La forma y el fondo eran cuestiones que se cuidaban a detalle. La extensión, formato, punto de vista y

²⁵ Al ser parte de la iniciativa privada, hay una instancia que se encarga de revisar cada uno de los mensajes que se transmiten en los medios sobre todo lo que tenga que ver con dicha empresa, lo mismo se extiende a cualquier documento que se comparta de manera física desde el lugar de trabajo, con el objetivo de no generar ningún tipo de polémica o periodicazo como normalmente se le conoce.

bibliografía utilizada eran supervisados por la directora de la FH, quien daba el visto bueno a la investigación y aprobaba la información para difundirla entre el público asistente.

Una de las temporadas que más controversia causaba —sólo por poner un ejemplo— era la víspera de los chiles en nogada. Este platillo típico mexicano nació en Puebla hace más de 200 años²⁶, o al menos eso es lo que nos dicen las fuentes en torno a la cocina poblana. Aunque, claro está que, no descartemos la idea de que los poblanos hayan construido el culto a este platillo y por ende su origen, aunque ese es tema para un debate aparte. En todo caso, el abanico de usuarios que entraba en la sala de la Biblioteca durante la temporada de chiles en nogada, llegaba buscando dos puntos referentes a este tema: el primero de ellos era encontrar la receta primigenia de este platillo y la segunda era saber la verdadera historia de su origen. Los comentarios no se dejaban esperar y las correcciones a tal o cual receta siempre estaban a la orden del día cuando se llegaba una temporada como esa —de finales de junio a mediados de septiembre—. Lo que ponía fin a los debates, era la receta de chiles en nogada de Josefina Velázquez de León —autora en la que profundizaremos más adelante—, ya que sus instrucciones²⁷ eran recordadas, buscadas y respetadas por propios y extraños, por lo que era ella quién daba término a las desavenencias en cuanto a la elaboración de este platillo.

²⁶ Paco Ignacio Taibo I, *El Libro de todos los Moles*, México, Ediciones B, 2003.

²⁷ La receta de Josefina Velázquez de León se puede consultar en el anexo 4 de este Informe.

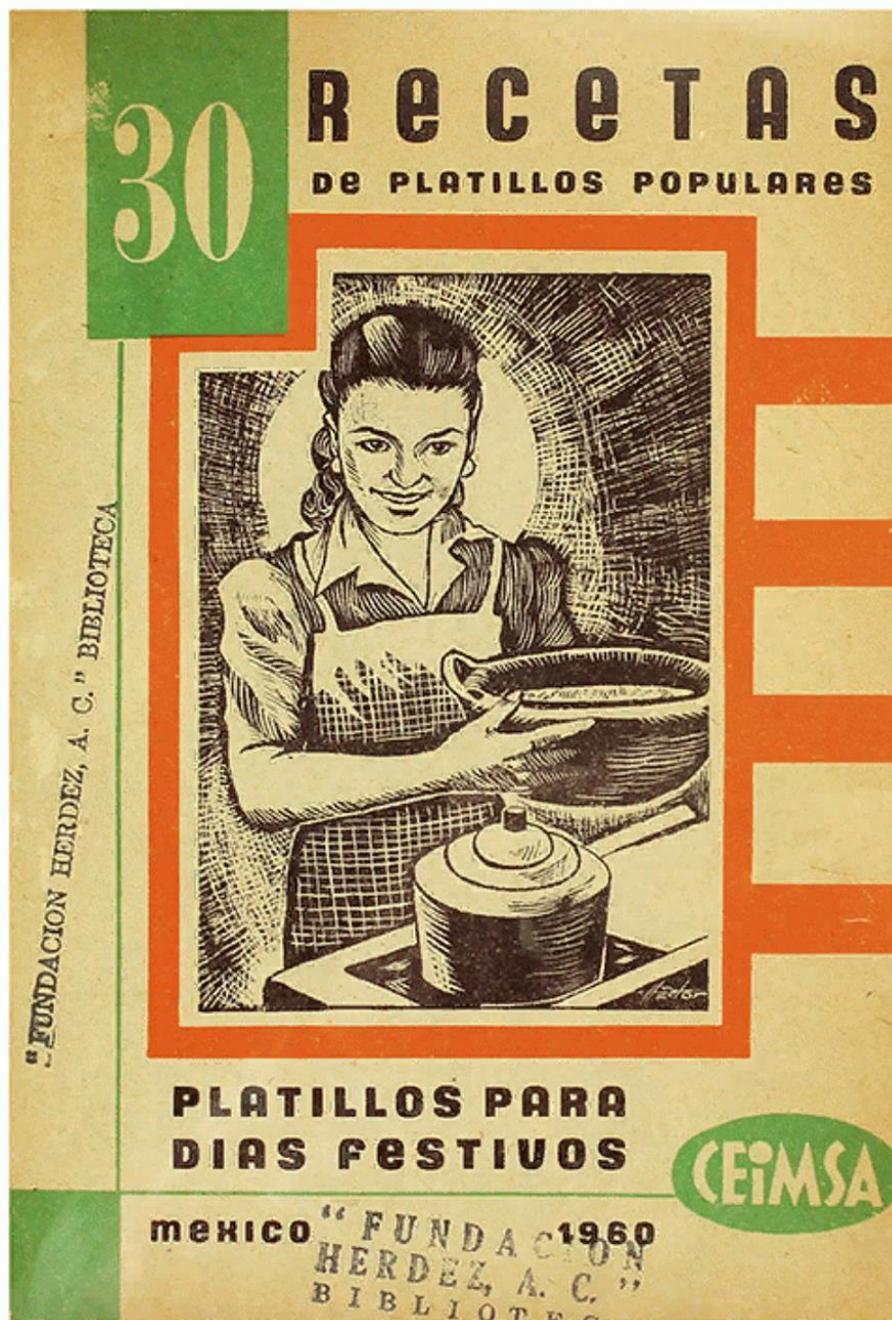


Figura 6. Portada de *Treinta [30] recetas de platillos populares. Platillos para días festivos*, agosto 2022, Imagen Digital, Catálogo Biblioteca Herdez, <http://biblioteca.herdez.com:90/cgi-bin/koha/opac-imageviewer.pl?biblionumber=2908>

Así pues, puede ser parte de la retroalimentación y el debate —pero sobre todo la enseñanza— que se podía encontrar en un día común en la sala de la Biblioteca, ejercicio que se llevaba a cabo entre las personas más variadas: público, usuarios y estudiantes.

Las y los estudiantes de las universidades que ofrecen la carrera de Gastronomía eran el grupo de practicantes que la FH recibía regularmente, mismos que se convirtieron en la principal fuente de ayuda para sacar adelante todo el trabajo que suponían las diversas actividades. La Universidad del Claustro de Sor Juana y la Universidad Insurgentes, asignaron a nuestra institución aproximadamente a ocho practicantes durante el tiempo en que estuve laborando en ese espacio.

La carrera de Gastronomía —independientemente de la institución a la que pertenezcas— solicita a sus estudiantes un periodo de prácticas, así los jóvenes asisten a diferentes lugares, ya sea instituciones o principalmente restaurantes, donde experimentan las jornadas laborales propias del espacio en cuestión. Las y los chicos que hicieron o hacen prácticas en la FH, están interesados en la divulgación, la difusión, la preservación o la investigación en torno al patrimonio gastronómico en general o, la gastronomía mexicana de forma más particular, lo que los lleva a decidir hacer sus prácticas en el recinto.

Como mencioné arriba, la FH se divide en tres áreas distintas, donde los practicantes se desenvuelven. En el espacio a mi cargo, estos jóvenes²⁸ recibieron retroalimentación de mi parte referente a la atención a usuarios, el ordenamiento del material, actividades prácticas como fotocopiar libros, algunos aprendieron a catalogar las compras del mes, pegar etiquetas, poner cinta a los libros, etc. De igual manera, procuré siempre reforzar, acompañar y orientar sus investigaciones, proporcionándoles consejos de investigación, bibliografía, datos o *tips* que a mí me han servido mientras realizo cualquier tipo de búsqueda.

²⁸ Hablo de ellos como si se tratara de personas más jóvenes que yo, pero la realidad es que, en ese momento teníamos la misma edad.

Para mí, la mejor manera de comprobar que había hecho un buen trabajo con ellos, era cuando podía identificar si habían desarrollado sensibilidad y aprecio por el trabajo en la Biblioteca. Cuando sabían, entendían y se percataban del proceso que conlleva mantener las herramientas de investigación —en este caso libros— de la manera más óptima posible, lo que tiene que ver completamente con la conservación y difusión del patrimonio documental de nuestro país, yo podía considerar que el objetivo de su paso por el área a mi cargo, se había cumplido. Ya que considero importante para cualquier investigador, el poder entender que la conservación de la información, el entendido de los diferentes lineamientos y el reconocimiento de los procesos —administrativos, legislativos, técnicos, etc.— son vitales para que puedan acceder a las fuentes. Es necesario sensibilizar a los estudiantes de la licenciatura en historia —así como a todo aquel investigador con el que entremos en contacto— para que no menosprecien el trabajo de archivistas y bibliotecarios, ya que los pasos que nosotros como profesionales del resguardo de la información seguimos para garantizar el cumplimiento del acceso a la información estipulado en la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, La Ley General de Archivos y Ley General de Bibliotecas, —sólo por nombrar tres de las más importantes regulaciones nacionales con las que contamos— es vital para que cualquier persona tenga garantizado uno de los derechos básicos de la humanidad en cuanto a su desarrollo personal y social: el saber.

Como historiadora especializada en el resguardo y conservación del patrimonio, pues cuento con una carrera técnica al respecto —mencionada al inicio de este capítulo— diplomados en torno al tema, impartidos por el Archivo General de la Nación de México, el Instituto Nacional de Transparencia y Acceso a la Información Pública, la Escuela Nacional de Estudios Superiores Unidad Morelia de la UNAM y la Organización Mundial de la

Propiedad Intelectual, sólo por mencionar algunas instituciones en las que me he formado, puedo enunciar lo siguiente: considero que tener el conocimiento de lo que sucede en los diferentes frentes (recepción de fuentes, preparación para consulta, orientación en la consulta, consulta, análisis de información y obtención de un producto de investigación) que se entrelazan a la hora de entablar la consulta de algún tipo de fuente —ya sea primaria o secundaria— me ha permitido colocarme en una posición privilegiada donde navegar los diferentes rubros es fácil —por la información manejada— y a la vez un reto con gran responsabilidad por ese mismo conocimiento en los diferentes procesos. Lo que me lleva a que exista en mi persona un objetivo preciso, transmitir todo el conocimiento y saber que he podido reunir en estos años, sin hacer distinción de ningún tipo, con toda aquella persona que esté dispuesta a querer conocer a cerca de lo que yo sé y me apasiona.



Fotografía 3. Asamblea fin de año, diciembre 2019, Fotografía Digital, Archivo Fotográfico Lilibet Duarte (Ingrid Daniela - practicante- está al fondo apoyando con los controles de las diapositivas.) De izq. a derecha: Alejandra Gómez Morín, Ana María Serna, (s/id.), Lilibet Duarte, Belén Obviedo, Azucena Suárez, Dario Balderas, (s/id.).

Ahora bien, pasemos a la venta de material. Las puertas del pequeño mueble de caoba se abrían de par en par cada mañana para dar vista a los productos que la FH ofrecía a sus diferentes visitantes. Las tazas con el logo²⁹, las plumas —dos diseños diferentes conocí—, las postales de San Pascual Bailón³⁰, las libretas en pasta dura, los imanes, y las dos joyas de este pequeño pero, significativo mueble: la primera de ellas eran los 8 libros de la *Colección Tonacayotl: nuestro sustento*, mismos que con el paso de los años terminaron siendo diez tomos; la segunda de estas joyas son los juegos didácticos, el primero de ellos es la *lotería mexicana de frutas verduras y algunas especies* y el segundo es un derivado del primero: *el juego de memoria de frutas, verduras y algunas especies*³¹.

Esta fue mi primera experiencia en el mundo de las ventas, uno que ni siquiera sabía que existía y por el cual nunca recibí una remuneración económica, alguna comisión o incentivo, pero del que debía reportar ganancias cada semana y, a su vez, cada mes. Además de los artículos ya mencionados, podías adquirir un libro denominado *Fundación Herdez: una restauración ejemplar*, el ejemplar para consulta del *Quaderno de cocina de barrios guisados* —título que ya mencionamos arriba—, y un libro de memorias escrito por el fundador de Grupo Herdez, Enrique Hernández del Castillo.

²⁹ El logo de Fundación Herdez es un plato de talavera donde se observan algunos productos que conforman la gastronomía nacional.

³⁰ Este personaje español es considerado como el santo de los cocineros desde tiempos de la Nueva España, lugar donde su devoción se afianzó. Hay que bailarle para que la comida salga con buen sazón y si se te pierde algo, puedes hacerle el nudo a un listón y rezarle para que te ayude a encontrarlo.

³¹ Los juegos didácticos están inspirados en los ingredientes que México ha aportado a la gastronomía, podemos encontrar desde mangos y aguacates, hasta hoja santa y ramón (fruta yucateca).



Figura 7. Portadas *Colección Tonacayotl: nuestro sustento*, 30 de junio 2020, Imagen Digital, <https://www.elclastro.edu.mx/claustromia/index.php/component/k2/item/460-coleccion-tonacayotl-nuestro-sustento>

La campaña de difusión del material a la venta, las estrategias de comercialización y las ideas para acrecentar los ingresos corrían a cargo de todo el personal, la retroalimentación entre nosotras —éramos sólo mujeres—, fue la principal herramienta para que el material se vendiera.

Por último, mencionaré las labores administrativas. Sin problema, esta última parte la podemos resumir de la siguiente manera: aprendí a facturar y me acerqué por primera vez a lo que era el uso del CFDI³². De primera instancia yo solo solicitaba a los proveedores (en su mayoría librerías³³ y libreros) las facturas correspondientes a la compra de libros, aunado a ello, derivadas de la venta de artículos de la tienda, debía solicitar la generación de facturas a la persona encargada en la FH de esa tarea. Posteriormente se me asignó a mí esa labor así

³² Las siglas CFDI significan: Comprobante Fiscal Digital por Internet y es uno de los elementos que las facturas contienen para comprobar una compra, este CFDI indica cuál fue el motivo de la compra como, por ejemplo, adquisición de mercancías o gastos en general.

³³ La compra de material suponía la visita a librerías como Gandhi, el FCE o el Sótano. Aunque, las mayores aventuras siempre ocurrieron al visitar las librerías de viejo y sus almacenes.

que, yo facturé los ingresos que la institución tenía por la venta de artículos varios y consignación de los libros de la *Colección Tonacayotl*, de noviembre de 2018 a abril de 2021.

El ingreso por las copias y ventas era entregado a la directora semanalmente, este ejercicio derivaba en el reporte de ingresos semanal, mismo que al final de la semana se convertía en el reporte para el contador de Grupo Herdez que se encargaba de llevar la cuenta de la FH.

Una tarea sumamente importante era la elaboración del reporte mensual de la Biblioteca, el cual se componía de 16 páginas donde se desglosaba información como el número de usuarios, institución de procedencia, edades, nivel de estudio, temas consultados, porcentaje de mujeres, porcentaje de hombres, ingresos mensuales, libros comprados, estadísticas de la página *web*, etc. De este reporte, al final del año se desprendía un informe anual y la conjunción de pruebas para el reporte de Empresa Socialmente Responsable (ESR).



Figura 8. Número de Usuarios de la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana en *Memoria Fundación Herdez A.C.*, diciembre 2019, Captura de Pantalla, http://biblioteca.herdez.com.mx/images/MEMORIA_2016_2019.pdf.

Una tarea que fue ejecutada cómo un extra al trabajo regular, fue la redacción de la *Memoria 2016-2019*³⁴ que, como su nombre lo indica, fue una recopilación de todas y cada una de los resultados relevantes de la FH de 2016 a 2019, durante este proceso de conjunción de datos –los cuales estaban casi todos alojados en los diferentes reportes mensuales y anuales- tuvimos un primer ejercicio de selección en torno a las actividades que reflejaban en números “reales” el alcance de los diferentes eventos y proyectos.

Lo anterior, no fue el único encargo extraordinario que desempeñé, también realicé la reorganización de los trípticos que la FH usaba para divulgar los diferentes materiales a la

³⁴ Fundación Herdez, *Memoria 2016-2019*, México, Fundación Herdez, 2019, recuperado de https://biblioteca.herdez.com/images/MEMORIA_2016_2019.pdf, consultada septiembre 2023.

venta, así como para dar a conocer la Biblioteca y el museo con el público visitante. El material de divulgación (infografías) que acompañaron la ofrenda en los años 2018 y 2019, de igual forma fueron actividades ejecutadas por la autora de este reporte. Por pequeñas que parezcan, dichas actividades trajeron consigo la búsqueda, cotejo y síntesis de información, así como la elaboración del diseño, impresión y distribución de los diferentes materiales entre el público asistente, mientras se seguían atendiendo las tareas diarias y sin importar si teníamos algún tipo de ayuda o no.

Asegurar las condiciones adecuadas para el acervo, realizar la catalogación y proceso técnico de los libros, el cuidado y supervisión del fondo reservado, coordinar la correcta presentación del sitio *web* de la Biblioteca, asesorar a la heterogénea comunidad de usuarios, mediar los debates surgidos en la sala, representar ante la AMABPAC y RBACH la Biblioteca —participando en las diferentes asambleas y actividades—, redactar notas, elaborar material teórico para los cursos y talleres, guiar a practicantes, llevar a cabo venta de material, elaborar diferentes tipos de reportes, facturar, recolectar pruebas para el reporte ESR, redactar una sección de las memorias, actualizar los trípticos, elaborar de infografías, etc., son solo algunas de las actividades realizadas a lo largo de los tres años al frente de la Biblioteca.

Para el desarrollo de los siguientes capítulos reservé tres ejes —cursos y talleres antes de la pandemia por COVID-19, redes sociales y los productos generados durante el periodo de confinamiento— que reflejan de manera más detallada las interrogantes, pruebas y reflexiones que tuve en torno a mi quehacer como historiadora.

Cap. II. El que fue cocinero antes de ser fraile sabe lo que pasa en la cocina

II.1 Cursos y talleres, lo que no se ve

La representación del nacimiento de Cristo, el árbol de Navidad, la rosca de Reyes, el día de la Candelaria, la cuaresma, el día de las madres, el día del niño, el día del padre, el inicio y fin del verano, los chiles en nogada, el día internacional del cacao, el día de la independencia mexicana, la conmemoración del día de muertos, etc., eran momentos —elementos básicos— del año pues marcaban la programación de los cursos y talleres en la FH. Las actividades podían ser degustaciones de algún bocadillo dulce o salado acompañados de una charla explicando la historia, forma de cultivo —si es que el tema era un ingrediente en específico— uso e información nutrimental del producto o platillo. El contacto con los visitantes era el objetivo principal del edificio colonial de Seminario 18.

Sin embargo, como lo mencionamos en el capítulo anterior, se destacan como actividades dentro de la calendarización anual, la oferta de cursos y talleres que se ofrecen en ocasión de alguna de las festividades, conmemoraciones o temporalidades mencionadas arriba. Para este segundo capítulo, quiero ahondar brevemente en la preparación de los cursos y talleres.

Según podemos leer en la descripción de la *Memoria 1991-2016*³⁵, el objetivo de llevar a cabo estas actividades es rescatar las tradiciones gastronómicas para promover la difusión de la gastronomía mexicana así como presentar alternativas saludables y balanceadas que sumen a la conciencia por una mejor alimentación del país. Por tanto, las

³⁵ Fundación Herdez, *Memoria 2016-2019, Op. Cit.*, pág. 25.

temáticas de los diferentes talleres debían incluir justificación histórica, así como sustento nutricional.

Aproximadamente dos o tres meses antes de la fecha estipulada previamente —en el documento de desarrollo anual— para llevar a cabo el curso, el área del Centro de Interpretación presentaba su planeación del curso, en dicho documento se incluía el tema a tratar, el ponente o chef invitado —si aplicaba— y el tipo de ayuda que necesitaría de las otras áreas.

En el año 2020 en las vísperas de la celebración del 2 de febrero, día de la Candelaria, que para la cultura gastronómica mexicana marca el inicio del año en curso por la importancia en el consumo tradicional de tamales ese día. Es importante culturalmente hablando, debido a que, ya desde los primeros días del año, en México se cuenta con una fecha que conmemora, no solo un acto religioso o un acto prehispánico referente a la tierra, sino que presenta el sincretismo culinario base de nuestra cultura.

Por ello, este curso, tuvo como invitadas a *Las Guardianas de la Tierra del Maíz*, un grupo de cocineras tradicionales encabezadas por Doña Nicolasa Hernández y Dalia Rodríguez —madre e hija respectivamente— acompañadas del Chef Irad Santacruz para ser los ponentes principales del curso, cuya duración fue de tres días de duración. Además de elegir al ponente invitado se debe acordar con él o ellos —ellas en este caso— cuál será el ingrediente protagonista para ese año. Se determinó que, para el curso del 2020, el ingrediente eje fueran los insectos y los sabores de la milpa —calabaza, flor de calabaza, quelites y maíz.



Fotografía 4. Guardianas de la Tierra del Maíz, enero 2020, Fotografía Digital, Archivo Fotográfico Lilibet Duarte, de izq. a derecha: Dalia Rodríguez y Doña Nicolasa Hernández.



Fotografía 5. Chef Irad Santacruz, enero 2020, Fotografía Digital, Archivo Fotográfico Lilibet Duarte.

El tema, además, fue un complemento globalizador a la exposición “El arte de comer insectos”³⁶ organizada por el Antiguo Colegio de San Ildefonso donde el *Cocinero Mexicano* fue expuesto por solicitud de préstamo del Colegio.

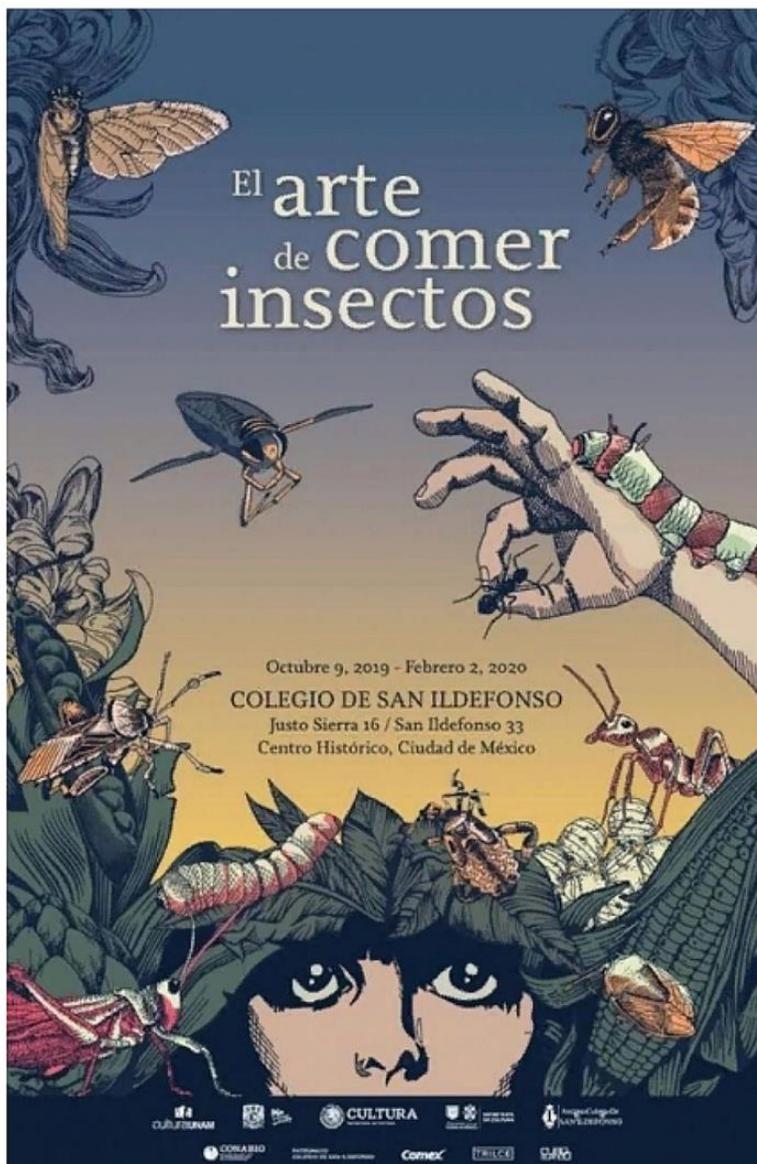


Figura 9. Cartel oficial de la exposición *El arte de comer Insectos-Antiguo Colegio de San Ildefonso*, octubre 2019, Imagen Digital, Arte Informado, <https://www.arteinformado.com/agenda/f/el-arte-de-comer-insectos-181455>

³⁶ La información referente a esta exposición, la podemos encontrar más adelante, cuando hablemos de la difusión dada a las actividades conjuntas en torno al préstamo de *El Cocinero Mexicano* a San Ildefonso.

Las actividades para la organización del curso se llevaban de manera simultánea y todas las áreas ayudamos. Lo primero que se hacía una vez autorizado el ponente, era: por un lado, llegar a un acuerdo de pago con el invitado y se realizaba una junta general con el equipo de la FH para acordar el nombre del curso, el precio al público en general, el número de asistentes permitidos —dado que el espacio de la FH es pequeño, los cursos y talleres no sobrepasaba las 15 personas— y la estrategia de difusión en diferentes medios.

El título de este curso de tamales fue idea mía —por encargo de la dirección—, se aprobó y una vez que se tuvo la información general del contenido del curso —por esta ocasión, trabajo completo del Chef Irad Santacruz— se entregó al área de diseño de Grupo Herdez³⁷ pues la plantilla que se usaba para la elaboración del promocional, estaba predeterminada desde hace tiempo atrás. Una vez que se nos entregaba el cartel, debíamos dar marcha a la estrategia de difusión —debíamos comprometernos a inscribir un número determinado de asistentes cada una de las áreas, por lo regular cada una lograba la inscripción de al menos dos o tres asistentes.

³⁷ Para ciertas tareas nos apoyamos del área de diseño de Grupo Herdez, como en el caso de los carteles. Pero, para otras actividades de diseño y producción de contenido audiovisual, nosotras éramos quienes hacíamos el trabajo apoyadas en su mayoría por la plataforma *Canva*.



OBJETIVO

Descubrir los sabores y aromas que acompañan la tradicional fiesta de la *Candelaria*. Identificando el mestizaje culinario de dos culturas emblemáticas, junto con el contraste de ingredientes e insectos a través de diversas técnicas, usos y recetas donde se aprenderá paso a paso sobre la elaboración de los tradicionales tamales sin faltar un delicioso atole que siempre los acompaña.

