

**BOLETÍN INTERNO No. 10****Semana del 13 al 19 de agosto, 2018****Editorial**

Esto, en realidad, no es un editorial, es un llamado desesperado. Se nos acaba el tiempo. Tenemos que apurarnos. Nos hemos llenado de trabajo –de buen trabajo- y no hemos dedicado el tiempo necesario a la elaboración del guión de nuestra Sala Introdutoria. No podemos retrasarnos más. Compañeros investigadores/curadores, la propuesta queda en sus manos. Habrá que tenerla lista en la segunda quincena de octubre. ¡A organizarse para trabajar en ello!

**Gloría Artís****Noticias****Curso de Ciencias Islámicas**

El 16 de agosto Alejandra Gómez Colorado concluyó el curso de Ciencias Islámicas al que fue invitada por la Asociación Internacional de Egresados de la Universidad de Al Azhar en El Cairo, Egipto. Durante un mes, de forma intensiva, la élite de eruditos y pensadores de esta universidad, una de las más prestigiosas en el mundo islámico, capacitó a un grupo de 15 mexicanos en los fundamentos y la historia islámica. Hay que destacar que es la primera vez, desde su fundación en el siglo XIII, que Al Azhar abre sus puertas a académicos no musulmanes, en un esfuerzo por entablar un diálogo con nuestro país y desmitificar al islam.



Al final de esta estancia, Alejandra participó en el encuentro La influencia del Mundo Islámico en Latinoamérica –organizado por la Biblioteca Alexandrina– con la ponencia “Las colecciones del Mundo Árabe y los proyectos del Museo Nacional de las Culturas”. Nuestra compañera, además, estableció contacto con los investigadores del Centro de Estudios de Civilización Islámica y del Museo de Manuscritos de la Biblioteca con el fin de contar con una exposición para el año 2020. **(Gloria Artís)**

**Sobre nuestro Archivo Histórico**

La memoria histórica de cualquier instancia del INAH se encuentra confinada en las evidencias documentales generadas por sus actividades cotidianas, sean éstas de carácter académico, científico, docente y/o administrativo. A su vez, todos estos testimonios se convierten en fuentes de investigación al momento que se integran a los archivos históricos.

MONEDA 13, CENTRO HISTÓRICO, C.P. 06060, MÉXICO, D.F.

(+52 55) 5542-0422 /0484 /1097 /0165 /0187 /1624, ext. 414237

[jorge\\_berdeja@inah.gob.mx](mailto:jorge_berdeja@inah.gob.mx) • [boletin.interno.mncm@gmail.com](mailto:boletin.interno.mncm@gmail.com)

En el caso del Archivo Histórico del Museo Nacional de las Culturas del Mundo, el corpus documental se integra básicamente por fondos que reflejan las actividades propias de una entidad de naturaleza museística, aunque la peculiaridad de dichas fuentes radica en la procedencia u origen de las piezas que conforman su acervo mueble. Se consideran las donaciones extranjeras de embajadas, museos, universidades o hasta de coleccionistas particulares; los intercambios y préstamos; la presentación de guiones curatoriales y museográficos; los registros y listados de patrimonio etnográfico, histórico y arqueológico; las actividades de divulgación, así como otras tareas propias de la cotidianeidad de su entorno laboral.

Actualmente el Archivo Histórico encamina sus esfuerzos a la consecución de tres objetivos primordiales: primero, la catalogación, digitalización y automatización de sus fondos documentales, integrando la base de datos que estas labores generan a la red institucional de bibliotecas y archivos históricos; en segundo lugar, la recuperación de la memoria histórica concerniente a los antecedentes funcionales del inmueble en Moneda 13 durante la época virreinal, así como a los antecedentes museísticos más antiguos del propio edificio, a partir del último tercio del siglo XIX; y, finalmente, se busca consolidar la integración de los acervos fotográfico y documental en un mismo espacio físico, con miras a la conformación de un sistema de información que permita una mayor identificación del patrimonio mueble y colecciones que conserva en el acervo del Museo Nacional de las Culturas del Mundo.  
**(Octavio Martínez Acuña)**

