

...lem...

Centro de producción de lecturas, escrituras y memorias



Proyectos de vida, gozos comunitarios, legados familiares, prácticas rituales, osadías colectivas, migraciones condimentadas, rebeldías ejemplares y poéticas humeantes.

Modalidad presencial (Puebla) y Modalidad en línea





RENIECYT
Registro Nacional de Instituciones y
Empresas Científicas y Tecnológicas

El Centro de producción de lecturas,
escrituras y memorias (LEM)
está inscrito en el Registro Nacional
de Instituciones y Empresas Científicas y
Tecnológicas (RENIECYT), un instrumento de apoyo
a la investigación científica, el desarrollo tecnológico
y la innovación en México a cargo
del Consejo Nacional de Humanidades,
Ciencias y Tecnologías (Conahcyt).

Este registro identifica a las instituciones, centros,
organismos, empresas y personas físicas o morales
de los sectores público, social y privado que llevan a
cabo actividades relacionadas con la investigación y el
desarrollo de la ciencia y la tecnología en México.



...lem...

Centro de producción de lecturas, escrituras y memorias

Impulsamos las **LECTURAS**
de los lazos ciudadanos,
familiares y comunitarios.



Encauzamos las **ESCRITURAS**
de las realidades presentes,
pasadas y posibles.



Apoyamos las **MEMORIAS**
de los afectos, las ilusiones
y los aprendizajes.



4^{to} DIPLOMADO
LATIDOS
DE LA

Cocina
Tradicional
Mexicana

Abril - diciembre 2024

...lem...

Centro de producción de lecturas, escrituras y memorias



CONTENIDO

Enfoque curricular	6
Ejes reflexivos	7
Personas convocadas	8
Aprendizajes	9
Plan de estudios	10
Modalidades	12
Maestras y maestros	13
Requisitos de ingreso	32
Requisitos de egreso	33
Inversión económica	34
Formas de pago	36

ENFOQUE CURRICULAR

En el Centro de producción de lecturas, escrituras y memorias (LEM) te convocamos a tomar parte del cuarto diplomado **Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana** para aprender de quienes resguardan las memorias, los rituales y los futuros de las prácticas identitarias que le dan sentido a la inscripción de la Cocina Tradicional Mexicana en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

En este trayecto formativo, iluminado por la palabra-fuego de las maestras y los maestros tradicionales, adquiriremos herramientas, experiencias, procesos y metodologías desde la pedagogía de lo testimonial.



RECUERDA

Este no es un curso para aprender a cocinar, sino un diplomado para generar acercamientos históricos, emocionales y reflexivos a las experiencias y los proyectos de quienes mantienen en pie las cocinas tradicionales.



EJES REFLEXIVOS

- Detrás de todos los platillos hay historias, esfuerzos, proyectos y rebeliones.
- La cocina es un punto de partida para transformar la realidad con iniciativas gremiales, comunitarias, cooperativas, turísticas, empresariales y educativas.
- Las cocineras tienen proyectos, intereses y experiencias que inician en la cocina y recorren múltiples territorios comunitarios, afectivos y laborales.
- Las cocinas tradicionales resisten gracias a personas específicas, en contextos heterogéneos y por la defensa consciente de la memoria.
- Lo tradicional no es un todo invariable, sino un mosaico de prácticas, realidades, procesos y singularidades.
- Las raíces de la tradición se originan en tiempos diversos, entre protagonistas inesperados y con ingredientes imprevistos.



...lem...



7





PERSONAS CONVOCADAS

El diplomado **Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana** está abierto a la participación de todas las personas con experiencias, intereses, prácticas o proyectos relacionados con:

- Memorias de las cocinas tradicionales.
- Salvaguardia del patrimonio cultural.
- Cartografías regionales de las cocinas tradicionales.
- Comunicación, difusión y proyección de saberes gastronómicos.
- Testimoniales, relatos e historias de vida.
- Recopilación, análisis y divulgación de saberes tradicionales.
- Gestión cultural.
- Organización comunitaria.
- Estudios de gastronomía.
- Emprendimientos culinarios.
- Formación de cooperativas.
- Iniciativas turísticas desde la cocina tradicional.
- Sazones, pesares y antojos de la poesía en idiomas indígenas.
- Narrativas literarias con la cocina como protagonista.
- Desarrollo de libros y proyectos de cocina.



...lem...



