

BOLETÍN INTERNO No. 8**Semana del 30 de julio al 5 de agosto, 2018****Editorial**

Este sábado 4 de agosto se cumplió un año de la muerte de Marcelino Perelló Valls. Matemático, carismático, emblemático. Matemático de la Facultad de Ciencias de la UNAM, de pensamiento profundo y claro; carismático líder del movimiento estudiantil del 68, indiscutible e insustituible; también de múltiples luchas más, entre ellas, la Independencia de Cataluña; emblemático personaje de nuestro país, referente esencial, que echó mano de su excelente pluma para expresar su búsqueda permanente del camino a la libertad, la suya y la de toda una generación. Hombre genial, exuberante y de extraordinario sentido del humor. Murió demasiado pronto. Su ausencia se vive, se nota; más, en estos momentos en que la lucidez hace tanta falta.

Esta semana que pasó resonó en nuestro museo la voz de Mandela, durante la Jornada de África. Niños indígenas que habitan en nuestra ciudad recorrieron, sorprendidos e interesados, salas, corredores y patio durante su curso de verano, coordinado por Judith Anguiano. La República Islámica de Irán y la hospitalidad de su gente se hicieron presentes al ponerse en marcha el Segundo Encuentro gastronómico *Persia: sabores y sabiduría*, que impulsa Miguel Ángel Valdés. La vitralista Guadalupe Romero mostró bellas piezas de las que es autora, con el apoyo de nuestros museógrafos y de Karla Peniche y Moisés Lozano. Eso y mucho más.

Gloria Artís**Reseña de actividades:**

- Jornada de África con CEI México
- Inauguración del Segundo Encuentro gastronómico. *Persia: sabores y sabiduría*
- La Secretaria de la Sederec clausuró el Curso de Verano
- Inauguración de la exposición temporal *Rompecabezas*
- Conferencia “Lineamientos religiosos en la comida de Irán”
- Conversatorio “Hablemos de cárnicos o de carne en México e Irán”
- Taller *Nowruz: el Año Nuevo persa*
- Conferencia “Dulces de Irán y de México”
- Recital de música italiana
- Clausura de la Jornada: La partería tradicional, saberes y prácticas en riesgo

Jornada de África con CEI México

Organizada por CEI México y el Museo Nacional de las Culturas del Mundo, este #Martes se llevó a cabo la Jornada de África; incluyó una serie de actividades: una conferencia magistral sobre los “Cien años de Nelson Mandela”, dos paneles de

discusión sobre los procesos políticos, culturales y económicos de la región, una presentación de danza y percusión africana, así como un taller de turbante.

En la ceremonia de inauguración, Eder G. Victoria, miembro fundador y Director Ejecutivo de Centro de Estudios Internacionales (CEI) de México, destacó que África es un continente inmenso en constante desarrollo y transformación; no obstante, los medios de comunicación de Occidente se empeñan en transmitir una imagen distorsionada y triste de esa región del mundo.

En su oportunidad, Carmen Aguilar Lugo, presidenta de CEI México, agradeció la colaboración del MNCM para lograr la Jornada de África, porque “nosotros como internacionalistas tenemos el ferviente deseo de desmitificar los estereotipos sobre el continente africano y que se nos permita construir un verdadero conocimiento que nos hermane con África”.



Jorge Luis Berdeja, subdirector de Operación del MNCM, en representación de la maestra Gloria Artís, directora del museo, dio la bienvenida a los participantes, así como al Excmo. Sr. Djerou Robert Ly, Embajador de Côte d'Ivoire. Se refirió a los esfuerzos del museo por tener una representación de la diversidad cultural de África, mencionando las exposiciones dedicadas a Costa de Marfil, una sección de *Vudú* y la recientemente inaugurada *De nomadismos y hospitalidades: Comcaac y saharauis*, donde la presencia de África es patente.

