

EL TLAQUACHTE

Patrimonio de Morelos



Centro INAH Morelos

De antropología forense

◆ Isabel Garza Gómez ◆

La antropología física, ciencia que se dedica al estudio de la variabilidad biológica del hombre, tiene dos áreas de investigación. La primera de ellas, en poblaciones actuales; la segunda, en poblaciones del pasado. A esta última área se le conoce con el nombre de osteología y se refiere al análisis de esqueletos humanos; recuperados, generalmente, en excavaciones arqueológicas. En osteología existen varias líneas de investigación, una de ellas, es la antropología forense que difiere sustancialmente de las otras por la cronología de los esqueletos que se estudian y porque la información que se obtiene en estos estudios se utiliza con fines legales.

El antropólogo forense sólo interviene, a solicitud del Ministerio Público, en aquellos casos en que la fecha del deceso y la fecha del hallazgo son menores a un período de 80 años, requisito indispensable para que las circunstancias en que aconteció la muerte conserven su vigencia legal. Los servicios de este especialista se requieren en situaciones asociadas a hechos delictivos, en los que sólo se encuentran esqueletos, o cadáveres en avanzado estado de putrefacción, característica que indica la ausencia de piel y músculos. Esta pérdida de los tejidos blandos del cuerpo humano implica que no existen huellas dactilares ni otros rasgos que permitan la identificación policial de la víctima.

La función del antropólogo forense consiste en identificar a la víctima, a través del estudio de sus restos óseos, aplicando las normas antropológicas, tanto técnicas como científicas. Los diversos tipos de análisis osteológicos le permiten establecer, entre otros aspectos, el sexo, la edad, la filiación racial, la talla y las proporciones corporales, los rasgos individuales, los procesos patológicos que lesionaron el tejido óseo y las fracturas consolidadas con restos de deformaciones o callos óseos. También identifica, a través de las marcas en el esqueleto, las actividades físicas y profesionales que en vida desempeñó la víctima. El estudio de las particularidades que presentan los traumatismos que originaron la muerte, le permite especificar el tipo de arma homicida. Con esta información el antropólogo forense elabora una osteo-bio-

grafía, término utilizado por algunos especialistas al referirse a la biografía de un individuo, escrita a partir de las características que presenta su esqueleto.

Los servicios de este especialista pueden ser requeridos por el Ministerio Público en decesos originados por catástrofes naturales, accidentes y en circunstancias relacionadas con guerras, actos terroristas o represiones políticas. En este tipo de acontecimientos, el antropólogo forense inicia su labor separando los huesos humanos de los que pertenecen a otras especies animales. Posteriormente, especifica el número de víctimas a partir del recuento de los diferentes segmentos óseos y de acuerdo a las características específicas que presentan cada uno de dichos segmentos; los clasifica y establece su correspondencia con un esqueleto en particular. Al concluir estos procesos, efectúa una serie de análisis

que le permiten establecer la identidad de cada uno de los occisos. Especifica las causas que provocaron las lesiones que presentan las estructuras óseas ocasionadas en estas circunstancias y correlaciona el estado de conservación de los restos óseos con las peculiaridades ambientales de la zona en que se localizaron.

En ocasiones, los peritos del Ministerio Público solicitan el apoyo del antropólogo forense en los trabajos de campo; es decir, en el lugar en que se descubren los restos esqueléticos. La exploración, la recuperación y el embalaje del material óseo, así como los objetos asociados a ellos, se lleva a cabo de acuerdo a las normas antropológicas aceptadas a nivel mundial. Este especialista hace un registro fotográfico y elabora un minucioso informe en el que describe las características del hallazgo. Entre los datos que contempla dicho informe están la ubi-

cación y las coordenadas geográficas del descubrimiento, la capa estratigráfica y la profundidad en la que se encontraron los materiales esqueléticos, la orientación y la posición en que estaban colocados, el tipo de objetos asociados y la relación de éstos con los esqueletos. Otro aspecto, no menos importante y que sólo puede observarse en el sitio del hallazgo, se refiere a la relación anatómica en que se encontraban los segmentos óseos, independientemente de si los esqueletos estaban completos o incompletos. Este dato es relevante ya que permite inferir si hubo mutilación del cuerpo. Por ejemplo, en el caso de encontrarse sólo un brazo, antebrazo y mano en posición anatómica, sugiere que este miembro superior fue mutilado cuando aún conservaba tejidos blandos como son los tendones, músculos y piel. Desde luego, es ne-