8





APRENDIZAJES Y EXPERIENCIAS

Las personas que cursen el diplomado **Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana**:

- Tomarán parte de una inmersión cultural en las realidades que impactan en las cocinas tradicionales de México.
- Adquirirán un panorama de los retos que enfrentan sus protagonistas y las visiones que animan su vitalidad.
- Distinguirán la trascendencia de la cocina tradicional como síntesis de cosmovisiones y pertenencias.
- Valorarán la diversidad gastronómica en México.
- Conocerán proyectos que fortalecen la práctica de la cocina tradicional mexicana.
- Adquirirán herramientas para colaborar en la investigación de temas relativos a las cocinas tradicionales de México.
- Identificarán los procesos de desplazamiento, omisión, pérdida y deforestación que enfrentan las cocinas tradicionales de México.
- Sabrán de iniciativas de salvaguardia, enseñanza y defensa de las cocinas tradicionales de México.
- Reconocerán la importancia de las cocinas en la creación poética contemporánea en lenguas indígenas.
- Incorporarán la perspectiva de salvaguardia para el desarrollo de proyectos narrativos en torno a las cocinas tradicionales y sus protagonistas.



...lem...

PLAN DE ESTUDIOS

SESIÓN	PONENTE	FECHA
APERTURA. EL LLAMADO A LA MESA		
1. Horizontes de la cocina tradicional	Griselda Tihui Campos Ortiz UNAM - FFL	20 de abril
MÓDULO 1. LOS MOTIVOS DEL QUERER		
2. Defender la tortilla ceremonial	Ma. del Consuelo Venancio Guanajuato	4 de mayo
3. Multiplicar el cacao	Estela Lázaro Magaña Tabasco	18 de mayo
4. Encontrarse con el mezcal	Patricia Acevedo Pacheco Guerrero	1 de junio
5. Agradecer el cobijo	Martha Díaz de Kuri Ciudad de México	15 de junio
MÓDULO 2. LOS COBIJOS DEL RITUAL		
6. Amasar la rebeldía	Soledad Nicolás Gutiérrez Puebla	29 de junio
7. Hornear el arraigo	Cuitláhuac Córdova Tamaulipas	13 de julio
8. Avivar el fuego	Gladys Espinoza Colima	27 de julio
9. Recuperar la autonomía	Álvaro Salgado Ramírez Chihuahua	10 de agosto

(continúa)

PLAN DE ESTUDIOS

(continuación)

SESIÓN	PONENTE	FECHA
MÓDULO 3. LAS VEREDAS DE LA HERENCIA		
10. Encarnar el deleite	Amanda Covarrubias: La Patrona de la Parrilla Coahuila	24 de agosto
11. Respetar la tierra	Rosalba Morales Bartolo Michoacán	7 de septiembre
12. Soñar con el pulque	Bibiana Bautista Gaitán Oaxaca	21 de septiembre
13. Politizar el paladar	Sarah Bak-Geller Corona UNAM - IIA	5 de octubre
MÓDULO 4. LA COSECHA DE FUTUROS		
14. Amplificar las raíces	Nidia Patricia Hernández Veracruz	19 de octubre
15. Defender la memoria	Reyna Pérez Vicuña Morelos	2 de noviembre
16. Navegar La Chinesca	Ramón García Yee Baja California	16 de noviembre
17. Sazonar la poesía	Susana Bautista Estado de México	30 de noviembre
CIERRE. EL SOSIEGO DE LA SOBREMESA		
18. Reconfigurar los proyectos	Efrén Calleja Macedo LEM	14 de diciembre

RECUERDA

El programa establece dos sesiones quincenales al mes, excepto:

- En **ABRIL Y DICIEMBRE** hay una clase.
- En **JUNIO Y NOVIEMBRE** hay tres clases.



MODALIDADES

PRESENCIAL

Sesiones sabatinas cada 15 días, de 10:00 a 15:00 horas, en la sede de LEM, ubicada en el Centro Histórico de Puebla, Puebla.

Quienes toman la modalidad presencial tienen la posibilidad de ver hasta dos sesiones en línea, cuando no puedan asistir a la clase en LEM.

EN LÍNEA

La transmisión se hace en vivo a través de la plataforma de LEM con producción multicámara y edición de video en directo. Esta modalidad puede tomarse:

- de manera sincrónica, en directo
- de manera diferida, al ritmo de cada estudiante.