Después de un breve receso, Eder G. Victoria, quien se dijo apasionado de las Relaciones Internacionales, interesado en temas de Teoría y Metodología del internacionalismo, así como lo referente a África, Naciones Unidas y Política Internacional, dictó la conferencia “Cien años de Nelson Mandela”, sobre el luchador social y político sudafricano que nació un 18 julio de 1918.

Victoria recordó la inmensa figura de Mandela, quien pasó 27 años de su vida en distintas cárceles por su valiente lucha contra el sistema colonialista *apartheid*, buscando siempre la libertad e igualdad de los habitantes de Sudáfrica: una lucha dentro y fuera de prisión para frenar la espiral del odio, simplemente, una lucha por la libertad.

Se realizó el primer panel “África más allá de los estereotipos”, con la participación de Bosco Mbawmbaw Iyensay, doctorando en Seguridad Internacional en la Universidad Anáhuac; María Fernanda Ochoa Sánchez, internacionalista por la Universidad La

Salle; Esmeralda Y. Martell Hernández, de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales de la UNAM, y Carlos Peláez Marcial, de la Universidad La Salle.

Tuvo también lugar la presentación de percusión y danza africana de Guinea, a cargo del grupo Irafanma, que dirige la maestra Tita Graciela Gómez Galicia. Posteriormente, se impartió el taller de “Estampado africano y turbantes de África y la diáspora”, a cargo de la maestra en estudios de Asia y África Guadalupe Aguilar Escobedo, quien demostró su pasión y conocimiento por las telas africanas y enseñó a los asistentes el correcto uso de las mismas como turbantes, su estilo, colores y significado religioso.



Al finalizar el taller, en la sala Eusebio Dávalos se llevó a cabo el segundo panel: “África imágenes y realidades de un continente en el siglo XXI”, con la participación del maestro en derecho Penal Etienne Mulumeoderhwa, Christian Ble Reyes, de la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM y la internacionalista Valeria Aritzi Herrera, de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales de la UNAM.

También participó Miguel Román Rojas Cureño, por parte de la Universidad Autónoma Metropolitana y Cyriaque Cinyonyege, actualmente estudiante de Licenciatura de Enseñanza del Francés en la Universidad Pedagógica Nacional.

Todos ellos se refirieron a los grandes problemas que aquejan al Continente africano y los grandes retos que enfrenta en el siglo XXI, como el saqueo de los recursos naturales y la gran deserción en el nivel educativo más básico, que alcanza el 80 por ciento de niños y niñas, los bloqueos de las farmacéuticas transnacionales de los medicamentos contra el VIH/SIDA; la inestabilidad de los sistemas políticos y la incipiente democracia en algunos países, entre otros temas.

–La jornada fue muy interesante.

Inauguración del Segundo Encuentro gastronómico. *Persia: sabores y sabiduría*

El Segundo Encuentro gastronómico. *Persia: sabores y sabiduría* “explora a profundidad las cocinas de otras latitudes, en este caso la cocina persa, y abre la puerta a una posibilidad sumamente enriquecedora: a la comparación, a la revelación de semejanzas y diferencias entre otras cocinas y las nuestras. Y esto es, sin duda, un campo especialmente fértil para transmitir conocimiento”, expresó Gloria Artís, Directora del Museo Nacional de las Culturas del Mundo, durante la ceremonia de inauguración de dicho festival que se realizará del 3 al 26 de agosto.

En la ceremonia también participaron Shahin Rostamkhani, Consejero Político de la

Embajada de la República Islámica de Irán y el gastrónomo Miguel Ángel Valdés, organizador del Segundo Encuentro gastronómico.

En su discurso, la maestra Artís resaltó que en esta segunda edición del festival participan creativamente las diversas áreas del museo. Agregó que el objetivo es abordar la gastronomía “desde una mirada antropológica, aspectos de identidad, historia, organización social, economía política, consumo, estética, sabores e implicaciones desde el pasado hasta el presente dentro y fuera del contexto cultural propio”.