Pasa a la página II



Esqueletos

Textura, sabor, color y resonancia olfativa

Las fragancias en la cultura cuernavaquense

◆ Rodrigo García Cerde 1 ◆

Vivir es percibir el mundo que nos rodea. A través de sonidos, imágenes, sabores, olores y sensaciones nuestra mente crea un mapa de todo lo que tenemos al alcance -e incluso de lo que no- para luego discernir sobre él. Este trabajo no es exclusivo del ser humano; según sus necesidades, algunos animales desarrollan más ciertos sentidos que otros.

En cuanto a nosotros, la vista y la audición juegan un papel preponderante en esta sociedad globalizada: la transmisión de conocimiento, los medios masivos de comunicación, la industria cinematográfica, etc. Así, los otros sentidos quedan como premodernos, primitivos y de es-

De antropología...

Viene de la página 1

cesario tomar en cuenta otros elementos del contexto en el que se encuentra y observar la presencia de huellas de corte sobre los huesos que evidencien una mutilación. La información obtenida en campo es relevante para la interpretación de los resultados de los análisis, que posteriormente se efectúan en el laboratorio.

Con cierta frecuencia, además de la participación de la Antropología Forense en los trabajos de campo y también a solicitud del Ministerio Público, intervienen otras ciencias forenses entre las que se encuentran la Geología y la Entomología. La función de la primera es analizar la estratigrafía y la tierra que se encuentra sobre la ropa, o sobre el esqueleto de la víctima. La segunda, definida como el estudio de los insectos y otros artrópodos asociados con los cadáveres, es utilizada para conocer la fecha probable del deceso y para estimar las causas y el lugar del evento. Esta información es fundamental para establecer el estado de descomposición en que se encuentra el cuerpo y para determinar la relación que existe entre el proceso de putrefacción y las variables ambientales.

La formación académica en Antropología Física y su experiencia profesional en el área de Osteología, originan que el antropólogo forense sea un perito acreditado por el Ministerio Público. Esta acreditación lo faculta a participar, a solicitud de dicha institución, en la identificación de víctimas de las que sólo se tienen sus esqueletos y los resultados obtenidos en los análisis son utilizados como pruebas científicas en procesos legales.

De acuerdo a la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos el Ministerio Público es la institución autorizada para investigar los delitos y ejercer la acción penal. Hoy en día las instancias de procuración de justicia de diferentes Estados de la República Mexicana han incorporado a sus equipos de trabajo de laboratorio y de campo a diferentes especialistas forenses. Este tipo de investigación multidisciplinaria y la implementación de nuevas técnicas y métodos científicos, aplicados a la investigación criminalística, permiten mejores resultados en los procesos legales que llevan a cabo dichas instituciones.

caso uso, aunque placenteros. ¡Qué injusta apreciación! Esto se hace evidente en la cantidad y sofisticación de adjetivos para los dos primeros, por ejemplo: rojo profundo, o soprano lírico. Para los otros: frío... salado... apestado...

Por tal motivo, surge la antropología de los sentidos, que tiene como finalidad analizar la transmisión de patrones culturales, vía la percepción sensorial.² Si la visión y la audición logran esto, ¿cómo lo harán el gusto, el tacto y el olfato?

El placer de una fragancia.

“... ¿No somos ante todo seres aéreos? Si el aire es para nosotros elemento absoluto y prontamente indispensable, ¿el olfato no es precisamente el único sentido que de él percibe algunas partes?”³ Estas palabras justifican la importancia de una antropología de los olores; a cada instante estamos expuestos a estímulos olfativos que pueden ser deliberadamente enviados a nosotros o que simplemente están en el salvaje mundo cultural de todos los días provocando particulares representaciones de la vida.

