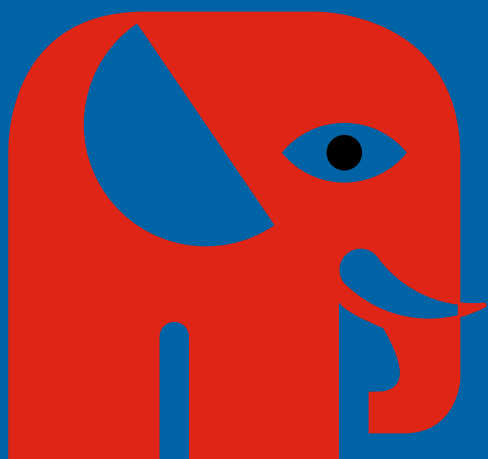
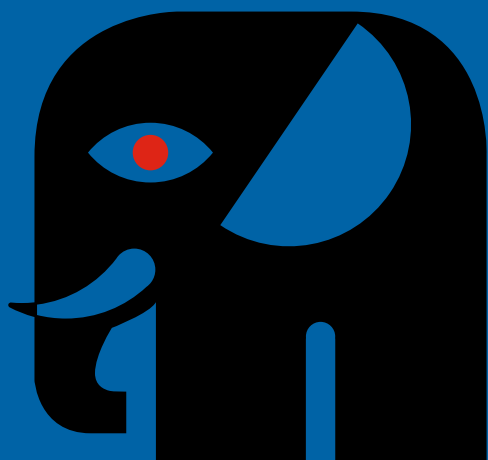
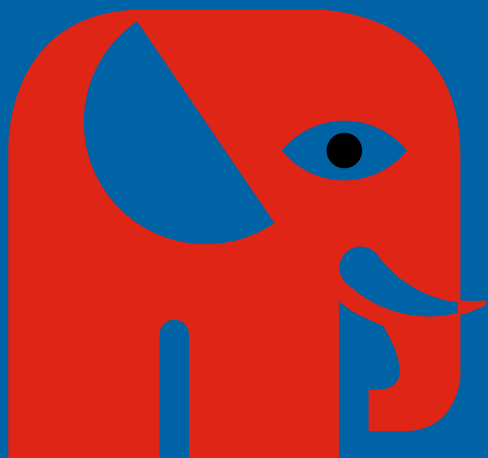




le tra fan te

servicios editoriales

¿Qué hacemos?

En Letrafante te ayudamos a convertir sus ideas en libros, ya sea en formato digital o impreso.

Publicar un libro te posiciona como referente en tu área. Se convierte en una herramienta poderosa para abrir puertas y presentarte con claridad.

En muchos casos, es tu mejor tarjeta de presentación.

El 80% de las personas que quieren escribir un libro no lo logran porque no saben por dónde empezar.

Ahí entramos nosotros. Damos estructura, apoyo durante la escritura, edición, diseño y todo lo necesario para que el libro se publique profesionalmente

Gabriela Luque

Servicios

Ofrecemos servicios editoriales que cubren todo el proceso de producción de un libro, desde la edición hasta la entrega impresa.

También es posible contratar cada etapa de forma independiente, según las necesidades específicas de cada proyecto.

Edición

Coordinación editorial

Edición de publicaciones

Redacción de contenidos

Autoría de materiales
didácticos y educativos

Corrección de estilo

Diseño

Diagramación

Formación

Diseño de forros

Ilustración

Retoque de imágenes

Digitalización de
imágenes

Book trailers

Producción de libros
digitales (ePub, PDF
interactivo)

Producción

Gestión y tramitación
de ISBN

Coordinación con
imprentas

Cuidado de la impresión

Entrega de ejemplares
impresos

Tipos de publicaciones

Damos forma a proyectos editoriales diversos: desde libros académicos hasta materiales personalizados y libros de gran formato.

Cada publicación se concibe de manera única, cuidando su estructura, identidad visual y función comunicativa.

Realizamos:

- Libros académicos
- Libros de investigación
- Libros de memorias y homenaje
- Libros biográficos
- Libros conmemorativos
- Libros empresariales
- Manuales técnicos o de formación

**Publicaciones
académicas,
de investigación
e institucionales**

Libros que respalda tu proyecto

En muchas convocatorias académicas o institucionales, el libro no es un entregable formal que justifica el uso de recursos y demuestra resultados concretos.

Trabajamos con investigadores, universidades y equipos técnicos que participan en programas del CONAHCYT, fondos públicos o alianzas académicas, y que necesitan entregar una publicación profesional, clara y bien presentada.

Ofrecemos acompañamiento editorial completo, y si el proyecto lo requiere, podemos incorporar sello editorial con ISBN y entrega formal de ejemplares impresos.

Un libro que te posiciona como experto

Si eres consultor, coach, empresario o fundador de marca personal, sabes que comunicar con claridad lo que haces es clave.

Un libro habla por ti. Te posiciona como referente, transmite autoridad y te abre puertas.

Un buen libro:

- Aumenta tu credibilidad ante clientes, medios o instituciones
- Te permite compartir tu enfoque con orden, fondo y forma
- Se convierte en una carta de presentación profesional y duradera

En Letrafante te ayudamos a construir ese libro desde cero o a rescatar ese manuscrito estancado. Publicar tu libro profesional es una estrategia, no un lujo.

Rescate de platillos tradicionales

Libro colaborativo

Cliente: IPN - UPIICSA

Apoyo: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT)

Tamaño: 14 x 21.5 cm

Encuadernación: Pasta suave

Páginas: 262

Año de publicación: 2021

ISBN: 978-607-99615-0-3

Este libro documenta experiencias comunitarias en la Montaña de Guerrero. Presenta prácticas para fortalecer la soberanía alimentaria, el cuidado del agua y la economía social. El diseño editorial dio acompañamiento con estructura clara, recursos visuales y un tratamiento respetuoso del contenido territorial y colectivo.