En su oportunidad, el Consejero Rostamkhani aseguró que las actividades que representarán a su país son “manifestaciones significativas, a través de las cuales pueden conocer nuestra cultura y civilización, bastante antigua, que ha promovido la sabiduría humana”; asimismo, destacó que este Segundo Encuentro gastronómico permitirá el acercamiento de dos partes del mundo, de la cultura de México e Irán.

Por su parte, el gastrónomo Miguel Ángel Valdés señaló que las más de 50 actividades del Encuentro gastronómico... son sólo “una pequeña probada de Irán y de México”. Ya que los cuatro fines de semana programados para todo agosto funcionarán como una ventana para que “los sabores y las cocinas de ambas naciones, permitan relacionarnos y entendernos mejor”.



Para arrancar oficialmente con las actividades del Encuentro, la doctora Tahere Ghasemi, Consejera Administrativa de la Embajada de la República Islámica de Irán, hizo un breve recuento de los “Usos y costumbres de Irán”. Habló del protocolo y extrema cortesía que se aplican al recibir a los visitantes en casa; dijo que estas actitudes encierran la gran hospitalidad, amabilidad y generosidad que caracteriza a los iraníes.

Ghasemi, quien contribuyó notablemente a programar las actividades de Irán en el Encuentro gastronómico, habló del arraigo que sus compatriotas tienen por el té; además se refirió a la importancia que tienen las mujeres en la creación de platillos y la preparación de la comida en casa. Dijo que alrededor de la comida se dan casi todas las reuniones familiares y amistosas: bodas, bautizos, cumpleaños, fiestas y hasta los velorios. “En eso nos parecemos mucho a los mexicanos”, expresó.

Para finalizar, tuvo lugar un emotivo Concierto de Música clásica persa, a cargo del setarista iraní Mehdi Moshtagh y el percusionista Francisco Bringas, quienes deleitaron a los más de 150 asistentes con la expresión tradicional y los sonidos clásicos de la música centenaria de Irán.

Inauguración de la exposición temporal *Rompecabezas*

El #Viernes, a las 19:00 horas, este #Viernes se inauguró la exposición *Rompecabezas, donde la luz germina en doce piezas*, con la presencia de Karla Peniche, subdirectora Técnica y Moisés Lozano, subdirector de Innovación y Recursos Tecnológicos del MNCM, Carlos Martínez Ortigoza, responsable del Plan Maestro de Arquitectura del museo y la artista Guadalupe Romero Vargas, creadora de la muestra.



“Nos da mucho gusto tener esta exposición temporal en este espacio, pues reinaugura una sala que, debido a la restauración del edificio de Moneda 13, estuvo fuera de servicio por 14 años”, dijo Karla Peniche, quien además destacó las características estéticas y la habilidad en el manejo del vidrio de Guadalupe Romero Vargas para reinterpretar las figuras de origen prehispánico que se presentarán durante dos meses en el museo.

En su discurso, Guadalupe Romero explicó que este “es un proyecto de escultura en vidrio conformado por doce piezas inspiradas en las más emblemáticas creaciones del arte prehispánico, desde el periodo Preclásico hasta la llegada de los conquistadores en 1521”. Además agradeció la oportunidad y la confianza de exponer su obra el otrora Museo Nacional de Antropología y actual Museo Nacional de las Culturas del Mundo.

Mientras que el arquitecto Carlos Martínez Ortigoza destacó la importancia de la obra de la artista mexicana. “Guadalupe transforma el vidrio en escultura, donde el manejo de los materiales, la unión y el color de las piezas han logrado volúmenes interesantes para comprender la diversidad cultural de México”, entendiendo que esta diversidad tiene su origen en el arte prehispánico y que la reinterpretación artística redescubre la esencia de las piezas de nuestro pasado antropológico.



El arquitecto destacó la interpretación de piezas como el guerrero cautivo, que sintetiza la imposición del imperio mexicano sobre otros pueblos para poder erigir su imponente capital: Mexico-Tenochtitlan; también destacó la reelaboración de una pieza prehispánica, cuyo original se halla en el Museo Nacional de Antropología y mide pocos centímetros, y en las manos de Guadalupe Romero se convierte en una escultura de vidrio que amplifica el bello trazo prehispánico y la armonía de sus formas.