Biológicamente el sistema olfativo afecta los sistemas cerebrales que controlan las emociones -como el complejo de la amígdala y el hipotálamo-⁴. Oler determinado aroma puede despertar en nosotros, independientemente de sus cualidades intrínsecas, variados recuerdos y, con ellos, distintos sentimientos, agradables o desagradables (fenómeno psíquico llamado síndrome de Proust). Además, el sentido del gusto depende estrechamente del olfato. En la

lengua, la comida se percibe como salada, amarga, dulce o agria; cuando las partículas de la comida se evaporan y llegan al centro sensorial de la nariz (el epitelio olfativo) surge el sabor como lo conocemos. Saborear la comida, entonces, es una tarea compartida entre los dos sentidos. Es interesante agregar que algunas culturas incluyen el sentido del gusto en el tacto. Por todo esto, la olfacción humana constituye un amplio campo de investigación aún inexplorado culturalmente.

“Experimentamos placer al sentir que somos parte de una identidad más vasta que nosotros mismos, y ese placer deriva de la satisfacción de la pulsión social que está inscrita en la misma biología de la especie. (...) La satisfacción se halla en la pertenencia a un organismo que nos trascienda.”⁵ Según Ana Herbsztein un mecanismo, para lograr esa satisfacción, “puede” ser oler feromonas; éstas, existen en la etología animal -en la elección de pareja por ejemplo- pero aún no se ha aislado alguna que los humanos podamos captar. Si se llegaran a descubrir estos “Mensajeros Químicos Externos”, como los llamó Wiener, entonces: “(...) el intercambio inconsciente de señales sociales determinaría el carácter social del hombre”.⁶ Esta posibilidad abre un interesante estudio sobre lo biológicamente social del ser humano, regido por el olfato; sin embargo, deja de lado el aspecto que lo distingue del resto de los animales: lo cultural.

¿Qué relación hay entre olor y poder? ¿Cómo califica un colectivo cierto olor? ¿Cómo caracteriza lo santo, la muerte, lo prohibido? ¿Cuál es el olor representativo

de un lugar y qué relaciones se tejen en torno a él? ¿Qué identidad construye? ¿Cuál es la historia detrás de un olor, agradable o desagradable, en la vida de una sociedad?... Son algunas de las múltiples opciones de este nuevo estudio.

Inaugurando esta rama antropológica en nuestra ciudad, me pregunté ¿a qué huele Cuernavaca? Imposible no percibirse de sus múltiples miasmas y aromas. El kiosco, la plaza de armas, el mercado López Mateos, el Jardín Borda, son lugares llenos de olor, relacionado irremediablemente con el cronos cotidiano.

Corazón que no ve, corazón que no siente...

Si el antropólogo Marvin Harris trató el tema de las vacas en un país -la India- en el que no las comen por prescripción religiosa; en el nuestro, antes de llegar a las carnicerías, mercados y supermercados especializados en las prácticas de corte y deodorización. ¿Se ha fijado amable lector, por qué en las carnicerías hay uno o más floreros o macetas con plantas aromáticas? Y en los super's por qué venden la carne en platos blancos de tecnoport recubiertos con una funda plástica transparente? Otra cosa es esa institución conocida como el rastro, que atiende las demandas de las primeras, y donde las prácticas de matanza cubren el espacio de olores socialmente rechazados.

En confesión, por comodidad elegí la intensidad olfativa que produce el rastro municipal ubicado enfrente de la alameda de la solidaridad y al lado del deportivo al que asisto. Aproximadamente a las cuatro de la



tarde se percibe un olor a algo que varias personas creyeron distinto: “estiércol”, “caño”, o “tripas pudriéndose”. Se trata de un lugar del que poco quieren hablar, ¿por el remordimiento de conciencia, quizá? La pregunta debe ir por el lado cultural. Eso lo hace interesante.

El rastro lleva treinta y tres años operando. Se construyó en lo que entonces eran campos de cultivo, las afueras de la ciudad, para evitar molestias, por supuesto. Sin embargo, la mancha urbana le alcanzó y hoy en día se ubica en un lugar muy transitado. Me dirigí a las oficinas, que se encuentran en la entrada, y ahí me atendió el jefe, con un año de antigüedad en su puesto. Ernesto Espinosa, me explicó su funcionamiento.