Quienes cursan la modalidad en línea pueden acudir a la sesión presencial cuando así lo dispongan, sólo deben notificar su asistencia con anterioridad.

Una vez finalizadas las 18 sesiones del diplomado, los videos permanecerán disponibles hasta el 30 de diciembre de 2024.



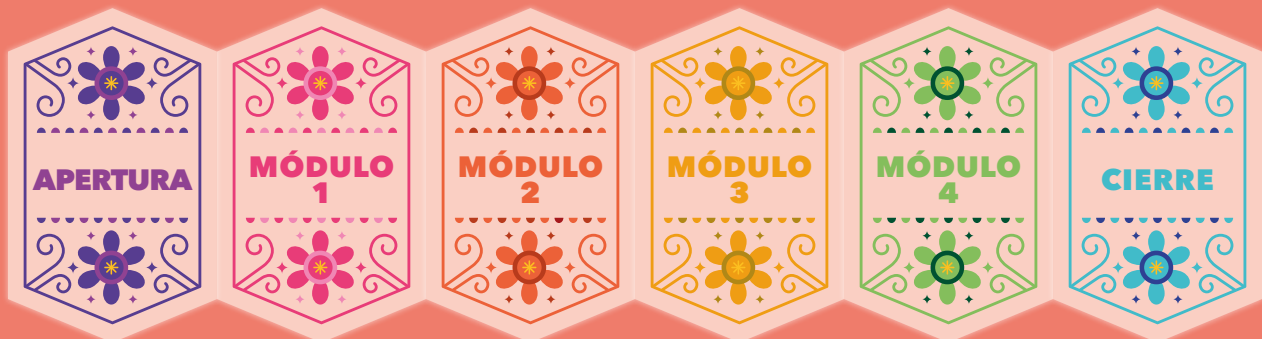
RECUERDA

Por motivos legales, las clases no pueden ser copiadas, descargadas o distribuidas fuera de nuestra plataforma. Sólo están disponibles como material de aprendizaje durante el diplomado.

MAESTRAS Y MAESTROS

4^{to} DIPLOMADO
LATIDOS
DE LA

Cocina
Tradicional
Mexicana



...lem...

13



HORIZONTES DE LA COCINA *Tradicional*



Del análisis y los aprendizajes están hechos los injertos que hoy guían las alegrías y las luchas en torno a los reconocimientos, pendientes y desafíos que se hierven en las cocinas del vasto territorio nacional.

GRISELDA TIHUI CAMPOS ORTIZ

Universidad Nacional Autónoma de México - FFL

Es investigadora, activista y divulgadora de la cultura alimentaria. Doctora en Estudios Latinoamericanos por la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional Autónoma de México e investigadora con amplio trabajo en torno a los múltiples ámbitos del campo mexicano, las semillas emblemáticas, la gastronomía tradicional y los retos sociales de los practicantes de las artes de la tradición. Ha encabezado la organización de muestras gastronómicas y foros reflexivos. Autora de *Crónica de una muerte anunciada. La extinción del café mexicano*.



PRESERVAR **LA TORTILLA** *ceremonial*



El maíz, las historias, los mitos, las leyendas y las conmemoraciones son como los granos del maíz sagrado. En el círculo ceremonial de la tortilla conviven los colores y las formas, los mensajes y las reverencias, las añoranzas y los amores.

MARÍA DEL CONSUELO VENANCIO MESITA

Guanajuato

Nació en la comunidad de Delgado de Abajo, Comonfort, Guanajuato. Es de ascendencia otomí. La enseñanza de la cocina tradicional la adquirió de su bisabuela. Es especialista en la elaboración, la historia y los simbolismos de las tortillas ceremoniales. Ha implementado diversos proyectos sociales y culturales en su comunidad para el rescate de las tradiciones indígenas. Ha participado en diversos foros de cocina tradicional. Durante el Tercer Encuentro de Cocina Tradicional del Estado de Guanajuato, 2015, obtuvo el primer lugar en la categoría de Mejor Platillo Tradicional.



MULTIPLICAR *el cacao*



El cacao es una promesa de múltiples caminos, de lo líquido a lo espeso, de lo dulzón a lo picoso. Ha sido moneda y ha sellado encuentros históricos. De sus semillas brotan sorpresas tan regocijantes como el emprendimiento comunitario.

