

MÁS MÉXICO EN ECUADOR



AÑO 2

JULIO 2013

NÚM. 7

EDITORIAL

La expresión “Yo soy como el chile verde, picante pero sabroso...”, -de la canción La Llorona que entonaba la gran Chavela Vargas que nos dejó en 2012-, es ocasión propicia para comentar la gran variedad de chiles que hay en México y que forman parte de nuestra cultura nacional. Pero no todo es chile y picante a secas. Hay una gran variedad de chiles para cada tipo de platillo, dependiendo de gustos y regiones. A grosso modo, los chiles se dividen en chiles verdes y chiles secos. Los mexicanos a todas horas y con todas las comidas saboreamos el delicioso picante. Lo importante del chile es el color, el picor, el sabor y el olor. Con el chile se prepara una gran variedad de salsas, platillos de todo tipo y también se puede comer puro, en frutas, dulces y hasta en helados y paletas. Lo importante del chile no es su picor, sino saborearlo y disfrutarlo. Recientemente, se le otorgó estándar internacional al chile seco, lo que representa un avance muy importante para su comercialización.

Como parte de nuestro lema traer Más México a Ecuador, el 1 de agosto se inaugura la exposición de acuarelas “Mis Lugares, Una Apropiación Simbólica”, del artista mexicano Vicente Guzmán Ríos, en el Museo de Acuarela y Dibujo Muñoz Mariño. Cabe comentar que Vicente Guzmán Ríos fue discípulo del gran maestro acuarelista Oswaldo Muñoz Mariño, quien estudió arquitectura en México, donde vivió 25 años y, hoy por hoy, representa un puente cultural entre México y Ecuador.

México está cerca de América Latina y el Caribe con acciones concretas. Nuestro gobierno convoca a las instituciones científicas de Centroamérica, Sudamérica, el Caribe España y Portugal a presentar candidaturas al PREMIO MEXICO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA 2013. A través de este galardón, México reconoce la labor científica realizada por sus investigadores en activo e impulsa la relación entre sus comuni-



EMBAJADA DE MÉXICO

Av. 6 de Diciembre N36-165 y
Naciones Unidas, Quito

Contáctanos:

<http://embamex.sre.gob.mx/ecuador>
embajadamexecuador@gmail.com
<https://twitter.com/#!/EmbaMexEcu>

Coordinadores:

Min. Juan Manuel Nungaray
& Jacqueline Morán Rosas,
Agregada Cultural

Conociendo México

26 de julio de 1929 se publicó la Ley Orgánica que dio autonomía a la

Universidad Nacional Autónoma de México

La Ley Orgánica, publicada en 1929, representó un cambio profundo en la vida y funcionamiento de la Universidad Nacional Autónoma de México. Los estudiantes demandaban la autonomía de la institución, que tenía como antecedente, desde la creación de la misma en 1910, varias propuestas de independencia, presentadas por profesores, estudiantes, y respaldadas, en algunos casos, incluso por autoridades.

El proyecto de Ley Orgánica de la Universidad Nacional Autónoma de México, formulado por el entonces presidente Emilio Portes Gil, fue aprobado el 22 de julio de 1929. Entre otros aspectos, la ley establece la investigación científica por medio de la extensión universitaria; las enseñanzas que se impartían en sus aulas a quienes no estuvieran en posibilidades de asistir a escuelas superiores; la modificación de su estructura normativa, colocando al Consejo Universitario, como suprema autoridad, formado éste por el rector, los directivos de las diversas facultades, escuelas e instituciones que forman parte de la comunidad universitaria. Así es como en 1929, surge la mencionada ley para otorgar autonomía a la Universidad.

http://www.sep.gob.mx/es/sep/26_de_julio_de_1929_se_publica_la_Ley_Organica_que_da_autonomia_a_la_Universidad_Nacional_Autonomade_Mexico

HALLAZGO PREHISPÁNICO EN TLATELOLCO

Arqueólogos del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) hallaron recientemente el cráneo de un individuo decapitado, de 500 años de antigüedad, en la Zona Arqueológica de Tlatelolco, que forma parte de una pequeña ofrenda localizada al pie del Templo Mayor del sitio prehispánico, localizado en la Ciudad de México.