La matanza comienza a las diez de la noche y dura siete horas, hasta las cinco de la mañana; a las ocho, comienza la limpieza del lugar y, a las doce del día, ya se han llevado toda la carne. Para dar muerte a los animales primero se insensibilizan; en el caso de las reses, se utiliza un pistoleta, una pistola industrial con la cual se dispara al cerebro del animal. Para los cerdos se utiliza una descarga eléctrica y, posteriormente, se les pincha la vena yugular para desangrarlos. Ya muertos, se despiela a las reses y se escalda la piel a los cerdos, en una tina para luego rasurarla. A continuación se realiza la evisceración; esto es, se abre al animal, siguiendo la línea media, para retirarle las vísceras, que se separan en vísceras rojas (corazón, pulmón, hígado) y verdes (estómago, intestinos) para su posible utilización como longaniza. Cuando esto ha terminado, la carne debe ser inspeccionada para determinar si es apta para consumo humano y si no lo es se decomisa e incinera. Finalmente, se lleva a su destino comercial.

Cuando hicimos el recorrido por las instalaciones, eran las doce del día; sólo quedaba un trozo de carne en el cuarto de despacho. Al entrar se podía percibir un intenso olor a carne fresca -¿hay un olor a carne fresca? ¿Cómo describirlo?- no solamente ahí sino en todo el lugar; aunque ya estaba lavado todo, quedaban charcos rojizos de agua. Al preguntarle sobre el olor que sale de ahí en las tardes me dijo que lo más seguro era por causa del estiércol de los animales, pues a veces no es removido hasta tarde. Sin embargo, también agregó que los residuos orgánicos de la matanza son depositados en un contenedor, afuera del rastro, vaciado en la tarde, o en la noche, que puede generar olores. Además, comentó que atrás del edificio pasa una barranca, contaminada desde la colonia Barona, generaba un olor de estiércol. Esta zona es un mar de olores, sin mencionar los que producen las instalaciones de PEMEX a unos 250 metros de nuestro epicentro olfático.

Las personas que van al deportivo Fidel Velázquez describieron el olor refiriéndose a “fosa séptica”, “caño”, “mierda”; incluso, a “criolina”, un químico utilizado en la limpieza. Sus sensaciones iban desde un simple desagrado hasta náuseas o “pesadez energética”, pues un mal olor provoca y refleja -me comentaban- desarmonía mental y espiritual. Son personas que asisten regularmente a dicho lugar, así que su desagrado no va más allá de unas horas. El olfato es nuestro recurso principal para calificar una persona como apta socialmente para convivir con ella o un lugar como apropiado para permanecer ahí o alejarse lo más

pronto posible; entonces, aguantar una peste sería bajo complicidad o por irremediable necesidad.

A la peste con amor...

Hay varios puestos de comida enfrente del rastro. En uno, quien lo atiende me decía que lleva ocho años trabajando ahí y que nunca le ha afectado en la venta algún olor o molestia proveniente de su vecino. Extraña situación por tratarse de un lugar donde se venden alimentos; sin embargo, recogía su puesto a las tres de la tarde.

Justo detrás del rastro hay una privada llamada Petroleros. Perteneció a la colonia Revolución, de aspecto humilde: calle sin pavimentar, casas construidas con materiales endebles, donde se vive en condiciones poco higiénicas. Efectivamente, pasa un río totalmente contaminado de aguas grises, con montones de basura y demás cosas impensables, la correspondiente fauna y, nuestro objeto de estudio, el olor. Sobre éste los colonos me explicaron estar totalmente acostumbrados y que, realmente, sólo es intenso en la época seca, pues en tiempo de lluvias el miasma fluye.

Las personas que entrevisté llevan no menos de quince años viviendo ahí. Describieron la “peste” del rastro como a “casco”; es decir, a pelo quemado, a perro muerto y a estiércol de cerdo. La intensidad va estrechamente relacionada con la hora del día. Comentaron que se comienza a percibir cuando el calor arrecia. La mayoría manifestó estar acostumbrada al olor y no presentar problemas de salud. Sin embargo, una pareja me comentó que sus hijos se enferman muy seguido de la garganta, del estómago y sufren de infecciones en la piel; por lo que tienen que llevarlos continuamente al médico y les afecta en su economía familiar. “Y antes era peor...”