ESTELA LÁZARO MAGAÑA

Tabasco

Es originaria de Comalcalco, Tabasco. Como parte de sus proyectos productivos y comunitarios, ha establecido múltiples cooperativas familiares, en su mayoría, formadas por mujeres. Fundó el colectivo La Campesina, que reunió a mujeres expertas en la producción y elaboración de cacao. Inició este proyecto inspirada por su padre y abuelo. Ahora su red de mujeres es Embajadora del Cacao y trabaja con el firme compromiso de difundir las historias, los procesos y las virtudes de este fruto. Hoy, encabeza el Centro Gastronómico Cultural del Cacao.

ENCONTRARSE *con el mezcal*



Acompañarse es el regocijo de la vida. Siempre es un gozo conversar y reconocerse. Por eso, el mezcal coquetea con el alimento, lo espera con la paciencia de la luna y el entusiasmo de la lluvia. Cada trago es una promesa.

PATRICIA ACEVEDO PACHECO

Guerrero

Nació en Amojileca, Chilpancingo, Guerrero. El amor por la cocina le fue heredado por las mujeres de su familia. Por su parte, su abuelo mezcalero le transmitió el vínculo con el mezcal. Hoy, la maestra Patricia combina estos legados. Es directora de la Ruta del Mezcal de Guerrero, que reúne a 15 mezcaleras de las comunidades de Mazatlán, Amojileca, Petaquillas, Mochitlán y del municipio de Chilpancingo. Es presidenta de la Asociación de Productores de Mezcal de Guerrero (PROMEG). Durante 2023, el gobierno de Guerrero le entregó el premio “Transformando el Turismo”, en la categoría de “Líder Turístico”.

AGRADECER *el cobijo*



La identidad está tejida por los sinsabores, las ausencias y las nostalgias que se cruzan con nuevas texturas, cobijos y sensaciones. Así emergen tradiciones y comunidades de territorios propios, transfronterizos, la cocina libanesa en México es un claro ejemplo de ello.

MARTHA DÍAZ DE KURI

Ciudad de México

Es autora de múltiples publicaciones en torno a la migración libanesa y las historias familiares. Forma parte de la Asociación de Artistas e Intelectuales de Ascendencia Libanesa (Al Fanaan). En 2014, desde Beirut, la Norte Dame University - Louaize le otorgó el Acknowledgment Award por su prolífica obra sobre la comunidad libanesa en México. En 2005 recibió el Premio Sor Juana Inés de la Cruz, otorgado por la Universidad Nacional Autónoma de México. Es coautora, con Lourdes Macluf Macluf, de los libros *De Líbano a México. La vida alrededor de la mesa* (2001) y *De Líbano a México, Crónica de Un Pueblo Emigrante* (1996).



AMASAR *la rebeldía*



La cocina tradicional sale a las calles, incorpora espacios de subsistencia, alimenta jornadas laborales, refrenda esperanzas, enlaza familias y, sobre todo, defiende con entereza, sus legados comunitarios, festivos y organizativos.

SOLEDAD NICOLÁS GUTIÉRREZ

Puebla

Es originaria de Santa María Coapan, junta auxiliar de Tehuacán, Puebla, donde cada año se lleva a cabo la Carrera de la Tortilla, con la participación de cientos de mujeres. Es abogada y taquera. Pertenece a Yolotlégole (corazón de maíz, en náhuatl), grupo de mujeres coapeñas dedicadas a la preparación y comercialización de alimentos hechos a base de maíz que venden tacos y tortillas en las inmediaciones del mercado de Tehuacán, Puebla. Desde hace más de un lustro, ha tomado parte de diversas iniciativas para oponerse a la apropiación cultural de la Carrera de la Tortilla.





HORNEAR *el arraigo*



El horno es calidez, sustento, convocatoria y pertenencia. En su calor se gestan amaneceres y ocasos. Construir hornos es convocar nuevas oportunidades, fortalecer tradiciones y amasar arraigos.

CUITLÁHUAC CÓRDOVA

Tamaulipas

Nació en Ciudad Victoria, Tamaulipas. Su relación con la cocina tradicional empezó por sus abuelas, quienes lo acercaron al mundo de las cazuelas y los fogones. Documenta, difunde y alienta la cocina tradicional de Tamaulipas, tanto en las zonas urbanas como en los espacios rurales. En los últimos años se ha dedicado a rescatar el uso de hornos de leña en la zona norte del país. Su proyecto incluye la construcción de hornos tradicionales en apoyo a la panadería rural. A la par, impulsa el proyecto “Parador Don Piquino”, un comedor de carretera para conocer, disfrutar y valorar los productos locales.





