

Homenaje gastronómico: alumnos del Tec SLP crean recetario culinario



En conjunto con Fundación Herdez, los estudiantes rescataron recetas tradicionales de sus familias para crear el recetario

17/01/2024

Gustavo Diamandí

Alumnos del Tec [campus San Luis Potosí](#), con apoyo del **[socio formador](#)**, **Fundación Herdez Casa Doña María Pons**, crearon un recetario que rinde homenaje a parte del patrimonio cultural gastronómico de México.

Un total de **23 alumnos de las escuelas de [Ingeniería](#) y [Negocios](#)** trabajaron en la elaboración del **recetario *Entre Historias y Sabores: una colección de relatos y recetas culinarias*** para **impulsar la identidad y memoria de las tradiciones culinarias mexicanas.**

Los alumnos realizaron el proyecto tras estudiar el impacto de la gastronomía **en la vida de miles de personas en el país**, conocimiento que desarrollaron a lo largo del bloque académico de la materia optativa **Patrimonio Cultural de México.**

Fundación Herdez Casa “Doña María Pons” asesoró a los estudiantes involucrados con el fin de **fomentar** en ellos **la conservación y transmisión de las múltiples tradiciones culinarias del país.**



La comida tuvo lugar en Casa *Doña María Pons*, donde cada alumno compartió su patrimonio cultural familiar.

Con motivo del **cierre del proyecto**, los alumnos organizaron una **comida** en la que presentaron el platillo tradicional de su familia que forma parte del recetario creado en este reto académico con la **Fundación Herdez Casa Doña María Pons.**

“Me gustó bastante la experiencia final con Fundación Herdez. El poder compartir la receta que cada uno había elegido y la experiencia de vida de las personas que las desarrollaron fue padre”, dijo Diego Escobar, alumno de profesional.

El Recetario para Casa *Doña María Pons*

El recetario *Entre Historias y Sabores: una colección de relatos y recetas culinarias* fue el resultado de un proceso de **5 etapas** donde los alumnos **aprendieron el valor del patrimonio cultural** por medio de la **identificación de su legado cultural familiar**.

“La manera más fácil de comprender el patrimonio y de vivirlo es a través de experiencias”, compartió María de la Luz Chávez, profesora de la materia.

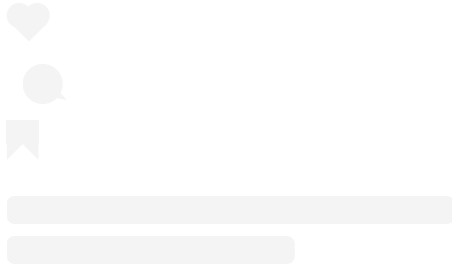
El producto final consta de **23 recetas familiares**, una de cada alumno involucrado en el reto, que viene con una **breve explicación de la historia del creador y del platillo**.

Los alumnos tuvieron **4 meses para realizar el proyecto** con el apoyo de la **profesora María de la Luz Chávez Torres, gestora cultural y encargada de la materia de Patrimonio Cultural de México**.

De acuerdo con los alumnos, durante este periodo se enfrentaron a **diversos retos**, entre los cuales destacó la **realización de una investigación en la biblioteca gastronómica de Casa *Doña María Pons***, siendo esto laborioso debido a que actualmente los estudiantes realizan más investigaciones en internet.



[View this post on Instagram](#)



En la **convivencia y tras meses de trabajo**, los alumnos compartieron las **anécdotas y memorias** que **tenían de cada uno de sus platillos** y cómo estos llegaron a **impactar en sus vidas de forma única**.

El recetario, en opinión de Chávez, logra **transmitir la esencia de México**, compartiendo la **riqueza cultural del país por medio de las recetas** que se han transmitido de generación en generación dentro del territorio mexicano.

“Mucha gente dice patrimonio y piensa en cosas aburridas, fue hacerles ver a los alumnos que el patrimonio es todo lo que nos rodea, es quienes somos como personas y cuál es el legado que estamos dejando”, añadió María de la Luz Chávez.

El [modelo educativo Tec21](#) resalta el aprendizaje en base a la resolución de retos y en el impulso de una vivencia memorable, entre otras cosas; además, pretende **adentrar a los alumnos en el mundo laboral con apoyo de socios formadores**, como Fundación Herdez.

“La manera más fácil de comprender el patrimonio y de vivirlo es a través de experiencias”.- María de la Luz Chávez.

El convenio con Fundación Herdez

Durante la realización del proyecto, el **Tec de Monterrey campus San Luis Potosí** encontró la posibilidad de establecer un **lazo más fuerte** con la **Fundación Herdez Casa Doña María Pons** a través de la firma de un convenio de **colaboración** que se signó **previo a la convivencia**.

La Fundación Herdez **salvaguarda el patrimonio gastronómico tangible e intangible** y busca **compartir su importancia y crear una formación cultural en la sociedad**.

El convenio se rubricó a través de **Karla Enriqueta López Martínez, Decana de la Escuela de [Humanidades y Educación](#) de la Región Norte**, y **Cecilia Padrón Quijano, líder de Fundación Herdez Casa Doña María Pons** y será un **parteaguas a proyectos futuros por definir** entre ambas instituciones.

"Lo que celebra este convenio es desarrollar proyectos en conjunto que apunten a la conservación del patrimonio", compartió Karla López, decana de la Escuela de Humanidades y Educación de la Región Norte.



Los proyectos a realizar por parte del convenio irán encaminados a la preservación del patrimonio cultural gastronómico.

Gracias a este convenio, el Tec de Monterrey buscará consolidar **proyectos que beneficien tanto a los estudiantes como a la comunidad potosina** de la mano de **Fundación Herdez Casa Doña María Pons**.

TAMBIÉN QUERRÁS LEER