Hace aproximadamente cinco años existía una “chimenea” en el rastro, usada para incinerar quizás los desechos de la matanza o la carne decomisada. Todo el humo generado llegaba directamente a las casas de estas personas, que no tenían más remedio que taparse la nariz y aferrarse a su humilde vivienda. Se quejaron con los de salubridad y resolvieron disminuir la altura de dicha chimenea, pero ya no de utiliza.

Vivir en condiciones higiénicas es responsabilidad del individuo; si lo antagónico es generado por un agente externo se debe reclamar el derecho a una vivienda digna. Mas al haber realizado lo posible por ello y persistir la incomodidad, ésta se vuelve parte de la vida cotidiana y se le aprende a “querer”, o al menos a soportar, pues qué más... el hombre es el animal más adaptable de este planeta y un olor, como toda experiencia, siempre tiene algo de bueno.

Con esta breve investigación espero haber dejado claro que el mundo de los olores va más allá de un exquisito y elitista Chanel no. 5; incluso, en éste hay un universo cultural esperando ser abierto. ¡Lo que nos aguarda...!

(Pies de nota)

¹ Estudiante de antropología de la UAEM. Fungió como ayudante de investigación en el Área de Antropología e Historia del Centro INAH Morelos durante el último trimestre de 2005, con la tarea de realizar este registro etnográfico bajo la supervisión del Dr. Ricardo Melgar Bao.

² HERBSZTEIN, Ana.

³ MAETERLINK citado por HERBSZTEIN.

⁴ Entrevista a Kensaku Mori en *Las investigaciones sobre el olfato clarifican los mecanismos de la mente*.

⁵ HERBSZTEIN, Ana.

⁶ *Loc cit.*

BIBLIOGRAFÍA

BARRERA, Andrés
Olfato, el sentido indescrito en el sitio web <http://www.genaltruista.com/temas/olfato.htm> (Bajado el 30/09/2005)

CANDAU, Joël
De la tenacidad olfativa al síndrome de Proust en el sitio web http://www.perceptnet.com/perc11_02.htm (Bajado el 20/09/2005)

CLASSEN, Contance
Fundamentos de una antropología de los sentidos en el sitio web <http://www.unesco.org/issj/rics153/classenspa.html> (Bajado el 20/09/2005)

HERBSZTEIN, Ana
Lo olfatorio y lo social: una relación un tanto enigmática en el sitio web <http://www.genaltruista.com/temas/olfato.htm> (Bajado el 30/09/2005)

IGLESIAS Y CABRERA, Sonia C.
2000 “El pan de pulque de nuestras fiestas patronales” en *Diario de campo: Olores y sabores de la comida mexicana*.

na; la cultura alimentaria. CONACULTA-INAH (suplemento nueve; mes de junio), pp. 12-14

LONG, Janet
2000 “El chile en la dieta mexicana” en *Diario de campo: Olores y sabores de la comida mexicana; la cultura alimentaria*. CONACULTA-INAH (suplemento nueve; mes de junio), pp. 4-6

MELGAR, Ricardo
2002 “Hacia la cultura de lo sensible en Morelos: los olores del lugar, del prójimo y del extraño” en *El Tlacuache en La Jornada Morelos*. Domingo 1 de septiembre; (pp. IV, II y III)

MELGAR, Ricardo
2002 “Nueva entrada a la antropología de los olores: los aromas de lo sagrado en Morelos” en *El Tlacuache en La Jornada Morelos*. Domingo 20 de Octubre; (pp: portada, II y IV)

MELGAR, Ricardo
2002 “De la antropología e historia del olor” en *El Tlacuache en La Jornada Morelos*. Domingo 15 de Septiembre; (pp. IV y II)

El sentido del olfato humano: algunos datos en el sitio web <http://www.genaltruista.com/temas/olfato.htm> (Bajado el 30/09/2005)

Las investigaciones sobre el olfato clarifican los mecanismos de la mente (entrevista al Dr. Kensaku Mori) en el sitio web <http://www.genaltruista.com/temas/olfato.htm> (Bajado el 30/09/2005)



EL YAUHTLI

PAPA

Solanum tuberosum L.