Servicios realizados:

- edición
- corrección de estilo
- diseño editorial
- maquetación
- formación
- producción e impresión
- gestión de ISBN

La cocina tradicional en México y Guerrero



Historicamente, la alimentación de los pueblos ha dependido de los recursos que ofrecen los territorios, de los procesos de aculturación alimentaria y de la creatividad al preparar y combinar los ingredientes. En Mesoamérica, y particularmente en México, la milpa representa el recurso agrícola más importante de la alimentación de la población, para así crecer el maíz, el frijol, el chile y la calabaza que se consumen en una gran cantidad de presentaciones. La arquitectura que se dio en torno al uso de recursos naturales trahía de ultramar por los españoles a partir de la Conquista derivó en un sistema alimentario con los productos locales que generó sabores, aromas, texturas y formas de preparación novedosas. Por eso, en la actualidad podemos degustar desde verde de Guerrero, desde de Chiapas o salsas de San Luis Potosí. Todo hecho con maíz. Somos el pueblo del maíz.

En este proceso histórico han sido las mujeres a quienes se les ha responsabilizado (o impuesto) la tarea de alimentar a las familias y al grupo social. Además, han sido las encargadas del cuidado del hogar, la tierra y los animales, así como de transmitir o generar en generaciones las concepciones asociadas a estas actividades. Por eso, son ellas quienes detentan las formas tradicionales de guisar y las que, en mayor medida, hablan de la cocina tradicional.

Las mujeres han transferido las formas, procesos, símbolos y técnicas de la preparación de los alimentos. Es por eso mismo que, en cada trabajo de campo y visita a las comunidades, es la mujer la que observa a mujeres en sus viviendas preparando alimentos para agasajar a sus clientes, visitantes o familiares.

Transformar las frutas, verduras y carnes en platillos comestibles es una labor ardua que asume aquella persona que está dispuesta a otorgar a otro su trabajo diario. No solo se trata de guisar, también hay que comprar los insumos, limpiarlos y alistarlos, así como ordenar el espacio de preparación de alimentos. Además, debe administrarse el tiempo de la cocción de la carne, el lavado de verduras, la preparación de los salsas y del platillo principal. Es un trabajo agotador, pero satisfactorio.

Las abuelas y madres han sido las transmisoras de los sabores, que incluyen ingredientes, su tratamiento exacto, tiempos y formas de presentación, así como el gusto por la cocina. Tradicionalmente, las hijas, nietas y sobrinas han sido auxiliares en la cocina, entre sus tareas, primero, está lavar o cortar alimentos; después, preparar las porciones calculadas con la experiencia de la abuela; el platillo de sal, la pila de cominos y orégano, la cantidad de chiles o las ramas de epazote, entre diversas acciones.

En este contexto, son las mujeres quienes heredan el proceso mismo de la elaboración de los alimentos y la decisión de sustituir o eliminar tal o cual ingrediente. Pero ¿cómo viven las mujeres el tratamiento de los alimentos para que sean comestibles?

Ellas son beneficiarias de la fórmula histórica de transformación de la materia en satisfacción alimentaria; son herederas del tiempo, la paciencia,

Recursos de cocina tradicionales

13

Mole Verde de chile jalapeño

Procedimiento

Limpieza y preparación de los alimentos. 1. Lave y desvene los chiles jalapeños. 2. Lave perfectamente las piezas de pollo y guajolote con agua, jabón y azúcar. 3. Corte los pollos y el guajolote en partes pequeñas.

Cocción

Caldos de pollo y pollo. 1. Cueza el guajolote y los pollos con ajo, cebolla y sal.

Mole verde de chile jalapeño. 1. Lave, desvene y cueza los chiles jalapeños en agua. Licéalos. 2. Tueste por separado ají, cebolla, ajonjolí, canchali y cilantro. Mueleslos constantemente para evitar que se quemen. 3. Muela las especias del paso anterior con un molinillo de mano y mézclalos en un recipiente grande con los chiles licuados. Utilice una cuchara grande para revolverlos. 4. Ponga en el fuego una cazuela con aceite. Añada una cebolla grande partida en trozos cuando el aceite esté muy caliente y fríala hasta que adquiere un color café. Retírela del aceite. Registre entre paso dos veces. 5. Combine los chiles con los condimentos y vierta todo en el aceite caliente. Muévalos hasta que quede una mezcla homogénea. 6. Agregue caldo de guajolote y pollo hasta que la mezcla tenga la consistencia un poco espesa del mole. Deje hervir y retire del fuego.

Arroz blanco. 1. Caliente aceite en una olla y sábelo con una cebolla. 2. Fría el arroz con el aceite sazonado hasta que cambie ligeramente su color. Vierta caldo de pollo y guajolote en el arroz, y agregue sal al gusto. Espere al primer hervor y tápelo. Agítelo 15 minutos, apague el fuego y deje reposar el arroz otros 15 minutos sin destaparlo.

Agua de panela (para digerir con el platillo). 1. Cueza las flores de Jamaica hasta que hiervan. Deje enfriar el líquido. Dilúyalo en agua. 2. Agregue azúcar y hiérva al gusto.

Guarnición: tomates (botana para amenizar la preparación de los alimentos). 1. Limpie y pene los tomates. Asíelos en un canal grande hasta que tengan un color ligeramente tostado. 2. Brévalos y agregue sal y limón al gusto.

Ingredientes

pollo 2 personas	
Caldo de guajolote y pollo	
1 guajolote	
2 pollos	
1 l de aceite	
1 cebolla mediana	
1 cebolla de ajo	
Sal al gusto	
Mole verde de chile jalapeño	
4 kg de chile jalapeño	
15 cebollas (se cuecen 3 por cada kg de la preparación)	
Canela	
Cilantro	
Ajonjolí	
1 cubeta de agua	
Sal al gusto	
Arroz blanco	
4 kg de arroz	
1 l de aceite	
Ajón	
1 cebolla	
2 cebollas grandes de ajo	
Sal al gusto	
Caldo de pollo (si es necesario)	
Agua de panela	
Flores de Jamaica	
Azúcar y limón	



Presentación

1. Sirva una pieza de pollo o guajolote en un plato de barro. Mézclelo en mole verde. 2. Acompañe el plato con arroz blanco y un tamal como complemento, si lo desea. 3. Sirva un vaso de agua fresca de Jamaica para los comensales. 4. Incluya chiles en vinagre al gusto para acompañar el platillo.