De acuerdo con el arqueólogo Salvador Guillen, director del Proyecto Tlatelolco, el resto óseo corresponde a un joven adulto y se encontraron objetos depositados sobre una vasija. La ofrenda encontrada podría ser de consagra-



¿Qué pasa en México?

ción, es decir, que se colocó durante los rituales de preparación del espacio que ocuparía el edificio. Se ha podido saber que el cráneo es un adulto, muy probablemente un cautivo de guerra que habría sido decapitado. La pequeña ofrenda es la número 34 que se halla en el sitio.

<http://www.presidencia.gob.mx/realizan-hallazgo-en-la-zona-arqueologica-de-tlatelolco/>

PARA VER EN YOU TUBE

http://www.youtube.com/watch?v=4H_aqhFT4yk#at=21

KILO A KILO: MÉXICO LÍDER EN OBESIDAD

Según un reporte publicado por la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), México es el país con mayor porcentaje de población obesa en el mundo. Según datos del informe de 2008, la prevalencia de obesidad en adultos alcanzó de 32.8%, superando por primera vez a Estados

Unidos, que según el mismo informe, registró 31.8%. Sin embargo, hay 19 países en el mundo que tienen un porcentaje mayor de obesidad en el mundo. Los primeros tres lugares están en Oceanía: Nauru, con 71.1%; las Islas Cook, con 64.1% y Tonga con 59.6%. Y otros que lo superan son, por ejemplo: Kuwait, Arabia Saudita, Bahamas, Belice y Sudáfrica.

Entonces, ¿por qué México es ahora considerado el país 'más gordo'? Porque tiene el mayor índice de obesidad de los países de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE). ¿Cuánto tiempo le llevó a México engordar tanto y por qué sucedió? Investigadores en nutrición y salud pública afirman que es el resultado de una transición epidemiológica que empezó hace 30 años.

En México, las encuestas nacionales de nutrición elaboradas por la Secretaría de Salud comenzaron a realizarse en 1988, pero los datos sobre obesidad en adultos se desglosaron desde el 2000. A partir de entonces, la obesidad en adultos pasó de 23.5% en el

2000, a 30.2% en 2006. Estadísticamente, el problema de obesidad se frenó y disminuyó en los últimos cuatro años, ubicando la prevalencia promedio de en adultos en 32.4%, según la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012.

No obstante, México es el principal consu-

midor mundial de refrescos y otras bebidas azucaradas, con un promedio de 163 litros por persona al año, según la Universidad de Yale y la organización no gubernamental Oxfam.

En relación con la disponibilidad de alimentos saludables, el informe de la FAO explica que tanto las procesadoras de alimentos como los supermercados están creciendo rápidamente en muchos países en desarrollo. Estas

tiendas modernas reemplazan a los medios tradicionales y aumentan la disponibilidad de alimentos procesados y empacados, lo cual puede contribuir a los problemas de obesidad y sobrepeso. La compra de alimentos procesados, que según la FAO "frecuentemente son altos en azúcar, grasas y sal y pobres en micronutrientes importan-

tes" se realiza en México el 50% en los mercados tradicionales y el 50% en los supermercados. En contraste, aproximadamente el 73% de las frutas y verduras que se consumen son compradas en las tiendas tradicionales, como tianguis y mercados populares techados. En otros países como Nicaragua, Tailandia y Turquía, donde se aplicó el mismo estudio de cuota de mercado, fueron consistentes los resultados de que las frutas y verduras son adquiridas mayormente en mercados tradicionales.