AVIVAR el fuego



La tradición es un fuego que se aviva, se comparte y se extiende para iluminar los caminos antiguos y los que se abrirán con los nuevos pasos. Cada llama busca su propio destino, sin olvidar la lumbre que la alimentó.

GLADYS ESPINOZA

Colima

Es originaria de Comala, Colima. Cocinera, promotora, difusora e investigadora de la cocina tradicional colimota. Coautora del libro *Mujeres del Fuego. Saberes y Sabores de Colima*. En 2016, organizó el Primer Encuentro de Cocineras Tradicionales, en La Becerrera, Comala y en 2019, llevó a cabo la segunda edición, en Nogueras, Comala. Fundadora y coordinadora del grupo Mujeres del fuego. Este colectivo recupera, documenta y transmite las prácticas tradicionales, los ingredientes locales y los platillos emblemáticos colimotas. Además, fortalece los procesos y los proyectos de cada una de sus integrantes.



RECUPERAR *la autonomía*



La autonomía es una red de voluntades en permanente construcción. En este proceso de anudar las herencias y las realidades, es vital la capacidad reflexiva y operativa para defender la comida sana, nutritiva y con pertinencia cultural.

ÁLVARO SALGADO RAMÍREZ

Chihuahua

Es coordinador del Área de agroecología, territorio y comunalidad de SINECOMUNARR e integrante de la Red en Defensa del Maíz. Ha tomado parte del acompañamiento a comunidades, grupos y organizaciones indígenas campesinas en diversidad de contextos agroecológicos, étnicos y de autonomía en más de 22 regiones indígenas del país. Estos procesos se han llevado a cabo siempre desde la identidad y la cultura como sustentos de la lucha por el territorio y la comunalidad. El eje de su actividad ha sido siempre que la soberanía alimentaria es un derecho que nace del pueblo.





ENCARNAR el deleite



La carne y el fuego han trazado sus propias genealogías, lenguajes, territorios, parrillas, tiempos y convivencias. En ese universo irrumpen con vigor y alegría las herederas de las abuelas que dominaron la leña.

AMANDA COVARRUBIAS: LA PATRONA DE LA PARRILLA

Coahuila

Es originaria de Ciudad Juárez, Chihuahua, y saltillense de corazón. Especialista y master grill en técnicas parrilleras y cortes estilo norteño. Es capitana de Las Norteñas, único equipo integrado sólo por mujeres participante en el World BBQ Championships 2022, llevado a cabo en Bélgica. Es sommelier y especialista en diseño de salsas. Ha sido chef ejecutiva del Rincón del Montero, en Parras, Coahuila. Es autora de *Vino, Sabor y Familia*, libro desarrollado en colaboración con la Bodega Segovia Fuantos, y de *Mi historia en sabor*, de próxima publicación.





RESPETAR *la tierra*



Para imaginar, trabajar y construir es necesario tener los pies sobre la tierra, avanzar con respeto y honrar lo que se ha recibido. El amor por lo local y la devoción por la naturaleza son indispensables para revitalizar platillos.

ROSALBA MORALES BARTOLO

Michoacán

Es originaria de San Jerónimo Purenchécuaro, Michoacán. En esta localidad atiende su restaurante, construido tras muchos años de esfuerzo y migración laboral. Esta cocinera purépecha ha trabajado incansablemente por la defensa de la cocina tradicional. En el Encuentro de Cocineras Tradicionales de Michoacán de 2010 obtuvo el primer lugar en la categoría Rescate con su trucha a la Purenchécuaro. En 2019, tomó parte de la Semana de Michoacán en la Casa México de Madrid, España. Ha impartido clases, talleres y conferencias en foros y encuentros nacionales e internacionales.



SOÑAR *con el pulque*



La esperanza es un agave, cuya savia fermenta los sueños y las energías. Por eso, siempre se da y, además, entrega ilusiones. Es tanta su pulquera generosidad que invita a organizarse para celebrar nuevas realidades.