Comunidad de Pericó: Mole verde de chile jalapeño

25

Caminando en la Montaña de Guerrero

Libro colaborativo

Cliente: IPN - UPIICSA

Apoyo: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT)

Tamaño: 14 x 21.5 cm

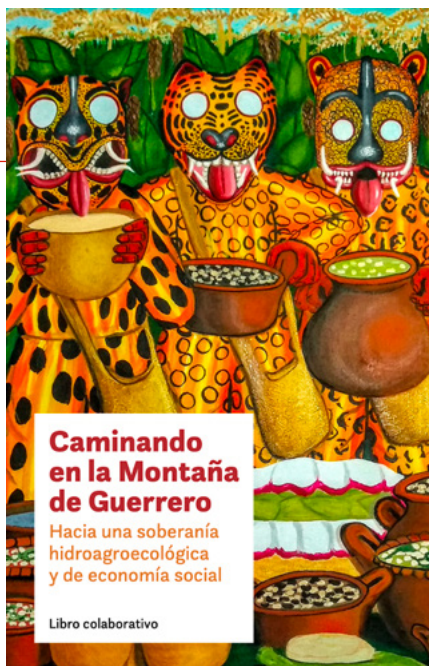
Encuadernación: Pasta suave

Páginas: 262

Año de publicación: 2021

ISBN: 978-607-99615-0-3

Este libro documenta experiencias comunitarias en la Montaña de Guerrero. Presenta prácticas para fortalecer la soberanía alimentaria, el cuidado del agua y la economía social.



Servicios realizados:

- edición
- corrección de estilo
- diseño editorial
- maquetación
- formación
- producción e impresión
- gestión de ISBN

Chilapa, municipio localizado en la región Montaña de Guerrero, nos presentó parte de sus tradiciones, leyendas y gastronomía a través de las prácticas y talleres que compartimos en las jornadas del proyecto TECUANI. Antes de poner en marcha la planeación del trabajo con cada proyecto, ya podíamos identificar acciones que nos llevarían a reconocernos como potenciales tejedores de una red hidrogeológica y de economía social para la soberanía alimentaria: pues, desde el intercambio de saludos, expectativas y gestos de apoyo hacia el aprendizaje colectivo, se preparaban condiciones que parecían genuinas para la conformación de redes. Nos encontramos situados en un ambiente, en el cual, todos los saberes tenían espacio, y el grado de integración de la diversidad de actores reflejaba la conectividad necesaria para la construcción de una red, incluso, podíamos sentirnos conectados con la naturaleza.

La bienvenida solidaria que, a su vez, era una invitación a colaborar, a ser *COMPAS*, fue la presentación inicial de cómo las regiones, proyectos, alimentos, intereses y coincidencias culturales, nos harían conducir hacia el mismo sentido colectivamente.

Quiénes participamos en la planeación de los talleres, nos interesamos en conocer anticipadamente sobre los proyectos productivos, información en torno al "valor" que cada productor le da a su trabajo, su experiencia, usos, tipos de intercambios mencionados en sesiones previas, el grado de interconexión entre actores, entre otras cosas: detalles que nos permitieran empatizar con cada caso. En nuestro interés de sentir dicha familiaridad con los proyectos, resaltaba el de conocer la diversidad de actores que participan constantemente en las sesiones: personajes que viven la Economía Social y Solidaria, la colaboración, quizá, desde un escenario diferente al origen de nuestros colegas y compañeros vinculados con el proyecto.

164 Construyendo la red de colaboración de productores locales

Con el propósito de aprovechar al máximo cada una de las etapas, se realizaron diversas actividades para alcanzar el objetivo que se tenía planeado. En la Tabla 1 se enlistan algunas de las actividades que se desarrollaron antes, durante y después de las reuniones comunitarias de saberes.

Preparación Ayuda a planear las actividades	Desarrollo Ayuda a que las reuniones se lleven a cabo de manera ordenada	Seguimiento Ayuda a retroalimentar y mejorar continuamente estas reuniones
Preparar el contenido del conocimiento que se va a transmitir.	Nombrar a un moderador para que coordine la reunión y dé la palabra a cada uno de los participantes.	Dar seguimiento a la aplicación de lo aprendido en la reunión comunitaria de saberes.
Acondicionar el lugar donde se realizará la reunión.	Resolver los problemas de espacio en caso de que existan al favorecer a cabo la reunión.	Resolver dudas y preguntas sobre lo aprendido.
Avisar con oportunidad a las personas que participarán en la sesión sobre el día y la hora de la misma.	Recibir de manera adecuada a todos los invitados a la sesión.	Despedir a los participantes y recordarles la fecha y hora de la próxima reunión.
Preparar el material (en caso de ser necesario) que se requiere para la sesión.	Distribuir el material (si lo hubiera) a los asistentes de la sesión.	Compartir los documentos de la sesión y guardar la evidencia de cada una de ellas.
Ensayar la dinámica de la sesión para asegurar el correcto despliegue.	Dar las indicaciones precisas para la dinámica de la reunión.	Retroalimentar y mejorar la exposición en caso de haber identificado errores en ella.

Con respecto a la preparación de las reuniones, los coordinadores generales organizaron un plan de ejecución de la reunión, mismo que fue analizado con los coordinadores de mesa un día antes de la sesión, esto con el fin de asegurar la viabilidad y buen desarrollo de la reunión (Anexo 1). Las preguntas, dudas y comentarios fueron discutidos colectivamente entre los coordinadores (generales y de mesa) hasta responder y resolver todas ellas.

Tabla 1. Actividades principales (por etapa) de las reuniones comunitarias de saberes.

Intercambio de 191 saberes comunitarios. Aprendiendo juntos



Cooperativas CDMX una mirada a sus realidades

Libro colaborativo

Cliente: IPN - UPDCE

Tamaño: 14 x 21.5 cm

Encuadernación: Pasta suave

Páginas: 262

Año de publicación: 2021

ISBN: 978-607-99615-0-3

Este libro ofrece un diagnóstico participativo sobre más de 200 cooperativas en la Ciudad de México. Presenta fortalezas, retos y experiencias desde una mirada crítica y comunitaria. El diseño editorial estructuró los contenidos con claridad, integrando entrevistas, gráficas y testimonios en un formato funcional y accesible.