DÍA 1

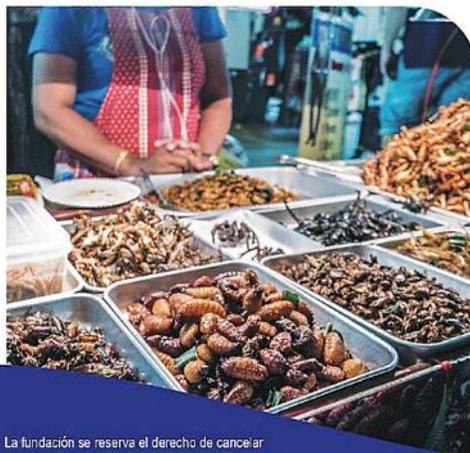
- Tamales con escamoles
- Tamales de ombligo con frijoles
- Tamales con rajas y chapulines
- Atole de galleta

DÍA 2

- Tamales de milpa
- Tamales con gusanos rojos de maguey
- Tamales tontos para mole
- Atole de mandarina

DÍA 3

- Tamales de cuilacoche
- Tamales dulces con grana cochinilla
- Tamales de quelites y ahuatele
- Atole de tamarindo



La fundación se reserva el derecho de cancelar o posponer el curso si no tiene el cupo requerido.

Ponente:

chef Irad Santacruz Arciniega

FECHA Y HORA:

- 28, 29 y 30 de enero
de 9:00 a 13:00 hrs
- 31 de enero
Recorrido por el Mercado agroecológico de Tlaxcala

DONATIVO:

\$ 2,800.00 Cupo limitado



Obtén un 10% de descuento
pagando antes del 16 de enero de 2020

Informes e Inscripciones

Fundación Herdez
Seminario 18, Centro Histórico,
México 06060 Ciudad de México

Tel. 5522-8860 / 5522-5544
Fax. 5491 1557

@FundacionHerdezAC
fundacion@herdez.com
www.fundacionherdez.com

Figura 10. Cartel oficial del curso ...de insectos tus tamales Fundación Herdez, enero 2020, Imagen Digital, Monchi Time, <https://monchitime.com/2020/01/de-insectos-tus-tamales-un-curso-unico-para-la-proxima-candelaria/>.

La estrategia de difusión-venta de cupos al curso en el área de Biblioteca consistía en preparar y organizar sistemáticamente correos masivos dirigidos a los interesados en cursos

y talleres —o actividades diversas—, esta información era recabada casi a diario. A los usuarios o visitantes, se les pedía que proporcionarían su información de contacto, acto seguido se les preguntaba si estaban interesados en que les llegaran los boletines informativos de las actividades vía correo electrónico, quienes autorizaron el envío eran integrados a una base de datos que se usaba para la de difusión de cursos y talleres.

Una tarea más de la Biblioteca, era recurrir al apoyo que pudieran darnos nuestros colegas de la AMABPAC y la RBACH, mediante una cordial invitación, se les pedía que nos ayudarían con la difusión. Son de suma importancia las redes de apoyo y cordialidad que se mantenían con los encargados de otras bibliotecas y archivos ya que, estas mismas personas integran las mesas de trabajo de difusión, redes sociales, blog, etc., donde pedíamos apoyo para que se compartiera el material de difusión de nuestras diferentes actividades.

En el curso de tamales del 2020 yo era la encargada de las redes sociales de la FH por lo que la publicación del cartel promocional —estrategia de redes en la que ahondaré más adelante pues este informe cuenta con un apartado para hablar de dicho recurso y la forma en que se mueven con sus propias reglas— así como el seguimiento de dichos perfiles, era tarea mía.



Figura 11. Campaña de difusión para redes sociales del curso *...de tamales tus insectos*, enero 2020, Imagen Digital, Archivo Fotográfico Lilibet Duarte.

Ejemplo de las reglas manejadas en la venta de cursos a través de redes sociales es el siguiente: si la publicación del cartel y la información general no causaban el tráfico de datos esperado, interesados e inscripciones que habíamos proyectado desde el principio, lo que hacíamos era elaborar imágenes a modo de “advertencia” con el mensaje “últimos lugares”, con esta estrategia de cohesión se lograba que aquellas personas dudosas de tomar el curso decidieran comprar un lugar para asistir.

Mientras las inscripciones se concretaban, la revisión de los textos elaborados por el Chef Irad Santacruz se llevaron a cabo, se revisaba la sintaxis, ortografía y se adecuaban al formato en que nosotras presentamos la información al público. Aunado a ello, se me encomendaba realizar la selección de bibliografía recomendada que se incluyó en el paquete teórico que se entregó a cada asistente del curso de tamales con insectos.



Figura 12. Campaña de difusión para redes sociales del curso *...de tamales tus insectos*, enero 2020, Imagen Digital, Archivo Fotográfico Lilibet Duarte.

Estas recomendaciones bibliográficas, eran obtenidas del material sobre el tema que existe en la Biblioteca, uno de los títulos que destacó en esa selección fue el libro titulado *Acridofagia y otros insectos. En donde se cuenta sobre la crianza, recolección, preparación y consumo de chapulines, gusanos, hormigas y otros bichos para salvar al mundo*³⁸.

³⁸ El término *acridofagia* se refiere a aquellas personas que consumen langostas —los insectos también son conocidos como langostas en algunas partes de la Europa Mediterránea.

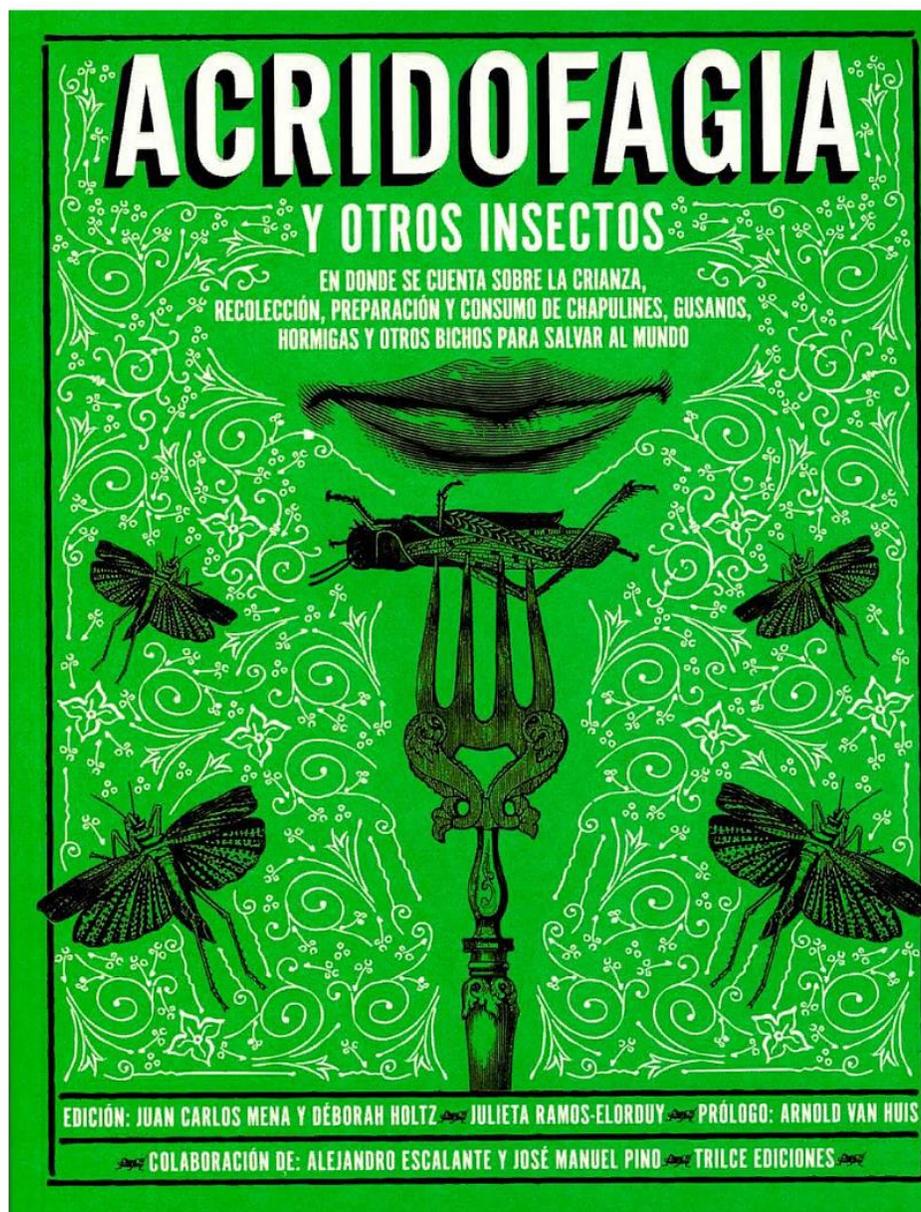


Figura 13. Portada del libro *Acridofagia*, agosto 2022, Imagen Digital, Joseph Simcox, <https://www.explorewithjoseph.com/favorite-reads/acridofagia-y-otras-insectos>.

La bibliografía recomendada se formaba tomando en cuenta qué tipo de público asistiría al curso, se presentaba una selección variada de textos, tanto de recetas y consejos para elaborar platillos a base de insectos, así como libros donde se hiciera referencia al origen del consumo y evolución de los mismos. De igual forma —teniendo en cuenta que el tema

estaba elegido y aprobado meses antes— se actualizaba la sección correspondiente en la Biblioteca, por lo que en la recomendación de libros también se incluían las nuevas adquisiciones bibliográficas del acervo relacionadas con el tema. Al final de cada actividad, dos o tres asistentes del curso reforzaban su interés en la Biblioteca y así, los visitantes a la misma aumentaban³⁹.

La elaboración de los paquetes entregados a los asistentes también estaba a mi cargo. El paquete para este curso consistió en una carpeta rígida con la información teórica del curso, hojas membretadas con el logo de la FH para hacer notas, trípticos con información general de la FH para aquellas personas que fueran nuevos asistentes, una pluma y gafete de identificación.



Fotografía 6. Carpeta y gafete del paquete de materiales para el curso *...de tamales tus insectos*, enero 2020, Imagen Digital, Archivo Fotográfico Lilibet Duarte.

³⁹ La Biblioteca por sí misma cuenta con un público de base que hace uso de las instalaciones. Este grupo de personas está compuesto por comunidades y generaciones distintas entre sí, pero, con los cursos y talleres podíamos lograr que otros tipos de usuarios conocieran e hicieran uso del acervo.

La última actividad que me correspondía antes del inicio de los cursos era la selección de material visual para la ambientación del Centro de Interpretación, la tarea consistía en revisar, seleccionar y preparar para exponer en dicha área algunos de los libros con los que cuenta la Biblioteca, tal como se puede ver en la imagen siguiente, donde se observa al fondo de la fotografía algunos títulos dedicados a la cocina tlaxcalteca, estado invitado al curso del año 2020.



Fotografía 7. Ambientación del Centro de Interpretación para el curso *...de tamales tus insectos*, enero 2020, Imagen Digital, Archivo Fotográfico Lilibet Duarte.

Cabe señalar que, la ambientación que vemos en ambas fotografías, donde se pueden apreciar las canastas llenas de granos y las diferentes mazorcas de maíz, fueron llevadas por las guardianas de la tierra del maíz para mostrarnos diferentes tipos de grano, así como para explicarnos sobre la tradición que existe en su región. La bendición de las semillas el dos de febrero. Esta tradición les asegura buenas cosechas. Lo que quiere decir que, además de presentar la figura del niño Jesús en misa, también presentan velas y semillas.



Fotografía 7. Presentación de las semillas, Guardianas de la Tierra del Maíz para el curso...*de tamales tus insectos*, enero 2020, Imagen Digital, Archivo Fotográfico Lilibet Duarte.

Finalmente, el curso daba inicio. El primer día se preparaba una breve introducción sobre lo qué es FH, su objetivo e información general. Dicha bienvenida la realizaba la

directora de la FH, sin embargo, en algunas ocasiones el saludo inicial corrió a cargo de la persona responsable del Centro de Interpretación e inclusive de mí⁴⁰.

Estos cursos estaban pensados para tres días, pero existía una modalidad para ofertarse como taller. Esta modalidad era una especie de resumen puesto que sólo se llevaba a cabo un día. La misma estructura usada para esta actividad, era presentaban a lo largo del año con diferentes temáticas como, por ejemplo, el taller de calaveritas —elaboradas de azúcar, chocolate o amaranto— que se llevaba a cabo en vísperas de la conmemoración del día de muertos.

Brevemente mencionaré como ejemplo, el taller de calaveritas de azúcar del 2018, mismo que significó un tipo de organización menos larga, pero no menos minuciosa, al contrario. Para dicho taller, no hubo chef invitado, la persona responsable de mostrar a los asistentes cómo era la elaboración de calaveritas de azúcar fue la gastronomía de la FH —encargada del Centro de Interpretación. Así pues, mientras la gastronoma se dedicó a los aspectos prácticos tales como la estandarización de la receta, la prueba de la misma, el *mise en place*⁴¹, etc., al área de Biblioteca se le pidió realizar una investigación en torno al origen de las calaveritas de azúcar, investigación que serviría para dar una breve explicación histórica a los asistentes.

Lo primero para esta tarea fue la acotación del objeto de estudio y la búsqueda de fuentes. Cómo tal, no hay libros que hablen de las calaveritas de azúcar, más bien se habla de este elemento cuando se hace mención de los objetos que conforman un altar de día de

⁴⁰ Los percances o pequeños detalles siempre estaban presentes y lo importante era mantener la calma y saber cómo reaccionar para que dichos eventos siguieran según el curso de lo planeado y los asistentes junto con los ponentes mantuvieran la concentración en sus actividades.

⁴¹ Término francés que se usa para referirse a la preparación de los ingredientes que se necesitarán en una receta.

mueertos. Lo más cercano a una fuente secundaria para hablar de las calaveritas de azúcar fue la historia de los alfeñiques, estas pequeñas piezas elaboradas a base de azúcar glas, ayudaron a dar significado a las protagonistas del taller de día de muertos del 2018.

El reto para este primer texto de divulgación, se presentó a la hora de sintetizar la información recabada de forma que los asistentes pudieran reconocer en pocas líneas la complejidad del origen de estos dulces típicos.

Por último, me gustaría mencionar que, la estrategia de venta de los cursos y talleres, siempre me pareció un modo agresivo de llegar al público ya que se les bombardeaba por todos los medios que teníamos para comunicarnos con ellos: correo electrónico, publicaciones en las diferentes redes sociales, las redes de apoyo de la Biblioteca, las escuelas de gastronomía, medios de comunicación dedicados a la gastronomía, llamadas telefónicas, *blogs*, etc.

Además, cómo menciona Álvaro Vázquez Mantecón⁴², la divulgación de la historia es una tarea ejecutada con reglas que distan mucho del ámbito académico. Ya que éstas no sólo se presentan en el modo en el que los historiadores damos nuestras introducciones o discursos después de haber llevado a cabo investigación sobre diferentes temas. No, la tarea de la divulgación de la historia va más allá de esas reglas de fondo y forma en las investigaciones, tiene mucho que ver con la manera en que las instituciones públicas y privadas buscan transmitir mensajes, indudablemente te obligan a alinearte a un tipo de discurso, a un cierto número de palabras, de cuartillas, de formas de presentación: como lo

⁴² Álvaro Vázquez Mantecón, “La divulgación de la historia como problema historiográfico,” en *Reflexiones en torno a la historiografía contemporánea, objetos fuentes y usos del pasado*, José Ronzón y Raúl Jerónimo compiladores, México, UAM-AZCP, 2002, 345-385.

son las infografías, los folletos, los trípticos, las imágenes para redes sociales, etc. Considero entonces que, la divulgación en estos momentos, tiene que ver mucho con arriesgarse, a experimentar otro tipo de lenguaje, más visual, más inmediato, más de globalización y conexión a través de internet por medio redes sociales, menos denso con el modo del discurso⁴³ y sobre todo menos agresivo.

Podría parecer a simple vista que las actividades aquí descritas: creación de los títulos de los cursos, implementación y seguimiento de campañas de difusión/venta, investigación para material teórico, selección de bibliografía recomendada, así como de material visual, compra de libros especializados sobre el tema a tratar, elaboración de paquetes con material para los asistentes, ayuda en la resolución de problemas generales, etc., no son propias de la labor del historiador, pero al contrario de lo que se podría pensar, los escenarios para la divulgación de la historia están dados de tal forma que los historiadores puedan engrosar, reforzar y afianzar las herramientas que necesitan para llegar a públicos menos académicos de formas eficientes. Es por ello que me pareció importante abordar en este capítulo aquellas tareas prácticas que se hacen en la cocina antes de que se sirva la comida.

⁴³ Aquí es importante aclarar que no por ser menos denso, sea menos importante o menos “serio”, al contrario, considero que debe estar aún más sustentado con las herramientas propias de la academia, puesto que el producto de divulgación no debe dejar ni un cabo suelto para evitar ser vilipendiado.

Cap. III. Yo no pido de amor caldo, ni de caridad frijoles

III.I Redes sociales: sus reglas para la divulgación de la historia de la gastronomía mexicana antes y durante la pandemia

Un mapa de África, esa fue la primera vez que use internet de manera consciente, no recuerdo exactamente cuántos años tenía, pero estaba llegando a la adolescencia, así que seguramente tenía alrededor de doce años. Comienzo así el tercer capítulo de este informe pues me parece importante considerar que, en mi experiencia personal⁴⁴, comencé a usar Facebook en el año 2012 y, desde entonces la manera en la que es utilizado el amplio abanico de redes sociales existentes en la actualidad se ha transformado de manera vertiginosa. Lo que me hace pensar que, con las generaciones antecesoras a mí, la brecha sobre el uso y la comprensión de las herramientas de internet se abre de manera mucho más considerable.

He aprendido a lo largo de estos años que las redes sociales tienen reglas propias. Sus términos y condiciones explican cómo es que se debe proceder para ser parte de la comunidad virtual en cada una de ellas, sin embargo, los lineamientos de comportamiento no son nada en comparación con todos los objetivos con los que se usan realmente las redes sociales y, al hablar de la divulgación, se entra a un ecosistema totalmente en crecimiento, porque sería útil aceptar que, en el caso de las humanidades, aún estamos aprendiendo a usar estos recursos de comunicación.

La FH cuenta con tres perfiles oficiales en las siguientes redes sociales: *Facebook*, *Instagram* y *Twitter*. Dichos perfiles estuvieron a mi cargo desde finales del 2018 y hasta

⁴⁴ Mi contexto corresponde al de una joven nacida en el campo. Lugar donde internet llegó relativamente tarde. La única forma de acceder al uso de internet era alquilar una de las máquinas que tenían en el café internet más cercano. Ese tiempo era optimizado para hacer tareas que requerían navegar en internet, revisar correos, enviar información, etc. En temporada escolar el tiempo de aquella máquina se usaba para tareas y en vacaciones, para recreación.

principios del año 2021. Para exponer los retos y enseñanzas a los que me enfrente durante ese periodo, dividiré este capítulo en dos partes: antes de la pandemia y durante la pandemia. Así pues, damos inicio a este tercer capítulo.

Antes de la pandemia se me asignó la tarea de cubrir al área responsable de las publicaciones de las redes sociales de la FH. Al principio se me pedía solo elaborar ciertas imágenes —de acuerdo a la calendarización de las actividades de la institución—, se me daban instrucciones precisas sobre el texto que debía alojar el pie de la publicación o descripciones de los elementos visuales y posteriormente, una vez que se me daba el visto bueno —el famoso VoBo—, podía programar⁴⁵ las imágenes para que se publicaran.

Aquí hay dos elementos que deben ser expuestos, el primero de ellos es el uso de *Canva*⁴⁶, una página de diseño libre y gratuito que aprendí a usar en la FH, el segundo es el proceso de VoBo, mismo que significaba un camino lento, el cual no permitía tener los contenidos aprobados con un margen de tiempo mayor al convencional, el cual podía ser de hasta unos minutos antes de que la publicación se hiciera. Así pues, en un inicio, el contenido elaborado eran principalmente imágenes, las cuales debían cumplir en primera instancia, con el tamaño correspondiente⁴⁷ según la red social a la que iba dirigido el contenido.

Para la elaboración de los materiales la FH tiene su propio perfil en este programa de acceso libre. Las imágenes elaboradas en él, debían presentar ciertos elementos esenciales, tales como: el logo de la institución —en los colores aprobados por el manual de imagen de

⁴⁵ Los perfiles comerciales tienen la opción de programar con anticipación las publicaciones para cada perfil. Puedes seleccionar el día, la hora y fecha en la que las publicaciones deberán realizarse, esta herramienta ahorra tiempo, permitiéndote tener un mejor control en la organización de tus perfiles.

⁴⁶ *Canva* fue creada en 2012 como una alternativa para permitir a cualquier tipo de usuario generar contenido visual de manera gratuita y fácil.

⁴⁷ Cada red social tiene un tamaño o forma específico para las imágenes que se contienen en ella.

la empresa, sin ningún tipo de alteración, más que el tamaño en lagunas ocasiones, sin fondo para que el mismo se mimetizara con las publicaciones y en alta resolución—, un margen alusivo a la FH, una misma paleta de colores, etc.

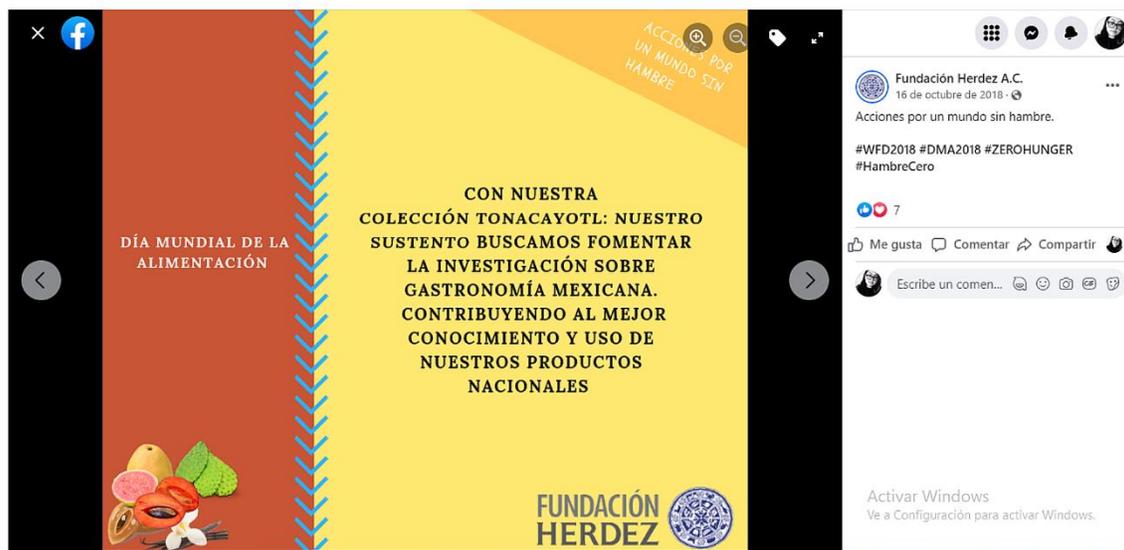


Figura 14. Publicación sobre el *Día Mundial de la Alimentación*, octubre 2018, *Captura de Pantalla Digital*, Fundación Herdez, <https://www.facebook.com/FundacionHerdezAC/photos/2184878301565117>



Figura 15. Publicación sobre *Muerte de Fernando del Paso*, noviembre 2018, *Captura de Pantalla Digital*, Fundación Herdez, <https://www.facebook.com/FundacionHerdezAC/photos/2232575020128778>

Uno de los primeros retos que enfrenté en la elaboración de las publicaciones fue, encontrarme con diseños ya impresos, que usaban como volantes para difundir las diferentes actividades de la FH en la Feria Internacional del Libro de Guadalajara pero que, una vez que se autorizaba su publicación en redes, no se encontraba el correspondiente archivo digital, lo que me llevaba a intentar recrear el mismo diseño del volante, las gráficas, tamaños, colores y demás elementos para su publicación.



Figura 16. Volante de Presentación del *Libro del Aguacate* en la *FIL GUADALAJARA*, noviembre 2018, Captura de Pantalla Digital, Fundación Herdez, 2018, <https://www.facebook.com/FundacionHerdezAC/photos/2245345825518364>

Pasando a los ejemplos concretos. La primera campaña que propuse y realicé de manera más independiente fue la serie de imágenes para la conmemoración del día internacional de la mujer del año 2019. La idea presentada consistía en realizar durante todo el ocho de marzo publicaciones alusivas a las autoras que habían participado en los diferentes tomos de la *Colección Tonacayotl: nuestro sustento*, con el objetivo de otorgarles un espacio dónde el público que seguía las redes sociales de la FH, conociera a las mujeres que

conforman esta colección, también buscaba con esta campaña, presentar la cara de las autoras que a lo largo de los ocho tomos habían aportado su conocimiento en torno a los ingredientes que se tratan en cada uno de los libros de la colección, así como exponer sus áreas de conocimiento y las instituciones a las que pertenecen.



Figura 17. Imágenes de la *Campaña 8M 2019*, marzo 2019, Captura de Pantalla Digital, Fundación Herdez, <https://www.facebook.com/FundacionHerdezAC/photos/2405577959495149>



Figura 18. Imágenes de la Campaña 8M 2019, marzo 2019, Captura de Pantalla Digital, Fundación Herdez, <https://www.facebook.com/FundacionHerdezAC/photos/2405671446152467>

La campaña fue un éxito⁴⁸, hubo una respuesta favorable de parte del público, dejando en claro que tenía bien identificado el objetivo de las redes sociales, el cual era conectar con el público a través de publicaciones alusivas a los productos ofertados por la FH en ese momento. A partir de entonces, lleve la batuta completa de la producción de contenido para redes sociales.

⁴⁸ Las pruebas de dichos controles no las tengo debido a que, al momento de comenzar la redacción de este informe yo ya no tenía acceso a algún tipo de perfil.

Sin embargo, puedo explicar lo siguiente: se consideró un éxito dentro de nuestros estándares, los cuales podían ser revisados en las secciones de “alcance” e “interacción”, herramientas de las redes sociales para creadores de contenido como la FH. En estos apartados la red social cuenta el número de personas que dan *click* a las publicaciones, permite ver qué perfiles han compartido, guardado y comentado la entrada. Así mismo, genera de manera automática tablas de porcentaje sobre el aumento o baja de interacción en las publicaciones. El resultado de esta primera campaña arrojó un aumento de más del 100% en el alcance de nuestro perfil. A demás, a partir de esta campaña, el número de “me gusta” en el perfil aumento y los mensajes en nuestra bandeja de *Messenger* llegaron de manera más constante. Estas pruebas de la aceptación del público a la campaña con motivo del ocho de marzo, nos dejó claro que la respuesta fue favorable y podíamos continuar con una línea marcada. Fue la primera vez que interactuamos en ese porcentaje de alcance con nuestro público.

En lo que respecta al año 2019, nuestra campaña más importante fue la relacionada al ciclo de conferencias en torno al amaranto. Dicha actividad consistió en la preparación —entre otras cosas— de los volantes para la difusión. Este material significó un reto diferente al anterior pues, desde que se nos informó sobre la temática en torno al amaranto, se buscó la manera de realizar una sesión fotográfica a dicho producto en su tiempo de cosecha —los principales plantíos de amaranto en la Ciudad de México se encuentran en Xochimilco—, el problema fue que estábamos en destiempo con el ciclo agrícola del *huautli*⁴⁹. El objetivo de la sesión fotográfica era tener un banco de imágenes propio para utilizar durante la campaña de difusión.