Clausura la Secretaría de la Sederec el Curso de Verano

Con la presencia del simpático Long *El dragón*, caracterizado por la actriz Margarita Maldonado, el viernes 3 de agosto, concluyó en el museo el Curso de Verano *De China, Corea a Japón, sigue la ruta del dragón*, para niños provenientes de comunidades indígenas que habitan en la Ciudad de México.



En una sencilla ceremonia la Lic. Evangelina Hernández Duarte, titular de la Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades (Sederec); el ingeniero Juan Eduardo Munguía, director de Equidad para los Pueblos y Comunidades de la misma dependencia, y la maestra Gloria Artís, directora del MNM, entregaron los reconocimientos a los profesores invitados, los coordinadores del curso y los niños participantes.

La maestra Artís dijo que las puertas del MNM, que tiene como misión mostrar la diversidad cultural del mundo, están abiertas para los niños y sus familias, para que hagan suyo el museo y también participen en sus actividades cuando quieran hacerlo y aporten sobre sus propias culturas. ¡Siempre serán bien recibidos!

Por su parte la secretaria Hernández Duarte señaló que no es la primera ocasión que el museo recibe las actividades de Sederec y a las comunidades indígenas de la ciudad, y agradeció al museo haber abierto un curso para los niños convocados por la secretaría a su cargo.

Después, tomaron la palabra las coordinadoras del curso: la maestra Judith Anguiano, del Departamento de Comunicación Educativa del museo y la Lic. Altagracia Martínez Mendoza, por parte de la Sederec. Ambas coincidieron en que el espíritu de la actividad fue invitar a los niños, desde la práctica y la interculturalidad, a conocer otras culturas como la china, coreana y japonesa.

Al principio del curso, dijo Anguiano, los niños no se abrían para hablar de su vida cotidiana, pero al conocer más sobre las costumbres, tradiciones y artesanías de dichos países, “comenzaron a entrar en confianza y nos compartieron las historias de

sus abuelitos, tíos, papás y hermanos, que también viven de hacer artesanías”.

En el curso, que se impartió del 30 de julio al 3 de agosto, los pequeños realizaron actividades de gastronomía, periodismo y artesanía relacionadas con China, Corea y Japón, guiados por los tutores: el periodista Alejandro Infante García, quien enseñó a los niños el proceso de documentación en la labor periodística; la gastronoma Sharon Castro Macías, les enseñó a elaborar algunos platillos típicos de Asia y, al final, se hizo un recetario de comida oriental.



Las compañeras de Comunicación Educativa, Judith Anguiano, Selma Rumbo Galeana, Matilde Ortiz, Susana Villalba, Raúl Hernández, Everardo González, Ángel Morales Hernández, Rodrigo Callejas, participaron en los talleres para enseñar a los niños a hacer artesanía.

También participaron, por parte de Sederec, Altagracia Martínez Mendoza, Josefina Pontigo Granados, María Fernanda Duarte Medrano, Andrea López Pérez, Blanca Estela Flores, Claudia Martínez Pérez, Gabriela Leal Alcántara, Miguel Ángel González Zavala y Jazmín Ortiz Fernández.

Como apoyo de Servicio Social del museo tomaron parte Alejandro Infante, Anahí Hernández, Alejandra Monteón, Agustín Sánchez, Alejandra B. González y María Fernanda Benítez.

La clausura del curso se llevó a cabo en la Sala Julio César Olivé, donde se montó una pequeña exposición con los trabajos realizados por los niños.

Una clausura divertida, interesante, participativa y concurrida.