Cooperativas CDMX

una mirada a sus realidades

Autores: Igor Rivera, Gibrán Rivera, Ana Lilia Valderrama, Eduardo Torres Jaime
Ilustración: Miguel Ángel Tafolla

Servicios realizados:

- diseño editorial
- maquetación
- formación

PRIMERA PARTE:

Una inmersión en el programa cooperativas CDMX

Caracterizando a las sociedades cooperativas de la Ciudad de México

La generación de información actualizada coadyuva a que el diseño de políticas públicas cumpla con el objetivo de dar solución a problemáticas particulares de la sociedad. Este estudio pretende caracterizar a las sociedades cooperativas del programa Cooperativas CDMX 2016 de acuerdo a rasgos generales de las mismas. A partir de este Programa se integró una base de datos de la cual se obtuvo la información analizada. El trabajo concluye proporcionando información que permitirá tener un mayor conocimiento de las cooperativas de la CDMX.

Díaz de León Denise
Díaz Omar
Rivera Igor

Apoyo al movimiento cooperativista de la coax

Diversos autores afirman que el sistema neoliberal ha reducido los ingresos de la clase trabajadora, aumentado la desigualdad económica, convulsionado el sistema financiero mundial y con ello las economías nacionales (Chaves & Monzon, 2012; Fridell, 2009; Haugh & Kilson, 2007). Por esta razón, Stiglitz (2009) argumenta que es necesario hallar un nuevo balance entre mercados, gobiernos y otras instituciones, incluyendo organizaciones sin fines de lucro y cooperativas, con el objetivo de construir un sistema económico plural con diversos pilares.

19

Capítulo I

Como muestra, existen diferentes entidades que han realizado esfuerzos para promover el cooperativismo. La Alianza Internacional de Cooperativas -máximo representante de las cooperativas a nivel mundial- colabora con distintas instituciones y organizaciones, entre las que figuran la Organización Internacional del Trabajo, el Departamento de las Naciones Unidas para Asuntos Económicos y Sociales, el Comité para la Promoción y Avance de Cooperativas y la Organización de Comida y Agricultura. Lo anterior ha permitido que en algunos países el movimiento cooperativista se este afianzando, en otros se haya vuelto parte de la vida cotidiana y, en algunos más, sea aprobado o motivado por el Estado (Pestoff, 1992).

En el caso del Gobierno de la Ciudad de México (CDMX), a través de la Secretaría del Trabajo y Fomento al Empleo (STYFE), se han generado diversos ejes de acción para el periodo 2014-2018. Uno de esos ejes es el fomento y garantía del trabajo digno y decente: empleo o autoempleo, salario digno y seguridad social, capacitación para y el trabajo, seguro de desempleo y reinserción, inclusión y no discriminación (Órgano de Difusión del Gobierno del Distrito Federal, 2013). Para abordar este eje de acción, la STYFE ha creado diversas estrategias, tales como políticas activas para la inserción laboral, promover y fortalecer el cooperativismo en zonas de altos índices de desempleo, identificadas como prioritarias, con el objetivo de dar a conocer el modelo cooperativo como una alternativa viable para el desempleo (STYFE, 2016). Esto con la finalidad de ampliar el acceso de la población de la CDMX a trabajos dignos, con protección social, pleno respeto a los derechos laborales y sin discriminación por su origen étnico, condición jurídica, social o económica, migratoria, de salud, de edad, discapacidad, sexo, embarazo, orientación o preferencia sexual, estado civil, nacionalidad, apariencia física, forma de pensar, o situación de calle, entre otras (Órgano de Difusión del Gobierno del Distrito Federal, 2013).

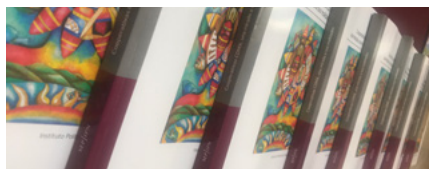
Es así como surge el programa "Fortalecimiento y Desarrollo de Sociedades Cooperativas", que busca promover como alternativa de organización a las sociedades cooperativas, quienes por sus características



20 Cooperativas CDMX

14

Investigación



Manual para la organización de las mujeres mezcaleras, Oaxaca

Manual colaborativo

Cliente: CIATEJ – Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco

Tamaño: 14 x 21 cm

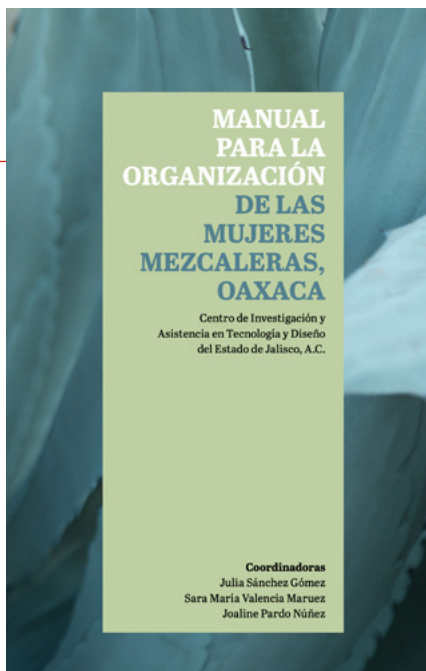
Encuadernación: rústico

Páginas: 46

Año de publicación: 2021

Apoyo: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT)

Este manual propone una estructura organizativa para mujeres productoras de mezcal en Oaxaca. A través de un enfoque participativo, ofrece herramientas legales, operativas y comunitarias para fortalecer su red, visibilizar su papel en la cadena mezcalera y mejorar sus condiciones de vida con enfoque de género y cooperación.



Servicios realizados:

- edición
- corrección de estilo
- diseño editorial
- maquetación
- formación
- producción e impresión

III. CARACTERÍSTICAS DE LAS MUJERES MEZCALERAS

3.1. Localización y perfil de las mujeres

Las mujeres consideradas en el análisis proceden de siete municipios del estado de Oaxaca: Santa Catarina Minas, San Dionisio Ocotepec, San Baltazar Chichicapam, Oaxaca de Juárez y Tlaxiaco de Cabrera, de la región Valles Centrales; Santiago Juxtlahuaca de la Mixteca y San Mateo Yucutindoo, de la región Sierra Sur (Fig. 2). El 93.3 % provenía de la región Valles Centrales del estado, ubicada en la parte central del estado, limita al Oeste con la región de la Mixteca, al Noroeste con la Cañada, al Norte con la Sierra de Juárez, al Este con el Istmo de Tehuantepec, y al Sur con la Sierra del Sur.