BIBIANA BAUTISTA GAITÁN

Oaxaca

Es integrante de Mujeres Milenarias, una organización asentada en la comunidad El Almacén, Apazco, en la región mixteca de Oaxaca. A partir del conocimiento heredado, este colectivo lleva a cabo el rescate y la conservación del maguey pulquero. A su vez, han revitalizado la tradición pulquera para abrir nuevas oportunidades de empleo, disminuir la migración y establecer redes laborales y económicas. Estas guardianas del pulque y el aguamiel mantienen los procesos tradicionales de producción, impulsan la reforestación de magueyes y abren nuevas opciones de turismo.





POLITIZAR *el paladar*



Para dimensionar la trascendencia de la cocina tradicional, es indispensable identificar y desglosar los trayectos político-alimentarios que han modelado la manera en que percibimos, compartimos y reflexionamos la comida en México.

SARAH BAK-GELLER CORONA

UNAM – IIA

Es profesora e investigadora en el Instituto de Investigaciones Antropológicas. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores. Investiga la dimensión política de las prácticas alimentarias y las formas de representación de la comida en los contextos de colonialismo y creación de la nación en México y América Latina. Sus trabajos sobre cocina, cultura y poder abarcan temas como: alimentación, cuerpo y raza en Latinoamérica; los recetarios y las identidades nacionales; lenguajes alimentarios y construcción de ciudadanías, y los procesos de patrimonialización de las cocinas indígenas en Américas.





AMPLIFICAR *las raíces*



Decir *tradición* puede ser sólo la manera de elegir acontecimientos, protagonistas y arribos. Siempre hay relatos y patrimonios que han sido omitidos o diluidos. Cada día es una oportunidad para nombrar esas otras raíces.

NIDIA PATRICIA HERNÁNDEZ MEDEL

Veracruz

Nació en San Andrés Tuxtla, Veracruz. Es cocinera e investigadora gastronómica, con particular interés en las raíces africanas de las cocinas tradicionales en la región veracruzana de Los Tuxtlas, que inician con la llegada de esclavos destinados a trabajar en las haciendas azucareras. Posteriormente, la presencia afrocaribeña también dejó huella en la manera de cocinar. Es autora del recetario *Cocina campesina de los Tuxtlas y sus orígenes culturales. Viviendo nuestra ruralidad*, que visibiliza la importancia de los contextos, las cocineras y los productores locales.





DEFENDER *la memoria*



La memoria es la suma de lo heredado, lo recuperado y lo compartido. Está en el idioma ancestral y en el secreto de las hierbas silvestres, en los platillos que son como la noche estrellada y en los sabores que se rescatan del olvido.

REYNA PÉREZ VICUÑA

Morelos

Es originaria de Hueyapan, del municipio de Tetela del Volcán, Morelos. Es una de las grandes maestras en la recolección de quelites. Hablante y difusora del idioma náhuatl. Durante el Encuentro de Cocineras Tradicionales de Morelos 2016 ganó el premio al mejor platillo de rescate con el xitlalmole con xilmago, mole tradicional que compara con el firmamento, porque las semillas del chile pasilla quedan como si fueran estrellas. En 2017, también ganó este galardón con las tortas de chilacayote. En la edición 2017 de Ven a Comer fue reconocida como la mejor cocinera tradicional de México.





NAVEGAR *La Chinesca*



Del encuentro de culturas emergen identidades, lenguajes, gastronomías y destinos. Navegar los mares de la tradición permite llegar a China y, como parte del eterno retorno, encontrarse con los sabores de La Chinesca.

RAMÓN GARCÍA YEE Baja California

Ramón García Yee preside la asociación Descendientes de Chinos de Ultramar en Mexicali, que busca rescatar, reencontrar, preservar y difundir las raíces de la cultura china. Es integrante de La uno para tres, agrupación que difunde la historia y la cultura de Mexicali. En 2017, recibió el Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias (Pacmyc) para el proyecto “Mexicali-China Intercambio Cultural”. En 2019, organizó el Primer Festival de Año Nuevo Chino en Mexicali. La importancia de la gastronomía en la cultura china-mexicalense es uno de sus temas de investigación y difusión.



SAZONAR *la poesía*



En la poesía y en la cocina, el sabor siempre está por hacerse. Las evocaciones gastronómicas, los momentos en los fogones y las vivencias de cocina sazonan la poesía contemporánea en los idiomas originarios de México.