Actividades del Segundo Encuentro gastronómico

- Conferencia “Lineamientos religiosos en la comida de Irán”

Como parte de las actividades del Segundo Encuentro gastronómico. *Persia: Sabores y sabiduría* este #Sábado se realizó la conferencia “Lineamientos religiosos en la comida de Irán”; posteriormente, se llevó a cabo el conversatorio “Hablemos de cárnicos o de carne en México e Irán”, con la presencia de especialistas iraníes y mexicanos, así como del gastrónomo Miguel Ángel Valdés, organizador del evento.

Para hablar de los “lineamientos religiosos” con respecto a la comida en Irán, acudió Seyed Hamed Shegofte, director general para México y América Latina del Centro

Islámico Amir Al Muminin. Dijo que lo que marca una pauta al respecto es el libro sagrado *El Corán*: “Comed y bebed, pero no cometáis excesos”; a partir de este mandato se desprende toda una visión religiosa y una forma de comportamiento del Islam para la cuestión culinaria.

Shegofte mencionó ciertos alimentos que el Islam tiene prohibidos, como algunos animales salvajes que, por extensión, se cree que pueden volver más salvajes, agresivos o violentos a la persona que los consuman, así como una alimentación sana las convierte en más fuertes, inteligentes o activas.



Siguiendo siempre los preceptos de *El Corán*, mencionó algunas de las reglas básicas para la alimentación en Irán: “Comer cuando se tiene hambre, comer bien en el desayuno, y poco por las noches o no comer nada, a menos que se tenga apetito”. Además, como una especie de purificación o limpieza de la boca, los iraníes consumen un poco de sal antes de comer y después de ingerir alimentos, pues esto ayuda a matar algunos gérmenes y bacterias que puedan generarse tras la comida.

- Conversatorio “Hablemos de cárnicos o de carne en México e Irán”

Posteriormente, se llevó a cabo el conversatorio “Hablemos de cárnicos o de carne en México e Irán”; tres especialistas abordaron el tema desde distintos puntos de vista. El primer ponente fue Daniel Narvárez Mendoza, profesor de gastronomía en la Universidad del Claustro de Sor Juana donde imparte, entre otras materias, la de “carnes, aves y caza”. El chef hizo un breve recuento histórico señalando que, después de la Conquista española, arribaron al continente americano las primeras especies de ganado bovino y porcino, lo que propició el aumento de carne.

En su participación Narvárez mencionó la importancia de someter los cárnicos a procesos de inspección y revisión de calidad, control de sanidad y medidas higiénicas, así como los distintos métodos de cocción y manejo de temperatura que se requieren para obtener el mejor sabor.

El licenciado en gastronomía Sadoc Uziel Benítez Delgado, actual jefe ejecutivo en ventas de Grupo XO de Chihuahua, habló de manera detallada sobre las distintas razas de reses que se consumen en el país. Mencionó además las ventajas criar el ganado en corrales, pues se le proporciona mejores alimentos y una dieta balanceada, dando como resultado carne de mejor calidad.

El conversatorio finalizó con la participación del médico veterinario zootecnista Ricardo Aguilar Mejía, representante del México Calidad Suprema, programa de la

SAGARPA, que respalda a los productores agropecuarios en la exportación de sus productos a otros países.

Actualmente Aguilar tiene a su cargo la estrategia Halal, área encargada de importar y legitimar productos cárnicos para su consumo en la República Islámica de Irán. Destacó que, con el creciente número de musulmanes en el mundo, se estima que para 2030 serán 2,200 millones de personas, surgió el interés de México querer expandir el comercio agropecuario nacional a ese país.

Explicó que para obtener el sello de calidad iraní Halal, se somete a los productos a estrictas normas de calidad. Para lograrlo se necesita una estrategia mercantil basada en entender sus costumbres, necesidades, religión y cosmovisión. Actualmente ya hay más de 50 empresas que ostentan el sello Halal en México.

- Taller *Nowruz: el Año Nuevo persa*

Durante la jornada sabatina, se realizó el #Taller *Nowruz: el Año Nuevo persa* en la Sala Educativa, que fue impartido por Matilde Ortiz y Raúl Hernández, del Departamento de Comunicación Educativa del museo.