En Valles Centrales del estado de Oaxaca se encuentra la denominada "región del mezcal", integrada por siete distritos políticos con importancia socioeconómica y en la producción de agave tanto en el ámbito estatal como nacional. El cultivo de agave se realiza mediante tecnología tradicional, que es transmitida de generación a generación en el ámbito comunitario y familiar (Bautista & Smit, 2012).



Municipio	Mujeres
Oaxaca de Juárez	53.3%
Santa Catarina Minas	30%
San Dionisio Ocotepec	10%
San Baltazar Chichicapam	3.3%
Tlaxiaco de Cabrera	6.7%
Santiago Juxtlahuaca	3.3%
San Mateo Yucutindoo	3.3%

Las mujeres poseen una edad promedio de 40 años. El 48 % cuenta con escolaridad y sólo el 17 % tienen escolaridad básica (Fig. 3). Esto muestra la gran variedad de capacidades y conocimientos que las mujeres poseen.

El 37 % de las mujeres se dedica principalmente a la producción del mezcal, el 10 % a la investigación y divulgación de la cultura del mezcal, y el 7 %

13

Figura 3. Escolaridad de las mujeres relacionadas con el mezcal en Oaxaca.

Fuente: Información obtenida en el Encuentro de Oaxaca, 2011.



Figura 4. Principales actividades desempeñadas por las mujeres relacionadas con el mezcal.

Fuente: Información obtenida en el Encuentro de Oaxaca, 2011.



a la comercialización de este producto (Fig. 4). Los mezcals son producidos bajo ciertas características, artesanales y/o ancestrales, con el propósito de comercializar no sólo la bebida, sino todo lo relacionado con la cultura en la que se produce, características de las regiones de origen, entre otros elementos que resultan enriquecedores para los consumidores comprometidos con la adquisición de esta bebida.

El 43 % de las mujeres desempeñan actividades diversas que no están propiamente dentro de la cadena productiva agave-mezcal, pero que se dedican al sector turístico en el estado de Oaxaca, donde también se promueve la cultura del mezcal, la elaboración y comercialización de otros productos artesanales oaxaqueños. Algunas de ellas participan en espacios dedicados a atender temas de violencia de género, desarrollo de páginas web, estrategias y uso de redes para la difusión de productos, entre otras actividades. En adición, las mujeres también se encuentran ligadas al mezcal debido a que tienen familiares o amistades que lo producen. Asimismo, mostraron gran disposición para aportar sus diversas capacidades y conocimientos para apoyar a otras mujeres.

Las mujeres no pertenecen a ninguna organización formal, la mayoría de ellas producen el mezcal de manera individual o en sistemas familiares, y algunas veces contratan a uno o dos "peones" para actividades pesadas, como el acarreo del maguey a los palenques. Por lo que cuentan con una amplia y sólida red de apoyo familiar y de amigos a quienes acuden para consultar o platicar sus problemas personales (Fig. 5). En el sociograma de la red se puede visualizar cómo se estructuran los vínculos que las mujeres poseen, para guardar la identidad de las mujeres y las personas mencionadas por ellas se otorgó un identificador compuesto por la letra inicial de su nombre y apellidos.

Algunas de las mujeres cuentan con espacios para la comercialización del mezcal y esto ofrece oportunidades importantes para la colaboración entre ellas, con esto se obtie-

15



Cooperativas CDMX una mirada a sus realidades

Libro colaborativo

Cliente: Asociación Mexicana de Directivos de la Investigación Aplicada y el Desarrollo Tecnológico (ADIAT)

Tamaño: B5

Encuadernación: Pasta dura

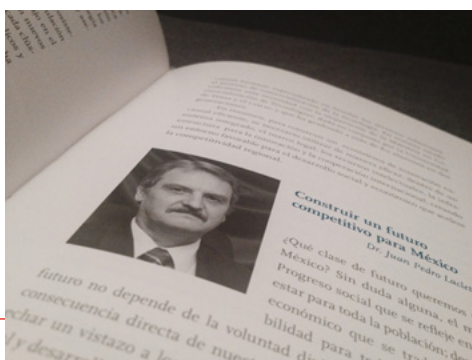
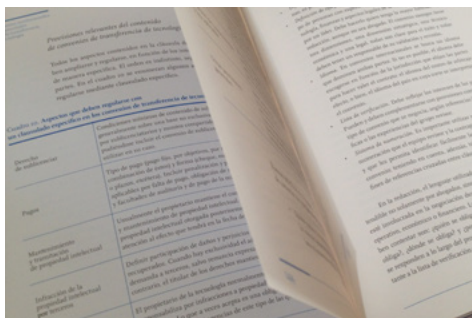
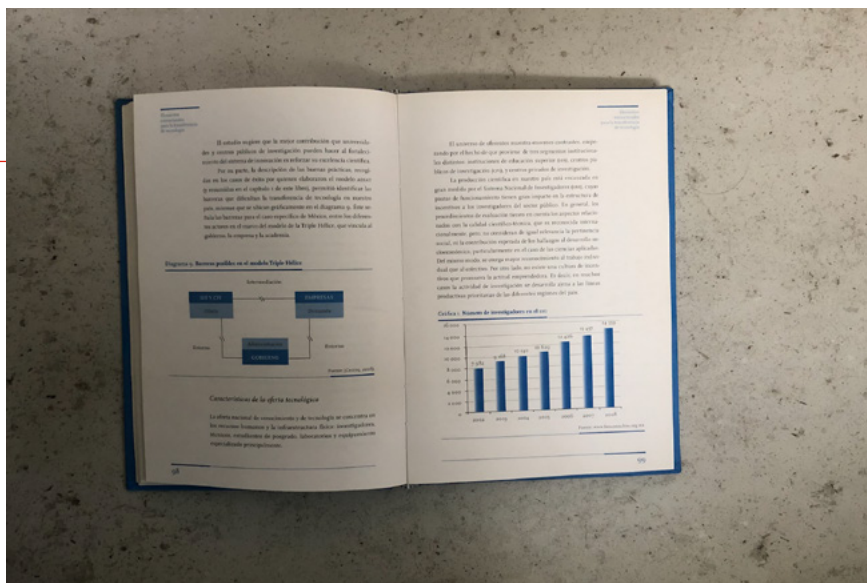
Páginas: 306