Figura 19. Volante de difusión para el Ciclo de Conferencias *Amaranto, comida cotidiana y ritual*, abril 2019, Captura de Pantalla Digital, Fundación Herdez, <https://www.facebook.com/FundacionHerdezAC/photos/2458575904195354>

Este detalle nos llevó a realizar una búsqueda de imágenes que mostrarán al amaranto en su punto máximo de cosecha —recolección. Durante el proceso de búsqueda aprendimos que el amaranto maduro es rojo, que fue prohibido por los conquistadores y que estuvo a punto de extinguirse, aprendimos que sobrevivió al ser usado como ornamento en los jardines

⁴⁹ Nombre *náhuatl* que se le da al amaranto.

de las altas esferas europeas y, que gracias al redescubrimiento de los granos como una fuente de nutrientes mucho mejor que la carne — por su alto contenido de calcio—se rescató su cultivo en fechas recientes⁵⁰. Aunado a este aprendizaje, durante esta campaña de difusión, pude implementar el uso de marcas de agua en las fotografías que seleccionamos de los bancos de imagen, para la campaña de difusión del ciclo de conferencias.



Figura 20. Detalle Volante de difusión para el Ciclo de Conferencias *Amaranto, comida cotidiana y ritual*, abril 2019, Captura de Pantalla Digital, Fundación Herdez, <https://www.facebook.com/FundacionHerdezAC/photos/2458575904195354>

Como podemos observar en la imagen anterior, la marca de agua hace alusión al autor de la fotografía. La mención de dicha fuente es importante por los lineamientos que marcan las *Creative Commons* y la Ley de Derechos de Autor, ambos estatutos se crearon con el fin de dar reconocimiento a los creadores originales de elementos —como fotografías— que circulan por los diferentes medios de comunicación y bancos de imágenes. Este significativo elemento se desconocía en la FH y yo pude concientizar en el correcto uso de las licencias de imágenes durante mi periodo laboral. Tanto las *Creatives Commons* como la Ley de

⁵⁰ Esta información fue transmitida a mi persona de manera oral por la experta invitada para este ciclo de conferencias, la Dra. Cristina Mapes, especialista en quelites —el amaranto puede ser consumido como quelite—, quién es parte del grupo de investigadores del Jardín Botánico de la UNAM.

Derechos de Autor fueron elementos que conocí en las clases dedicadas a la divulgación de la historia⁵¹.

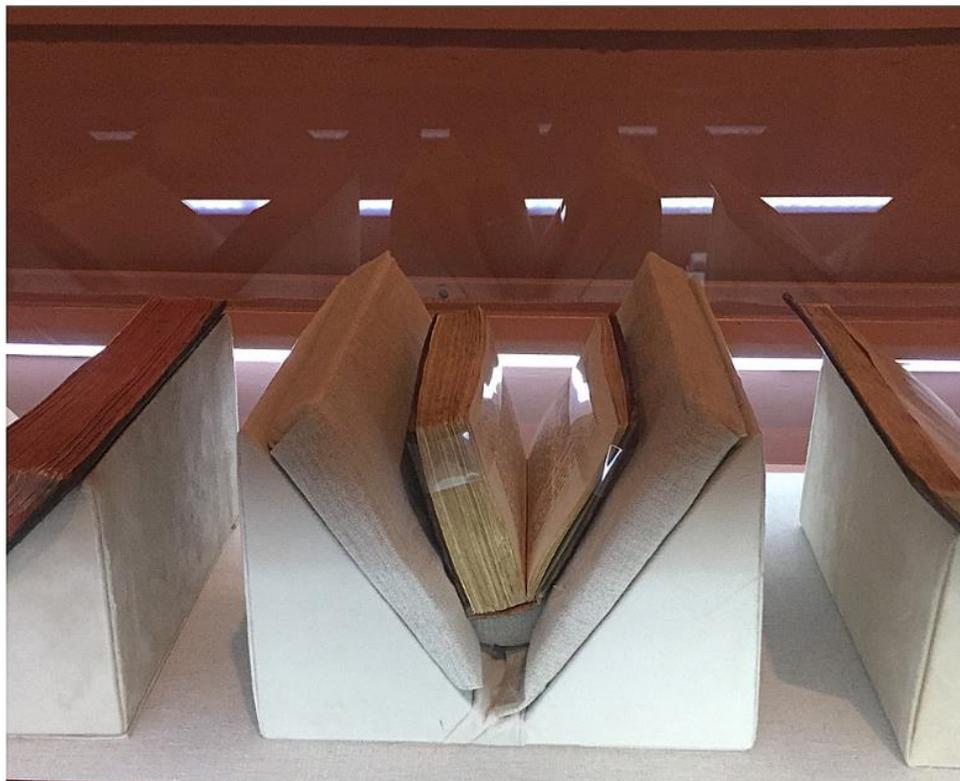
De acuerdo con el calendario de actividades, la segunda de nuestras campañas más importantes durante el 2019 fue la promoción de la participación del tomo III de *El Cocinero Mexicano*⁵² en la exposición *El Arte de Comer Insectos*⁵³ organizada por el Antiguo Colegio de San Ildefonso. A mediados del 2018 se hizo el primer acercamiento por parte de la institución para solicitar el préstamo del tomo III, el interés en este ejemplar deviene por la información arrojada de la investigación hecha por los curadores de la exposición, la cual dió como resultado la presencia de la receta para la elaboración de tortas de *huautle*⁵⁴, lo que suponía una aportación valiosa al cometido de la exposición que estaban preparando presentar en dicho recinto.

⁵¹ Específicamente, durante el segundo semestre, en la materia *Periodismo para historiadores*, concursamos en un certamen organizado por la Dirección General de Atención a la Comunidad (DGACO). Obtuvimos el segundo lugar y dentro de los premios, recibimos un curso sobre la edición de revistas. Ahí aprendí sobre las *Creative Commons*. Posterior a ese primer acercamiento, en el curso sobre derechos de autor —impartido por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual— pude profundizar aún más en el conocimiento y manejo de dicho recurso.

⁵² Como ya mencioné en un capítulo anterior, el *Cocinero Mexicano* cuenta con el nombramiento Memoria del Mundo. Una de las obligaciones que deben cumplir las instituciones que cuentan con algún material reconocido con dicha distinción, es la difusión del mismo, lo que hace que este tipo de colaboraciones sean aún más fructíferas para ambas partes involucradas.

⁵³ “Recorrido histórico en cuanto a la presencia e importancia de los insectos en la culinaria mexicana, así como una aproximación estética al universo gastronómico mexicano que entrelaza los caminos de la cocina, el arte, la biología y la historia y busca reflexionar acerca de lo que comemos y sus implicaciones sociales y medioambientales. Más de 180 piezas procedentes de 23 colecciones, incluyendo objetos arqueológicos, fósiles en ámbar, cajas entomológicas, ilustraciones científicas, óleos, grabados, obra en técnica mixta, objetos de época, fotografías y vídeo”, Colegio de San Ildefonso, “El arte de comer insectos”, en *El arte de comer insectos*, Colegio de San Ildefonso (Sitio Web), 2019, consultado agosto 2022, <http://www.sanildefonso.org.mx/expos/insectos/>.

⁵⁴ El *huautle* es el nombre con el que se conoce a las huevas —embriones— de un tipo de mosquito.



Fotografía 8. Tomo III de *El Cocinero Mexicano* para la exposición *El arte de comer insectos*, octubre 2019, Fotografía Digital, Archivo Fotográfico Lilibet Duarte.

Después de varios meses de preparación gestionando el papeleo correspondiente⁵⁵, iniciamos la difusión de la noticia de que el tomo III de *El Cocinero Mexicano*, pieza fundamental de la historia de la gastronomía mexicana moderna —considerado por los estudiosos en el tema, como el primer recetario de imprenta de carácter nacional conocido a la fecha—, estaría expuesto durante cuatro meses en el recinto universitario. Además, como parte de la cooperación entre ambas instituciones se acordó realizar una visita guiada —

⁵⁵ El seguro clavo a clavo y la normativa dentro del mismo —por mencionar un ejemplo—, son nociones museísticas que deben ser consideradas dentro de la formación de aquellos historiadores que buscan desarrollarse en el ámbito de la difusión de la historia. Además, el conocimiento de las leyes en torno al patrimonio, su conservación, resguardo y difusión deben ser conocimientos alentados desde la universidad. Es necesario que las y los historiadores en formación se acerquen y se hagan parte de los debates en torno a los archivos y bibliotecas, ya que solo con la cooperación entre diferentes ámbitos de estudio se puede conseguir un verdadero equipo de trabajo interdisciplinario.

llevada a cabo por la curadora de la exposición— acompañada de una degustación que corrió a cargo de la FH. Lo cual nos llevó a realizar una sesión fotográfica para la obtención de imágenes que ayudaron a elaboración de los carteles que se elaboraron para la promoción de dicha actividad.



Figura 21. Cartel de la Visita Guiada con Degustación por la Exposición *El Arte de Comer Insectos*, noviembre 2019, Captura de Pantalla Digital, Fundación Herdez, <https://www.facebook.com/FundacionHerdezAC/photos/2847731701946437>

El ritmo de trabajo fue pesado, pero nos daba grandes satisfacciones, tales como el hecho de que empresas hermanas a la FH, compartían nuestras actividades y nos ayudaban a difundir, además de ello dentro de la AMABPAC se nos ponía de ejemplo cuando se hablaba de cómo se debían gestionar las redes sociales de nuestras instituciones culturales.

Por su parte, el área de comunicación de Grupo Herdez se encontraba en una etapa de reestructuración, en la cual el objetivo era unificar la comunicación entre todas las empresas

que conforman el consorcio, el trabajo que venía supervisando y los resultados que habíamos estado teniendo en torno a nuestras redes, nos llevó —como Fundación— a ser tomados en cuenta de forma más palpable dentro de la dinámica de unificación del área de comunicación. Entre las diversas características que debíamos tomar en cuenta, se encontraba el tipo de temas y el lenguaje que usábamos para los diferentes pies de imagen, no se debía hacer alusión a temas controversiales y había que evitar desencadenar polémicas con cualquier tipo de comentario que fuera considerado provocador. Por ejemplo, durante el confinamiento por COVID-19, se nos prohibió mencionar la palabra *pandemia*, además se nos pidió compartir el mensaje *Con toda confianza... México saldrá adelante*⁵⁶ con el objetivo de transmitir un mensaje de calma entre nuestros seguidores.

No éramos expertas en saber cómo se manejaban las redes sociales, pero el proceso de aprendizaje iba bien, hasta que las reglas del juego volvieron a cambiar y entramos en el periodo de confinamiento que nos hizo valorar y hacer un estudio en la manera en que podíamos seguir en contacto con el público desde las plataformas virtuales. El 23 de marzo de 2020 al anunciarse la jornada nacional de sana distancia, se nos envió a casa, la incertidumbre rondaba el mundo y en la FH no era la excepción. En el tema de las redes sociales, sólo sabíamos que estos recursos debían ser nuestros principales puntos de comunicación y gestión de nuestro trabajo. Fue así como se me pidió realizar la propuesta de un calendario de publicaciones que abarcara al menos tres meses, el cual debía ser lo suficientemente gestionable para trabajarse en confinamiento, así como en el retorno a los lugares de trabajo —en ese momento se creía que la pandemia sería cosa de un par de meses.

⁵⁶ Este mensaje hacía un juego de palabras con el lema de la empresa “Con toda confianza... es Herdez” con el fin de agradecer el esfuerzo de todas las personas que laboraban en Grupo Herdez. Grupo Herdez, *Con toda confianza... México saldrá adelante I Reconocimiento*, 01 de junio del 2020, recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=MXVSAqGaLsc>, [consultado el 29 de agosto de 2022].

Como resultado de la petición hecha por mi jefa, presenté una calendarización general en la que se hacía énfasis en la divulgación de la información contenida en los diferentes tomos de la *Colección Tonacayotl: nuestro sustento*.

Dicha calendarización fue enriqueciéndose con las diferentes actividades propuestas por las áreas que conforman la FH, las mismas fueron presentadas a través de publicaciones diarias, transmisiones en vivo, videos, etc. Para esta sección mencionaré sólo aquellas actividades que no tengan que ver con videos elaborados y posteriormente publicados, ya que para hablar, ahondar y exponer los retos que representan, se tiene previsto el último capítulo de este informe. Por lo anterior pasaré a ahondar en torno a la preparación y elaboración de la parrilla de contenido de los diferentes perfiles de redes sociales que la FH utilizaba entonces.

Como se puede ver en el anexo número 1, las publicaciones y los temas estaban divididos por meses y días con ayuda de un calendario elaborado en *Excel*. El primer mes de confinamiento lo dedicamos al libro sobre jitomate titulado *El Jitomate y La Cebolla: secreto de nuestra sazón*. Las publicaciones⁵⁷ estaban previstas para dar a conocer el contenido de dicho libro en forma de datos interesantes extraídos de los diferentes textos que conforman la *Colección Tonacayotl*.

⁵⁷ La elaboración de imágenes dejó de estar a mi cargo en pandemia, una persona más y yo trabajamos en conjunto: ella elaboraba las imágenes y yo monitoreaba todo el proceso además de los alcances.



Figura 22. Mosaico de imágenes publicados durante la Pandemia por COVID-19, marzo 2020, Captura de Pantalla Digital, Fundación Herdez, <https://www.facebook.com/FundacionHerdezAC/photos>.

Uno de los mayores retos de cada una de las publicaciones a partir de marzo de 2020 fue la divulgación y transmisión de calma, no sabíamos exactamente cómo, pero debíamos intentar abstraer del bombardeo de noticias escalofriantes a todo aquel que se acercará a nuestro contenido. Sin duda pudimos comprobar que la cultura fue en gran medida un refugio que muchos necesitaron en algún punto de aquel panorama apocalíptico.

Dicho lo anterior, podemos destacar que el canto de la *Lotería Mexicana: de frutas verduras y algunas especies* se convirtió con el paso de las transmisiones, en una de las actividades centrales. Dicha actividad consistió en dividir las cartas de la lotería en varios conjuntos o grupos de cartas, para así poder cantar las adivinanzas que acompañan a las cartas

que tienen ilustrados productos mexicanos como el cacao o el ramón⁵⁸ y, el público que sintonizara las transmisiones pudiera participar y llevarse algún premio.

Una vez que las cartas de la Lotería terminaron, se me solicitó elaborar más de setenta adivinanzas en torno a platillos típicos mexicanos para continuar con la dinámica de transmisiones en vivo dos veces por semana. Así fue como realicé adivinanzas en torno a tacos, moles, tamales, etc. La dinámica de adivinanzas gustó, lo que nos permitió colocarla como eje de nuestras actividades por varios meses. Las adivinanzas que escribí, pueden ser consultadas en el anexo 3 al final de este Informe.

El proceso de preparación para las transmisiones en vivo era el siguiente: una vez que se aceptaba el tema a tratar, se elaboraban las imágenes para la promoción y, en mi caso debía pasar a VoBo y, de ser necesario, se realizaban las correcciones solicitadas, hacíamos una especie de ensayo para leerlas y preparar el canto de las mismas con la persona responsable de las transmisiones. Para el día de las transmisiones en vivo, teníamos previsto que dos personas monitorearían la transmisión, alguien desde fuera como espectador y otra persona dentro del perfil de la Fundación —tarea a mi cargo— para controlar los números de reproducciones, las vistas y sobre todo los comentarios de quienes sintonizaban la actividad. Después de la transmisión me correspondía enviar los correos con la notificación de los premios a los ganadores.

La ejecución de las transmisiones en vivo requería tiempo ya que se trataba de preparar ciertos elementos antes, durante y después. Fue así que, durante la pandemia y el confinamiento, nuestra imaginación y habilidades tecnológicas fueron puestas a prueba

⁵⁸ El ramón es una fruta originaria de Yucatán.

nuevamente, considero que se libró el camino alcanzando objetivos que no parecían cercanos, en un momento donde todo estaba en redes sociales, pero pocos destacaban. No olvidemos que fue en este contexto donde un buen número de personas o perfiles de temas totalmente distintos se hicieron famosos.

Por último, pero no menos importante, dentro de la puesta a prueba de nuestras habilidades encontramos los reportes de redes sociales. Todos sabemos o usamos continuamente nuestros perfiles en diferentes aplicaciones para ver cosas que son de interés o que simplemente ayuden a nuestra distracción, sin embargo, estos contenidos — actualmente casi cualquier cosa puede ser medida en internet— se debían reportar a la dirección de la empresa cada mes. Los números de los alcances de las publicaciones eran vaciados continuamente en un concentrado como el que muestro a continuación.

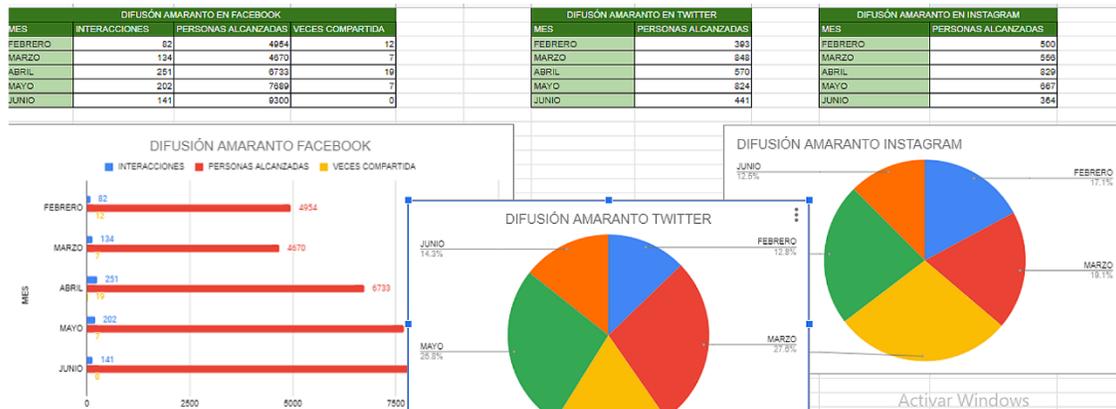


Figura 23. Reporte de Impacto de las adivinanzas elaboradas durante *la Pandemia por COVID-19*, febrero-junio 2020, Captura de Pantalla Digital, Archivo Digital Lilibet Duarte.

Actualmente es fácil medir dicho alcance, pero, en ese momento no teníamos las nociones necesarias lo cual devino en el aprendizaje sobre la marcha de una herramienta tecnológica más. Una de las últimas habilidades desarrolladas fue el uso de las aplicaciones

de *Analytics*.⁵⁹ Al final de toda la experiencia entorno a la pandemia puedo decir que el objetivo se cumplió: transmitimos información y contenido de calidad pero, de igual forma pudimos unirnos con personas de todas partes de la república mexicana e inclusive con otras partes del mundo. Nuestros contenidos llegaron a lugares como España, permitiendo así entablar una relación con personas de nacionalidades tan heterogéneas como heterogéneos son los ingredientes que presentamos al mundo.

Tecnológicamente hablando, durante la ejecución de las tareas de responsable de redes sociales y generación de contenido, usé *Canva*, implementé el uso de las *Creative Commons*, elaboré campañas para nuestra programación habitual, ofrecí soluciones con campañas virtuales durante el confinamiento mundial por la COVID-19, redacté adivinanzas sobre platillos típicos de la gastronomía mexicana, lleve a cabo el monitoreo de las transmisiones en vivo que usábamos para conectar con las personas, reporté de alcance de las mismas, apliqué el uso de las bases de *Analytics*, etc. Las actividades enunciadas, le dieron al bagaje de habilidades con las que ya contaba previamente, un nuevo camino. Uno digital que puede traer grandes beneficios si se usa de la manera más orgánica y respetable posible.

Es nueva para nuestro gremio la apertura en el uso de recursos como lo son *Instagram* o *Facebook*. El dejar de satanizar los recursos que nos proveen las redes sociales para conectar con las personas en nuestro país y el mundo a través de la cultura, es una tarea que instituciones como la Biblioteca Vasconcelos comenzaron a realizar antes del confinamiento. Los resultados de transmitir la cultura desde estos perfiles abrieron la pauta para que las bibliotecas y centros culturales no fueran olvidados.

⁵⁹ Estas aplicaciones permiten medir el tráfico de los contenidos que se generan en redes sociales y páginas web.

Cap. IV. ¡Ora es cuando chile verde le has de dar sabor al caldo!

IV.I. Los retos de la pandemia: cápsulas y reseñas. Mi experiencia produciendo material audiovisual.

Cinco meses después de haber iniciado con la jornada nacional de sana distancia, nos percatamos —o al fin quisimos aceptar— que el panorama mundial no había mejorado. Fue así que, mientras en los hospitales se salvaron vidas, en las calles se intentaba sobrevivir y en las casas las personas en general buscábamos qué más hacer para demostrar que estábamos y podíamos ser productivos desde el confinamiento, llegó a mí la oportunidad de presentar tres proyectos para la FH, los cuales expondré en las siguientes páginas a modo de cierre de este informe por trabajo profesional.

Pues bien, buscando cuáles eran las actividades que la Biblioteca de la Universidad de San Antonio estaba presentando en su página web, me encontré con sus menús⁶⁰ basados en platillos recopilados de su colección sobre libros antiguos de cocina mexicana. Inspirada en dicha propuesta, presente *Los menús diarios*⁶¹, esta campaña para redes sociales consistía en la recopilación de menús que estuvieran presentados en los libros que conforman el acervo general de la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana —con el objetivo de que, cuando se permitiera el regreso al espacio, los usuarios pudieran consultar el material—, el cambio o bono que presenté fue, además, la elaboración de cápsulas informativas sobre las autoras o

⁶⁰ La FH tiene desde 2019 un convenio de colaboración con la UTSA, por ello el interés de conocer cuáles eran sus propuestas en tiempos de confinamiento por la pandemia de la COVID-19. La propuesta mencionada arriba lleva por nombre *Recetas: Cooking in the Time of Coronavirus*, en ella se presentaron de manera virtual una serie de platillos y bebidas para conocer más sobre la gastronomía mexicana -las colecciones de la Biblioteca de la UTSA- y cocinar desde casa. Actualmente estos materiales están disponibles a través del siguiente link. <https://lib.utsa.edu/about/giving/recetas-cooking-in-the-time-of-coronavirus>, (consultado 15 de sep. 2022)

⁶¹ El nombre fue tomado de los libros que Josefina Velázquez de León publicó durante el siglo XX, los cuales llevan el mismo nombre.

autores de dichos menús. Al final, la campaña quedó integrada por cuatro autoras: Josefina Velázquez de León, Patricia Quintana, Ana Benítez Muro, Chepina Peralta y Diana Kenedy.

La logística para la elaboración de dicha campaña fue la siguiente. Los menús fueron elegidos por la gastronoma de la FH, ella transcribió la información para después compartir el archivo conmigo. De ese archivo en blanco, yo elaboré los diseños de los menús y los convertí en archivos pdf para después colocarlos en el drive con dominio bibliotecafundacionherdez@herdez.com, una vez ahí, generaba el link con acceso a todo público para que el mismo se compartiera en la descripción de la capsula, la cual se debía ser publicada en las redes sociales.

Por otro lado, la responsable de ir presencialmente a la Biblioteca —al menos una vez al mes para tomar las fuentes necesarias para ésta y las siguientes campañas que mencionaré— era yo. Es así que, tomando todas las medidas necesarias, me permitían el acceso a la Biblioteca. Dicho panorama era desalentador, el zócalo de la Ciudad de México lucía vacío y con una vibra extraña, era una imagen casi apocalíptica la que presencié en aquellos días. Pues bien, de dicha recopilación se obtenía la información que daba cuerpo a los menús y a las cápsulas que preparaba para la difusión de los menús de estas autoras.



Figura 24. Menú Agosto, agosto 2020, Captura de Pantalla Digital, Archivo Digital Lilibet Duarte.

La elaboración de las cápsulas corría por cuenta mía. Las fuentes a las que recurrí fueron revistas con artículos sobre dichas autoras y libros donde se hablaba de su aportación y trayectoria dentro de la gastronomía mexicana. Los datos eran: fecha de nacimiento, lugar de origen, periodicidad de su producción, ejemplos de los títulos que publicaron, etc. Las cápsulas debían ser cortas, ya que, dentro de las redes sociales, la información debe ser presentada de manera concisa. Una vez que tenía la investigación lista, procedía a realizar el diseño del producto visual.



Figura 25. Portadas de las Capsulas sobre Josefina Velázquez de León y Patricia Quintana, agosto-septiembre 2020, Captura de Pantalla Digital, Fundación Herdez, <https://instagram.com/fundacion.herdezac?igshid=ZjA0NjI3M2I=>

Los pasos finales eran; redactar el pie de la publicación, adjuntar el link y programar todo el maquetado⁶² para su difusión. Esta campaña no llegó a término debido a que adquirimos otros compromisos virtuales y tuvimos que dejarla en pausa. Fue así que, durante mi periodo laboral en la FH sólo se publicaron tres de las 9 autoras previstas⁶³ para la campaña: Josefina Velázquez de León parte I y II; Patricia Quintana parte I y II; Ana Benítez Muro parte I. Dichas publicaciones se realizaron en agosto, septiembre y octubre del 2020 respectivamente. Actualmente el conjunto de los videos compartidos en los diferentes perfiles de redes sociales de la FH, superan las 500 reproducciones.

⁶² De acuerdo a la página *Tomodes.com*, en su sección *Blog de traductores*. La maquetación del contenido para sitios web hace referencia a que, las personas dedicadas al diseño, hacen uso de recursos preestablecidos como imágenes o textos para colocar estos elementos en un soporte digital que haga de fácil acceso el producto final. Esto quiere decir que, los diseñadores gráficos toman los elementos que les proporcionamos y las especificaciones que les damos para así elaborar videos -en este caso- que puedan ser subidos a la red y reproducidos con facilidad.

⁶³ Hago esta aclaración, ya que, después de mi salida de la FH, la idea fue retomada y se presentaron cápsulas similares a las planteadas por mí, pero ya en el final del año 2021.

La segunda campaña que presenté fue: *En la mira: recomendaciones de libros para los amantes de la gastronomía mexicana*. Con este proyecto el principal objetivo a cumplir era la difusión de una selección de los libros ubicados en el acervo general de la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana, además, y como objetivo personal, la difusión de libros siempre ha sido una meta. Utilizar las redes sociales para hablar de la pasión por la lectura, es uno de mis objetivos dentro de mi quehacer como profesional del patrimonio documental.

Dicha campaña consistía en la elaboración de pequeñas cápsulas donde compartimos información general del material en cuestión. Los pasos a seguir para la elaboración de este material audiovisual consistían en seleccionar de los diferentes temas que componen el acervo, un libro representativo o poco consultado. Una vez realizada la selección, se solicitaba acceso a la Biblioteca, se extraía el material en calidad de préstamo a domicilio — esta modalidad de préstamos sólo estaba permitida a los miembros del personal de la FH—, así pues, en las visitas ya mencionadas anteriormente, se reunía el material para trabajar desde casa varios meses. Se hacía una lectura rápida del material, se identificaba la información básica del libro, los datos del autor y se procedía a la elaboración del guion para el video y la voz en *off*.