Por otra parte, todavía no hay estudios concluyentes sobre la aparente predisposición genética de los mexicanos para desarrollar obesidad, aunque existen grupos sólidos de investigación que estudian la interacción entre los nutrimentos y los genes de la población indígena y mestiza en México, como el encabezado por los doctores Armando Tovar y Nimbe Torres. También hay estudios en epigenética que informan que cuando la madre o la abuela tuvieron desnutrición, sus hijos y nietos

tienen mayor probabilidad a ciertas condiciones, entre las que están el sobrepeso y la obesidad.

http://www.censia.salud.gob.mx/descargas/informacion/2010/2.9_Estrategia_Salud_Alim.pdf
http://www.salud.df.gob.mx/ssdf/index.php?option=com_content&task=view&id=4034

Los especialistas explican que es producto de la combinación de varios factores: mayor consumo de alimentos con alta concentración calórica; la reducción de precios en este tipo de alimentos; la disminución en la actividad física; la inseguridad para desarrollar actividades en espacios públicos y un estilo de vida que disminuye el tiempo dedicado para elaborar alimentos.

Sus síntomas son:

- Aumento de peso
- Dificultad para respirar (durante el día y al dormir)
- Cansancio
- Fatiga y dolor de las articulaciones en rodillas y pies
- Reflujo y acidez
- Hinchazón
- Dolor y calambres en las piernas

El Muralismo Mexicano es uno de los géneros artísticos más distintivos de América Latina. Tiene su origen en la Revolución mexicana de 1910, paralelamente al movimiento de transformación en México. Sin embargo, no es hasta 1921 cuando inicia formalmente el Movimiento Muralista Mexicano, año en que José Vasconcelos, uno de los principales intelectuales mexicanos, asumió funciones como Secretario de Educación Pública bajo el Gobierno del Presidente Álvaro Obregón, quien comisionó a distintos artistas a pintar una serie de murales en las paredes de la Secretaría Nacional y la Escuela Nacional Preparatoria.

A partir de ese momento, la Escuela Muralista Mexicana comienza a adquirir prestigio internacional no sólo por ser una corriente artística, sino por ser un movimiento social y político de resistencia e identidad, con imágenes a través de la diversidad de sus componentes estilísticos que retratan temas como la revolución, la lucha de las clases y al hombre indígena. Entre sus miembros destacan David Alfaro Siqueiros, José Clemente Orozco, Diego Rivera y Rufino Tamayo.

David Alfaro Siqueiros (1896–1974).—Originario de Chihuahua, con solidas convicciones políticas a favor del arte público y monumental. Sus pinturas murales exaltan la vida del pueblo con influencias su-

rrrealistas y expresionistas al servicio de un exaltado combate político que lo define. Entre ellas se destaca “La Marcha de la Humanidad” del Poliforum Cultural Siqueiros de la Ciudad de México, que representa una gran metáfora sobre las luchas del hombre y la mujer a través de la historia; la búsqueda de una mejor sociedad para todos.

José Clemente Orozco (1883–1949).—Célebre muralista originario de Jalisco con formación como pintor autodidacta. Comienza su carrera a través del dibujo y la caricatura de tema social. Desde 1922 participa en México con Siqueiros y Rivera en los comienzos del movimiento muralista. Se traslada a vivir a EU en 1927 donde pinta importantes murales en diversas instituciones. Regresa en 1934 para seguir su movimiento con murales sobre temas mexicanos, pero sin el fuerte componente político de Rivera y Siqueiros. Uno de los más representativos es “*Hombre de fuego*”.

Diego Rivera (1886–1957).—Originario de Guanajuato, considerado una de las figuras claves de la plástica mexicana del siglo XX. De 1896 a 1902 estudió en la academia de San Carlos y trabajando en su taller; tiene influencia de José Guadalupe Posada. Estudió pintura en Europa a partir de 1907 y regresó a México en 1921 para integrarse con un estilo de formas planas, simplificadas y decorativas en el movimiento muralista que narra la historia social y política de México. Entre sus murales importantes se encuentran



los del Palacio de las Cortes de Cuernavaca, los de Bellas Artes en la Ciudad de México, en el *Detroit Institute of Arts* o el del *Rockefeller Center* de Nueva York, que es destruido antes de que lo acabe por tener un retrato de Lenin.