SUSANA BAUTISTA CRUZ

Estado de México

Es originaria de la comunidad mazahua de Rioyos Buenavista, del municipio de San Felipe del Progreso, Estado de México. Es una de las principales especialistas y promotoras de las literaturas mexicanas en idiomas originarios. Imparte la clase “Mujeres indígenas” en la asignatura México: Nación Multicultural del Programa Universitario de Estudios de la Diversidad Cultural e Interculturalidad (PUIC-UNAM). Fue coordinadora académica del diplomado de Literaturas Mexicanas en Lenguas Indígenas (2019) del Instituto Nacional de Bellas Artes y Literatura (INBAL).





RECONFIGURAR los proyectos



El final siempre es un comienzo, la pausa para disfrutar lo compartido, el tiempo para avizorar proyectos reimaginados y un momento para la alegría. Aquí emergen el testimonio colectivo y el reconocimiento a lo degustado.

EFRÉN CALLEJA MACEDO

LEM

Efrén Calleja Macedo es cofundador de LEM. Durante dos décadas de ejercicio como editor, ha acompañado, conceptualizado, desarrollado y materializado proyectos de contenido para editoriales, instituciones gubernamentales, organismos descentralizados, festivales, ferias del libro, universidades, autores, museos, organizaciones internacionales, centros de salvaguardia del patrimonio y empresas de diversos ámbitos. Fue editor de *Mujeres de Humo*, *Recetario de la cocina espiritual Totonaca*; *De cómo cocinaban las abuelas*, y *Compartiendo la mesa*. Grupo Estoril.





REQUISITOS DE INGRESO

Las personas interesadas en cursar el diplomado deberán enviar al correo electrónico hola@lemmexico.com los siguientes documentos:

1. CARTA DE MOTIVOS en formato Word o PDF, no mayor a tres páginas, con la siguiente estructura:

- a. Datos generales:
 - Nombre (tal y como debe aparecer en el diploma)
 - Ocupación o profesión
 - Teléfono
 - Correo electrónico
 - Edad
 - Lugar de residencia
 - Modalidad (presencial o en línea)
- b. Explicación de sus vínculos con los temas del diplomado: intereses, proyectos, búsquedas, actividades...
- c. En caso de existir, proyecto específico que le interesa fortalecer con el conocimiento adquirido durante el diplomado.
- d. Semblanza breve.

2. COMPROBANTE DE PAGO por \$2,500 pesos mexicanos por la inscripción y primera mensualidad (correspondiente a abril), con el concepto "Diplomado Latidos 2024". En el caso de las y los estudiantes internacionales, el pago es de 160 dólares. En el cuerpo del correo se deben incluir los siguientes datos:

- Nombre de la persona que se inscribe
- Concepto que se paga





REQUISITOS DE EGRESO

Para recibir el diplomado correspondiente a la cuarta edición del **Diplomado Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana**, se deberá cumplir con tres requisitos:

1. Entrega de la **RELATORÍA**

- Entrega de texto que explicita y visibilice la manera en la que las sesiones y los módulos del diplomado tuvieron efecto en la visión, la práctica y la reflexión del estudiante. LEM entregará la estructura correspondiente para dicho documento.

2. Cumplimiento de **ASISTENCIA**

- El mínimo de asistencia es de 80%. Este registro se hace de acuerdo con la modalidad de inscripción. En la caso de la modalidad en línea, la plataforma arroja métricas de asistencia y permanencia. En la modalidad presencial, se firma lista de asistencia.

3. **PAGOS** completos

- Los pagos de cada mensualidad deben llevarse a cabo durante los primeros cinco días de cada mes.



INVERSIÓN ECONÓMICA

COSTOS POR ESTUDIANTE [NACIONALES O INTERNACIONALES]

ESTUDIANTES NACIONALES	
Costo total del diplomado	\$14,500 (catorce mil quinientos pesos mexicanos)
Inscripción	\$1,000 (mil pesos mexicanos)
Mensualidad	\$1,500 (mil quinientos pesos mexicanos)

ESTUDIANTES INTERNACIONALES	
Costo total del diplomado	USD 960 (novecientos sesenta dólares americanos)
Inscripción	USD 60 (sesenta dólares americanos)
Mensualidad	USD 100 (cien dólares americanos)

COSTO DE SESIÓN PARA PERSONAS NO INSCRITAS AL DIPLOMADO	
Estudiantes nacionales	\$800 (ochocientos pesos mexicanos)
Estudiantes internacionales	USD 55 (cincuenta y cinco dólares americanos)



INVERSIÓN ECONÓMICA (DESCUENTOS)

DESCUENTOS [SÓLO APLICA UNO POR PERSONA]