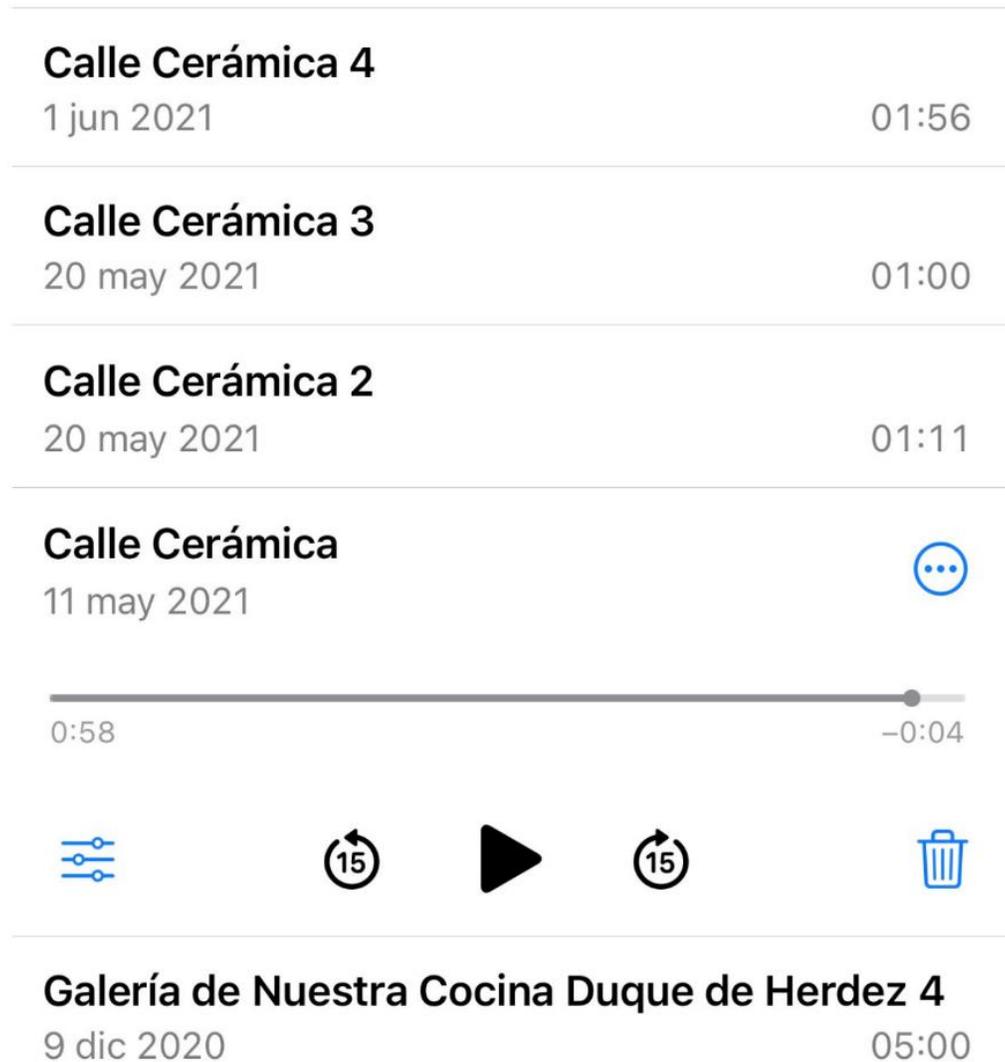


Figura 26. Audios para la actividad *En la mira: recomendaciones de libros para los amantes de la gastronomía mexicana*, mayo 2021, Captura de Pantalla Digital, Archivo Digital Lilibet Duarte .

El reto de las cápsulas venía en la elaboración del guion y la información que le resultaría interesante a las personas a las que les llegarían las cápsulas. Durante el proceso de creación del material audiovisual, se me delegó toda la responsabilidad, tenía autonomía completa sobre el proyecto. Dicha condición representó uno de los momentos más importantes dentro de la producción de las cápsulas y en general dentro de las actividades realizadas hasta ese momento. Una vez que el guion estaba listo y las diapositivas para el

video estaban terminadas —la duración no debía rebasar los tres minutos—, procedía a grabar la voz en *off*. En las cápsulas presentadas del 11 de marzo al 29 de junio del 2021 se incluía este recurso ya que, dentro de la presentación de la campaña se mencionó, debíamos hacer uso de dicha herramienta pues, no la habíamos probado y, tampoco teníamos medido su alcance o nivel de aceptación.

En total realicé 11 cápsulas con recomendaciones de diferentes libros, actualmente dicho material consta de más de 500 reproducciones en las diferentes redes sociales donde se compartió la campaña.

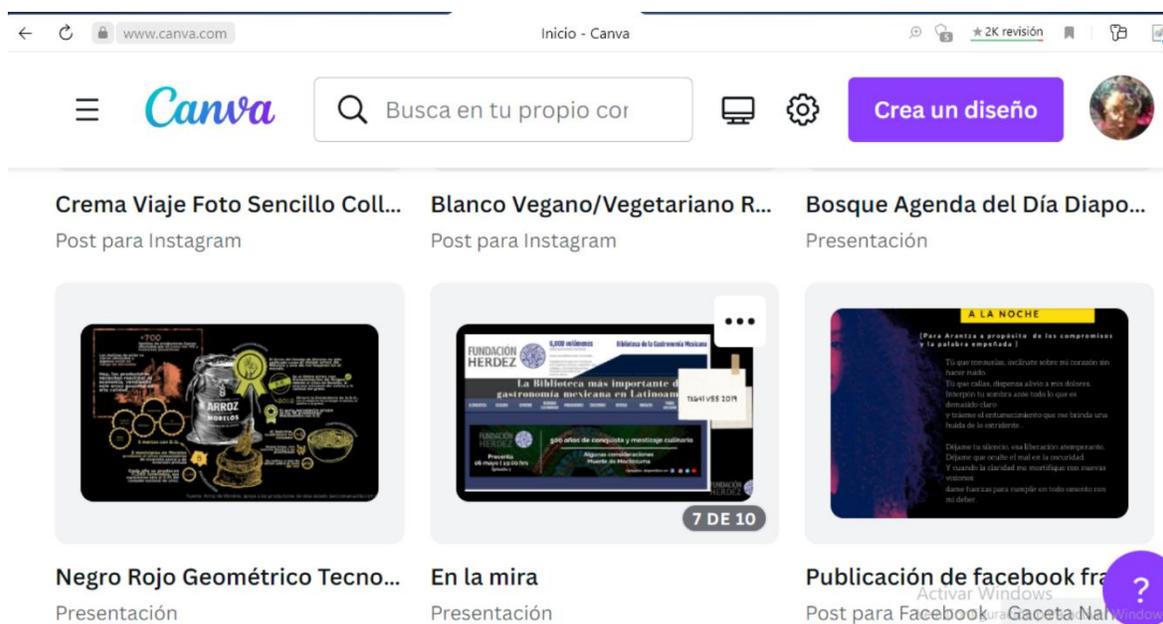


Figura 27. Portada de la reseña del libro *Cosmovisión alimentaria*, abril 2021, Captura de Pantalla Digital, Archivo Digital Lilibet Duarte.

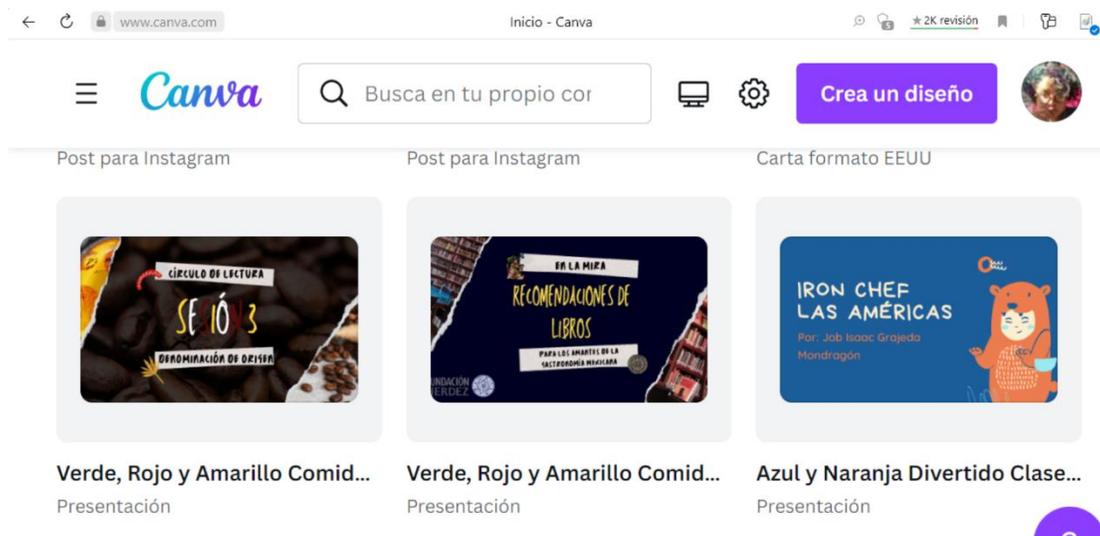


Figura 28. Portada de la reseña del libro *Cultura gastronómica en la Mesoamérica prehispánica*, mayo 2021, Captura de Pantalla Digital, Archivo Digital Lilibet Duarte.

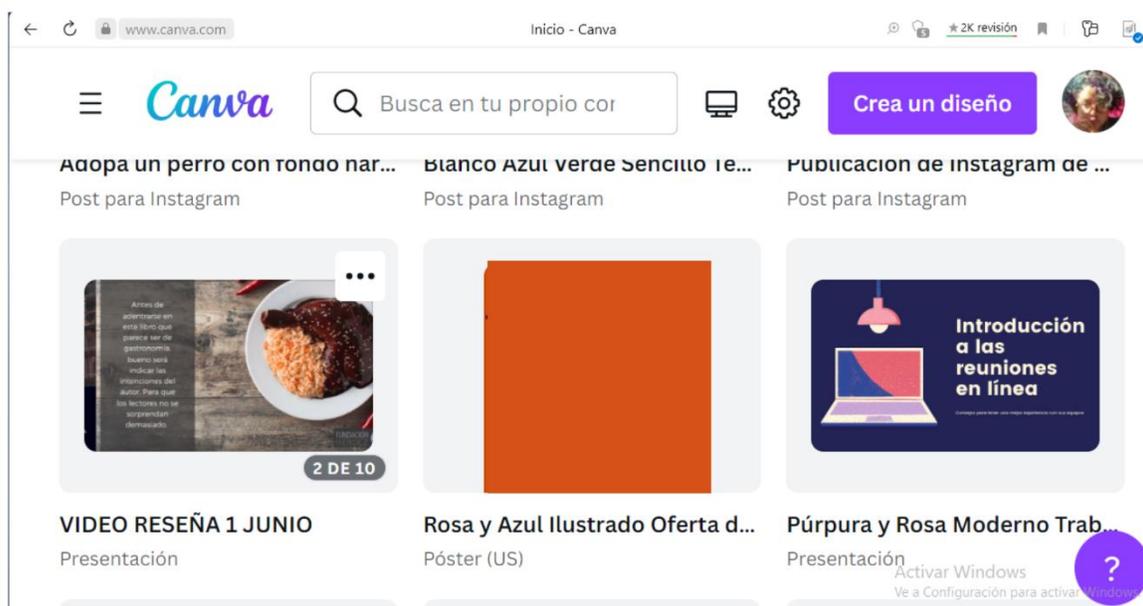


Figura 29. Portada de la reseña del libro *El libro de todos los moles*, junio 2021, Captura de Pantalla Digital, Archivo Digital Lilibet Duarte.

En el año 2021 la FH tuvo un cambio de directora, la nueva persona al mando inició su periodo como directora en sustitución de quien había estado al frente de la FH desde el

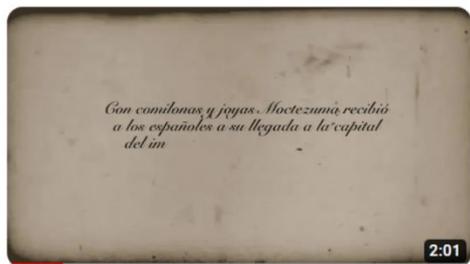
año 2000. Este cambio trajo la apertura de nuevas ideas y un giro en el manejo de la institución.

El primero de estos cambios fue la oportunidad de presentar nuevas ideas de parte del personal que conformaba en ese momento la FH. Para el área de Biblioteca, que estaba a mi cargo, fue la pauta para demostrar que podíamos conectar con el público seguidor de las redes sociales con actividades diferentes que no habíamos realizado hasta ese momento.

Así pues, seguí el consejo del profesor Edgar Damián Rojano García, con quien cursé la materia de divulgación de la historia. El consejo consiste en revisar a inicios del año las diferentes conmemoraciones —en este caso el 2021— marcadas para la agenda pública de esos doce meses. Fue entonces que pude percatarme de la conmemoración de los 500 años de la caída de México Tenochtitlán. La propuesta tenía como objetivo principal encontrar un discurso que nos permitiera relacionar la gastronomía con dicho acontecimiento. La manera en la que podíamos entrar a la conmemoración era a través de la comida y los ingredientes que aquellos hombres extraños no conocían, fue así como presenté el proyecto a la nueva directora, quien aprobó su realización.

El nombre del proyecto audiovisual es *Crónicas de la Conquista: 500 años de conquista y mestizaje culinario*. Compuesto originalmente por cinco cápsulas: *Cap. I, Las primeras impresiones o de cómo fue su entrada a México-Tenochtitlán*, *Cap. II Comienzos del sincretismo culinario Captura de Moctezuma y Matanza del Templo Mayor*, *Cap. III Algunas consideraciones, muerte de Moctezuma*, *Cap. IV Cuitláhuac y Cuauhtémoc en defensa de Tenochtitlán*, *Cap. V Caída de México-Tenochtitlán una nueva era comienza*. Estas cinco cápsulas fueron contadas a través de una narración concisa y puntual. El proceso de conquista fue el pretexto para dar a conocer testimonios e información sobre las

experiencias de los conquistadores, cronistas y expedicionarios en torno a la comida e ingredientes que los pueblos originarios consumían.



Episodio 1: 500 años de conquista y mestizaje culinario.

1,627 vistas · hace 1 año



América es, en el siglo XVI, la tierra de elección del mito y de lo fabuloso. Cuando describen estos reinos nuevos, estas naciones ...

Figura 30. Portada del Episodio 1: *500 de Conquista y Mestizaje culinario*, marzo 2021, Captura de Pantalla Digital, Fundación Herdez, https://www.youtube.com/watch?v=5n8V_wckGqA&t=15s.



Episodio 2: 500 años de conquista y mestizaje culinario.

969 vistas · hace 1 año



Episodio 2: Comienzos del sincretismo culinario Captura de Moctezuma y Matanza del Templo Mayor ...

Figura 31. Portada del Episodio 2: *500 de Conquista y Mestizaje culinario*, abril 2021, Captura de Pantalla Digital, Fundación Herdez, <https://www.youtube.com/watch?v=EPsQxcsjwMQ&t=5s>.



Episodio 3: 500 años de conquista y mestizaje culinario.

659 vistas · hace 1 año



Episodio 3: Algunas consideraciones Muerte de Moctezuma #Mexico #Tenochtitlan #MestizajeCulinario #Conquista.

Figura 32. Portada del Episodio 3: *500 de Conquista y Mestizaje culinario*, mayo 2021, Captura de Pantalla Digital, Fundación Herdez, <https://www.youtube.com/watch?v=ii21yFI59S0&t=3s>



Episodio 4: 500 años de conquista y mestizaje culinario.

467 vistas · hace 1 año



Episodio 4: Cuitláhuac y Cuauhtémoc en defensa de Tenochtitlán #Mexico #Tenochtitlan #MestizajeCulinario #Conquista.

Figura 33. Portada del Episodio 4: *500 de Conquista y Mestizaje culinario*, junio 2021, Captura de Pantalla Digital, Fundación Herdez, <https://www.youtube.com/watch?v=vy-b6v3nih0&t=5s>



Episodio 5: 500 años de conquista y mestizaje culinario.

429 vistas · hace 1 año



Episodio 5: Caída de México Tenochtitlán, una nueva era comienza #CronicasDeLaConquistaConFH #AprendeConFH.

Figura 34. Portada del Episodio 5: *500 de Conquista y Mestizaje culinario*, julio 2021, Captura de Pantalla Digital, Fundación Herdez, <https://www.youtube.com/watch?v=NJH19JXZ4Tg&t=4s>

En ese momento, contábamos con un editor, quién se encargó de unir y maquetar las cinco cápsulas de esta campaña. Para la realización de la voz en *off* pedí la ayuda de uno de mis compañeros de la carrera, Isaí Reyes hizo la narración de esta historia. El guion y la selección de imágenes corrió por mi cuenta. Ambas actividades seguían el mismo proceso de los anteriores ejemplos mencionados aquí. El primero de los videos fue publicado en marzo del 2021 y, cada mes después de esa fecha se publicó el siguiente. Actualmente los cinco episodios cuentan con más de 2000 reproducciones en YouTube.

El proceso de elaboración de los cinco guiones presentaba la tarea, no sólo de la lectura de fuentes, sino también, el de la síntesis de las mismas. Ya que el mensaje debía ser conciso, claro e ilustrar no sólo el proceso histórico que se estaba exponiendo, sino también

enlazar de manera adecuada las descripciones e información sobre los nuevos alimentos mencionados por los autores a los que recurrí.

De esta iniciativa surgieron dos productos más, el primero de ellos fue un *webinar*, llevado a cabo el 11 de agosto del 2021 y, el segundo fue la adaptación de las cinco cápsulas en una sola, dirigida al público infantil. El *Webinar* fue organizado con ayuda de la directora de la FH, el guion infantil por un cuentacuentos externo. No profundizó en ninguno de los dos productos ya que, ambos fueron llevados a cabo meses después de mi salida de la FH. Sin embargo, colocaré aquí el inicio de la preparación del webinar, misma que elaboré de la mano con la directora de la FH.



Figura 35. Imágenes de la presentación del Webinar *500 de Conquista y Mestizaje culinario*, julio 2021, Captura de Pantalla Digital, Archivo Digital Lilibet Duarte.

Pues bien, los guiones y las investigaciones respondieron siempre a cuatro preguntas: ¿qué?, ¿por qué?, ¿para qué? y ¿cómo? Las campañas expuestas en este último capítulo ponían a prueba siempre las capacidades y herramientas de investigación que fuí adquiriendo

a lo largo de la carrera, los cuales se fueron afianzando en estos —y todos— los ejercicios ejecutados a escalas diferentes.

Conclusiones

A lo largo de las páginas que dieron cuerpo a este Informe, pude exponer las diferentes tareas y desafíos que presenté en la ejecución y mantenimiento de un puesto de carácter cultural, visto desde las actividades más prácticas, en el sentido estricto de la palabra, como es el ejercicio de intercalar libros, hasta aquellas actividades que enfrentaron la forma en la que debe o no debe articularse un discurso para ser usado en un guion, reseña o material teórico para un curso, taller o publicación.

De igual forma, a lo largo de la exposición de las diferentes actividades llevadas a cabo, encontramos la preocupación de no contar con las herramientas metodológicas previas que habíamos esperado obtener en los años de formación de la licenciatura, lo cual nos deja ver que, para aquellas personas interesadas en desarrollarnos en el ámbito de los recintos culturales hay una doble tarea de formación, mismas que no es que no exista en otros caminos de salida laboral de la licenciatura en historia pero, que sí están más marcados en estas labores y en otras no. Y no es sólo la premisa de que siempre hay algo más que aprender, como lo mencionamos arriba, al inicio de este informe, la decantación en el plan de estudios de la licenciatura en historia por materias que apuntan hacia la especialización en ámbitos tales como la historia del arte, la colonia, etc., ha dejado un sesgo formativo en el área de los recintos culturales, cómo funcionan, cuáles son sus características y demás puntos a considerar.

Las herramientas psicológicas con las que deberíamos contar para afrontar temas como el maltrato laboral deberían ser, aunque sea sólo como mera mención, tratadas en alguno de los cursos de la licenciatura. Y no sólo en el caso de esta carrera en el área de

humanidades, es un recurso que se necesita en todas las áreas de conocimiento pues, el egresado de cualquier carrera puede llegar a enfrentarse a problemas relacionados con el maltrato psicológico y no saber cómo afrontarlo, manejarlo o, por el contrario, no saber ni siquiera identificarlo. Lo que detona en traumas psicológicos que marcan la forma en que te relacionas con el mundo, perjudicando a quien no pueda contar con la ayuda psicológica y legal necesaria. Encontrando así, generaciones después a personas psicológicamente incapaces de manejar estrés, rechazos, malas rachas y un sinnúmero de acontecimientos. En mi caso, no ahondo en nada con respecto a este tema, porque el fin último del informe es otro, sin embargo, lo mencionó porque es necesario nombrar para no olvidar.

A lo largo del texto, se deja vislumbrar una idea que es compartida por muchos y muchas egresadas pero que no es colocada de manera textual en dicho apartado, ni en espacios “formales”, hablo de las diferentes relaciones que construyes —o no— a lo largo de la formación académica pues son estas las que muchas veces llegan a impulsar las oportunidades laborales a las que se tiene acceso. En mi caso, eso fue lo que sucedió. A lo largo de las diferentes actividades que llevé a cabo a la par de la carrera pude conocer personas que me dieron mis primeras oportunidades laborales al ver mis capacidades y la forma en la que trabajo.

Como reflexión general de los cuatro apartados presentados y, como objetivo de los mismos, se quiso llegar, a través de la exposición de las diversas tareas y productos realizados en tres años de trabajo en la FH, el argumento de que, las y los historiadores podemos desempeñarnos perfectamente en la realización de productos que se utilicen en la divulgación de algún tema, ya sea específico o no, especializado o no, dentro del abanico de posibilidades que la “cultura” en México ofrece al grueso de la población general. Además, el interés de

participar en la realización de este tipo de productos nos deja analizar y reflexionar dos puntos importantes: el primero de ellos es, cómo se construyen los discursos e ideas entorno a cierto aspecto de la vida nacional y, el segundo punto recae en cómo a través de nuestras herramientas metodológicas, generamos productos con objetivos no académicos.

Es así que, las salidas laborales y las especializaciones fuera de los “caminos comunes” una vez que se ha llegado termino la licenciatura, puedan ser horizontes que se abren para quien se acerca a estas páginas. La exploración de diferentes temas a través del trabajo de tareas que van desde la gastronomía, hasta la producción de material audiovisual, pasando por las redes sociales, la organización y elaboración de programas de educación continua para cursos y talleres, las producciones de guiones, links y videos que fomenten el conocimiento de algún área de conocimiento, dan constancia de los diferentes caminos que pueden ser desarrollados desde la historia.

La formación en diferentes áreas de conocimiento afines a la historia permite un trato y desarrollo mucho más fino de ciertas actividades: varias caras de la moneda sin perder el objetivo principal, que es, en mi caso, garantizar la optimización de los recursos bibliohemerográficos y archivísticos para el desarrollo de cualquier tipo de investigación o producto de divulgación

La no linealidad en la formación y desarrollo de la licenciatura y sus objetivos. Cuestionar y dar testimonio de que, no es necesario pensar en ser una académica o académico reconocido como único y exclusivo fin a la hora de formarnos como historiadores -o cualquier tipo de profesional de las humanidades- es uno de los objetivos centrales para quien se acerque a este trabajo. Ya que la ansiedad que genera el no “sentirse” suficiente para hacer

una carrera exitosa en la academia, genera la deserción de mentes brillantes que pueden destacar en otro ámbito de la historia.