Rufino Tamayo (1899–1991).—Originario de Oaxaca. Estudia en la Escuela Nacional de Artes Plásticas de la Ciudad de México entre 1910 y 1919. Practica una temática alejada del sentido social y político de sus compañeros. Se interesa en transmitir emociones a través del color y la forma, creando figuras de apariencia monumental sobre fondos de color opaco que ofrecen una especial profundidad. Algunos de sus murales más relevantes, son “Dualidad”, en el Museo Nacional de Antropología y “El nacimiento de la nacionalidad” en Bellas Artes.

Para saber más...

www.polyforumsiqueiros.com

www.diegorivera.org

www.museomuraldiegorivera.bellasartes.gob.mx

www.museotamayo.org

www.conaculta.gob.mx/detalle-nota/?id=14373



EL CHILE SECO TIENE ESTÁNDAR INTERNACIONAL

El pasado 18 de junio, la Comisión Económica de Naciones Unidas para Europa (UNECE) en Ginebra, impuso requisitos de calidad similares a nivel internacional para el chile antes de entrar en la cadena de comercio internacional y llegar a las estanterías de los supermercados.

Elaborado por el grupo de trabajo sobre Estándares de Calidad en la Agricultura de la UNECE, la norma define los requisitos de calidad -tamaño, color, olor, apariencia externa y nivel de tolerancia de defectos- que el chile seco debe tener en la etapa de control de exportaciones, después de su preparación y empaquetado.

Con 2,5 millones de toneladas al año, México es el primer productor mundial de chiles frescos, pero el sexto en cuanto a chiles secos, de los que produce 150 mil toneladas por año.

Aunque el estándar en cuestión no tendrá carácter obligatorio, los países podrán incorporarlo a sus normas de forma voluntaria con el fin de facilitar las operaciones de exportadores e importadores.

Bajo el auspicio de la UNECE, organismo del que depende el estableci-

El chile seco, también llamado ají en algunos países de Sudamérica o pimienta picante en Europa y cuya producción anual se valora en 3,000 millones de dólares, cuenta con un estándar internacional impulsado por México.



miento de estándares de calidad comercial para productos agrícolas, se han adoptado 22 estándares para productos alimentarios, incluidos los frutos secos.

De su producción total de chiles secos, México exporta un 30 por ciento, principalmente a Estados Unidos, con un

70% que se queda para el consumo interno. Según datos recientes, cada mexicano consume entre 8 y 10 kilos por año. El chile seco está destinado particularmente a la industria, donde es procesado, mientras que el fresco es preferido para usos domésticos.

El chile en México ha llegado a ser casi un símbolo patrio. La diversidad y la

riqueza de los platillos preparados con chile es impresionante. Por ejemplo, un recuento del Museo Nacional de Culturas Populares distingue más de cuarenta salsas, preparadas únicamente con chiles de fácil adquisición en el mercado. Nada más con el chile serrano pueden hacerse nueve salsas distintas: cruda, cocida, frita, asada, verde, roja, "mexicana", etc.

Jacqueline Morán, Agregada Cultural.

JOSÉ GUADALUPE POSADA



1.- ¿Qué Estado declaró el 2013 como el año de José Guadalupe Posada con el tema "Posada 100" en referencia al centenario del aniversario luctuoso del ilustre grabador mexicano?

- ☐ Cd. de México
- ☐ Aguascalientes
- ☐ Guanajuato

2.- Las calaveras creadas por José Guadalupe Posada se volvieron parte de la cultura mexicana, en especial la que hoy conocemos como "La Catrina", que fue bautizada así por Diego Rivera al pintarla dentro de su mural Sueño de una tarde dominical en la Alameda Central. Sin embargo, ¿cuál era el nombre original de la famosa caricatura de Posada?