FAMILIA: SOLANACEAE

◆ Margarita Avilés y Macrina Fuentes ◆

La familia botánica a la que pertenece la papa es de gran interés económico. Muchos de sus representantes son plantas de cultivo. La familia cuenta con 90 géneros y más de 2000 especies, distribuidas en zonas templadas y tropicales de toda la tierra. La papa es originaria de América del Sur y es cultivada en diversos países del mundo, excepto en los trópicos húmedos.

Estudios científicos sobre la papa son numerosos y diversos, los cuales han generado una amplia información sobre aspectos botánicos, históricos, fitogeográficos, fitogenéticos, agronómicos, fitoquímicos y farmacológicos.

Desde 1971 existe el *Centro Internacional de la Papa*, fundado en Lima, Perú y es el mayor centro de investigación científica sobre la papa en el mundo, así como el camote y otros tubérculos y raíces.

La papa fue descrita por Linneo y existen vestigios arqueológicos que datan su origen en los Andes de Perú, Bolivia y en el archipiélago de Chiloé, especie domesticada 8000 años antes de Cristo.

En el siglo XVI, la papa, batata o patata fue introducida a España. En ese mismo siglo, varios países europeos

como Italia, Alemania, Polonia y Rusia la incorporan a la dieta común. Posteriormente, en Francia, se cultiva por la belleza de sus flores y se populariza su consumo por el farmacéutico y gastrónomo Antoine Parmentier. A finales del siglo XVI se introduce a Inglaterra y después a otros países.

En fuentes históricas de México en el siglo XVI, se le reporta como comestible en el Códice Florentino de Fray Bernardino de Sahagún. En el siglo XX el profesor Martínez Maximino, la reporta contra cistitis crónica, con hipertrofia de la próstata; y la Sociedad Farmacéutica de México la cita como emoliente.

Solanum tuberosum es una planta herbácea anual que llega a medir un metro de altura, con tallos erectos y débiles, pubescentes o glabros. Sus hojas son compuestas con 7 folíolos de forma lanceolada. Las flores están agrupadas en forma de estrella con pétalos unidos, de color blanco, rosa o violeta, con el centro amarillo. Su fruto

es una baya verde; la parte que se consume es un tubérculo, es decir, un engrosamiento subterráneo de los tallos que sirve para almacenar sustancias de reserva, cubiertos por una epidermis. Sobre su superficie existen "ojos", hundimientos para resguardar las yemas vegetativas que originan los tallos. Los usos de la papa son diversos, se emplea fundamentalmente con fines comestibles, cosméticos y medicinales; como bebida, se produce una variedad del vodka. También se usa en la elaboración de productos forrajeros, farmacéuticos y cosméticos.

Actualmente la papa se emplea en diversas medicinas tradicionales y alternativas, empleándose sus rodajas, en maceración, en jugo o en licuados; sola o con otras plantas. El polvo, en pomadas o en otros preparados. Se emplea en problemas digestivos, de la piel, nerviosos y respiratorios.

En la medicina tradicional mexicana se emplea para evitar la caída del cabello, en infecciones del cuero cabelludo y contra la caspa. En la carnosidad o nube de los ojos, hinchazones, paperas, quemaduras, hemorroides, reumas, trastornos digestivos y hepáticos.

Fitoquímicamente se reporta el conte-

nido de agua, almidón, amilopectina, B.amilosa, tropeina, sales minerales, oligoelementos y taninos. En la piel, existen en condiciones normales, trazas de alcaloides, cuya proporción aumenta si la patata enverdece por radiación solar o al germinar.

Farmacológicamente se ha comprobado su efecto antibiótico sobre *Staphylococcus aureus*, aglutinante de glóbulos rojos, linfocitos y espermatozoides humanos y la actividad hipoglucémica.