ANEXO

1

PLAN DE PROMOCIÓN COLECCIÓN TONACAYOTL [REDES SOCIALES]										
DATOS INTERESANTES			DISEÑO [PROMOTOR]		FB		TWITTER		INSTAGRAM	
ENERO				REACCIONES	PERSONAS ALCANZADAS	COMPARTIDO	IMPRESIONES	INTERACCIONES TOTALES	REACCIONES	ALCANCE
	08 DE ENERO	REPOST CENSO DE POBLACIÓN INEGI 2020	OK	10	567	1	0	0	NO APLICA	NO APLICA
	15 DE ENERO	CURSO DE INSECTOS	OK	44	2354	0	506	27	42	302
	17 DE ENERO	ÚLTIMOS LUGARES CURSO DE TAMALES	OK	5	607	0	459	17	NO APLICA	NO APLICA
	21 DE ENERO	CURSO DE TAMALES	OK	16	1749	0	0	0	52	333
	28 DE ENERO	TRANSMISIÓN EN VIVO CURSO	OK	33	996	2	0	0	NO APLICA	NO APLICA
	29 DE ENERO	IMÁGENES DESARROLLO CURSO	OK	31	1661	6	0	0	NO APLICA	NO APLICA
	30 DE ENERO	TRANSMISIÓN EN VIVO CURSO	OK	9	409	98	0	0	NO APLICA	NO APLICA
		TOTALES		148	8343	107	965	44	94	605
FEBRERO										
	01 DE FEBRERO	IMÁGENES CURSO TAMALES	OK	22	883	2	0	0	NO APLICA	NO APLICA
	08 DE FEBRERO	FIL MINERIA (AMARANTO)	OK	21	717	2	0	0	NO APLICA	NO APLICA
	13 DE FEBRERO	INVITACIÓN FIL MINERÍA (AMARANTO)	OK	12	564	1	2354	51	NO APLICA	NO APLICA
		CREACIÓN DE EVENTO FIL (AMARANTO)	OK	8	697	4	0	0	NO APLICA	NO APLICA
	21 DE FEBRERO	REPOST CENSO INEGI 2020	OK	4	486	1	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
	27 DE FEBRERO	FIL MINERÍA (AMARANTO)	OK	6	672	4	356	9	NO APLICA	NO APLICA
	28 DE FEBRERO	IMÁGENES FIL (PRESENTACIÓN DEL LIBRO AMARANTO)	OK	29	820	0	0	0	44	331
		TRANSMISIÓN EN VIVO (PRESENTACIÓN LIBRO AMARANTO)	OK	6	512	1	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
		TOTALES		108	5351	15	2710	60	44	331
MARZO										
MAÍZ	07 DE MARZO	REPOST NOTA FORO CONSULTIVO (PRESENTACIÓN DEL LIBRO DEL AMARANTO)	OK	11	560	2	0	0	NO APLICA	NO APLICA
		TALLER UN MENÚ CON AMARANTO	OK	68	1775	0	517	42	NO APLICA	NO APLICA
	11 DE MARZO	FELICITACIÓN DRA. EDELMIRA	OK	15	601	1	0	0	NO APLICA	NO APLICA
	14 DE MARZO	INEGI	OK	1	393	2	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
		ESQUELA	OK	28	5203	34	647	63	NO APLICA	NO APLICA
	JUEVES 19	RECETAS DE PESCADO	OK	55	1556	0	0	0	NO APLICA	NO APLICA
	VIERNES 20	VIDEO CURSO DE PESCADOS	OK	33	1134	12	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
	MIÉRCOLES 25	El maíz es una fuente natural de calcio, hierro, ácido fólico [CAPITULO II. "EL MAÍZ: EJE ALIMENTARIO PARA LA POBLACIÓN MEXICANA"]	OK	23	743	2	262	16	28	319
	VIERNES 27	RECETAS DE CUARESMA EMPANADAS DE LA VIGA	OK	7	631	3	0	0	NO APLICA	NO APLICA
	SÁBADO 28	El consumo de maíz en México equivale a 28 millones de toneladas anuales [CAPITULO VII. IMPORTANCIA DEL MAÍZ Y SU INDUSTRIALIZACIÓN]	OK	12	611	1	329	9	22	338
	LUNES 30 [PROGRAMADAS]	PUBLICACIONES DISPONIBLES EN EPUB	OK	19	1041	5	298	24	22	321
	MARTES 31	PROMOCION FACEBOOK LIVE	OK	36	1294	0	341	33	22	320
		TOTALES		308	15542	62	2394	187	94	1298
ABRIL										
	MIÉRCOLES 01	TRANSMISIÓN EN VIVO	OK	75	2480	0	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
		En náhuatl jitomate se dice <i>xiltómatl</i> y significa "fruto redondo con ombligo" [CAPITULO I CUALLI XILTÓMATL]	OK	33	1247	8	185	1	36	320
	JUEVES 02	PROMOCION FACEBOOK LIVE	OK	26	2917	29	890	36	15	308
	VIERNES 03	FACEBOOK LIVE	OK	42	1339	3	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
		RECETA CUARESMA SALMÓN AHUMADO Y OSTIONES A LA DIABLA	OK	33	1164	6	569	36	37	353
	SÁBADO 04	En náhuatl cebolla se dice <i>xonocatl</i> fiel compañera del jitomate [CAPITULO I CUALLI XILTÓMATL]	OK	31	1117	6	201	9	36	331
	DOMINGO 05	PROMOCION FACEBOOK LIVE	OK	18	685	4	158	1	17	317
		COCINERO MEXICANO RECETA LENGUA DE BUEY EMPAPELADA	OK	19	746	3	238	12	11	310
	LUNES 06	TRANSMISIÓN EN VIVO	OK	37	1476	6	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
		Puedes adquirir los 10 tomos de la Colección Tonacayotl: nuestro sustento en bibliotecafundacionherdez@herdez.com	OK	36	1048	3	172	11	36	310
	MARTES 07 DE ABRIL	PROMOCION FACEBOOK LIVE	OK	10	515	2	173	8	9	282
	MIÉRCOLES 08	TRANSMISIÓN EN VIVO	OK	38	2963	0	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
		Sabías qué... el jitomate llegó a Europa en 1540 [CAP. II EL JITOMATE Y LA CEBOLLA. ELEMENTOS INSEPARABLES EN LA ALIMENTACIÓN MEXICANA]	OK	23	2847	0	358	22	30	300
	JUEVES 09	RECETA AMARANTO [LECHE DE AMARANTO]	OK	37	1641	19	178	10	23	298
	VIERNES 10	RECETA CUARESMA [AGUACHILE, PIZZA DE ANGUILAS, HAMBURGUESA DE ATÚN]	OK	13	900	2	506	32	59	323
	SÁBADO 11	La cebolla nos aporta potasio, calcio y magnesio [CAP II]	OK	31	1008	4	200	15	23	311
	DOMINGO 12	COCINA PARA NIÑOS [PALETAS DE PANCAKE DE AMARANTO CON FRUTAS DE TEMPORADA]	OK	11	559	6	241	18	28	301
LUNES 13	En la medicina tradicional el jitomate es usado de manera tópica para curar heridas superficiales [CAP III]	OK	24	1003	4	715	20	23	287	
	PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE [IMAGEN VERDE]	OK	20	974	9	140	4	10	262	

JITOMATE	MARTES 14	Programa Memoria del Mundo El Registro Memoria del Mundo es una lista del patrimonio documental que cumple los criterios de selección del patrimonio documental, considerado de importancia mundial.	OK	22	977	6	239	15	14	271	
		RECETA COCINERO [SALPICÓN DE VACA]	OK	30	1054	7	150	11	12	173	
		TRANSMISIÓN EN VIVO	OK	36	1700	4	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
	MIÉRCOLES 15	Sinaloa, Baja California, Michoacán, San Luis Potosí y Jalisco son los estados de la República que más producen jitomate [CAP IV]	OK	19	816	4	243	14	9	125	
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE [IMAGEN MORADA]	OK	17	901	6	127	1	3	121	
	JUEVES 16	RECETA AMARANTO [MERMELEDA DE NARANJA]	OK	57	2634	0	124	4	18	160	
		TRANSMISIÓN EN VIVO	OK	62	1450	0	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
		RECETA CUARESMA [PESCADO ZARANDEADO, TIKIN XIC]	OK	42	1550	0	131	3	21	182	
	SÁBADO 18 [EPUB]	En Gran Bretaña no se usó la cebolla antes del siglo XVIII porque se creía que era tóxica [CAP II]	OK	14	860	4	517	21	6	134	
	DOMINGO 19	COCINA PARA NIÑOS [CANAPE SRA. CATARINITA]	OK	14	982	2	141	7	6	145	
	LUNES 20	En la medicina tradicional es usada en cataplasma, para elaborar jarabes y como aceite esencial [CAP IV]	OK	29	1357	7	294	9	6	124	
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE [IMAGEN VERDE]	OK	12	884	4	120	12	5	110	
	MARTES 21	Programa Memoria del Mundo La UNESCO estableció el Programa Memoria del Mundo en 1992	OK	14	723	1	119	6	5	113	
		RECETA COCINERO [ESTOFADO FRANCÉS DE TERNERA]	OK	19	727	3	109	6	0	0	
		TRANSMISIÓN EN VIVO	OK	70	1686	1	NO APLICA	NO APLICA	0	0	
	MIÉRCOLES 22	Diferentes nombres del jitomate Aadi-maxi en otomí, Bachuga en yucateco y Tuthay en huasteco [CAP V]	OK	9	587	1	112	4	5	134	
		DÍA INTERNACIONAL DEL LIBRO	OK	23	816	3	0	0	6	122	
	JUEVES 23	PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE [IMAGEN MORADA]	OK	9	657	3	79	5	2	111	
		RECETA AMARANTO [ARROZ VERDE CON HOJA DE AMARANTO]	OK	33	1074	0	12	10	5	123	
		TRANSMISIÓN EN VIVO	OK	34	1495	11	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
	VIERNES 24 [10 TOMOS]	RECETA CUARESMA [PAELLA, FILETE DE PESCADO GLASEADO]	OK	18	1018	9	107	5	14	167	
	SÁBADO 25	Sabías qué... el <i>chillmoll</i> era un tipo de salsa a base de tomate, cebolla y sal que data de 1500 antes de la llegada de los españoles [CAP VII]	OK	11	650	0	142	2	8	141	
	DOMINGO 26	COCINA PARA NIÑOS [DELICIA HELADA]	OK	30	1885	16	171	17	9	128	
	LUNES 27	El récord al jitomate más grande es para uno que pesa 3.51 kg	OK	24	896	2	120	4	4	122	
		ACTIVIDAD DÍA DEL NIÑO	OK	11	878	4	92	0	6	149	
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE	OK	19	1531	8	140	12	2	86	
	MARTES 28	Programa Memoria del Mundo Los objetivos del programa son...	OK	51	1953	6	288	21	20	169	
		RECETA COCINERO [BOLITAS DE PICADILLO DE CARNERO FRITAS]	OK	19	804	4	101	3	4	97	
		ACTIVIDAD DÍA DEL NIÑO	OK	21	1264	0	76	0	4	107	
	MIÉRCOLES 29	TRANSMISIÓN EN VIVO	OK	117	1784	0	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
		El licopeno es la sustancia que provoca el pigmento rojo del jitomate [CAP II]	OK	41	1480	7	519	23	9	131	
		ACTIVIDAD DÍA DEL NIÑO	OK	4	423	2	84	1	2	98	
	JUEVES 30	RECETA AMARANTO [AGUA DE PIÑA CON HOJA DE AMARANTO]	OK	34	1384	0	164	9	7	145	
		TOTALES		1522	65509	239	9445	460	605	8301	
	MAYO										
	VIERNES 01	RECETAS PESCADO [CEVICHE ESTILO ACAPULCO / COCTEL DE OSTIONES]	OK	21	1134	8	154	9	30	204	
	SÁBADO 02	PROMOCIÓN COLECCIÓN TONACAYOTL [10 TOMOS]	OK	44	1171	6	149	12	13	174	
	DOMINGO 03	COCINA PARA NIÑOS [RASPADO DE JAMAICA Y CHILE]	OK	42	1444	13	185	15	14	160	
		PROMOCIÓN DÍA DEL NIÑO	OK	6	389	3	69	0	3	129	
	LUNES 04	PROMOCIÓN FRIJOL En México, crecen más de 70 especies de frijoles silvestres del género <i>Phaseolus</i>	OK	42	1220	11	113	6	17	168	
		PISTAS ADIVINANZAS [TRES PISTAS]	OK	8	621	4	133	10	8	168	
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE	OK	9	693	5	111	7	4	106	
	MARTES 05	Programa Memoria del Mundo TÍTULO COMPLETO COCINERO MEXICANO	OK	36	1053	7	349	10	10	136	
		RECETA COCINERO [TLEMOLE DE PALACIO]	OK	20	683	6	479	17	8	128	
		TRANSMISIÓN EN VIVO	OK	87	1324	0	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
	MIÉRCOLES 06	PROMOCIÓN FRIJOL Jalisco, Durango y Oaxaca son los estados de la República mexicana con mayor diversidad de especies silvestres del género <i>Phaseolus</i>	OK	16	709	5	599	26	14	170	
		RECETA AMARANTO [ATOLE DE LIMÓN]	OK	63	2652	0	150	10	23	198	
	JUEVES 07	PISTAS ADIVINANZAS [TRES PISTAS]	OK	15	901	3	108	2	10	175	
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE	OK	7	516	1	107	2	3	127	
	VIERNES 08	RECETAS PESCADO [CAHUAMANTA / CEBICHE VERDE]	OK	22	1038	10	120	7	14	156	
		TRANSMISIÓN EN VIVO	OK	31	943	2	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
		RECETA DE FRIJOL [CREMA DE FRIJOL]	OK	30	1275	11	198	12	10	154	
	SÁBADO 09	PROMOCIÓN FRIJOL En el México antiguo se comía un platillo llamado <i>etzalli</i> que corresponde a una mezcla de frijol con maíz	OK	18	692	2	138	3	14	157	
DOMINGO 10	DÍA DE LAS MADRES Por su amor incondicional. Gracias Feliz día de las madres les desea Fundación Herdez	OK	8	436	2	158	11	7	146		
LUNES 11	PROMOCIÓN FRIJOL <i>etl</i> es un vocablo en nahuatl que se usa para nombrar al frijol	OK	20	1069	9		137	6	128		
MARTES 12	SAN PASCUAL "San Pascual Bailón Báilame en este fogón Tú me das la sazón Y yo te dedicó un danzón"	OK	249	12770	0	251	23	43	230		
	RECETA DE MOLE XICO POR SAN PASCUAL	OK	80	3808	0	333	42	22	153		
	PISTAS ADIVINANZAS [TRES PISTAS]	OK	12	730	2	150	10	2	11		
	PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE	OK	11	580	2	141	5	4	116		

FRIJOL	MIÉRCOLES	FACEBOOK LIVE	OK	56	1220	0	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
		SAN PASCUAL "San Pascual San Pascualillo, tú te encargas del caldillo, mientras yo me tomo un vinillo"	OK	106	4664	0	494	71	25	178	
		PROMOCIÓN FRIJOL El consumo per cápita de frijoles de 9 kg al año	OK	17	2161	17	172	13	6	114	
	JUEVES 14	SAN PASCUAL "San Pascualito, San Pascualito, Tú pones tu granito Y yo pongo otro tantito."	OK	80	3085	0	887	61	19	158	
		RECETA AMARANTO [PESCADO EN PIPIAN]	OK	22	936	7	234	5	12	149	
		PISTAS ADIVINANZAS [TRES PISTAS]	OK	8	559	0	834	56	2	119	
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE	OK	9	513	0	177	2	2	127	
	VIERNES 15	DÍA DEL MAESTRO	OK	15	546	4	0	0	8	128	
		SAN PASCUAL "San Pascualito era portero Y a los pobres daba pan Y el pan se convirtió en rosas cuando venía el guardián."	OK	48	1666	18	357	18	17	195	
		RECETAS PESCADO [MARISCADA EN MOLCAJETE / JUGO DE TOMATE CON ALMEJA]	OK	17	728	0	0	0	8	150	
	DOMINGO 17	FACEBOOK LIVE CANCELADA	OK	9	612	0	0	0	0	0	
		SAN PASCUAL "Pascualito muy querido mi dulce San Pascual Bailón, yo te ofrezco este guisito, tú le pones la sazón"	OK	59	4496	0	198	7	13	170	
	LUNES 18	1	OK	108	3920	0	197	7	13	164	
		DÍA INTERNACIONAL DE LOS MUSEOS	OK	21	917	3	442	10	6	142	
	MARTES 19	RECETA COCINERO [APROVECHANDO LOS HUESOS]	OK	11	617	5	159	4	8	143	
		PISTAS ADIVINANZAS [TRES PISTAS]	OK	8	676	2	203	14	4	131	
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE	OK	6	479	1	292	13	4	129	
	MIÉRCOLES 20	FACEBOOK LIVE	OK	62	1038	0	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
		PROMOCIÓN FRIJOL El frijol también conocido como: frijón, frisol, fréjol, habichuela o poroto	OK	31	1378	0	265	16	25	167	
	JUEVES 21	RECETA AMARANTO [GELATINA DE AMARANTO]	OK	62	2082	0	156	7	18	186	
PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE		OK	19	781	3	313	14	4	150		
VIERNES 22	RECETAS PESCADO [CEVICHE PETROLERO / OSTIONES EN SU CONCHA]	OK	20	760	3	272	14	0	0		
LUNES 25	PROMOCIÓN FRIJOL En la medicina tradicional mesoamericana las raíces del frijol eran usadas como antiparacitante	OK	29	921	6	160	21	11	154		
MARTES 26	RECETA COCINERO [EMBUCHADO O SALCHICHAS DE TRIPAS DE PUERCO]	OK	24	1010	4	135	5	6	154		
	PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE	OK	0	0	0	680	20	5	142		
MIÉRCOLES 27	LIVE INSTAGRAM	OK	NO APLICA	15	168						
JUEVES 28	RECETA AMARANTO [AGUA DE HORCHATA CON AMARANTO]	OK	55	2019	0	166	10	0	0		
VIERNES 29	LIVE INSTAGRAM	OK	NO APLICA	19	185						
TOTALES				TOTALES	1799	75635	185	10988	764	529	6797
JUNIO											
MOLE	LUNES 01	PROMOCIÓN MOLE en la época prehispánica se elaboraba el chilimolli una salsa compuesta por varios tipos de mole	OK	104	3578	0	279	16	25	230	
	MARTES 02	DATOS COCINERO MEXICANO	OK	30	1166	0	434	17	10	161	
		RECETA COCINERO [SALCHICHAS DE CARNE]	OK	13	661	2	156	3	5	174	
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE	OK	17	849	5	165	3	7	146	
	MIÉRCOLES 03	IGTV	OK	NO APLICA	16	165					
		PROMOCIÓN MOLE venganza de Moctezuma	OK	58	2700	26	156	3	22	222	
	JUEVES 04	RECETA AMARANTO [CEVICHE DE AMARANTO]	OK	55	4684	0	177	16	18	183	
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE	OK	20	1885	2	165	3	10	147	
	VIERNES 05	RECETAS PESCADO [COSTALES DE CAMARÓN / ACAMAYAS AL AJILLO]	OK	47	2030	0	233	15	19	223	
		TRANSMISIÓN EN VIVO	OK	NO APLICA	9	170					
	LUNES 08	PROMOCIÓN MOLE Sor Andrea de la Asunción	OK	70	3418	0	244	13	15	208	
	MARTES 09	RECETA COCINERO [JAMÓN ALEMAN]	OK	11	795	3	138	4	9	182	
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE ¡REGRESAMOS!	OK	45	1223	3	160	10	12	206	
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE HORARIOS	OK	17	713	1	143	0	10	185	
	MIÉRCOLES 10	FACEBOOK LIVE	OK	78	1612	0	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
		PROMOCIÓN MOLE TIPOS DE MOLE	OK	40	1410	9	661	29	5	136	
	JUEVES 11	PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE ¡REGRESAMOS!	OK	30	966	1	216	10	0	0	
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE HORARIOS	OK	13	738	4	192	11	0	0	
	VIERNES 12	FACEBOOK LIVE	OK	54	1211	0	NO APLICA	NO APLICA	0	0	
	LUNES 15	PROMOCIÓN MOLE NÚMERO DE INGREDIENTES DEL MOLE	OK	85	2641	0	286	18	25	203	
	MARTES 16	RECETA COCINERO [ALBONDIGON DE MARÍA MARCELA]	OK	25	1021	4	142	9	5	146	
	MIÉRCOLES 17	PROMOCIÓN MOLE	OK	73	4551	36	249	26	19	194	
		FACEBOOK LIVE	OK	92	1953	0	NO APLICA	NO APLICA	9	160	
	JUEVES 18	RECETA AMARANTO [ARROZ CON LECHE Y AMARANTO]	OK	86	4616	0	255	15	19	181	
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE HORARIOS	OK	16	956	0	154	7	0	0	
	VIERNES 19	FACEBOOK LIVE	OK	77	1951	0	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
		RECETAS DE PESCADO	OK	56	2155	0	161	9	18	194	
	DOMINGO 21	DÍA DEL PADRE	OK	23	992	5	215	9	7	132	
		RECETAS DÍA DEL PADRE	OK	20	1049	8	244	12	11	169	
	LUNES 22	PROMOCIÓN MOLE	OK	29	1545	14	316	29	4	141	
MARTES 23	RECETA COCINERO [GÉNOVES DE CARNE DE PUERCO]	OK	16	895	4	255	16	4	157		
	PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE HORARIOS	OK	14	993	2	223	25	1	119		
MIÉRCOLES 24	FACEBOOK LIVE	OK	41	1205	0	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA		
JUEVES 25	PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE HORARIOS	OK	22	850	2	0	0	5	133		
VIERNES 26	FACEBOOK LIVE	OK	56	980	1	NO APLICA	NO APLICA	0	0		
DOMINGO 28	PROMOCIÓN MOLE	OK	45	1175	5	216	20	20	205		
LUNES 29	PROMOCIÓN MOLE	OK	23	778	5	150	6	8	137		

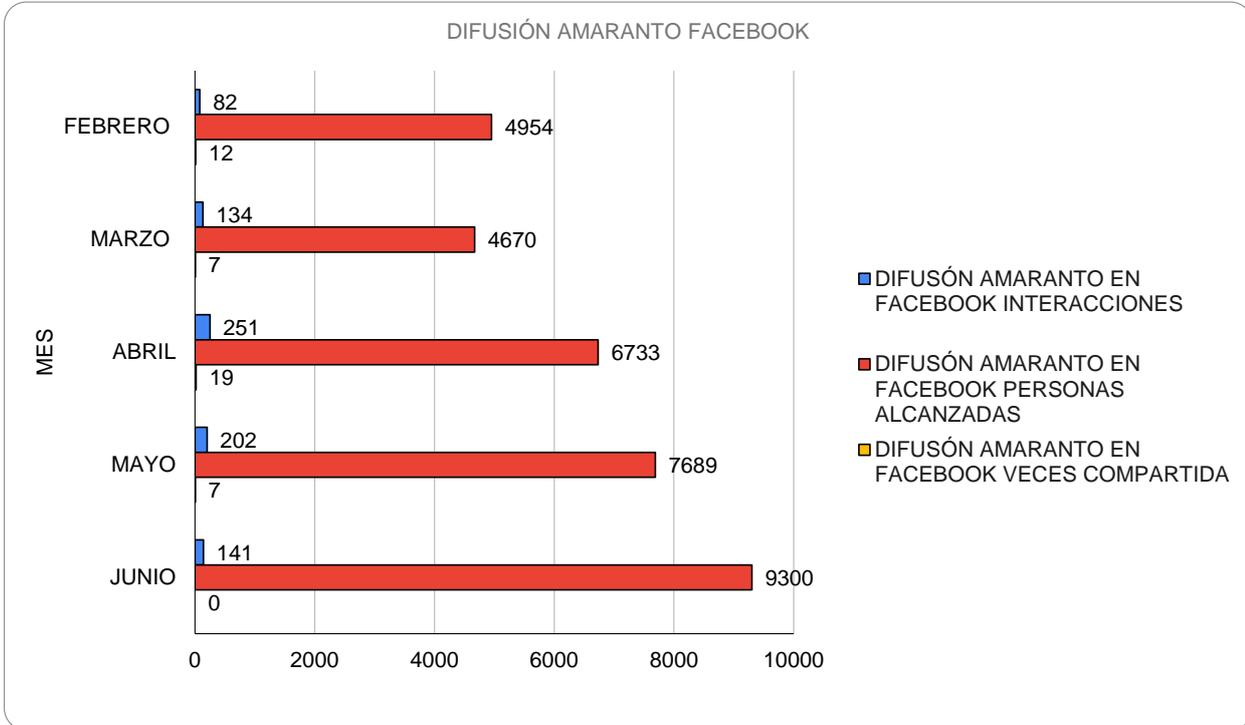
	MARTES 30	RECETA COCINERO [ENTOMATADO DE CARNE DE PUERCO]	OK	15	674	2	135	10	7	140
	TOTALES		TOTALES	1516	60619	144	6520	364	354	5149
JULIO										
VAINILLA	MIÉRCOLES 01	INFORMACIÓN SOBRE ADIVINANZAS DE TACOS	OK	32	1131	9	105	7	17	171
		PROMOCIÓN VAINILLA La flor de la Vainilla es conocida como Xanat en el estado de Veracruz	OK	82	1847	13	0	0	11	166
	JUEVES 02	FACEBOOK LIVE	OK	55	1254	0	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
		RECETA AMARANTO [ARROZ BLANCO CON AMARANTO]	OK	22	849	8	173	17	6	151
	VIERNES 03	PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE HORARIOS	OK	11	753	2	134	6	10	151
		FACEBOOK LIVE	OK	55	1155	1	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
	LUNES 06	RECETAS DE PESCADO	OK	34	1875	13	168	7	19	221
		PROMOCIÓN VAINILLA	OK	56	1254	10	180	12	10	156
	MARTES 07	REPOST REDES HERDEZ	OK	25	820	4	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
		RECETA COCINERO [CARNE DE PUERCO EN CALDO DE ANGELES]	OK	17	743	6	157	6	9	173
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE HORARIOS	OK	7	550	1	428	36	8	152
	MIÉRCOLES 08	DÍA MUNDIAL DEL CHOCOLATE	OK	45	1091	9	248	13	21	194
		PROMOCIÓN VAINILLA FRANCISCO HERNANDEZ EN SU RECOPIACIÓN DE PLANTAS MEDICINALES DE AMÉRICA MENCIONA QUE LAS VAINAS DE VAINILLA DISUELTAS EN AGUA SE UTILIZABAN COMO DIURETICO	OK	28	879	11	246	9	10	125
		FACEBOOK LIVE		59	731	0	NO APLICA	NO APLICA	4	121
	JUEVES 09	RECETA AMARANTO [TORTILLAS DE AMARANTO]	OK	32	901	0	152	9	16	140
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE HORARIOS	OK	13	476	2	149	8	4	121
	VIERNES 10	RECETA DE PESCADO	OK	16	956	6	250	17	9	161
		FACEBOOK LIVE		57	1043	0	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
	SÁBADO 11	PROMOCIÓN VAINILLA	OK	28	579	0	260	18	15	192
	DOMINGO 12	COCINA PARA NIÑOS	OK	14	840	6	0	0	13	185
	LUNES 13	PROMOCIÓN VAINILLA	OK	13	525	4	185	16	11	162
	MARTES 14	RECETA COCINERO [COCHINITO RELLENO]	OK	25	621	5	138	7	3	172
		Repost librería vorticee	OK	32	699	4	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE HORARIOS	OK	12	455	2	141	7	7	144
	MIÉRCOLES 15	PROMOCIÓN VAINILLA	OK	28	600	6	251	19	10	147
		FACEBOOK LIVE	OK	57	898	0	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
	JUEVES 16	RECETA AMARANTO [CALABACITAS RELLENAS CON HOJA DE AMARANTO]	OK	15	539	3	169	4	13	170
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE HORARIOS	OK	13	387	2	132	5	7	124
	VIERNES 17	RECETA DE PESCADO	OK	15	493	5	145	9	12	141
		FACEBOOK LIVE		43	792	19	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
	SÁBADO 18	PROMOCIÓN VAINILLA	OK	16	402	1	167	10	8	147
	DOMINGO 19	COCINA PARA NIÑOS	OK	14	795	8	147	11	16	158
	LUNES 20	PROMOCIÓN VAINILLA	OK	10	412	3	0	0	3	105
		RECETAS POR ESTADO	OK	36	903	7	223	16	17	192
	MARTES 21	RECETA COCINERO [LOMO DE VENADO EN ADOBO]	OK	7	367	3	136	9	1	110
		PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE HORARIOS	OK	10	411	2	293	22	3	111
	MIÉRCOLES 22	PROMOCIÓN VAINILLA	OK	15	354	0	188	8	12	167
		FACEBOOK LIVE	OK	42	676	0	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
	JUEVES 23	RECETA AMARANTO [PENEQUES]	OK	19	538	5	213	11	13	177
		RECETA DE PESCADO	OK	12	412	2	174	7	6	153
VIERNES 24	FACEBOOK LIVE	OK	39	746	0	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
SÁBADO 25	PROMOCIÓN VAINILLA	OK	17	429	2	132	9	8	136	
DOMINGO 26	COCINA PARA NIÑOS	OK	40	1168	10	146	16	29	212	
MARTES 28	RECETAS POR ESTADO	OK	27	837	7	103	5	13	213	
	RECETA COCINERO [GAZOPO EN PARRILLA]	OK	5	314	1	113	7	5	108	
	PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE HORARIOS	OK	8	360	0	0	0	0	0	
	UN VERANO PARA TI, VIRTUAL	OK	12	357	2	200	11	4	105	
	PISTAS DE UN VERANO PARA TI VIRTUAL	OK	12	393	2	274	32	11	145	
	PROMOCIÓN VAINILLA	OK	12	360	0	139	11	6	121	
MIÉRCOLES 29	FACEBOOK LIVE	OK	44	744	1	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
JUEVES 30	RECETA AMARANTO [ATOLE DE NARANJA]	OK	26	889	11	95	5	15	151	
	VIDEO UN VERANO PARA TI	OK	6	414	2	128	25	11	145	
	PROMOCIÓN FACEBOOK LIVE HORARIOS	OK	2	298	0	131	10	1	112	
VIERNES 31	RECETA DE PESCADO	OK	12	453	3	113	10	7	112	
	FACEBOOK LIVE	OK	37	687	0	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	
AGOSTO				1421	39455	223	6926	467	434	6520
NOPAL	LUNES 03	VIDEO ICOM	OK	6	374	0	0	0	NO APLICA	NO APLICA
	MARTES 04	RECETA DE PESCADO	OK	13	641	4	189	11	9	130
		RECORDATORIO PROF. FRANCISCO COLOAPA	OK	19	1101	6	0	0	0	0
	MIÉRCOLES 05	MENÚ JOSEFINA VELAZQUEZ DE LEÓN	OK	24	783	7	0	0	27	237
	LUNES 10	PROMOCIÓN NOPAL [QUIEN TOMA PULQUE Y COME NOPAL VIVE UN TIPUICAL]	OK	43	910	7	198	14	11	152
	MARTES 11	RECETA COCINERO [LIBRE EN ADOBO]	OK	19	574	5	186	8	8	152
	JUEVES 13	PROMOCIÓN NOPAL [EL CÓDICE BORGIA]	OK	22	673	8	181	16	7	120
	VIERNES 14	RECETA DE PESCADO	OK	11	532	3	138	7	14	184
		PROMOCIÓN NOPAL [LOS NAHUAS LLAMARON A LA PLANTA DEL NOPAL...]	OK	9	323	0	162	14	10	147
	DOMINGO 16	COCINA PARA NIÑOS	OK	19	696	3	223	34	9	153
	LUNES 17	PROMOCIÓN NOPAL [CUEVAS DE PUEBLA...]	OK	13	496	4	139	6	7	130
	MARTES 18	RECETA COCINERO [CODORNICES RELLENAS]	OK	9	398	2	142	5	9	131
	MIÉRCOLES 19	RECETA POR ESTADO	OK	30	1087	12	133	12	9	151
	VIERNES 21	RECETA DE PESCADO	OK	13	493	4	197	15	4	125
	DOMINGO 23	COCINA PARA NIÑOS	OK	24	743	7	270	20	20	188
	LUNES 24	PROMOCIÓN NOPAL	OK	3	218	1	113	5	7	120
	MARTES 25	RECETA COCINERO [GALLINA EN MOSTAZA]	OK	14	522	5	124	10	9	131
	MIÉRCOLES 26	PROMOCIÓN NOPAL	OK	12	500	5	140	4	9	124
	JUEVES 27	MENÚ JOSEFINA VELAZQUEZ DE LEÓN VOL.2	OK	24	753	8	129	15	0	0
	VIERNES 28	RECETA DE PESCADO	OK	12	449	3	157	7	2	97
		FELIZ DÍA DEL ABUELO	OK	17	639	5	128	12	5	102
		PROMOCIÓN NOPAL	OK	12	410	2	161	9	2	97