PAGO TOTAL DEL DIPLOMADO EN UNA SOLA EMISIÓN (INSCRIPCIÓN GRATUITA)

Estudiantes nacionales	\$13,500 (trece mil pesos mexicanos)
Estudiantes internacionales	USD 900 (novecientos dólares americanos)

PAGO DE INSCRIPCIÓN Y PRIMERA MENSUALIDAD ANTES DEL 20 DE MARZO (50% DE DESCUENTO EN INSCRIPCIÓN)

Estudiantes nacionales	\$2,000 (dos mil pesos mexicanos)
Estudiantes internacionales	USD 130 (ciento treinta dólares americanos)

EXALUMNOS LEM

Inscripción gratuita

RECUERDA

El costo total del diplomado se cubre en una inscripción y nueve mensualidades. Las mensualidades corresponden a los meses de abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre y diciembre.



FORMAS DE PAGO

DEPÓSITO O TRANSFERENCIA A CUENTA LEM

Datos de la cuenta:

- LEM Centro de Producción S. A. de C. V.
- Banco: Banamex
- Cuenta: 7015 0000 03628 015
- Clabe: 0026 5070 1536 2801 51
- Sucursal: 7015

DEPÓSITO EN TIENDAS DE AUTOSERVICIO

- LEM Centro de Producción S. A. de C. V.
- Banco: Citibanamex
- No. de tarjeta: 5204 1656 0590 7991
- Sucursal: 7015

TRANSFERENCIA POR PASARELA DE PAGOS

Este movimiento se hace en la página web de LEM. Contamos con **PayPal** y **Stripe**.

RECUERDA

En todos los casos, el comprobante de pago debe enviarse al correo electrónico hola@lemmexico.com con los siguientes datos:

- Nombre de la persona que hace el depósito
- Concepto que se paga (inscripción y mensualidad / mensualidad)
- Diplomado en el que participa



•••lem•••

Centro de producción de lecturas, escrituras y memorias

El **Centro de producción de lecturas, escrituras y memorias [LEM]** es dirigido por Laura Athié y Efrén Calleja Macedo. Nuestro objetivo es facilitar la transmisión, el uso y la materialización de herramientas teóricas, prácticas, reflexivas y dialogantes en pro de que los ciudadanos preserven, reconstruyan y difundan sus memorias, saberes, experiencias y proyectos. Por ello, desarrollamos un amplio trabajo de formación e investigación en el marco del discurso (auto) biográfico y la búsqueda de las otras historias a través de talleres, diplomados, seminarios, asesorías y convocatorias.

De febrero a noviembre de 2019, en coproducción con el Instituto Latinoamericano de Estudios de la Familia, ofertamos el diplomado en **Terapias Narrativas y Construcción Social**. En el periodo marzo-agosto de 2020, llevamos a cabo la primera edición del diplomado en **Memoria y Discursos Autobiográficos**. La segunda edición se llevó a cabo de mayo a diciembre de 2021. La tercera se cursó durante abril-diciembre de 2022 y la cuarta finalizó en febrero de 2024. De septiembre de 2020 a mayo de 2021 desarrollamos la primera edición del diplomado **Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana**. De octubre de 2021 a junio de 2022 impartimos la segunda edición y la tercera edición se llevó a cabo de febrero a octubre de 2023.

En 2020, con motivo de la pandemia, invitamos a rescatar experiencias de resiliencia de abuelos y abuelas mediante la convocatoria **"Historias para aprender a ponernos de pie"** y publicamos el libro homónimo. En mayo de 2022 publicamos el libro *Nos esforzamos y somos valientes. Memorias de nuestras batallas con el lupus*, que reúne un centenar de testimonios para visibilizar los trayectos existenciales y el saber experiencial de las personas enfermas.





...lem...

Centro de producción de lecturas, escrituras y memorias

Laura Athié Juárez
Directora

Efrén Calleja Macedo
Director

Selma Isabel Jaber De Lima
Diseño

Mary Carmen Reyes López
Corrección

Valentín Leyzaola
Desarrollo web

Brehme Ruíz Vélez
Producción audiovisual

Liliana Vergara Telles
Redes

Narciso Filadelfo Vázquez
Contabilidad

 <https://lemmexico.com>

 55 5401 5000 • 55 2885 0881

 hola@lem.mexico.com

 /Lemmexico

 @lem_mexico

 lem.mexico