- ☐ La Parca
- ☐ La Calavera del Montón
- ☐ La Calavera Garbancera

CONTESTA MAS PREGUNTAS EN LA PÁGINA DE CONACULTA Y CONOCE MÁS SOBRE LA VIDA DE JOSÉ GUADALUPE POSADA. ESPERA LOS EVENTOS QUE ORGANIZA ESTA EMBAJADA PARA CELEBRAR EL 100 ANIVERSARIO LUCTUOSO DE ESTE GRAN MEXICANO.

http://www.conaculta.gob.mx/contest_arte/

LA VIDA ES COMO UNA RECETA DE COMIDA, EL SAZÓN TÚ SE LO PONES

SALSA MEXICANA

Ingredientes:

2 Jitomates
1/2 cebolla opcional
1 diente de ajo
Chile serrano al gusto
Sal

Procedimiento:

Asa los jitomates, no los peles después, pon todo en el molcajete los chiles, el ajo, los jitomates y martaja todo. Agregue sal y cebolla picada opcional.

Más vale una vez colorado y no mil descolorido

Te crees muy salsa....

SALSA BORRACHA

Ingredientes:

100 g de chile pasilla
1 vaso de pulque fuerte
2 chiles serranos (pueden ser en vinagre)
1 diente de ajo
1 cebolla mediana picada
50 g de queso rallado (queso añejo, queso Cotija)
1 cucharada escasa de aceite de oliva
sal.

Procedimiento:

Desvena y tuesta los chiles pasilla. Muele con el diente de ajo. Agrega el pulque y el aceite de oliva. Debe quedar una salsa aguadita. Para servir, añade los chiles serranos y la cebolla picada y espolvorea encima el queso. Sazona con sal. El queso Cotija es salado

¿No que muy salsa?



Ahora es cuando chile verde, le haz de dar sabor al caldo

una vez al año no hace daño

Ponte salsa...

SALSA MEXICANA

Ingredientes:

1/4 Kg de jitomate
2 aguacates
2 chipotles adobados
1 cucharada de queso añejo rallado
1 cucharada de aceite
1 cucharadita de cebolla picada

1/2 cucharadita de sal.
Procedimiento:

Pela los jitomates, quita las semillas y pícalos. En el aceite se disuelve la sal y se le agregan todos los demás ingredientes picados, añade por último el jugo del chipotle y los chiles sin semillas picados si gustas. Esta salsa sirve para acompañar carnes o pescado.

SALSA DE CHILES CUARESMEÑOS

Ingredientes:

6 chiles cuaresmeños rojos (jalapeños)
3 jitomates grandes
3 cucharadas de cebolla picada
2 dientes de ajo
2 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharadas de aceite de oliva
Un poquito de caldo
Sal

Procedimiento:

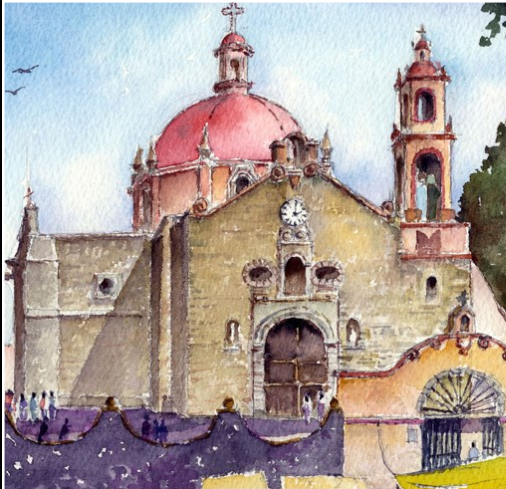
Los chiles sin semillas ni venas y cortados en rajas se

pueden desflemar si son picosos, en agua caliente con un poquito de sal, dejándolos algunas horas. Se calientan juntos los dos aceites, y de doran los dientes de ajo, retirándolos luego.