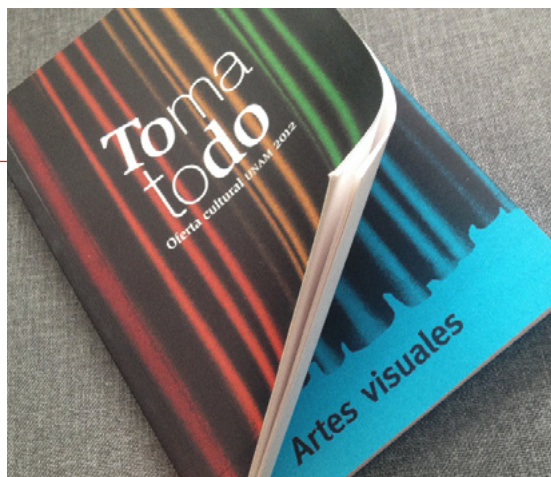
Año de publicación: 2010

Servicios realizados:

- diseño editorial
- maquetación
- formación

Esta es una guía sobre la creación y operación de las Oficinas de Transferencia de Tecnología (OTT) en México. Presenta modelos que promueven innovación y vinculación universidad-empresa. El diseño editorial organizó el contenido técnico con estructuras claras, recursos visuales y navegación funcional sin perder accesibilidad.





Tomatodo. Oferta Cultural UNAM

Catálogo de actividades

Cliente: Difusión Cultural UNAM

Tamaño: B5

Encuadernación: Pasta SUAVE

Páginas: 116

Año de publicación: 2012

Servicios realizados:

- diseño editorial
- maquetación
- formación
- impresión y producción

Catálogo institucional que reúne la oferta artística y cultural de la UNAM para actividades itinerantes en las entidades federativas. Se organizó por disciplinas (artes visuales, cine, danza, literatura, música, teatro y medios) con un enfoque claro, funcional y accesible. El diseño editorial facilitó la consulta y la programación por parte de las sedes culturales.

Libros de memorias e historias familiares

Libros que preservan la memoria y el legado

Un libro de memorias no es solo un regalo. Es un acto de cuidado. Es una forma de honrar lo vivido, de rescatar el origen, de preservar lo que vale.

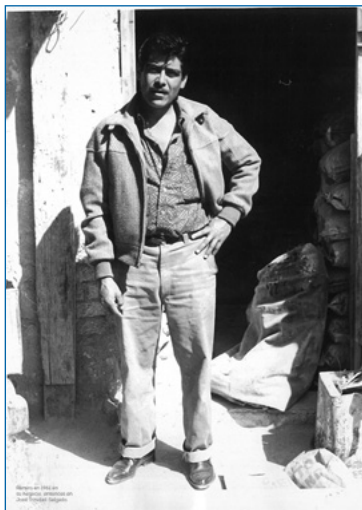
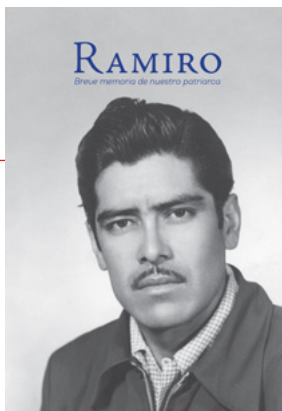
Puede ser la historia de un fundador que construyó una empresa desde cero. O el homenaje a un padre, una abuela, un ser querido cuya vida merece ser recordada con detalle, belleza y verdad.

Toma el reto de convertir esa historia en un libro profesional que emociona, que trasciende y que queda para siempre.

Ramiro

Breve memoria de nuestro patriarca

Libro que cuenta la historia de Ramiro el abuelo de la familia que a través de testimonios lleva su historia las nuevas generaciones de la familia.



Ramiro en 1942, en su infancia, con su familia en San Felipe Tepic.

TESTIMONIOS

Pedro García (hijo)
 «Como describe a mi papa? En dos palabras: trabajo y honestad. Un hombre trabajador toda su vida, un ejemplo a seguir.
 Lo que a mi me era un carácter muy fuerte. Un hombre con defectos y virtudes, lo más grande fue ser muy trabajador, su entrega de lleno al trabajo.
Pedro Rodríguez Tenorio (hijo de Pedro Rodríguez Tenorio)
 Mi padrino Ramiro fue una persona muy trabajadora. Para mí, personalmente, fue todo un maestro. Él me enseñó a ser trabajador y perseverante.
 Como anécdota, recuerdo una ocasión cuando yo era niño y él llevó a su hijo Juan a un almuerzo. Recuerdo que se llamaba El Travieso, estaba en lo que era Ray Serrano y Arriba de Cincuenta. Ahí le compré varias camisas a los hijos Juan, por cierto muy bonitas. Yo me las quedé cuando yo cuando me padrino me vio, me dijo: "escoge una para ti, mijo". Yo escogí una muy bonita y él me la regaló. Ese detalle nunca se me va olvidar.
 Como persona fue muy duro, pero en el fondo era muy buena persona. Así es como yo lo recuerdo. Gracias padrino por siempre ser un buen amigo conmigo.

Francisco Mata (hijo de Lourdes)
 Yo a mi abuelo lo veía poco, de manera que lo recuerdo siempre muy amable conmigo.
 Lo recuerdo de él es que siempre estaba trabajando. Su mente siempre estaba activa buscando un nuevo negocio por hacer, eso me encantaba de él.
 Lo que me gusta es que era que él disfrutaba muy poco de los beneficios de su trabajo. Mantuvo siempre una vida en completa austeridad.
 Lo que más admiro de mi abuelo es que, aun muerto, todos sus hijos y aun los nietos disfrutan de algunos de algunos beneficios económicos gracias al arduo trabajo de toda una vida de mi abuelo. También admiro que antes de morir hubiese arreglado toda su herencia para evitar problemas y distanciamiento entre sus hijos y familias.
 Tal vez lo único que me disgustó o, más bien, me habría gustado, es haber pasado más tiempo con él. También me habría encantado hacer algunos negocios con él. Sé que él habría sido muy útil y hubiéramos sido muy productivos juntos, sé que eso le hubiese encantado.