En este taller se contó con la presencia de la doctora Taheré Ghasemi, Consejera Administrativa de la Embajada de la República Islámica de Irán en México, quien despertó con su presencia la simpatía y curiosidad de los participantes, quienes aprovecharon la ocasión para preguntarle sobre las costumbres y tradiciones de su país.



Durante el taller los asistentes decoraron un plato con los siete símbolos de la fiesta de Nowruz, estos símbolos cuyo nombre comienza con la letra “ese” en persa, se colocan sobre un *sofré* (mantel) para crear un altar llamado *Haafte sin* o “siete eses”. Previo al taller, la maestra Matilde Ortiz realizó una breve visita guiada por la Sala de Persia, con el propósito de ahondar más sobre los orígenes de la cultura iraní.

- Conferencia “Dulces de Irán y de México”

“Todas las culturas tienen una forma de endulzar”, explicó Patricia López, investigadora de la Universidad del Claustro de Sor Juana, durante la conferencia “Dulces de Irán y de México” el pasado #Domingo 5 de agosto, como parte del tercer día de actividades del Segundo Encuentro gastronómico: *Persia: Sabores y sabiduría*.

Acompañada por el gastrónomo Miguel Ángel Valdés, organizador del Encuentro y Alín Ponce de León, fundadora de Shirini, sabores persas, López introdujo a los

asistentes al mundo de las esencias, de los postres y los dulces iraníes y sus similitudes con los productos mexicanos.

“La cultura de lo dulce se remonta a 2 mil 500 años de historia; los persas terminaban sus comidas con algo dulce, frutas frescas o secas, bañadas en agua de rosas”, comentó Ponce de León.

Dicha costumbre la compartimos los mexicanos, entendiendo que los dulces son “pequeños trozos de felicidad”, que vienen como premio al final de la comida. Asimismo, las investigadoras comentaron acerca de algunos dulces similares entre México e Irán como el *shole zard* y el arroz con leche, pues ambos se hacen de arroz, con la diferencia de que el postre iraní tiene como ingredientes el azafrán y el agua de rosas.



Durante la jornada, se efectuó el #Taller de Dibujo persa, que impartió la artista iraní Sahar Rostamkhani, quien explicó algunos trazos característicos del estilo del arte en Irán, que se encuentra plasmado en tapetes y pinturas, tanto clásicas como contemporáneas; asimismo, las figuras mitológicas de su arte, tales como el ave mitológica Simorogh.

Para concluir el día, en la Sala Intermedia los #Cuentacuentos presentaron las primeras narraciones de “Recetas condimentadas con amor, felicidad y magia”, tales como “La taberna” y “Platos especiales”, provenientes del libro “La esencia de Rumi”; “La historia de las dos tortugas solitarias”, de Mustafá Rahmandust y “El pez de plata”, de Mohsen Chini Forushan, entre otras. Historias de amor y brujas se contaron en la Sala Intermedia del museo, en voz de Esther Saunier, Lourdes Tripp, Oralia Sánchez y Guadalupe Rivera.

Recital de música italiana



La canción italiana *Nel blu dipinto di blu*, mejor conocida como *Volare*, al igual que *Noche de ronda*, del compositor mexicano Agustín Lara y el conocido bolero *Usted* fueron coreadas por el público asistente para dar por concluido el, con la participación del barítono Carlos Fernando Reynoso, alumno de Canto de la Facultad de Música de la UNAM, acompañado por el pianista James Pullés.

Con un repertorio melancólico, característico del periodo de la música barroca, así como canciones de amor al paisaje de los canales de Venecia, propagadas durante el Romanticismo, ambos músicos deleitaron a los 60 asistentes al concierto en la Sala Julio César Olivé del museo. Además de conocidas “canciones”, se interpretó un recorrido italiano desde el siglo XVI hasta el XX.