#### **Reseña de actividades:**

- Conferencia sobre el Sahara Occidental, en la Biblioteca Pedro Bosch Gimpera
- Conferencia *Arquitectura de Irán*, Segundo Encuentro gastronómico...
- Realizan dinámica *Té en Irán: Cultura y tradición*
- Conferencia sobre la Central de Abastos de la Ciudad de México
- Recital de *Música francesa*, con alumnos de Canto de la UNAM
- Presentación de platillos del Concurso *Historia y cocinas del mundo*
- Conferencia *¡Quiero ser chef!*
- Conversatorio *Hablemos de pulque*

#### **Conferencia sobre el Sahara Occidental, en la Biblioteca Pedro Bosch Gimpera**

Los 250 mil saharauis que actualmente viven refugiados en campamentos en Argelia “han sido sedentarizados”; sin embargo, su pasado nómada sigue existiendo como parte de su cultura, “son una sociedad sin paredes, sin fronteras”. Así la definió la doctora Silvana Rabinovich, coordinadora del proyecto “Heteronomías de la justicia: nomadismo y hospitalidad en el lenguaje”, durante la conferencia sobre el “Sahara Occidental” este miércoles 15 de agosto, en la Biblioteca Pedro Bosch Gimpera del

Museo Nacional de las Culturas del Mundo.

En el conversatorio, realizado en el marco de nuestra exposición temporal *De nomadismos y hospitalidades: Comcaac y Saharauis*, también participaron Rita Guidarelli, Gabriela Macedo, Aranzazú Blázquez y Ángel Aviña, integrantes del Seminario “Heteronomías de la justicia...”, quienes conversaron con el público sobre el trabajo de investigación que realizaron en su visita a los campamentos saharauis en noviembre de 2017.

Los estudiantes del Instituto de Investigaciones Filológicas de la UNAM compartieron sus experiencias durante su viaje al desierto del Sahara; gracias a las familias saharauis pudieron aprender de la hospitalidad, el arte de la escucha y la conversación, el respeto por el otro y la relación de este pueblo nómada con el desierto, así como su forma de ver y experimentar la vida.



Rita Guidarelli se refirió a su acercamiento a las bibliotecas y el trabajo pedagógico en las escuelas. Los niños –dijo– aprenden sobre su entorno a través de varios idiomas como el español, árabe, inglés y francés. Contó cómo los investigadores mexicanos enseñaron a los niños palabras en español por medio de una lotería tradicional, así como su acercamiento a un Centro de Enseñanza para niños saharauis con capacidades diferentes, que en ese lugar son llamados personas con “diversidad cognitiva”; allí se les enseña el respeto, la autonomía y el aprendizaje por medio de –y en– la cotidianidad.



Gabriela Macedo, por su parte, se refirió más a la relación entre el té y la comunidad. El té verde se toma en tres etapas: “amargo como la vida, dulce como el amor y suave como la muerte”. Afirmó que el té no sólo es una bebida para refrescar y regular la temperatura sino un complejo ritual de bienvenida, hospitalidad e intercambio de noticias y conocimientos; por eso, siempre debe compartirse con los otros.

Aranzazú Blázquez habló sobre la visión occidental de la premura del tiempo, la preocupación por la acumulación de pertenencias y la noción de propiedad privada, ideas muy ajenas a los saharauis: “la vida nómada no se rige por el reloj, los calendarios y la lógica de la propiedad; para ellos el tiempo y la propiedad son relativos, las pertenencias son pocas para viajar ligeros y muchas cosas se comparten con la comunidad”.

Ángel Aviña se refirió a la vulnerabilidad de la sociedad saharauí por su condición de refugiada en tierras ajenas, tras la expulsión de su territorio ancestral por parte de Marruecos. Para el investigador, los saharauís comprenden la “vulnerabilidad del otro y, por lo tanto, se comportan con calidez y hospitalidad con los demás”.