En este aceite se vierte, para freír, la cebolla picada, el jitomate (molido sin piel y sin semillas), y se deja hasta que se ponga chinito. Se agregan entonces los chiles, cortados en rajas, un poquito de caldo, para soltar la salsa y se sazona con la sal.

Esta salsa se sirve caliente, para acompañar algunas





MUSEO DE ACUARELA
Y DIBUJO
MUÑOZ MARIÑO

MIS LUGARES.
UNA APROPIACIÓN
SIMBÓLICA

VICENTE
GUZMÁN
RÍOS

MUSEO ACUARELA Y DIBUJO MUÑOZ MARIÑO

SRE
SECRETARÍA DE RELACIONES EXTERIORES

Quito
GOBIERNO METROPOLITANO

AUGUSTO BARRERA GUARDERAS
ALCALDE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

JAIME DEL ARENAL FENOCHIO
EMBAJADOR DE MÉXICO EN ECUADOR

MUSEO DE ACUARELA Y DIBUJO MUÑOZ MARIÑO

INVITAN A UD. (S) A LA EXPOSICIÓN DE ACUARELAS DE
VICENTE GUZMÁN RÍOS

MIS LUGARES. UNA APROPIACIÓN SIMBÓLICA

INAUGURACIÓN: JUEVES 1 DE AGOSTO, 2013 A LAS 19H00
CONVERSATORIO-TALLER CON EL ARTISTA: VIERNES 2 DE AGOSTO, 2013 A LAS 11H00

Junín E2 27, San Marcos, Quito. Teléfonos: (593 2) 257 18 65 / 295 70 96
info@museoacuarelaydibujo.com www.museoacuarelaydibujo.com
Parqueo disponible en la calle Junín y Plaza San Marcos (protección policial)

La Embajada de México en Ecuador y el Museo de Acuarela y Dibujo Muñoz Mariño inaugurarán la exposición de acuarelas *Mis Lugares, Una Apropiación Simbólica*, del artista mexicano Vicente Guzmán Ríos, el jueves 1 de agosto de 2013, a las 19:00 hrs., en las instalaciones del citado museo ubicado en el Centro Histórico de Quito, calle Junín E2-27, barrio San Marcos, Quito.

Vicente Guzmán Ríos, destacado acuarelista mexicano sorprende con su trabajo en la Mitad del Mundo. El también investigador y docente de la *Universidad Autónoma Metropolitana* en la Ciudad de México llega a Ecuador con una propuesta de 62 acuarelas en las que retrata varias ciudades del mundo, incluyendo algunos estados de la República Mexicana como el Distrito Federal, el Estado de México, Guerrero, Michoacán, Puebla y Zacatecas

Vicente Guzmán Ríos ofrecerá un conversatorio-taller el viernes 2 de agosto a las 11h00 en el museo. La muestra estará abierta al público del jueves 1 de agosto al 29 de septiembre de 2013. En un horario de martes a viernes de 9:00 a 17:00 hrs. Sábados, domingos y días feriados de 9:00 a 13:30 hrs.

Más México en Ecuador

Programa de radio de la Embajada de México.
¡Escúchanos!

Lunes 26 de agosto de 2013

3:30—4:30 p.m.

Multimedios 106.9 F.M.

INAUGURACIÓN EXPOSICIÓN

Rincones de Zacatecas en Pinceles Ecuatorianos

Centro Cultural Mexicano

Martes 13 de agosto de 2013.

18:00 hrs.

ENTRADA LIBRE

Calle California s/n, esquina Av 6 de Diciembre



La Embajada de México
invita
a la inauguración de la exposición pictórica
RINCONES DE ZACATECAS EN PINCELES ECUATORIANOS

LUGAR: Centro Cultural Mexicano
FECHA: 13 de agosto de 2013
HORA: 18H00

DIRECCIÓN: California s/n, esquina Av. 6 de Diciembre