	DOMINGO 30	COCINA PARA NIÑOS	OK	20	721	7	120	14	15	130
		NOTICIA CACAO	OK	60	1797	19	827	69	12	121
				448	15833	127	4057	307	205	2922
SEPTIEMBRE										
CACAO	MARTES 01	Esuela Jorge Garibay	OK	29	703	0	201	20	24	233
		Noticia Lic. Héctor	OK	23	676	3	17	4	0	0
	MIÉRCOLES 02	PROMOCIÓN CACAO SE LE ATRIBUYE A LOS OLMECAS	OK	24	624	7	382	32	9	132
	JUEVES 03	La capsicina es el alcaloide que produce el picor en el chile	OK	43	990	9	0	0	22	170
		RECETA COCINERO [NOGADA PARA AVES]	OK	27	708	6	2	4	14	171
	VIERNES 04	RECETA DE PESCADO ALMEJAS AL HORNO CON VINAGRETA	OK	18	519	5	1	4	4	128
		PROMOCIÓN CACAO LOS MAYAS FUERON LOS PRIMEROS EN...	OK	9	509	2	177	9	4	141
	SÁBADO 05	PROMOCIÓN CACAO EL FRUTO DE CACAO ES UNA BAYA DE COLOR...	OK	14	417	1	255	21	12	166
	DOMINGO 06	PROMOCIÓN CACAO EL CULTIVO DE CACAO EN MÉXICO REUNE...	OK	21	550	3	619	37	19	201
	MARTES 08	RECETA POR ESTADO CALDILLO DE CARNE SECA CON ENSALADA	OK	17	618	6	160	4	4	127
		PROMOCIÓN CACAO EN LA EPOCA VIRREINAL ENTRE 60...	OK	21	664	4	138	12	6	102
	MIÉRCOLES 9	PROMOCIÓN CACAO LAS SEMILLAS DE CACAO APORTAN MAGNESIO, FÓSFORO...	OK	35	915	6	147	16	4	105
	JUEVES 10	MENÚ SEP VOL.1	OK	16	664	4	418	31	9	156
	VIERNES 11	RECETA DE PESCADO	OK	7	506	4	632	20	6	148
	DOMINGO 13	GALLETAS CON LUNETAS	OK	28	1068	8	159	18	7	146
	LUNES 14	RECETAS POR ESTADO	OK	22	652	7	131	7	6	121
	MARTES 15	EL CACAO: ENTRE FECHAS Y NÚMEROS	OK	23	1209	11	517	20	9	120
	MIÉRCOLES 16	PROMOCIÓN CACAO LAS MAZORCAS DE CACAO TIENEN ENTRE 30 Y 45 ABAS	OK	18	1194	6	4435	153	16	164
		NOTA EL ECONOMISTA	OK	29	687	17	125	8	0	0
	JUEVES 17	Los primeros herbolarios que describieron al chile le dieron el nombre de <i>Capsicum</i>	OK	27	1639	11	144	11	7	137
		SEGUNDA NOTA CACAO	OK	21	471	5	0	0	0	0
	VIERNES 18	DATOS CACAO	OK	17	1257	6	113	8	8	110
		WEBINAR CACAO	OK	60	10972	35	778	60	24	204
		EVENTO WEBINAR CACAO	OK	44	950	0	0	0	0	0
	SABADO 19	NOTA LA JORNADA	OK	21	710	5	0	0	0	0
	DOMINGO 20	DATOS CACAO EN AMÉRICA SE PRODUCEN...	OK	24	909	4	0	0	15	153
	LUNES 21	PROMOCIÓN WEBINAR	OK	32	1697	12	1361	51	16	171
	MARTES 22	DATOS CACAO	OK	20	498	0	6083	237	18	149
	MIÉRCOLES 23	PROMOCIÓN WEBINAR	OK	34	1119	11	831	40	16	163
	JUEVES 24	PROMOCIÓN CACAO	OK	20	861	4	0	0	4	118
	WEBINAR CACAO	OK	77	3832	13	0	0	2	117	
VIERNES 25	PROMOCIÓN CACAO	OK	14	408	0	0	0	16	163	
SÁBADO 26	PROMOCIÓN CACAO	OK	30	662	1	128	8	8	136	
DOMINGO 27	PROMOCIÓN CHILE	OK	34	751	6	186	24	16	195	
LUNES 28	PROMOCION CACAO	OK	19	394	2	137	16	6	139	
MARTES 29	DÍA NACIONAL DEL MAÍZ	OK	25	483	0	80	9	13	161	
MIÉRCOLES 30	SEGUNDO MENÚ DEL MES PATRICIA QUINTANA	OK	7	315	2	333	20	14	170	
				950	41801	226	18690	904	358	4817
OCTUBRE										
AMARANTO	JUEVES 01	El amaranto también es conocido como: huauhzontle, tezcahuahutli, michhuahutli, totolhuauhtli o xochihuauhtli	OK							
	VIERNES 02	El amaranto crece en un arbusto que puede crecer, en un rango de 20 centímetros y hasta 2 metros								
		RECETA DE PESCADO	OK							
	SÁBADO 03	El amaranto se adapta a distintos medios ecológicos, pero sobre todo a tierras con altura de 1400 y 2500 msnm	OK							
	DOMINGO 04	El amaranto tiene colores muy atractivos, como el rojo y el púrpura, motivo por el cual se convirtió en un elemento para los rituales en el México Antiquo								
		RECETA POR ESTADO CEVICHE DE SARDINA	OK							
	LUNES 05	El amaranto se almacenaba en trojes, al igual que el maíz y se resguardaba de los ratones. Estos depósitos de tronco eran conocidos como Zincolotl	OK							
	MARTES 06	El amaranto en Mesoamérica llegó a ser la segunda cosecha más importante después del maíz								
		RECETA COCINERO [TOSTADITAS DE AVES]	OK							
	MIÉRCOLES 07	El amaranto puede tener un efecto antioxidante ya que contiene varios compuestos fenólicos y de betasitosterol, útil también para el manejo de cirrosis	OK							
	JUEVES 08	El amaranto es útil para las personas con diabetes por su índice glicémico bajo (digestión lenta) y su riqueza en fibras	OK							
	VIERNES 09	A partir de 1519 se prohibió el cultivo, posesión y consumo del amaranto, con penas de mutilación o de muerte								
		RECETA DE PESCADO	OK							
	SÁBADO 10	100 g. de semillas de amaranto aportan de 360 a 370 kcal	OK							
	DOMINGO 11	La familia de las Amaranthaceae comprende más de 60 géneros y cerca de 800 especies de plantas herbáceas								
		RECETA POR ESTADO TLACOYO DE FRIJOL	OK							
	LUNES 12	Tlaxcala y Puebla destacan entre los seis estados de la República que, en 2007 sembraron 5025 toneladas de este producto	OK							
MARTES 13	El huauhtli, se convirtió en la planta ceremonial más importante de los aztecas y otros pueblos de México									
	RECETA COCINERO [GALLINA EN OREGANO]	OK								
MIÉRCOLES 14	En Tulyehualco, Ciudad de México, desde 1971 celebra cada año la Feria del Amaranto y del Olivo	OK								
JUEVES 15	Durante la época colonial, las plantas de amaranto fueron introducidas a Europa. Ahí se utilizaban de manera ornamental	OK								
VIERNES 16	Los registros más antiguos de Amaranto en Asia, datan del s. XVIII. Se encontraron en Sri Lanka y la India									
	RECETA DE PESCADO	OK								
SÁBADO 17	China y Siberia comenzaron a cultivar Amaranto en la primera mitad del siglo XIX	OK								

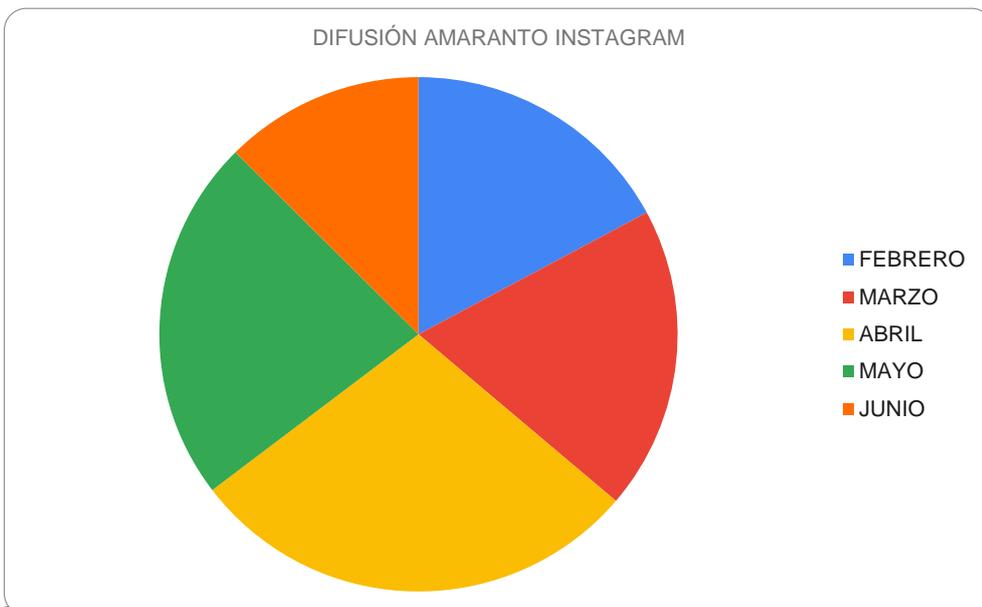
ANEXO

2

DIFUSIÓN AMARANTO EN FACEBOOK			
MES	INTERACCIONES	PERSONAS ALCANZADA	VECES COMPARTIDA
FEBRERO	82	4954	12
MARZO	134	4670	7
ABRIL	251	6733	19
MAYO	202	7689	7
JUNIO	141	9300	0



DIFUSIÓN AMARANTO EN TWITTER	
MES	PERSONAS ALCANZADAS
FEBRERO	393
MARZO	848
ABRIL	570
MAYO	824
JUNIO	441



DIFUSIÓN AMARANTO EN INSTAGRAM	
MES	PERSONAS ALCANZADAS

FEBRERO	500
MARZO	556
ABRIL	829
MAYO	667
JUNIO	364

DIFUSIÓN AMARANTO TWITTER



ANEXO

3

PLATILLO	ADIVINANZA
AMARILLO	CHILHUACLE MI CORAZÓN Y DE MASA DE MAÍZ YO ME COMPONGO. UNO DE LOS SIETE DE OAXACA. NO EL MÁS CONOCIDO PERO SÍ EL MÁS CONTENTO, PORQUE COLOR SOL YO TENGO
MOLE POBLANO	DEL CONVENTO VENGO, PERO REZO NO TRAIGO, MAS BIEN LOS ALIMENTO, PORQUE POBLANO NACÍ CONTENTO
MOLE NEGRO	FIESTAS PATRONALES, BODAS Y ALTARES. TODAS, FECHAS ESPECIALES. YO NACÍ PARA DARLES SABOR AUNQUE NO TENGA MUCHO COLOR. ¡AY, YA HABLE DE MÁS! Y CON ESO SABRAS QUIEN SOY. PERO SI NO, APAGA LA LUZ Y CONOCERAS MI COLOR
MOLE VERDE	MÁS COLOR QUE MIS HERMANOS SÍ TENGO, TAMBIÉN SOY DE OAXACA CÓMO VERÁS SI ESTAS ATENTO. PEPITA, EPAZOTE Y HIERBA SANTA ME COMPONEN ¿YA CON ESO O TE DEJO VER DE COLOR ME HICIERON?
MOLE COLORADITO	CHAPIADITO, CHAPIADITO Y SIN TOMAR PULQUITO. DE LOS VALLES CENTRALES, DE ALLÁ VIENE MIGUELITO. SI LE PIENSAS TANTITO, SABRAS RAPIDO MI APELLIDO PORQUE MOLE SOY, Y SOY EL _____ (COLORADITO)
MOLE CHICHILLO	NO LE CREAN AL AMARILLO SI LES DIJO QUE ERA EL MENOS CONOCIDO. DE LOS MOLES OAXAQUEÑOS TENGO EL NOMBRE MENOS CONCURRIDO. SI JUNTAS DOS CHILES LO TIENES CASI LISTO, SOLO FALTA QUE TE FIJES PA'QUE ENCUENTRES MI APELLIDO
MOLE DE NOVIA	PARA SEGUIR CON LOS MOLITOS, HABLEMOS DE MI, EL MÁS ESPECIALITO. SOY EL MÁS JOVENCITO, PUES ME CREARON HACE POQUITO. YO NO SOY COMO MIS HERMANOS, PUES NO TENGO TANTO COLOR, MAS BIEN IMITO EL AJUAR DE AQUELLAS QUE SE VAN A CASAR ¡QUÉ DÍA TAN ESPECIAL! ¡NADIE SE ME DESANIME, QUE A TODOS LES HA DE LLEGAR Y CON PULQUE HEMOS DE BRINDAR!
MOLE ROSA	LA GRANADA HASTA EN LOS MOLES SE FUE A COLAR, PUES NO ES SOLO PARA EN LOS CHILES EN NOGADA USAR. ELLA INVITO AL BETABEL Y JUNTOS SE QUEDARON EN GUERRERO, COMO LOS INGREDIENTES DE ESTE MOLE DE COLOR TAN ESPECIAL. SI PUEDES ADIVINAR DE QUE PLATILLO HABLAMOS ¡MAESTRO DEL SABOR TE NOMBRAMOS!
MOLE PRIETO	¿SABES DÓNDE ESTÁ CONTLA? PORQUE DE ALLÁ MERO VENGO, DEL HERMOSO TLAXCALA DE ALLÁ ES EL PRIMO DEL MOLE NEGRO. ME PREPARAN EN FECHA DE SAN BERNARDINO, BUEN PRETEXTO PARA COMPARTIR EL MOLE PRIE...¡UPS! MEJOR HABLAMOS MENOS, AUNQUE SEGURO YA SABES QUIEN ES ESTE MORENO

CHILE EN NOGADA	EL MERO MERO DE LOS CHILES CAPIADOS, LLENO DE SABOR AUNQUE MIRE PARA OTROS LADOS. ME ACOMPAÑAN LA PERA, EL HIGO Y LA MANZANA, AUNQUE LA QUE MAS ME REPRESENTA SEA LA GRANADA. DE LA SALSA QUE ME BAÑA MEJOR NI HABLAMOS PORQUE A DIVINAS DE VOLADA.
CHILE RELLENO	AUNQUE EL CHILE EN NOGADA SEA MUY VISTOSO, YO CREO QUE NO ES MUY AMISTOSO, PORQUE NA MAS LO VEMOS EN SEPTIEMBRE. MEJOR Y EL MÁS CUATE SOY YO PORQUE ANDO AQUÍ TODO EL AÑO, BAÑADITO DE CHILE ROJO, CON UN ESPONJOSO CAPEADO Y MUY BIEN DESFLEMADO.
ENCHILADAS DE MOLE	CON PURO BANIDOSO ME TOCO COMPARTIR LA MESA, ELLOS PICAN UN MONTON AUNQUE NO LO DIGAN CON CERTEZA. MEJOR HABLEMOS DE LA TORILLA, QUE ES MI FRANCA COMPAÑERA, SOY UN TAQUITO BAÑADO EN SALSA, UNA SALSA MUY ANTIGUA Y MUY COMPLEJA. NO VENGO SOLA, SIEMPRE ANDO EN PAREJA. ME COMES SIN ENCHILARTE, AUNQUE MI NOMBRE PUEDE ENGAÑARTE. ANDA SI SABES QUIÉN SOY, PORQUE ME COMES DE AMONTON. SOMOS MUY VARIADAS MIS HERMANAS Y YO.
ENCHILADAS ROJAS	¡QUE SALSITA ME ACOMPAÑA! MIREN NO MÁS ES COLORADITA, HECHA DE CHILE ANCHO Y JITOMATE, ES LA MERA PATRONCITA. SEGURO YA SABES QUE PLATILLO SOY Y NO HACE FALTA QUE TE DIGA QUE LA TORTILLA ME ACOMPAÑA ENROLLADITA, PERO SI TE QUEDA DUDA ACUERDATE QUE TE ENCHILAS SI ME PREUBAS PERO LAS REPITES Y LAS COMES DE AMONTON.
ENCHILADAS VERDES	DESEBRADA VA LA PROTEINA, ENROLLADITA EN TORTILLITA Y BANADITA PERO EN SALSA VERDE QUE ES LA MEJOR, PORQUE NOS RECUERDA EL COLOR DE LA BANDERA QUE EL ZÓCALO ONDEO.
ENCHILADAS SUIZAS	LAS PRIMAS EXTRANJERAS DE LAS ENCHILADAS VERDES, INVENTADAS ALLÁ POR EL SIGLO VEINTE. TENGO EL NOMBRE DE UN PAÍS EUROPEO Y ESO SE DEBE A TODO E QUESO QUE LLEVO
ENCHILADAS DE MOLE	MI PRINCIPAL ACOMPAÑANTE ES MUY FAMOSO, ENCHILADAS SOMOS PERO VAMOS BAÑADAS DE ESTA SALSA TAN ESPECIAL, BIEN PATRIA QUE ES Y NUNCA PUEDE FALTAR. ¿COMO LE CUENTO SEÑORA QUIEN SOY? ¡AH, YA SÉ! SI LE DIGO QUE VENGO DE PUEBLA SABRA QUE PLATILLO SOY
ENCHILADAS MINERAS	LAS MÁS TRABAJADORAS, ESAS SON LAS MERAS MERAS, MI NOMBRE ES MUY CARACTERISTICO Y MI ESTADO ES MÁGICO. DE GUANAJUATO SOY Y POR LAS NOCHES ME ENCUENTRAS EN CADA PORTON
ENCHILADAS POTOSINAS	ENCHILADA, ENCHILADA QUE ME ENCUENTRAS COLORADA, PUES MI TORTILLA SE BAÑA EN CHILE Y YO ACABO TODA CHAPIADA. DE ROLLITO NO SOY, MÁS BIEN VOY DOBLADA. DEL NORTE SOY Y SI NO SABES MIRA UN MAPA
ENCHILADAS DE NATA	MIS HERMANAS ME DICEN QUE NO TENGO COLOR, Y TAL VEZ TENGAN RAZÓN, PERO JAMAS IGUALARÁN MI SAZÓN. MI PRINCIPAL INGREDIENTE VIENE DE LA LECHE RECIÉN HORDEÑADA, SOY BLANCA Y POR ESO PARECE QUE TENGO CARA DE ESPANTADA. SEGURO YA SABES QUIÉN SOY PORQUE ERES MUY ABUSADO Y A TI NO SE TE ESCAPA NI UN GUISADO
ENCHILADAS COLIMENSES	LOS RABANITOS ME DAN COLOR Y MI RELLENO ME DA LA DISTINCIÓN. EL MOLITO DULCE CON QUE ME BAÑAN HACE QUE ME QUEDE EN TU CORAZÓN Y LAS PAPAS, ZANAHORIAS Y EJOTES SON EL TOQUE DE MI SAZÓN.
TACOS AL PASTOR	ACHIOTE, PARA EL COLOR Y SOBRE TODO PARA DARLE MUCHO SABOR, TODAS LAS TAQUERÍAS DE ADJUDICAN MI CREACIÓN PORQUE MI SALSA ES TRADICIÓN Y NI SE DIGA DE MI PRESENTACIÓN. SI QUIERES SABER MI NOMBRE MIRA NO MAS EL FOGÓN
TACO DE CARNITAS	EL CAZO ES MI CUNA Y MICHOACÁN MI REGIÓN ¡QUE BUENA COMBINACION! ESTE TACO ES EL MERO MERO, Y HASTA UN MERCADO PARA VENDER MI CARNE HICIERÓN. PREGUNTALE A TU TAQUERO FAVORITO CÓMO ES QUE PREPARA A ESTE CERDITO.
TACOS DE CANASTA	PAPEL ESTRAZA Y PLASTICO AZULITO, EL MEJOR ROPAJE LO TIENE ESTE TAQUITO. ES EL MÁS AMIGUERO Y SI VAS AL CENTRO LO ENCUENTRA EN MADERO Y NO CUESTA MUCHO DINERO
TACOS DE GUISADO	ALGUNOS ME LLAMAN ACORAZADOS, POR MIS CAPAS DE TORTILLA Y POR MIS SUCULENTOS RELLENOS, UN MUNDO DE PLATILLOS ME ACOMPAÑAN, TENGO MUCHAS VERSIONES Y A TODOS LLENO. EL PERFECO COMPAÑERO DE LOS OFICINISTAS AVENTUREROS

TACO DE CARNE ASADA	REGULARMENTE DE LIMÓN Y PIMIENTA ME BANAN. LOS FRIJOLES DE OLLA Y LA COL PICADA SIEMPRE ME ACOMPAÑAN. PERO SÍ EN TACO VOY SOY LA MÁS AFORTUNADA PORQUE SIEMPRE ANDO FILETEADA. DE ALLÁ DEL NORTE VENGO PERO, PARA TODOS TENGO
TACO DE BABACOA	DE LO MÁS PROFUNDO DE LA TIERRA NACÍ, DE ANCESTROS MUY LEJANOS QUE VIENEN TRAS DE MI. LOS ESPAÑOLES A ESTAS TIERRAS ME TRAJERON Y EN CUBA ME NOMBRARON. PUEDO SER EL MÁS INOCENTE PORQUE DE CORDERO ME HACEN REGULARMENTE
TACO DE MACHACA CON HUEVO	EL DESAYUNO CLÁSICO DEL NORTE. DE TORTILLA DE HARINA QUE LE DA EL PORTE. LA COMBINACIÓN PERFECTA ENTRE CARNE Y HUEVO REVUELTO SIN OLVIDAR A LOS CHILES, CEBOLLA Y TOMATE QUE SON LOS CONDIMENTOS
TACO PLACERO	AQUÍ MIS CHICHARRONES TRUENAN. SOY BIEN TÍPICO DEL PAÍS Y EN EL CENTRO ME ENCUENTRAN. QUE RICA COMBINACIÓN DE CHARALES CON REQUESÓN. EL AGUACATE NO PUEDE FALTAR Y EN ESTE TACO LO PUEDES ENCONTRAR
TACO DE LENGUA	COCIDA AL VAPOR QUE ME DA MUCHO SABOR, A MI CUATE EL DE CABEZA Y A MI NOS MIRAS EN LA MESA. CON SALSA ROJA Y CEBOLLA PA QUE ME RECUERDES BIEN. NA MAS NO TE VAYAS A EMPACHAR DE TANTO DEGUSTAR
TACOS DE SUADERO	NI AL AGUACATE, NI A LA SALSA LE HAGO EL FEO Y NO SE DIGA DE LA TORTILLA PORQUE ESA SE LLEVA EL TROFEO. BIEN SUAVE ES ESTE TACO PORQUE EL ANTOJO SE ACABA DE TAJO
TACOS DORADOS	LA CARNE VA DESEBRADA, PORQUE SI NO, NO HAGARRA. QUE BUEN CHAPUZON ME HECHO EN EL CAZO DE DOÑA ASUNCIÓN. NI TE IMAGINAS, PERO CRUJIENTE YO SOY. SEGURO YA SABES QUE TACO HABLA HOY
TACOS POTOSINOS	DE TODOS LOS TACOS SOY EL QUE MAS LLEVA ACOMPAÑATES, O ¿A POCO TE LOS COMES SIN EJOTES? SI NO ME HAS PROBADO CON SALSA ROJA Y ZANAHORIA, ¿DONDE HAS ESTADO? VEN A MI ESTADO QUE TE ESPERO ENCANTADO
TACOS DE CAMILA	MANITAS DE CERDO, PAQUE VEAN DE DONDE YO VENGO. SOY PARIENTE MUY CERCANA DE LOS POTOSINOS, NA MAS QUE YO LLEVO NOMBRE DE UNA SEÑO, QUE NOS ENSEÑO COMO SE ELABORA EL VERDADERO ATASCON, VEN A TEQUISQUIAPAN ¡QUE SEGURO NO TE ESCAPAS!
TACOS DE CABEZA	SI ME VES A SIMPLE VISTA, TE PUEDO SACAR UNA RISITA. PARECE QUE HICE EJERCICIO TODO EL DÍA. PERO NO, LO QUE PASA ES QUE ME COCIERON AL VAPOR. ¡QUÉ BONITO ES EL BAJÍO! DESDE ALLÁ YO VIAJE Y DE SALSA MARTAJA YO ME ACOMPAÑE
TACOS DE CHILORIO	CHILES ANCHOS Y ESPECIAS PA'QUE NO DIGAN QUE NO TIENE ESENCIA. CARNE DESMENUZADA, DEL LOMO DEL CERDO SACADA. PARA SABER COMO ME LLAMAN MEZCLA CHILE CON CASORIO, SI ACASO ADIVINAS ¡EL REY DE LOS TACOS TE DIRÁN MAÑANA!
TACOS CAMPECHANOS	DE TODO UN POCO, PA QUE NO SE DIGA Y ASÍ EVITAMOS QUE TE QUEDES CON EL ANTOJO. YO NO DISCRIMINO Y A TODOS INVITO. POR ESO SOY LA MEJOR MEZCLA QUE TE PUEDES ENCONTRAR SI NO ES CUARESMA. DIFERENTES CARNES ME ACOMPAÑAN, SALSA TAMBIÉN, PERO PARA SABER MI SABOR HACE FALTA DARLE UN BUEN MORDISCO ¡SÍ SEÑOR!
TACO GOBERNADOR	PARA AGAZAJAR AL MERO MERO DEL ESTADO ME CREARON, SOY NORTEÑO Y MUY FAMOSO, DE MAZATLÁN VENGO GUSTOSO Y NI FALTA DECIR QUIÉN SOY, QUE SEGURO YA ADIVINASTE VISTORIOSO. SOY UN TACO MUY SABROSO, Y SI NO ME CREES, VEN A SINALOA A PROBAR AL MÁS FAMOSO.
TACO DE MARLÍN	EL MAR COMPONE MI NOMBRE. DE LOS CABOS VENGO Y EN BAJA CALIFORNIA ME ENCUENTRAS SI ESTAS ATENTO. YA VEZ QUE HASTA DE PESCADO HAY TACOS, MERO MEROS MEXICANOS, DE TODOS LOS MAS ABUSADOS Y PARA MUESTRA UN BOCADO DEL TACO MEJOR ACOMPAÑADO. MI BASE ES UN TIPO DE PESCADO QUE SE PARECE AL PEZ VELA, NA MÁS QUE ESTE NO VUELA.