### **Conferencia *Arquitectura de Irán*, Segundo Encuentro gastronómico...**

Las diferencias entre las cocinas antiguas y modernas, así como el nacimiento de las cafeterías en Irán fueron los temas principales de la conferencia “Arquitectura de Irán”, impartida por las arquitectas Zahra Yahyazadeh y Mina Mokhtarian, este viernes 17 de agosto, durante el Segundo Encuentro gastronómico “Persia: sabores y sabiduría”.

Yahyazadeh, estudiante de Arquitectura e Ingeniería en el IPN Tecamachalco, expuso la transformación de las cocinas —que antaño eran espacios alejados de las habitaciones principales, oscuros y ocultos de la vista— a lugares compartidos que “han perdido los muros” para convivir con las salas y los comedores en los hogares iraníes.



En la antigüedad, explicó Zahra, las cocinas no contaban con ventilación ni iluminación, eran sitios destinados principalmente a las mujeres y se encontraban lejos de los patios centrales. Con la llegada de la modernidad, la creación de viviendas en el espacio urbano, la educación y la liberación femenina, el avance tecnológico y el aumento de la población, la cocina se adaptó a departamentos pequeños, donde el máximo aprovechamiento del espacio dio pie a que la cocina se convirtiera en un lugar semi-público.

Por su parte, la arquitecta Mina Mokhtarian, egresada de la Universidad Pars en Irán, hizo un breve recorrido por la historia de la creación de las cafeterías iraníes, las cuales tuvieron origen en las habitaciones privadas de los palacios durante el imperio Safávida (1501-1722). La investigadora aseguró que el café llegó desde Turquía para venderse en las calles y consumirse de manera pública en Irán en 1514, en las ciudades de Qazvin e Isfahan.

Fue hasta los siglos XIX y XX, cuando las cafeterías comenzaron a tener un papel relevante en la vida pública iraní; eran el lugar de reunión de los intelectuales, poetas, músicos y escritores, en donde se discutían temas políticos y culturales. Asimismo, funcionaban como un sitio donde otros sectores de la población se enteraban del acontecer diario.



Estas cafeterías, donde también se servía té después de su llegada a Irán en 1898 desde la India, solían estar divididas por clase social. Había algunos cafés especiales para los caballeros acomodados y atletas; allí, las mujeres tenían prohibida la entrada. Hubo otras más accesibles en los bazares, los mercados y las terminales de autobuses, donde acudía el resto de la población.

- **Taller de Dibujo persa**

Durante la jornada del viernes se llevó a cabo la segunda sesión del #Taller de Dibujo persa, impartida por la artista iraní Ghazal Rezvani. La artista explicó los principios de la pintura en Irán, caracterizada por el dibujo de los contornos, la reflexión de la luz desde todos los ángulos, donde se destacan los motivos de la primavera representada en todo momento como un símbolo del “paraíso en la Tierra”.



Asimismo, tuvo lugar la visita guiada a las bibliotecas de la Universidad del Claustro de Sor Juana, de la Fundación Herdez y la “Pedro Bosch Gimpera” del Museo Nacional de las Culturas del Mundo. En este último recinto, especializado en temas de antropología, historia y diversidad cultural, participaron nuestros compañeros Julio Millán, Angélica Camargo y María de los Ángeles Ángeles Pacheco, encargados de la Biblioteca del museo y

Miguel Ángel Valdés, organizador del Segundo Encuentro gastronómico...

### **Realizan dinámica *Té en Irán: Cultura y tradición***

El té, originario de China, es relativamente nuevo en la cultura iraní; llegó al país procedente de la India a finales del siglo XIX. De las cinco especies que existen de té en el mundo, en Irán se bebe exclusivamente una: el té negro. Es lo que se comentó durante la dinámica *Té en Irán: Cultura y tradición*, que se llevó a cabo como parte de las actividades del Segundo Encuentro gastronómico “Persia: Sabores y sabiduría”, en el Museo Nacional de las Culturas del Mundo.