La Solanina es el principio tóxico; es un alcaloide que se empleaba con fines antineurálgicos y analgésicos, y ahora está en desuso en la industria. Se encuentra en las partes verdes de toda la planta, por eso los tubérculos son seleccionados y ocasionalmente se venden y siempre son cocinados para su consumo.

La ingestión de las papas de coloración verdosa y los retoños, puede producir envenenamiento, gastroenteritis, vómitos, hematuria y depresión respiratoria y nerviosa. Así como elevación de la temperatura, anorexia, salivación, constipación, dermatitis, y conjuntivitis

La especie *Solanum tuberosum* ha formado parte de la colección nacional de plantas medicinales del jardín etnobotánico. Existen otras especies que popularmente se conocen como papas: La llamada *papa lisa*, el tubérculo de *Ullucus tuberosus* y la oca y ñame *Oxalis tuberosa*



INVITA Escuela Nacional de Antropología e Historia. Licenciatura de Antropología Social

Extendemos una cordial invitación a los estudiantes, investigadores y maestros interesados en la investigación social a participar como ponentes en el VI ENCUENTRO NACIONAL DE ESTUDIANTES DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL que realiza anualmente la Licenciatura de Antropología Social de la ENAH, el cual tiene por objeto reflexionar acerca del quehacer antropológico en el contexto actual.

El evento se llevará a cabo del día **lunes 15 de enero** al **viernes 19 de enero del 2007** en el auditorio **Javier Romero Molina**, ubicado en el edificio anexo de las instalaciones de nuestra Institución (Periférico sur y Zapote s/n, Col. Isidro Fabela, Del. Tlalpan, México, D.F. 14030).

La entrega de resúmenes y el registro de participantes (Máximo 2 cuartillas a espacio y medio) terminará inapelablemente el día **10 de Octubre del 2006**, y su entrega será en la Coordinación de la Licenciatura de Antropología Social de la ENAH, o por vía electrónica a la dirección estudiantenah@yahoo.com.mx

Se solicita que los ponentes anexen su **información personal**: Nombre(s), apellidos, institución a la que pertenecen, teléfono, correo electrónico y en cada caso particular lo que corresponda a su nivel de estudios (licenciatura, grado académico, pasantía, semestre). Así mismo el ponente deberá llenar su texto en el área de especialización en la que se inscribe su trabajo (religiosa, urbana, simbólica, etc.).

La **fecha límite** para la entrega de la **versión final** de ponencia será el **21 de noviembre de 2006**. No será aceptada ninguna ponencia posterior a esta fecha, para atender los tiempos de dictaminación.

Las ponencias, en el caso de los estudiantes, serán remitidas a un profesor o investigador especialista en el tema, quien las dictaminará. Al estudiante se le devolverá el dictamen a la brevedad a fin que pueda afinar su ponencia conforme a los señalamientos.

La ponencia deberá estar **escrita en formato Word**, con un máximo de **15 cuartillas** a espacio y medio (incluyendo bibliografía), con páginas numeradas progresivamente, **letra Arial de 12 puntos**. No se aceptarán trabajos realizados en Macintosh, archivos pdf o en formatos no compatibles con Word.

Los temas son **libres**, siempre y cuando tenga como objeto el **quehacer antropológico**.

Esperamos su asistencia y su comprensión. Las medidas tomadas garantizarán la calidad académica del evento en concordancia con las aspiraciones de los estudiantes.

Para **mayor información** comunicarse al correo electrónico: estudiantenah@yahoo.com.mx

Les saludan los integrantes del
Comité Organizador del VI Encuentro de Estudiantes de Antropología Social



Foto: <http://www.botanical-online.com/fotosolanumtuberosum.htm>

Canasta de papas, mercado. Archivo fotográfico Fuentes-Avilés

Suplemento Cultural

EL TLAGUACHE
Patrimonio de Morelos

CONACULTA • INAH

Consejo Editorial: Ricardo Melgar, Lizandra Patricia Salazar, Jesús Monjarás-Ruiz, Miguel Morayta y Barbara Konieczna

Coordinación: Guadalupe Calzada Gutiérrez

Formación: Arturo Mendoza Vázquez

Matamoros 14, Acapantzingo, difusion.mor@inah.gob.mx