ALAMBRE	ME ENCUENTRAS DE CARNE, CERDO, PESCADO Y VEGETALES. DEPENDE DE LA REGION EL INGREDIENTE, PERO NO LE INQUES EL DIENTE SI NO SABES COMO ME LLAMO, QUE AUNQUE MI NOMBRE SUGIERE QUE SOY DE CORTE DELGADO, MAS BIEN EN CUADRITOS ME ENCUENTRAS CORTADO. VENGO INCERTADO EN UNA BROCHETA, PERO PA VERME MAS COQUETA, LE QUITAN EL PALITO QUE PARECE DE PALETA.
TACOS SUDADOS	VENGO DE LA MISMA RAMA QUE LOS TACOS DE CANASTA, NADA MAS QUE A MI ME PASAN POR EL ACEITE HASTA DECIR BASTA, A MI ME CALIENTAN EN VAPORERA PARA QUE VEAS QUE HAY MANERAS... AUNUQE LOS TACOS DE CABEZA SE QUIERAN QUEDAR CON MI NOMBRE, NO ME PUEDEN IGUALAR POR MI SINGULAR MANERA DE TRANSPIRAR
TACOS DE CANASTA	PAPEL ESTRAZA Y PLASTICO AZULITO, EL MEJOR ROPAJE LO TIENE ESTE TAQUITO. ES EL MÁS AMIGUERO Y SI VAS AL CENTRO LO ENCUENTRA EN MADERO Y NO CUESTA MUCHO DINERO
BURRITOS	MI TORTILLA NO ES DE MAÍZ, MÁS BIEN ES DE TRIGO. ME RELLENAN CON FRIJOLES, QUE SON COMO EL AJONJOLI DE TODOS LOS MOLES. EN EL NORTE SOY MUY FAMOSO AUNQUE PARESCA PENOSO. MIDO TREINTA SENTIMETROS, NACI EN LA FRONTERA Y AHÍ ME ENCUENTRAS ORGULLOSO.
QUESADILLA	MASA DE MAÍZ LLEVO EN MI RAÍZ, ME RELLENAN DE MUCHOS INGREDIENTES PARA QUE ME DEN UNA BUENA MORDIDA CON SUS DIENTES. TODOS DICEN QUE LLEVO QUESILLO, PERO HAY ALGUNOS QUE ME ELABORAN SIN MI AMIGUILLO. FIJATE BIEN PORQUE MI NOMBRE ES MUY FAMOSO, DOBLA UNA TORTILLA Y DESCUBRIRAS ALGO ASOMBROSO
GORDITAS	MANTECA DE CERDO Y SAL, AMIGOS MIOS COMO ELLOS NO HAY. TAMBIEN SOY DE MAÍZ, NA MAS QUE YO SOY MÁS GRUESA, SI NO ME DERRAMARIA EN LA MESA. ME FRIEN EN ACEITE, Y ME HABREN POR LA MITAD. COMO YO, NO HAY, AUNQUE MUCHAS ME QUIERAN IMITAR. LA MERA, MERA ES ESTA RELLENITA.
GORDITAS DE PILLONCILLO	TAMBIÉN SOY GORDITA, Y SIN MÁS VOY FRITA. DULCE ES MI SEGUNDO NOMBRE, QUE NO TE ASOMBRE. CLARO QUE SOY LA MEJOR, PUES LLEVO UN BUEN PILON, TANTO QUE ME APARTAN PARA LA CENA O EL DESAYUNO, DONDE YO MAS AYUDO.
GORDITAS DE LA VILLA	PILONCILLO, CACAHUACINTLE Y HUEVO, ESOS INGREDIENTES LLEVO. SI ME QUIERES ENCONTRAR VE A REZAR Y AHÍ MERO ME VAS A HAYAR, AUNQUE SOY LA MAS PQUEÑA NO ES PORQUE ME COZAN EN LEÑA, MÁS BIEN SOY DE COMALITO, ENVUELTA EN PAPELITO TE ESPERO PA QUE TE DES TU ANTOJITO.
GORDITAS DE DULCES	EN VERACRUZ, QUERETARO Y SACATECAS SOMOS MUY FAMOSAS ESTAS REGORDETAS. LLEVAMOS CANELA QUE ES COMO DEL COLOR DE LA CAZUELA. SOMOS DE NATA, CAJETA O MERMELADA DE FRESA Y CON CAFÉ DE OLLA NOS PONEN EN LA MESA.
TLAYUDAS	UNA TORTILLA MUY FAMOSA, PUES VENGO DE OAXACA TIERRA QUE ES HERMOSA. MIDO TREINTA CENTÍMETROS, PORQUE MIS INGREDINETES SON INFINITOS. ME PUEDES ACOMPAÑAR CON MEZCAL O SOLITA COMO TENEMPIE PARA ACOMPAÑAR. NO TE OLVEDES DE PROBARME CON FRIJOLES Y QUESILLO.
TLACOYO	OVALADA ES LA FORMA DE MI MASA, Y ME ACOMPAÑAN CON SALSA. DE TODOS LOS ANTOJITOS SOY EL MÁS VIEJITO Y EL MÁS SABROCITO. NACÍ CUANDO LOS ESPAÑOLES AÚN NO LLEGABAN PERO EN CUANTO ELLOS ME VIERON ME RELLENARON CON HABA. TAMBIÉN ME LLENAN DE CHICHARRÓN Y AQUÍ PARO PORQUE SEGURO YA ADIVINASTE QUIÉN SOY.
TETELAS	YO SOY MUY DIFERENTE, AUNQUE ALGUNOS ME DICEN QUE DE LA MEMELA SOY PARIENTE. EN OAXACA ME PUEDES ENCONTRAR PUES EN LAS FIESTAS NO PUEDO FALTAR. TENGO UNA FORMA SINGULAR PORQUE DOS COMO YO NO HAY. OTRA PISTA TE DOY PARA QUE VEAS QUÉ CUATE SOY: MI CUNA ESTA EN LA MIXTECA, Y YA NO TE HABLO MÁS DE MI QUE SEGURO TE DEJO CON LA BOCA SECA

ARROZ A LA JARDINERA	PAPA, CHÍCHAROS Y HASTA COL, TENGO MÁS AMIGOS QUE EL SOL. PARA QUE SEPAS QUIEN SOY, PUEDO DECIRTE QUE MI PRIMER NOMBRE ES ARROZ NA MAS PIENSA TANTITO Y AGREGA EL CALABACITO. SI ME PREPARAS PONME MUCHA VERDURA Y VERAS COMO DURA.
ARROZ ROJO	MI NOMBRE DELATA MI COLOR, QUE TIENE MUCHO SABOR PORQUE CHAPEADITO YO SOY. PRESENTACIÓN NO NECESITO, PORQUE EL MÁS FAMOSO DE TODOS LOS ARROCITOS ES MIGUELITO.
ARROZ A LA POBLANA	LA CUNA DE LA TALAVERA ME VIO NACER ¡QUÉ TREMENDO PLACER! MI COLOR ES VERDE PA QUE EL QUE ME PRUEBE ME RECUERDE. SEGURO ME HAS PROBADO Y NI CUENTA TE HAS DADO
ARROZ A LA TUMBADA	MI CARACTERISTICA ES QUE NO SOY SECO COMO MIS PRIMOS, PORQUE A MI SÍ ME GUSTA HACER AMIGOS. SOY UN ARROZ CALDOSO, MEDIO ESCANDALOSO PORQUE SOY MUY SABROSO. PULPO, ALMEJA O CALAMAR, PUEDES ESCOGER CON QUÉ MARISCO ME QUIERES COMER. SOY DE VERACRUZ, PARA DARTE MÁS LUZ.
ARROZ BLANCO	DE UN SUSTO SE ME FUE EL COLOR, PERO SIN DUDA, SOY UN ARROZ QUE CONSERVA SU SABOR, AUNQUE ALGUNOS DIGAN QUE SOY DESABRIDO, SEGURO LO DICEN PORQUE NO ME HAN COMIDO. PARA DARME MÁS PRESENTACIÓN, DEL PEREJIL ME ACOMPAÑA DOÑA CONCEPCIÓN.
ARROZ CANARIO	PUEDE QUE TE RESULTE EL ARROZ MÁS AVENTADO, POR MI COLOR AVENTURADO. PRUEBAME, DAME UN BOCADO Y VERAS COMO TE QUEDAS ASOMBRADO. ME ELABORAN CON MANTEQUILLA O AZAFRÁN PARA QUE LA BOCA TE QUEDE AMARILLA.
CALDO DE GALLINA	AJO, CEBOLLA Y HIERBAS DE OLOR, DE TODOS LOS CALDOS SOY EL QUE TIENE MEJOR SABOR. MI PRINCIPAL ACOMPAÑANTE ES UN AVE, ELLA ES LA CLAVE. SEGURO ALGUNA VEZ ME HAS PROBADO, SI ADIVINAS MI NOMBRE SERÁS EL MÁS ABUSADO
CALDO DE CAMARÓN	DEL MAR ES ESTE CALDO. ME HACEN BLANCO O ME HACEN ROJO Y CULAQUIERA DE LOS DOS ES VENTAJOSO. ME ACOMPAÑAN CON OREGANO, LAUREL PAPA O ZANAHORIA EN TROCITOS PARA NO OPACAR A MI AMIGUITO PROTAGONISTA DE ESTE GUISITO.
CALDO DE HABAS	LA PROTAGONISTA DE ESTE CALDO ES UN ALEGUMBRE, SE COCE CON CILANTRO PICADO, JITOMATE Y AJO EN LA LUMBRE. ES UN PLATILLO MÁS ESPESO QUE LOS DEMÁS, PERO ESO LE DA SU TOQUE PARTICULAR. EN CUARESMA NO PUEDE FALTAR Y SI QUIERES CON CHIPOTLE LO PUEDES DEGUSTAR.
CALDO DE RES	VERDURA, GARBANZOS O ARROZ. LAS MEJORES COMBINACIONES LAS TENGO YO. ME ELABORAN CON HUESO O PESCUETEO Y A SAN PASCUAL LE DEDICAN EL REZO PARA QUE ESTE GUISITO QUEDE EXQUISITO.

ANEXO

4

MENÚ AGOSTO

POR JOSEFINA VELÁZQUEZ DE LEÓN

VELÁZQUEZ DE LEÓN, JOSEFINA LOS [365] MENÚS DEL AÑO : AGOSTO JOSEFINA VELÁZQUEZ DE LEÓN - 1A. ED. - MEXICO EDICIONES J. VELÁZQUEZ DE LEÓN, LCTX716.M4/V541.59

Sopa de cebada perla y verduras

Lomo con Pulque

Bocadillos de papa con verdura

Macedonia de Frutas

El especial

Chiles en nogada

FUNDACIÓN
HERDEZ



MENÚ AGOSTO

Por Josefina Velázquez de León

SOPA DE CEBADA PERLA Y VERDURAS

INGREDIENTES

2 cucharadas de cebada perla; 50 gramos de frijol blanco; 1 cebolla; 1 tallo de apio; 3 zanahorias; 250 gramos de papas; 100 gramos de chícharos; 50 gramos de mantequilla

MANERA DE HACERSE

En la mantequilla, se fríe la cebada, se agrega el frijol remojado, tres litros de agua y sal, se pone al fuego, cuando empiezan a suavizar el frijol y la cebada se agrega la cebolla rebanada, lo mismo que el apio, los chícharos, las papas y zanahorias picadas finamente, se deja hervir hasta que todo esté muy suave, se sirven muy calientes

LOMO CON PULQUE

INGREDIENTES

1 kilo de lomo de cerdo; 3/4 de litro de pulque; 400 gramos de jitomate; 1 cebolla; 75 gramos de aceitunas; 30 gramos de alcaparras; 300 gramos de cebollitas de cambray; 1 hoja de laurel; 4 pimientas; 1 clavo; 1 lechuga

MANERA DE HACERSE

En una olla se pone el lomo con el pulque, el jitomate asado y molido y colado con las cebollas y las especias. Se agregan las yerbas de olor y sal; se tapa la olla y se deja hervir a fuego suave; cuando el lomo está bien cocido, se deja enfriar sin destapar la olla, cuando está completamente frío se rebana, se coloca en el platón y se adorna con las cebollitas, hojas de lechuga, aceitunas y alcaparras.

MENÚ AGOSTO

Por Josefina Velázquez de León

BOCADILLOS DE PAPA CON CARNITAS

INGREDIENTES

500 gramos de papa; 1 huevo; 75 gramos de queso añejo; 3 chiles poblanos; 250 gramos de carnitas de puerco; 1 cebolla; 1/4 de litro de aceite; 1 lechuga; sal y pimienta

MANERA DE HACERSE

Las papas se cuecen, se prensan, se mezclan con el huevo, el queso rallado, sal y pimienta, se forman gorditas, se fríen en el aceite; se les pone encima un poco de las rajas y las carnitas, se sirven muy calientes, adornadas con las hojas de lechuga. En tres cucharadas de aceite se fríen la cebolla picada, los chiles asados, desvenados y cortados en tiritas y las carnitas deshebradas, ya que está bien frito se retira del fuego, y se pone sobre las gorditas.

MACEDONIA DE FRUTAS

INGREDIENTES

3 manzanas; 3 perones; 3 duraznos; 3 peras; 1 membrillo; 4 higos; 1/8 de kilo de azúcar; 1/8 de litro de jerez dulce

MANERA DE HACERSE

Las manzanas, perones, duraznos, peras y membrillos se les quita la cascara, se reparten en gajos, se ponen al fuego con el azúcar y 1/4 de litro de agua; cuando ya están suaves se agregan los higos sin cáscara partidos a la mitad, se dejan dar un hervor para que se ablanden los higos, se retira se agrega el vino y se vacía a la dulcera.

FUNDACIÓN
HERDEZ



CHILES EN NOGADA

EL ESPECIAL



INGREDIENTES

12 chiles poblanos--4 huevos--harina necesaria--200 gramos de manteca *INGREDIENTES PARA EL RELLENO:* 1/2 kilo de tomate rojo (jitomate)--4 dientes de ajo--350 gramos de lomo de puerco molido--250 gramos de aguayón molido--100 gramos de almendra--1 de cebolla grande--75 gramos de pasas sin semilla--3 piezas de acitrón--3 duraznos--3 peras--un poco de canela en polvo--30 gramos de manteca *INGREDIENTES PARA LA NOGADA:* 100 gramos de nueces de castilla--150 gramos de almendra--3/4 de litro de leche--300 gramos de queso de cabra fresco--azúcar al gusto *INGREDIENTES PARA EL ADORNO:* 1 granada--2 cucharadas de perejil finamente picado.

MODO DE HACER LOS CHILES

MANERA DE HACER EL RELLENO: Las almendras se remojan en agua caliente por 1/2 hora. Se pelan y se pican lo mismo que las peras y acitrones; se pone al fuego una sartén con la manteca, cuando esté muy caliente, se fríe el ajo y la cebolla finamente picados; se agrega la carne (la de puerco y el aguayón) y se fríe bien, se agrega el jitomate, asado y colado, las pasas, las almendras, el acitrón y las frutas; se sazona todo con sal, pimienta, canela y azúcar. Se deja en el fuego hasta que reseca.

MANERA DE HACER LA NOGADA: Las nueces se parten y se les quita la piel, después se muelen en la licuadora con el queso, agregándoles la leche necesaria para formar una salsa espesa; se le agrega el azúcar al gusto.

MANERA DE HACER LOS CHILES: Los chiles se tuestan muy parejo, ya que están listos, se envuelven en una servilleta mojada y exprimida, se dejan un rato para que se pueda desprender la piel, la cual se les quita perfectamente, se les hace un pequeño corte lateral para sacar por ahí las venas y semillas; se ponen a desflemar en agua de sal o de limón durante 1/2 hora, se escurren y se secan con una servilleta, se rellenan con la carne y se revuelcan en harina. Las claras de batan a punto de turrón agregándoles las yemas con un poco de sal; los chiles ya desvenados, se cubren con el batido anterior; se fríen en la manteca bien caliente.

MANERA DE ADORNAR EL PLATILLO: Los chiles bien calientes, se sirven en el platón, se les pone la nogada encima y se adornan con granos de granada y ramitas de perejil

ANEXO

5

En la mira

JUNIO 2021

RECOMENDACIONES DE LIBROS

FUNDACIÓN
HERDEZ



PARA LOS AMANTES DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

**FUNDACIÓN
HERDEZ**



2016





EL MAÍZ:

NUESTRO ROSTRO, NUESTRO CORAZÓN

FUNDACIÓN
HERDEZ



EL VESTIGIO MÁS ANTIGUO DE MAÍZ EN MÉXICO, SE ENCONTRÓ
EN LA CAÑADA DE TEHUACÁN, PUEBLA

FUNDACIÓN
HERDEZ



CLASIFICACIÓN

TX558 T66 TOMO 6

FUNDACIÓN
HERDEZ



6,000 volúmenes
sobre gastronomía mexicana

Conoce una biblioteca única en el mundo...

Originales de los siglos XIX y XX hasta los más completos recetarios, compendios, tesis, catálogos y otros materiales que dan cuenta de la ruta histórica de nuestros sabores.

Biblioteca de la Gastronomía Mexicana

La Biblioteca más
cerca de ti



LA BIBLIOTECA

CATÁLOGO

SERVICIOS

RECURSOS
ELECTRÓNICOS

PUBLICACIONES

COLECCIONES

NOTICIAS

CONTACTO

MUSEO
COLECCIÓN

JUEGO DE
MEMORIA DIGITAL



ÍNDICE



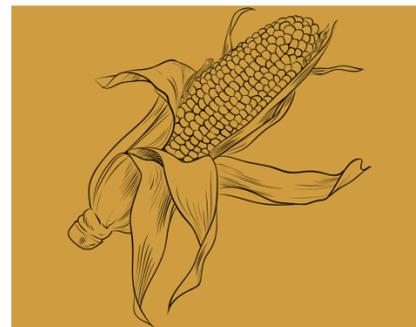
**El maíz, alimento de dioses:
manjar de señores**



**El maíz: eje alimentario para
la población mexicana**



**El maíz, base de nuestra
cultura**



**Maíces nativos de
México**



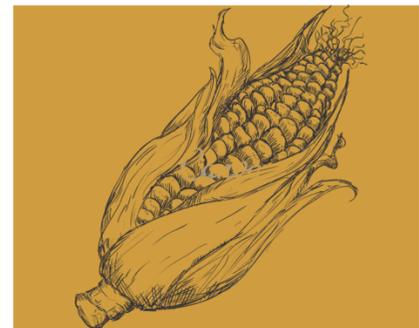
ÍNDICE



**Estrategias de conservación
in situ de la milpa en Oaxaca**



**El maíz, nuestro sustento,
fundamento de las culturas
mesoamericanas**



**Importancia del maíz y
su industrialización**



LA NIXTAMALIZACIÓN

El proceso de nixtamalización produce en las semillas del maíz una serie de cambios sensoriales, físicos y químicos muy importantes, la mayoría muy convenientes pues confieren al nixtamal numerosas ventajas en relación con el uso directo de las semillas del maíz.





SOMOS LOS “HOMBRES DE MAÍZ”,
SUSTANCIA DE LA QUE LOS
ANTIGUOS DIOSES PREHISPÁ-
NICOS FORMARON A LOS SERES
HUMANOS.

**FUNDACIÓN
HERDEZ**



bibliotecafundacionherdez@herdez.com

fundacion@herdez.com



EN LA MIRA

RECOMENDACIONES DE LIBROS

PARA LOS AMANTES DE LA
GASTRONOMÍA MEXICANA



FUNDACIÓN
HERDEZ



ALBERTO PERALTA DE LEGARRETA

Cultura gastronómica en la Mesoamérica prehispánica



 siglo veintiuno
editores



PARA LEER EN MAYO



CULTURA GASTRONÓMICA EN LA MESOAMÉRICA PREHISPÁNICA



FUNDACIÓN
HERDEZ



ALBERTO PERALTA DE LEGARRETA

Cultura gastronómica en la Mesoamérica prehispánica



 siglo veintiuno
editores



PARA LEER EN MAYO



CULTURA GASTRONÓMICA EN LA MESOAMÉRICA PREHISPÁNICA



FUNDACIÓN
HERDEZ



AUTOR

ALBERTO PERALTA DE LEGARRETA

NACIMIENTO

1970, CDMX

¿QUÉ HACE?

Profesor de la Universidad Anáhuac

Dr. en Historia

**FUNDACIÓN
HERDEZ**



ÍNDICE



1

COMPONENTES Y CONCEPTOS
DE LA CULTURA
GASTRONÓMICA



2

ELEMENTOS
CONCEPTUALES DEL
COMER



3

LA CULTURA
GASTRONOMICA COMO
OBJETO HISTÓRICO-
ANTROPOLÓGICO



4

APROXIMACIONES A LA
CULTURA GASTRONÓMICA EN
LA MESOAMÉRICA
PREHISPÁNICA



5

LA REGIONALIZACIÓN EN EL
ESTUDIO DE LA CULTURA
GASTRONÓMICA EN LA
MESOAMÉRICA
PREHISPÁNICA



6

LA INFLUENCIA DEL
PENSAMIENTO MÍTICO EN LA
CULTURA GASTRONÓMICA
MESOAMERICANA



7

INVENTARIO
GASTRONÓMICO
MESOAMERICANO

FUNDACIÓN
HERDEZ



FUNDACIÓN HERDEZ



6,000 volúmenes
sobre gastronomía mexicana

Conoce una biblioteca única en el mundo...

Originales de los siglos XIX y XX hasta los más completos recetarios, compendios, tesis, catálogos y otros materiales que dan cuenta de la ruta histórica de nuestros sabores.

Biblioteca de la Gastronomía Mexicana

TX645.M4 P47

La Biblioteca más cerca de ti



LA BIBLIOTECA

CATÁLOGO

SERVICIOS

RECURSOS
ELECTRÓNICOS

PUBLICACIONES

COLECCIONES

NOTICIAS

CONTACTO

MUSEO
COLECCIÓN

JUEGO DE
MEMORIA DIGITAL

La Biblioteca más cerca de ti

**FUNDACIÓN
HERDEZ**





EDITADO POR



siglo veintiuno
editores

FUNDADA EN 1965
POR ARNALDO ORFILA REYNAL

FUNDACIÓN
HERDEZ





INFLUENCIA MESOAMERICANA





FUNDACIÓN
HERDEZ



EN LA MIRA

RECOMENDACIONES DE LIBROS

**PARA LOS AMANTES DE LA
GASTRONOMÍA MEXICANA**

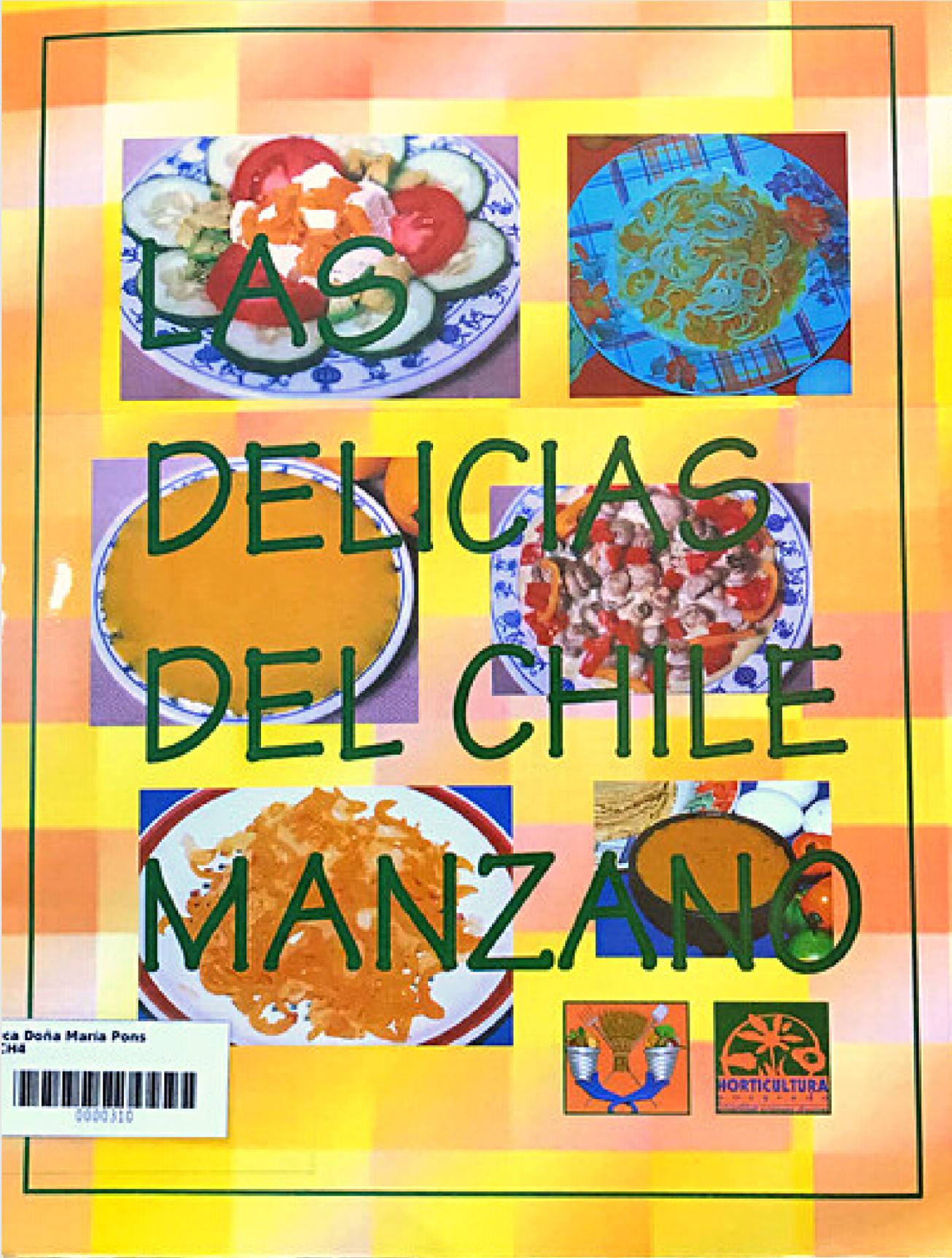
**FUNDACIÓN
HERDEZ**



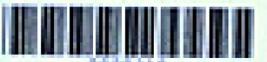
PARA LEER EN MAYO

LAS DELICIAS DEL CHILE MANZANO

FUNDACIÓN HERDEZ 



ca Doña María Pons
CH4



0000310



LILY ZELAYA MOLINA

¿QUÉ
HACE?