Esta dinámica consistió en que el público, en grupos de 30 personas, pasaba para vivir la experiencia de una casa de té iraní, el ritual de la petición de mano alrededor de una mesa con samovar y tetera y, finalmente, una degustación de dulces y postres iraníes.

Para lograr esta experiencia gustativa y también de conocimiento de los ritos y costumbres de otra cultura, se contó con la participación de Fernando



Gaitán Ortega y Walter Cortínez Valontterio, de la Academia Mexicana del Té; Débora Dychter, de Zoma Té; Aline Ponce de León, de Shirini, sabores persas, y Yuny Legorburo, del Café Ruta de la Seda, con la asesoría de Taheré Ghasemi, Consejera de la Embajada de la República Islámica de Irán en México.

Los miembros de la Academia Mexicana del Té hicieron una breve introducción sobre la historia del té, su descubrimiento en China hace más de 5 mil años, para después pasar a la India y de allí, a través de la Ruta de la Seda, llegar a Oriente Medio y, finalmente, a los países de Europa, como Holanda, Portugal y Reino Unido.

En una de las estaciones, se recreó la petición de mano de la novia en Irán. Se invitó a seis visitantes a representar a los padres de la novia y el novio, y a la pareja contrayente. En una mesa se dispuso el juego de té y la novia sirvió las tazas del aromático brebaje. Se pidió a los participantes que pusieran un terrón de azúcar entre el paladar y la lengua (y no directamente en la taza). Si el novio acepta el té que le ofrece la novia, queda sellado el compromiso, sin mediar palabras. Si lo rechaza, no habrá boda.

Posteriormente, los participantes degustaron dulces y pasteles hechos con ingredientes como azafrán, cardamomo, agua de rosas, miel y azúcar, adornados con pétalos de rosa o pistaches, por las chefs Ponce de León y Legorburo.

- **Conferencia sobre la Central de Abastos de la Ciudad de México**

A la una de la tarde, se realizó una conferencia sobre el mayor mercado de Latinoamérica: la Central de Abastos de la Ciudad de México. Participó su Administrador General, señor Sergio Palacios Trejo. En dicha charla se presentó un documental sobre la construcción e importancia de tan imponente obra, que distribuye los alimentos y productos perecederos y no perecederos a la capital de México y su zona conurbada, así como las dificultades que muchos veían en ese inmenso proyecto.



Palacios Trejo señaló que el tradicional mercado de La Merced, en el Centro de la ciudad, resultaba insuficiente. Por ello, a finales de los años 70 del siglo pasado, se planteó la necesidad de construir la Central de Abastos, que fue inaugurada en 1982, convirtiéndose en el principal receptor de productos perecederos provenientes de todas partes de la República mexicana y de otros países como India, Vietnam, Canadá y Estados Unidos.

El Administrador General comentó que la Central de Abastos no es sólo un lugar comercial sino también cultural, donde convergen personas de diferentes estratos sociales e intereses, por lo que cuentan con un espacio cultural “La bodega del arte”, con capacidad para 700 personas. Otro proyecto es “CEDA en tu colonia”, un servicio por medio del cual llevan productos alimenticios a distintas delegaciones de la Ciudad de México.

A mediodía, en la Sala Educativa se inició el #Taller “Arquitectura persa”. Contó con la presencia de Tahere Ghasemi, quien hizo una breve introducción sobre este tema, empezando por describir la más importante construcción antigua de Irán: Takhté Jamshid, que inició su edificación en el año 512 a.C., en el reinado del emperador Darío I, y se concluyó 120 años más tarde.



En la sesión, a cargo de nuestra compañera Matilde Ortiz Nicolás, del Departamento de Comunicación Educativa, y asistida por Agustín Cervantes, los visitantes pudieron aprender las bases teóricas de la arquitectura iraní y decorar una maceta con motivos persas, cuyos diseños imitan a la naturaleza.

Asimismo, en la Sala Intermedia se dispuso todo para actividad de Fomento a la lectura, titulada “Mis historias con sabores y olores del mundo”, a cargo de Andrea Villa, quien invitó al público a elaborar un libro de historias con base en la observación de una imagen de una pieza de las salas del museo.