Testimonios 29



Ramiro en su infancia, con su familia en San Felipe Tepic.

En 1943, Nina encontró mejores condiciones de trabajo en otro edificio ubicado actualmente en Avenida Chapultepec 141, esquina con Roma, en la colonia Roma. Ahí les dieron un cuarto de servicio donde vivir. Ya instalada, la abuela Nina asumió el papel de la Lolia, de tal manera que las mujeres que migraron de Chapultepec la consultaban para saber cómo en la Ciudad de México. Con ella se fueron la tía Lucina, Santos Victoria, Manuel "El Pelé" y tantos otros.

Durante todo este tiempo, nunca dejaron de regresar a Chapultepec cada que podían. El viaje era largo y en tren, saliendo y llegando desde la estación de San Lázaro. En el pueblo, Ramiro escuchaba las historias de sus parientes que iban a Estados Unidos a trabajar. Transcurría la Segunda Guerra Mundial y ya en ese entonces existían índices de migración masiva entre los dos países, fortalecidos por el Programa Bracero. En el pueblo se hablaba de cómo los braceros cruzaban el río Bravo, cómo trabajaban en los sembradíos y lo que más le llamaba la atención a Ramiro, cuando ellos traían de vuelta a México.

Chedey y bracerío

Nadie recuerda exactamente cómo pasó, pero en alguno de esos viajes de vuelta al pueblo Ramiro se encontró con una pasajera que había conocido de niño y que también había emigrado a la Ciudad de México, Se llamaba Margarita. Tal vez de niños no se importaban mucho, pero en alguno de esos nuevos encuentros se echaron rigón y se platicaron donde vivían, de manera que Ramiro empezó a visitar a Margarita en algún momento de 1941.

Margarita García Hernández, sus tres hermanas y su hermano Federico eran hijos de Benito Hernández. "Dici", como era conocido, era una mujer

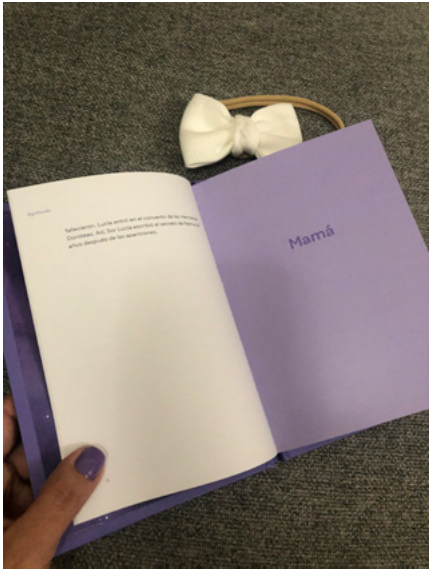
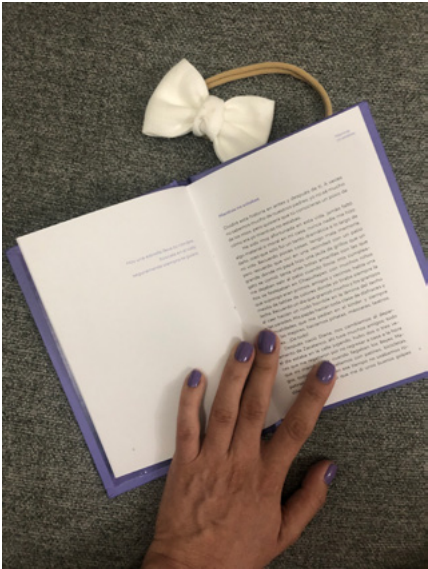


Ramiro en su infancia, con su familia en San Felipe Tepic.

Fátima

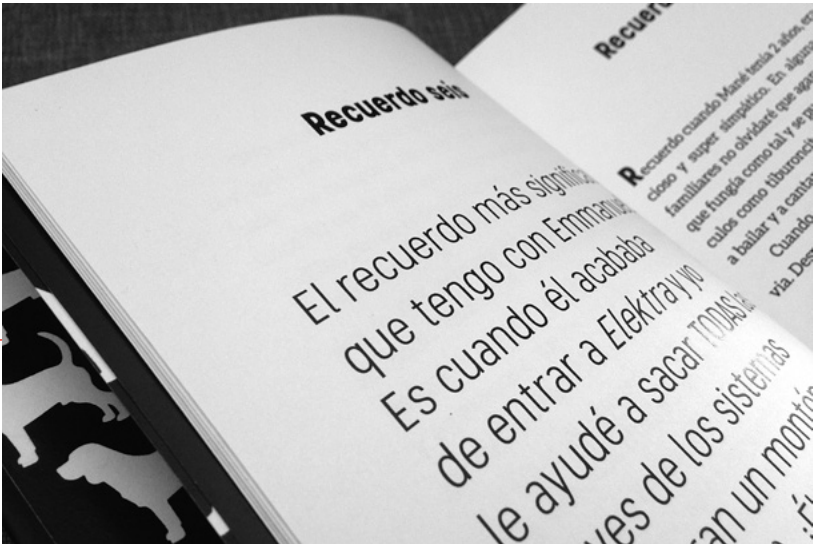
Mientras no estabas

Libro que habla de la historia de la mamá de Fátima antes de que ella naciera.



treinta recuerdos
historias de antes de los treinta

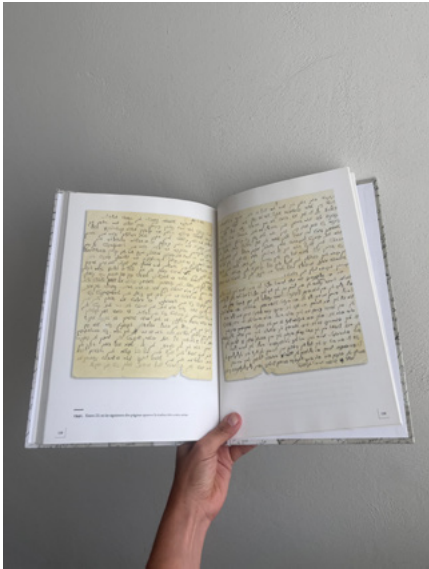
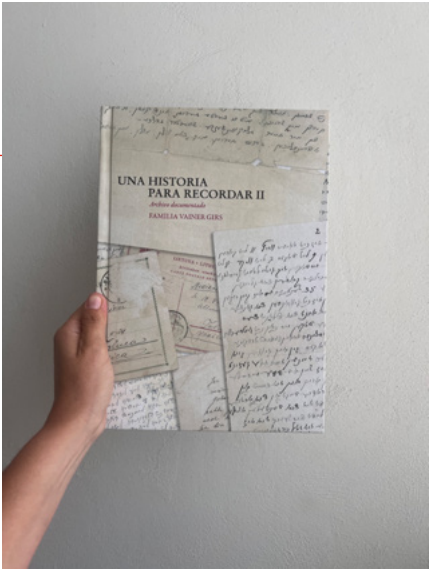
Libro que cuenta las historias de los recuerdos más significativos de la familia y amigos cercanos a Emmanuel en su cumpleaños 30.