PBióloga - Universidad Autónoma
Metropolitana-Iztapalapa



FERNANDO VICENTE
BARRAZA ALVAREZ

¿QUÉ
HACE?

Titular Investigador Universidad de
Córdoba



FUNDACIÓN
HERDEZ



EDITADO POR



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
CHAPINGO

**FUNDACIÓN
HERDEZ**



Ingredientes

1 kg de filete de pechuga de pollo
1 cucharada de cilantro
Jugo de 1kg de limón
1 cuchara de perejil
1 cucharada de ajos molidos
2 cebollas
2 chiles manzanos picados
1 lechuga
Sal y pimienta

Forma de preparación

Lavar y cortar el pollo tipo cebiche, pasarlo por agua hirviendo, cortar la cebolla en juliana fina y lavarla.

Extraer el jugo de los limones, en un tazón poner el pollo, el jugo de limón y el ajo. Dejarlo reposar por 15 minutos, agregar sal, pimienta, perejil, cilantro y el chile. Cubrir con la cebolla y decorar con lechuga y el chile manzano

CEBICHE DE POLLO
(para cuatro personas)



Ingredientes

½ Kg de arroz lavado y escurrido
1 diente de ajo
½ cebolla picada
2 cucharadas de consomé
3 chiles manzanos asados y desvenados
2 tazas de crema
4 cucharadas de mantequilla
¼ de queso tipo panela, cortado en cubitos
1 taza de granos de elote
Aceite
Sal

Forma de preparación

Freír el arroz en aceite con el ajo y la cebolla, hasta que empiece a dorarse. Añadir el consomé, sal y un litro de agua. Espera a que hierva, tape y cocine por 20 minutos

Licuar dos chiles con la crema, untar el fondo de un molde con la mantequilla y poner una capa de arroz, una de queso, una de elote y bañar con la mitad de la salsa. Repetir la operación

Hornear a 150° C hasta que la salsa comience a hervir, sacar del horno el molde y acomodar en un platón con el tercer chile cortado en rajas.

Arroz en salsa de chile manzano
(para 8 personas)

ÍNDICE

CARNES Y PESCADOS

CONSERVAS

CREMAS, SOPAS Y ADEREZOS

CHILES RELLENOS

ENSALADAS Y RAJAS

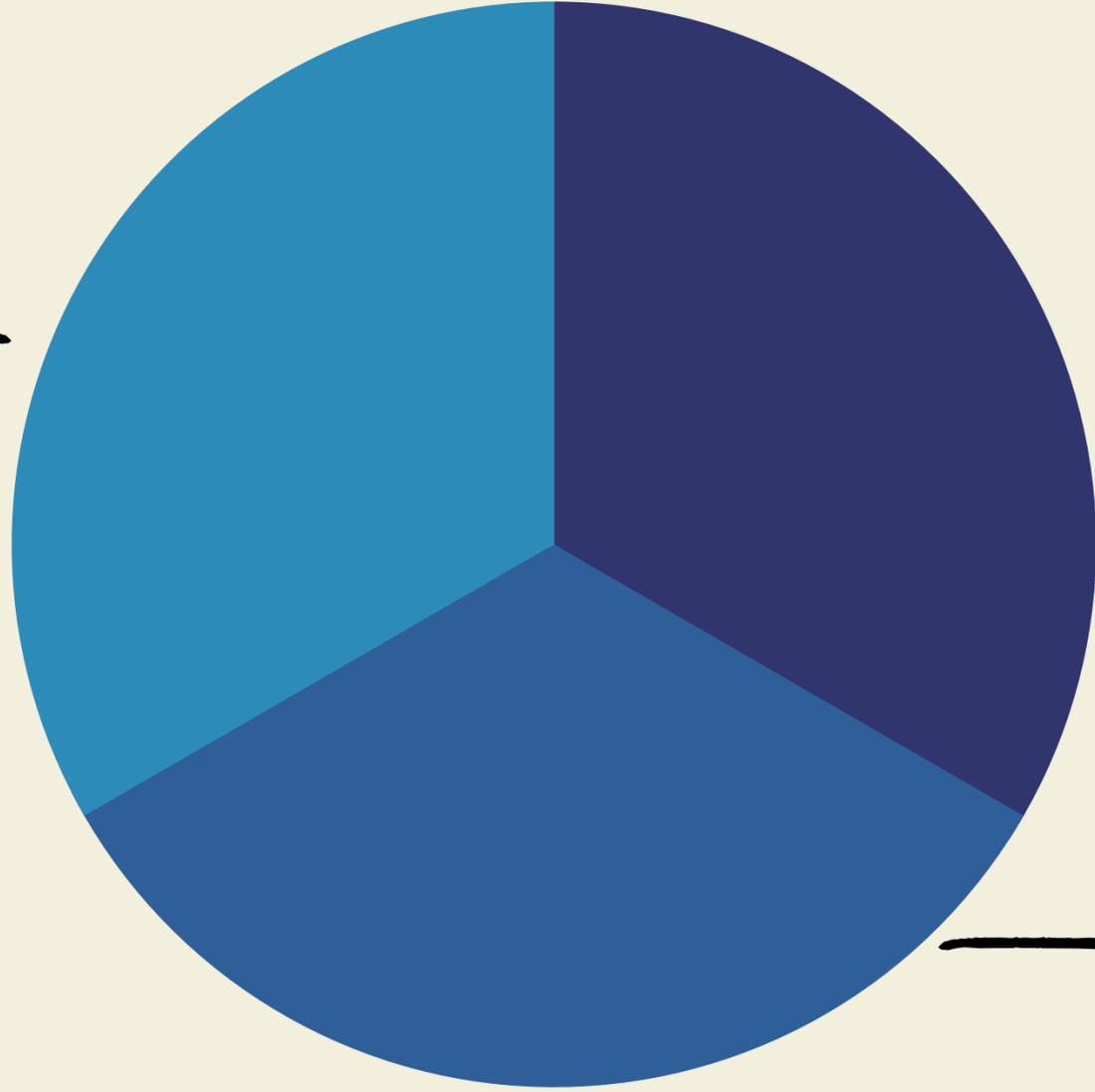
SALSAS

VARIOS



NUTRIENTES

FIBRA



CALCIO

HIERRO



FUNDACIÓN HERDEZ



6,000 volúmenes
sobre gastronomía mexicana

Conoce una biblioteca única en el mundo...

Originales de los siglos XIX y XX hasta los más completos recetarios, compendios, tesis, catálogos y otros materiales que dan cuenta de la ruta histórica de nuestros sabores.

Biblioteca de la Gastronomía Mexicana

La Biblioteca más cerca de ti



LA BIBLIOTECA

CATÁLOGO

SERVICIOS

RECURSOS
ELECTRÓNICOS

PUBLICACIONES

COLECCIONES

NOTICIAS

CONTACTO

MUSEO
COLECCIÓN

JUEGO DE
MEMORIA DIGITAL

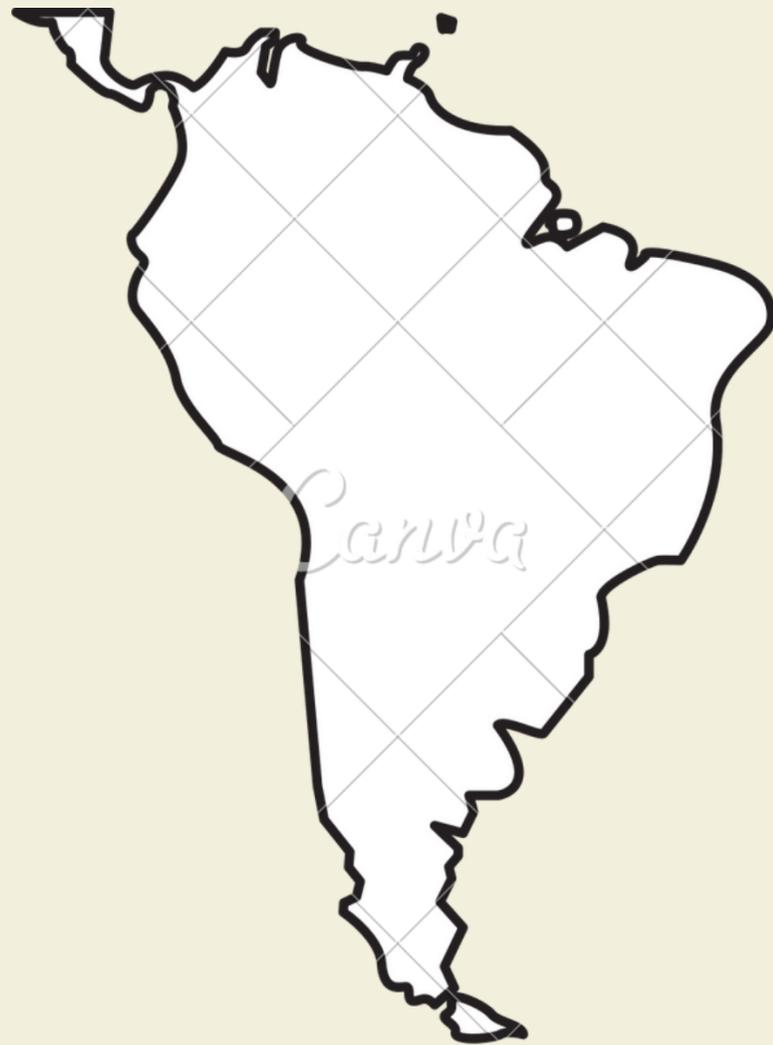
TX803.CH4 Z37 2002

La Biblioteca más cerca de ti

FUNDACIÓN
HERDEZ



CHILE PERÓN



CHILE JUTIAPA

FUNDACIÓN
HERDEZ



**FUNDACIÓN
HERDEZ**



fundacion@herdez.com

bibliotecafundacionherdez@herdez.com

ANEXO

6

500 años de conquista y mestizaje culinario

Fundación Herdez presenta una mirada culinaria en conmemoración de los 500 años de la caída de México-Tenochtitlán, descubramos juntos los primeros pasos de nuestra gastronomía actual

Objetivo de la Cápsula

Dar a conocer a nuestro público de redes sociales -internet en general- el proceso de la caída de México-Tenochtitlán con motivo de los 500 años del acontecimiento, próximo a conmemorarse el próximo 13 de agosto.

¿Por qué? ¿A quién va dirigido?

La vinculación que tiene nuestra gastronomía actual con el proceso de conquista, específicamente con la caída de México-Tenochtitlán, es fundamental para entender el sincretismo que existe dentro de los ingredientes y platillos típicos mexicanos que consumimos en la actualidad, es por eso que, dentro de la conmemoración de los 500 años de conquista es preciso hacer una rememoración de las primeras impresiones que los conquistadores españoles tuvieron de los elementos que componían la cultura azteca.

Nuestras cápsulas irán dirigidas a propios y extraños, público en general.

¿Cómo se llevarán a cabo?

Serán cinco cápsulas, una por mes (de marzo a julio) y una cápsula especial dirigida a nuestro público infantil en donde el narrador será nuestro personaje, Xolín.

Las primeras cinco cápsulas, contarán con un fragmento de cómo fue el proceso de la caída de México-Tenochtitlán, acompañadas de datos sobre los ingredientes que componen la gastronomía mexicana actual.

La cápsula de Xolín será un recorrido rápido por el suceso que narramos en las cinco cápsulas generales, el cambio con la cápsula de Xolín es que ésta será enfocada a un público más joven.

Índice General de Cápsulas

Cápsula 1

1. El primer encuentro con el centro del país.

La llegada a México Tenochtitlán

2. Comienzos del sincretismo culinario

Captura de Moctezuma y Matanza del Templo Mayor

3. Muerte de Moctezuma

4. *Rebelión de Cuitlahuac

4. Comienza el sitio. Asalto y Destrucción de México Tenochtitlán (destrucción del mercado de Tlatelolco)

pag 29 [002137Pri0000.pdf \(sectur.gob.mx\)](#)

el mestizaje se inicia

[Voz en off]

[aparece en pantalla la siguiente descripción
mientras la voz en off la va leyendo]

“Esta es una de las más hermosas frutas que yo he visto en todo lo que del mundo he andado...

Mirando el hombre la hermosura de esta, goza de ver la composición y adorno con que la Naturaleza la pintó y la hizo tan agradable a la vista para recreación de tal sentido”

5. Caída de México Tenochtitlán, inicio del mestizaje.

*Después de rodear por tres meses Tenochtitlán esta cae en manos de Cortés

[Actividad 2 - Lectura: Gonzalo Fernández de Oviedo - Los libros de la naturaleza \(banrepcultural.org\)](#)

ANEXO

7



FUNDACIÓN
HERDEZ



500 AÑOS DE CONQUISTA Y MESTIZAJE CULINARIO

WEBINAR

OBJETIVO

Cerrar el ciclo de Cápsulas de la Conquista "500 años de conquista y mestizaje culinario". con motivo de la conmemoración de la caída de México-Tenochtitlán.

Para este Webinar tenemos contemplados a 3 especialistas que nos hablen de diferentes aspectos relevantes en torno a la gastronomía y la conquista de México Tenochtitlán





EJES DEL WEBINAR

1. Proceso de construcción de nuestra gastronomía actual a través de los ingredientes traídos de Europa. (tema que puede tocar Mariana Coria)
2. Impresiones de los conquistadores sobre las formas de alimentación indígena. (tema que puede tocar Elena Mazzetto)
3. Vestigios del sincretismo culinario en nuestra comida del día a día (tema que puede tocar Iván Jiménez)

PONENTES



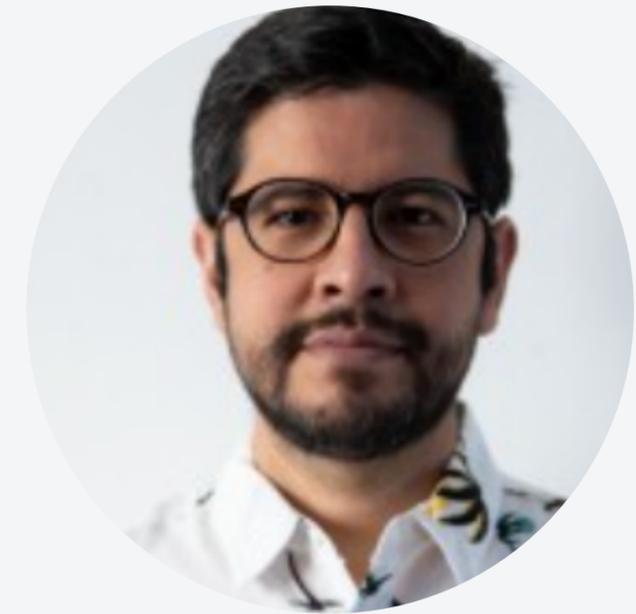
MARIANA CORIA LÓPEZ

Licenciada en Gastronomía por la Universidad del Claustro de Sor Juana. Maestra en Historia y actual doctorante por el programa de maestría y doctorado en Historia, UNAM.



ELENA MAZZETTO

UNAM-FFyL
Historiadora e investigadora en el Instituto de Investigaciones Históricas de la UNAM
Artículos: "¿Miel o sangre? Nuevas problemáticas acerca de la elaboración de las efigies de tzoalli de las divinidades nahuas"



IVÁN W. JIMÉNEZ

Director editorial en Comer y Beber en el Centro
Consejero del Abierto Mexicano de Diseño

MARIANA CORIA LÓPEZ

Licenciada en Gastronomía por la Universidad del Claustro de Sor Juana. Maestra en Historia y actual doctorante por el programa de maestría y doctorado en Historia, UNAM. Cursó el diplomado en Formación Literaria de la Escuela de Escritores de México; además de varios talleres de divulgación científica para niños y jóvenes.

Es miembro del cuerpo docente en el Colegio de Gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana, así como de la Escuela de Dietética y Nutrición del ISSSTE y del Diplomado en Nutrición Clínica de la UNAM. Fue profesora investigadora de tiempo completo en el Centro de Investigación y Capacitación de la Universidad del Claustro de Sor Juana. Forma parte del Seminario de Historia de las Emociones del Instituto de Investigaciones Históricas. Es coordinadora editorial del proyecto Alimentación y Cultura en la editorial independiente Ediciones PerroNegro.

Cuenta con varias publicaciones académicas de instituciones nacionales e internacionales. Su principal línea de investigación es la relación simbólica entre cuerpo, alimentación y salud en Nueva España. Su trabajo ha sido presentado en congresos, coloquios y conversatorios nacionales e internacionales.



ELENA MAZZETTO



Elena Mazzetto es Profesora asociada “C”, de Tiempo Completo, en la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM (División del S.U.A) y tutora en el Posgrado de Estudios Mesoamericanos (UNAM).

Es Doctora en Historia por la Universidad Ca’Foscari de Venecia (Italia) y por la Universidad de Paris I Panthéon-Sorbonne (Francia). Ha realizado tres estancias de posdoctorado, dos en la Université Libre de Bruxelles (Bélgica, 2013-2014 y 2017) y una en el Instituto de Investigaciones

Históricas de la UNAM (México, 2015-2017). Ha impartido clases en la Université Libre de Bruxelles y en el Posgrado de Estudios Mesoamericanos de la UNAM. Es autora del libro *Lieux de culte et parcours cérémoniels dans les fêtes des vingtaines à Mexico-Tenochtitlan* (BAR, Oxford, 2014) y coordinadora y co-coordinadora de los volúmenes: *Vous n’en mangerez point. L’alimentation comme distinction religieuse* (Ediciones de la Universidad de Bruselas, 2020) y *Mesoamerican Rituals and the Solar Cycle. New Perspectives on the Veintena Festivals* (Peter Lang, 2021). Es además autora de artículos en revistas científicas y capítulos de libro, publicados en Europa, México y Estados Unidos. Sus temas de estudio son la cultura y la religión náhuatl prehispánica, en particular las fiestas del año solar y la alimentación.

IVÁN W. JIMÉNEZ

Nace en la Ciudad de México en 1977. Estudia diseño gráfico en la Facultad de Artes y Diseño, UNAM (1994-1998). En 2006 concluye la especialidad en Creatividad y Estrategia Publicitaria por la Escuela de Diseño del INBA. Actualmente es pasante la Maestría en Diseño y Comunicación Visual en la UNAM.

A lo largo de su carrera se ha especializado en proyectos editoriales con diseño e ilustración para distintas revistas. Durante 4 años colaboró para TV Azteca como diseñador para el departamento de Promoción e Imagen. En 1999 funda la revista ene o [ensayo del diseño] con una permanencia de 10 años en el medio editorial. En 2006 y 2008 recibe la beca “Edmundo Valadés” a la edición de revistas independientes CONACULTA-FONCA. En 2012 recibe la beca de Residencias Artísticas de libre gestión otorgada por CONACULTA-FONCA para desarrollar su proyecto #unapalabra en Buenos Aires, Argentina.

En 2006 Co-funda GRUPO HORMA [Diseño, edición y literatura infantil]. En 2013 es invitado a ser Consejero del Abierto Mexicano de Diseño. En 2018 crea Comer y Beber en el Centro, una guía que difunde toda la diversidad gastronómica e histórica del Centro Histórico de la Ciudad de México.

Su trabajo como diseñador ha sido incluido en los dos compendios de historia del diseño en México: Diseño Gráfico en México (100 años) de Giovanni Troconi e Historia del Diseño Gráfico en México (1910-2010) de Luz del Carmen Vilchis; por su aportación a esta disciplina en México. Como diseñador obtuvo una mención en la Novena Bienal Nacional de Diseño 2017, INBA, México, con el proyecto “Lotería de Artistas”; Primer lugar en la Bienal Iberoamericana de Diseño 2016 -Madrid, en la categoría Diseño Transversal con el proyecto “Escribe Escribano”. Segundo lugar en la Octava Bienal Nacional de Diseño 2015, INBA, México; con el proyecto “Escribe Escribano”; Mención en la Octava Bienal Nacional de Diseño 2015, INBA, México, con su proyecto “UnaPalabra”. Selección del jurado para formar parte de la Bienal Iberoamericana de Diseño 2014 -Madrid, en la categoría Diseño Gráfico y comunicación con la revista ene o 17; fue Finalista y obtuvo mérito en The Society of Publications Designers Awards 2013 con la revista ene o 17 en la categoría Bespoke Tailored.



DATOS GENERALES

Transmisión en vivo Facebook y YouTube

11 de agosto, 2020

18:00 hrs



Referencias

AMABPAC, *Amaranto, comida cotidiana y ritual*, *PROMOVIENDO LA CONSULTA DE NUESTROS ACERVOS*, AMABPAC, diciembre 2020, recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=6kRZq5ZcYZw>, (consultado 04 de junio de 2022).

_____, “Historia”, en *Asociación Mexicana de Archivos y Bibliotecas Privados, A.C. (Sitio Web)*, s/f de publicación, consultado agosto 2022, <https://www.amabpac.org.mx/wp/acerca-de-amabpac/historia/>.

Biblioteca de la Gastronomía Mexicana, *Catálogo*, Fundación Herdez, <http://biblioteca.herdez.com:90/>.

Biblioteca Legislativa- Cámara de Diputados, “Jueveladas de Café, Bibliotecas y Archivos en el Centro Histórico”, jueves 29 de abril de 2021, recuperado de <https://www.facebook.com/BibliotecaLegislativaDiputados/videos/869411300455658>, (consultado el 11 de junio de 2022).

Centro de Restauración Encuadernación, *Acerca de nosotros*, ADABI. <https://www.adabi.org.mx/>

_____, Encuadernación de [@ADABIdeMexico](#), concluyó la 3ra. etapa del proyecto de restauración de la “Colección reservada de la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana de Fundación Herdez”. [#MomentosAdabi](#) [#AdabiPuebla](#) [#AdabiOaxaca](#) [#TodoSeaPorLosArchivos](#)”, viernes 27 de noviembre de 2020, 1:39 p.m., Tweet <https://twitter.com/ADABIdeMexico/status/1332408832564322313>

Colegio de San Ildefonso, “El arte de comer insectos”, en *El arte de comer insectos*, Colegio de San Ildefonso (Sitio Web), 2019, consultado agosto 2022, <http://www.sanildefonso.org.mx/expos/insectos/>.

Dirección General de Incorporación y Revalidación de Estudios, “Proceso técnico rotulación”, en UNAM-DGIRE, s/f de p., 04 de junio de 2022, [UNAM - DGIRE - Sistema bibliotecario](#).

Facultad de Filosofía y Letras, “Informe Académico de Trabajo Profesional”, FFyL-UNAM, <http://historia.filos.unam.mx/modalidades-de-titulacion-informe-academico-trabajo-profesional/>, (consultado 05 de enero, 2023).

Fundación Herdez, “Amaranto, comida cotidiana y ritual”, en *Asociación de Archivos y Bibliotecas Privados A.C.* (sitio web), 15 de julio de 2020, consultada 04 de junio de 2022. <https://www.amabpac.org.mx/wp/amaranto-comida-cotidiana-y-ritual/>

_____, *Memoria 2016-2019*, México, Fundación Herdez, 2019.

_____, *El cocinero mexicano...*, 1er tomo, consultado en línea en [biblioteca.herdez.com.mx/publicaciones-en-linea/Cocinero T-1.pdf](http://biblioteca.herdez.com.mx/publicaciones-en-linea/Cocinero_T-1.pdf). (agosto 2022)

Grupo Herdez, *Con toda confianza... México saldrá adelante I Reconocimiento*, 01 de junio del 2020, recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=MXVSAqGaLsc>, (consultado el 29 de agosto de 2022).

Koha Library Software Comunidad, “Software de biblioteca Koha”, en *Koha*, [Sitio web oficial de Koha Library Software \(koha-community.org\)](http://Sitio web oficial de Koha Library Software (koha-community.org)), (consultada el 05 de junio de 2022).

_____, “Qué hacemos”, en *Infoestrategica*, [Soluciones – Infoestratégica \(infoestrategica.com\)](http://Soluciones – Infoestratégica (infoestrategica.com)), (consultada el 20 de agosto de 2022).

Mertnoff, Ela y otros, “Reflexiones sobre divulgación histórica: el caso de la ficción interactiva”, en *Pasado Abierto. Revista del CEHis*. N°12. Mar del Plata. Julio-diciembre 2020. <https://fh.mdp.edu.ar/revistas/index.php/pasadoabierto/article/view/3928/4733>, (consultado 15 de enero del 2023).

RBACH, “Archivos y Bibliotecas del Centro Histórico”, en *Gran Biblioteca CDMX (Sitio web)*, s/f de publicación, consultado agosto de 2022, <https://granbibliotecacdmx.org/bibliotecas/>

Taibo I, Paco Ignacio, *El Libro de todos los Moles*, México, Ediciones B, 2003.

The Library of Congress, “Esquema de Clasificación de la Biblioteca del Congreso”, en *The Library of Congress (sitio web)*, s/f de p., 01 de junio de 2022, [Esquema de clasificación de la Biblioteca del Congreso - Clasificación - Catalogación y adquisiciones \(Biblioteca del Congreso\) \(loc.gov\)](http://Esquema de clasificación de la Biblioteca del Congreso - Clasificación - Catalogación y adquisiciones (Biblioteca del Congreso) (loc.gov))

UTSA, *Recetas: Cooking in the Time of Coronavirus*, en ella se presentaron de manera virtual una serie de platillos y bebidas para conocer más sobre la gastronomía mexicana -las colecciones de la Biblioteca de la UTSA- y cocinar desde casa. Actualmente estos materiales están disponibles a través del siguiente link. <https://lib.utsa.edu/about/giving/recetas-cooking-in-the-time-of-coronavirus>, (consultado 15 de sep. 2022)

Vázquez Mantecón, Álvaro, “La divulgación de la historia como problema historiográfico,” en *Reflexiones en torno a la historiografía contemporánea, objetos fuentes y usos del pasado*, José Ronzón y Raúl Jerónimo compiladores, México, UAM-AZCP, 2002.