Finalmente, en la Biblioteca Pedro Bosch Gimpera del museo, se llevó a cabo el #Taller de encuadernación de un recetario, a cargo de Angélica Camargo y María de los Ángeles Pacheco, con la participación de la tallerista Nancy Piña. En esta sesión los asistentes elaboraron una libreta, cuyo propósito es albergar recetas, historias, anécdotas y recuerdos. Esta actividad se va a repetir el sábado 25 de agosto, a las 14:00 horas.

### **Recital de *Música francesa*, con alumnos de Canto de la UNAM**

Este sábado 18 de agosto se realizó el Recital de *Música francesa*, con alumnos de la carrera de Canto y el Ensamble Juvenioia de la Facultad de Música de la UNAM, en la Sala Julio César Olivé, del Museo Nacional de las Culturas de Mundo.

En la primera parte del concierto participaron las sopranos Diana Román, con el *Romance*, de Claude Debussy (1862-1918); Sofía Huitzilin Flores, quien cantó *L'attente*, de Camille Saint – Saëns (1835-1921) y *Au pays où se fait la guerre*, de

Henri Duparc (1848-1933). Las dulces melodías escondían escenas de dolor y a veces de triste melancolía.



Otras piezas que se interpretaron pertenecen a los compositores Marc-Antoine Charpentier (1643-1704), Gaetano Donizetti (1797-1848) y Hector Berlioz (1803-1869), en las voces de las sopranos Roberta Viera, Aura González García y la mezzosoprano Estefanya Márquez, acompañadas al piano por Elías Morales Cariño.

En la segunda parte del recital, tocó el turno al Ensamble Juvenioia, integrado por Betsabeth Maldonado (flauta), Rogelio Morales (violoncello), Diego Galicia Suárez (contratenor) y Ezequiel González (piano). El Ensamble interpretó piezas inspiradas en obras literarias de grandes autores franceses como Victor Hugo y el poeta Évariste Desiré de Forges, vizconde de Parny, tales como *Viens! une flûte invisible soupire*, de André Caplet (1878-1925), y *Chanson madécasses*, de Maurice Ravel (1875-1937), respectivamente.

En la Sala Educativa del museo, se realizó el #Taller *Iwa y la naturaleza*, en el marco de la exposición temporal *Vudú*, con la participación de las talleristas Berenice González y Anahí Hernández; llevaron a los asistentes a una visita guiada y, posteriormente, los invitaron a hacer un separador inspirado en algunas de las creencias de la religión vudú, la más extendida en Haití.

La jóvenes talleristas enseñaron que los espíritus o *Iwa* del “vudú” surgieron del culto africano por las fuerzas de la Naturaleza, como el mar, el viento, los huracanes, los rayos, el sol. Así, rompieron con los estereotipos propagados por Hollywood sobre las personas que practican estas creencias y mostraron su amor y apego al entorno caribeño en el que viven.

### **Presentación de platillos del Concurso *Historia y cocinas del mundo***

El domingo 19, las actividades del Segundo Encuentro gastronómico “Persia sabores y sabiduría” resultaron intensas. A las 11:00 horas se llevó a cabo, en la Sala Eusebio Dávalos, la presentación de platillos del Concurso *Historia y cocinas del mundo* con la participación de estudiantes de dos reconocidas escuelas de gastronomía. Este certamen se realizó con el propósito de hacer una fusión de sabores y tradiciones culinarios de Irán y México.

El jurado estuvo integrado por Afsaneh Hosseini, esposa del Embajador de la



República Islámica de Irán en México; Alín Ponce de León, de Shirini, sabores persas, y el gastrónomo Miguel Ángel Valdés, organizador del Segundo Encuentro gastronómico... Para evaluar los ingredientes de los platillos desde las perspectivas antropológica y académica se contó con la presencia de los investigadores Michel Samperio, Rosa María Garza Marcué y Alejandra Gómez Colorado.



