



"Las cocinas tradicionales representan un factor fundamental de identidad cultural y de cohesión social"

Con el propósito de aportar en la creación de lecturas, escrituras y demás materiales que identifiquen el contexto que vivimos en tiempos de pandemia, el **Centro de producción de lecturas, escrituras y memorias (LEM)** se postula como el medio que facilitará las herramientas necesarias para transformar las ideas y experiencias en materiales vivos a compartir.

La fórmula de LEM se adapta a los cambios, *“nosotros nunca nos detenemos, constantemente creamos proyectos que aportan a la construcción de las memorias, las temáticas las elegimos a partir de las necesidades de nuestro entorno por ello, las nuevas propuestas son indispensables para entender nuestra realidad tan nueva”,* comentó

Efrén Calleja Macedo
, codirector de LEM.

Actualmente estamos trabajando en la difusión y por ello esto es invitación al diplomado *“Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana”* donde 18 especialistas y cocineras nos transmiten su amor por el considerado patrimonio inmaterial de la humanidad, para los primeros días de septiembre viajaremos por las experiencias concentradas en los saberes gastronómicos de Sinaloa, Tamaulipas, Tabasco, Tlaxcala, Estado de México, Guanajuato, Baja California, Ciudad de México, Guerrero, Chiapas, Veracruz, Yucatán, Sonora, Chihuahua, Puebla e Hidalgo.

En Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana confluyen proyectos de vida, gozos comunitarios, legados familiares, prácticas rituales, saberes medicinales, aventuras colectivas, iniciativas didácticas y visiones poéticas que amasan la resistencia vital de las cocinas tradicionales.

De esta manera, LEM convoca a reunirse en torno a las memorias, los logros y los horizontes de quienes protagonizan las resistencias esenciales de las cocinas tradicionales: Sofía Martínez Sarabia, de Sinaloa; Cuitláhuac Córdova, de Tamaulipas; Estela Lázaró Magaña, de Tabasco; Guillermina Muñoz, Tlaxcala; Ma. del Consuelo Venancio Mesita, de Guanajuato; Patricia Acevedo Pacheco, de Guerrero; Herlinda Olivos, de la Ciudad de México; Ricarda Jiménez Tevera, de Chiapas; Martha Soledad Gómez Atzin, de Veracruz; María Elidé Castillo Tzab y Delfina Castillo Tzab, de Yucatán; María Cristina Félix, de Sonora; Aurora Otila Tilita Concha Baca, de Chihuahua; Victoria Contreras, de Puebla y, Florentina Martínez Cristina Martínez de Hidalgo.

Además, participan como docentes Griselda Tihui Campos Ortiz, de la Universidad Nacional Autónoma de México; Nelly Calderón de la Barca Guerrero, de la Universidad Autónoma de Baja California; Susana Bautista, del Estado de México, y Efrén Calleja Macedo, para abordar el contexto nacional de la cocina tradicional; la cocina como motivo poético en idiomas originarios; los saberes de la herbolaria, y la edición de libros de cocina con sentido de salvaguardia del patrimonio.

En el marco de la primera década de la inscripción de la **Cocina Tradicional Mexicana en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO**

, cocineras y cocineros tradicionales impartirán el diplomado para identificar, comunicar y preservar la identidad, la pertenencia y los arraigos personales, comunitarios, regionales y nacional

Latidos de la Cocina Tradicional Mexicana se ofrece en las modalidades presencial y en línea, a través de cuatro módulos, serán impartidos en 18 clases magistrales por especialistas de las diversas regiones, cada maestra desplegará su camino como cocinera y las características de su compromiso comunitario: recuperar el uso de la harina del mezquite, preservar la tortilla ceremonial, mantener la molienda tradicional, revitalizar el uso del horno panadero tradicional, organizar cooperativas de mujeres.



Para refrendar que —como asienta el documento de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018—, las cocinas tradicionales representan *“un factor fundamental de identidad cultural y de cohesión social”*

que

“contribuye al desarrollo de la comunidad y al diálogo de ésta con el resto de los grupos sociales”

, en el diplomado.

Las personas interesadas pueden encontrar el programa del diplomado completo en: <https://lemmexico.com/portfolio/latidosdelacocina/>

o solicitar información en los teléfonos: 55 2885 0881, 55 5401 5000 y 222 242 7597, así como en el correo: hola@lemmexico.com.