Como parte de las actividades dominicales, en la Sala Educativa se ofreció el #Taller *Drapo Vodou*, en el marco de la exposición temporal *Vudú*. Las jóvenes Anahí Almaraz Hernández y Alejandra Berenice González impartieron esta sesión donde el público pudo crear su propia bandera vudú, desde su propia perspectiva, religión y todo lo que los rodea día con día.

Clausura de la Jornada: La partería tradicional, saberes y prácticas en riesgo

- Conversatorio “Participación social en la revitalización de la partería tradicional”

Este #Domingo 5 concluyó la Jornada: La partería tradicional, saberes y prácticas en riesgo, con el conversatorio “Participación social en la revitalización de la partería tradicional”; participaron Irene Sotelo Álvarez, del Consejo de Abuelas; Norma San Juan, Coordinadora nacional de Mujeres Indígenas; Sharon Bisell, de la Fundación MacArthur; Amparo Sevilla Villalobos, directora de la DEAS-INAH y Josefina Bravo, en representación de Adelfo Regino, coordinador de Asuntos Indígenas del gobierno electo.



Durante este conversatorio se hizo un recuento de la Jornada: La partería tradicional..., que inició a principios de mayo, en el Día Internacional de la Partera. En total se realizaron la exposición “El buen nacer...”, con fotografías e infografías exhibidas en la quinta fachada del Museo Nacional de las Culturas del Mundo, así como un ciclo de cine y cinco conversatorios.

Para finalizar la actividad, se efectuó en el patio de museo un ritual, encabezado por la partera Irene Sotelo Álvarez, quien formó un círculo con otras parteras de diferentes regiones del país. En el centro se ofrendaron flores, agua, alcohol, hierbas medicinales y copal.

“Agradezco a la madre tierra, a nuestros antepasados que nos heredaron este conocimiento de la partería para, con nuestras manos, traer la vida, niños sanos y

felices, a esta tierra”, dijo la representante del Consejo de Abuelas mientras bendecía y tocaba las manos de sus pares.

Entre las organizadoras de esta actividad se encontraban Patricia Yllescas y Lina Reza, de Kinal Antzetik Distrito Federal A.C., y Virginia Alejandre, de Nueve Lunas A.C.

Próximas actividades, semana del 6 al 12 de agosto

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
6	7	8	9	10	11	12
	ACTIVIDAD DE VERANO Mitos, texturas, caras y gestos 12 H - Sala Intermedia	ACTIVIDAD DE VERANO El árbol de la vida 12 H - Sala Intermedia	CINE Gastronomía en Irán y el mundo 13 Y 16 h - Sala Intermedia	ENCUENTRO GASTRONÓMICO Dieta de los persas en los textos antiguos y narración 15 H - Sala Eusebio Dávalos	MUESTRA Kpop: Fenómeno global coreano 12 – 17 H - PATIO	ENCUENTRO GASTRONÓMICO Ruta de la seda 12 H - Sala Eusebio Dávalos
					TALLER Advieh, especias 12 H - Sala Educativa	
					JUEGO - ENCUENTRO GASTRONÓMICO Lotería de alimentos 12 H - Biblioteca	TALLER Historia, arte y ciencia 12 H – Sala Educativa
					ENCUENTRO GASTRONÓMICO Hablemos de café 13 H - Sala Eusebio Dávalos	TALLER Ginen anba dio 12 H – PASILLO SALA INTERNACIONAL
				ENCUENTRO GASTRONÓMICO Sobre la chinampa y la milpa 16 H - Biblioteca	FOMENTO A LA LECTURA Mis historias con sabores y olores del mundo 13:30 H - Sala Intermedia	CUENTACUENTOS Recetas condimentadas con amor, felicidad y magia 13 H - Sala Intermedia
				TALLER - ENCUENTRO GASTRONÓMICO Dibujo persa 17 H - Sala Eusebio Dávalos	ENCUENTRO GASTRONÓMICO Hierbas en Irán y México, de la cocina a lo medicinal 14:30 H - Sala Eusebio Dávalos	ENCUENTRO GASTRONÓMICO Especias en México e Irán 13:30 H - Sala Eusebio Dávalos

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