Los primeros en mostrar su platillo fueron los estudiantes José Carlos Sayago Paz, Sergio Torres Salazar y Alessandra Vekris Guzmán, liderados por el chef Miguel Flores, de la Universidad Colegio Superior de Gastronomía, plantel Condesa. El platillo, titulado “Vida en el desierto”, según la descripción de sus creadores, es equilibrado y busca el bienestar del comensal.

Este plato se inspiró en el Kouffthe, hecho con carne molida, muy similar a las albóndigas mexicanas, acompañado con una salsa elaborada con base en hierbas frescas como cilantro, perejil, nopal y menta, combinada con un poco de yogurth con pequeños toques de granada, fruto que se consume en Irán y México. La guarnición fue puré de elote con crema y mantequilla, adornado con flores de cactus.

El segundo equipo fue integrado por Carlos Alberto Sánchez Hernández, Paulo Esteban Cañete Cifuentes y María de Lourdes Tamez Martínez, asesorados por el chef Roberto Juvera, de la Carrera de Gastronomía de la Universidad del Valle de México, Campus Lomas Verdes.



Presentaron el platillo titulado “Taco iraní de barbacoa en moja verde y mix de quelites y salsa borracha”, servido con tortillas de harina (pan pita) hechas con levadura y azafrán. La barbacoa se cocinó en penca de maguey y la salsa borracha se hizo con chile pasilla, ajo y cebolla, sin incluir como ingrediente el pulque porque en Irán no se consume alcohol. La guarnición fue un mix de quelites.

El equipo ganador del certamen se dará a conocer el domingo 26 de agosto, a las 15:30 horas, como parte de la clausura del Encuentro gastronómico...

- **Conferencia ¡Quiero ser chef!**

Por otra parte, a las 13:00 horas, Miguel Ángel Valdés ofreció la conferencia ¡Quiero

ser chef!, donde enumeró algunos aspectos que se deben considerar cuando se piensa estudiar gastronomía, como los planes académicos que manejan las escuelas, así como los costos de colegiatura, insumos, ingredientes e instrumentos.



Valdés dijo que la gastronomía es un trabajo que requiere de mucho tiempo y algunos sacrificios porque “mientras trabajas, el mundo festeja”, además de extenuantes jornadas de trabajo; muchas veces, además, el salario no corresponde al esfuerzo del trabajador. Para cerrar la conferencia el gastrónomo hizo una demostración de cómo preparar comida saludable con productos adquiridos en tiendas de conveniencia.

Al mismo tiempo nuestra compañera Andrea Villa, de la Sala Intermedia, coordinó el ciclo de Cuentacuentos “Recetas condimentadas con amor, felicidad y magia”; se contaron las historias “Samovar”, “La sal”, “La raíz del cielo”, “La papa”, “Fruto del amor” y “Drogas sintéticas del amor”.

- **Conversatorio *Hablemos de pulque***

Para cerrar la jornada dominical, a las 15:00 horas se llevó a cabo el conversatorio



*Hablemos de pulque*, en el que participaron los investigadores Javier Gómez Marín, director del Museo del Pulque, y Juan Carlos Ramos, director del Museo de la Memoria de Tlaxcala.

Aunque el pulque no fue registrado en la lista de la UNESCO, debe ser considerado Patrimonio cultural y gastronómico, afirmó Gómez Marín, debido a que se reproduce de manera natural. Aseguró que los pueblos nómadas ingerían el corazón de la planta. Se tienen registros documentados, con estudios realizados con carbono catorce, de que esta planta data de hace 8 mil quinientos años.

El investigador dijo que existe el mural de “Los bebedores”, en la zona arqueológica de Cholula, Puebla. Este mural, de 110 metros, es un gran código de una ceremonia donde se observa a 112 personajes consumiendo pulque: guerreros y ancianos, entre otros.

En su participación, Juan Carlos Ramos señaló que Tlaxcala tiene el tercer puesto en

producción de aguamiel a nivel nacional. Dijo que los conquistadores españoles llamaron al maguey “la planta de las mil maravillas”, por la gran cantidad de productos que se obtenían de ella: una lejía, ceniza que cicatrizaba heridas, fibras para tejer, sus propiedades como alimento (gusanos blancos y rojos, el quiote asado y los palmitos) y como bebida.

Para finalizar, Ramos se refirió a la exposición que montó sobre el maguey, al lado de Javier Gómez Marín, en el Museo de la Memoria de Tlaxcala. También dedicó unos minutos a resaltar la labor de los tlachiqueros, pues son los herederos de los conocimientos milenarios para trabajar el maguey, encargados de conservar la tradición del cultivo y el proceso de fermentación del pulque.

### Próximas actividades, del 20 al 26 de agosto

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
20	21	22	23	24	25	26
Curso de Protección Civil, sala Eusebio Dávalos, de 10 a 14 horas	Curso de Protección Civil, sala Eusebio Dávalos, de 10 a 14 horas	VIDA ACADÉMICA <i>La nación comcaac en el siglo XXI</i> Alejandro Aguilar Zeleny, Centro INAH Sonora 13 H – Biblioteca	VIDA ACADÉMICA <i>Seminario del cuerpo/ 9 – 18 H</i> Sala Julio César Olivé	VIDA ACADÉMICA <i>Seminario del cuerpo / 9 – 18 H -</i> Sala Julio César Olivé	TALLER <i>Rueda tu calavera</i> Patio 10 – 14 H	TALLER <i>Rueda tu calavera</i> Patio 10 – 14 H
		Taller de pintura facial comcaac Salón rojo, 15 h	VIDA ACADÉMICA <i>Seminario de la Merced</i> 11 H – Sala Eusebio Dávalos	TALLER <i>Rueda tu calavera</i> <i>Sala Educativa</i> 10 – 14 H	CINE <i>Gastronomía en Irán y el mundo</i> 11, 13 y 15 h - Sala Intermedia	TALLER <i>Historia, arte y ciencia</i> 12 H – Sala Educativa
		Conversatorio <i>Derechos culturales y lingüísticos de la nación comcaac</i> 16 h, Sala Eusebio Dávalos	CONVERSATORIO <i>Vudú: Benín y Haití</i> Mtra. Raffaella Cedraschi Sala E. Dávalos -13 H	CINE <i>Gastronomía en Irán y el mundo</i> 13 y 16 h - Sala Intermedia	TALLER - <i>Mini chef: Irán y México</i> 11:30 H - Sala Eusebio Dávalos	RECITALES <i>Concierto de Ópera</i> 13 H - Sala Eusebio Dávalos
			TALLER - <i>Ecós de la música de Irán</i> 16 H - Sala J. C. Olivé	TALLER - <i>Ecós de la música de Irán</i> 16 H - Sala Julio César Olivé	TALLER <i>Noche de Yalda</i> 12 H - Sala Educativa	CUENTACUENTOS <i>Recetas condimentadas con amor, felicidad y magia</i> 13 H - Sala Intermedia
			Visita guiada a la expo <i>De nomadismos...</i> Sala segundo nivel, 16 h		<i>El maíz, patrimonio en riesgo</i> 13 H - Sala Eusebio Dávalos	
			Conversatorio con Arturo Morales, promotor cultural comcaac Salón Rojo, 17 h	CONFERENCIA <i>Cultura e historia de Irán</i> 17 H - Biblioteca	TALLER <i>Drapo Voudu</i> 14 H – PASILLO	CINE <i>Gastronomía en Irán y el mundo</i> 15 h - Sala Intermedia
			CONCIERTO <i>Hamac Caziim</i> 19 H - Patio	ENCUENTRO GASTRONÓMICO <i>Poesía del oráculo: Uva de Shiraz</i> 18 H - Biblioteca	ENCUENTRO GASTRONÓMICO Conferencia: <i>Tortilla y bebidas a base de maíz</i> 14:30 - Sala Eusebio Dávalos	ENCUENTRO GASTRONÓMICO <i>Clausura</i> 15:30 H - Sala Eusebio Dávalos

Responsables de la publicación: **Gloria Artís, Jorge Luis Berdeja**