Una historia para recordar II

Familia Vainer Girs

Segunda parte del libro de la Familia Vainer que narra la historia de como llegaron a México y los documentos históricos que ahora están en el Yad Vashem, el centro mundial de conmemoración del Holocausto.



Falsificadores Naturales

Autor: Jalil Rashid

Ilustrador: René Zubieta

Tamaño: 16.5 x 22.5 cm

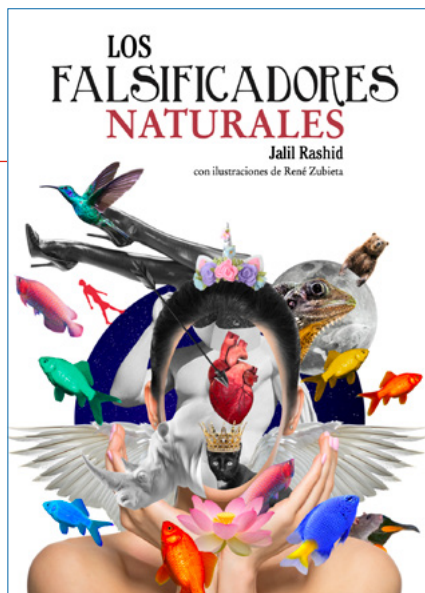
Encuadernación: Pasta suave

Páginas: 120

Año de publicación: 2022

ISBN: 978-607-987153-6

Libro de adivinanzas que invita al lector a sumergirse en un juego de fantasía. Las ilustraciones están realizadas con collage. Este libro ha sido reconocido por su propuesta artística y literaria, destacando en publicaciones como Forbes México.



Servicios realizados:

- edición
- diseño editorial
- maquetación
- formación
- producción e impresión
- asesoría en autopublicación
- gestión de ISBN



CUATRO



ADIVINANZA DE LA REDENCIÓN FALLIDA



LOS ENFERMADORES NATURALES

se compadeció. Tal vez en ellos cedió la sangre de aquellos otros. Los que eclipsan a mordidas las calagatas de las hermanas y sus carros astrales. Y así crecieron bajo la protección de Marte. Y con un destino prefijado llegó el fratricidio. La espada se titó de la sangre que más que nunca era la sangre que derramaba el espejo.

Atardece. Mientras el animal contempla las extensas llanuras, con sus valles y montañas, con sus luces y sus sombras recuerda aquellos días de Agobio. Fragmentado, umbrío. Y recuerda al hombre de fe. Aquel cordero de dios, quien se decía hermano del sol y de la luna, tal vez no sabía de aquellas de su sangre que han perseguido ambos dioses desde el amanecer de los tiempos. Aquel santo se quiso enseñar la sonda de Jesucristo. Tal vez creyó ver en ti al buen andante. Aún eres joven, agachante tu cabeza y le dote la mano y jurante obediencia. Lo seguiste al pueblo. La traición se repitió, el hombre te quebró. Nuevamente viste al palio contra el hijo y hermana contra hermana. Entonces la sangre se hirió. Se te partió el alma. Y como aquella diosa sabina que no permitió a los hombres construir sus templos en su tierra, te volviste un rayo de obscuridad. Y el fragor de tu grito volvió a helar la sangre de los hombres.

Pero también hubo días felices, días de sol, días de amor. Días rojos. Los últimos rayos del sol pintan las montañas de carmín, se ven decaradas, y entonces la imagen de ella, destrozada, llega. Y la sangre te hierve nuevamente.

Blanca la llamaron esos falsificadores naturales, nombres propios de mujeres, no de bestias. Y esos bastaron la mataron, era blanca como la nieve y salvaje como el infierno. Y la mataron, solo para llegar a ti. Y lo lograron. Al final no importaba ya, ellos pensaron que se habían matado de tantas formas, con hogueras, con trampas, con venenos, pero no. Ellos te mataron el día que la mataron a ella.

El corazón pagano de la bestia está roto donde entonces

La noche ha llegado, en lo alto el disco de plata está completo. Y la bestia tomará venganza. En todas las épocas, en todos los reinos. Ya no importa si es Ansbach o la Loira, Granel o Garnier. Ya solo importa la rabia.

"Ausonio", gritaban mientras el fuego lo consumía. Ya no importaba, ahora ellos pagarán con la sangre de sus niños. Gritar al parecer estaba recién ensado. Pero malditas las leyes de los hombres. Maldita su pobreza. Solo había una manera de llevar el pan a la mesa. Y quién se va a preocupar por unos cuantos niños.

25

ADIVINANZA DE REDENCIÓN FALLIDA



Como todas las cosas, una buena leyenda necesita un buen comienzo; la línea correcta de sangre podría decirse.

Tal vez -para fines narrativos- la historia comenzaría de manera apropiada con el corazón roto de la bestia. Al final, tal vez las historias de sangre siempre empiezan con un corazón roto.

Y así la encontramos, en una cueva, despertando en algún lugar de las extensas tierras que habitan los comacae. Tal vez un risco o alguna montaña, así puede abarcar con su mirada, a lo lejos, el golfo donde flota la tela Tiburón, y más próxima la extensa llanura que no agota la tierra de los seres. Mientras se lame el corazón se humedece las memorias.

Sus recuerdos son los recuerdos de toda su entere. Porque una es la bestia, la bestia de los hielos, la bestia de las montañas, la bestia de los valles. De manera simétrica también es una la traición. La traición de los dioses, la traición de la emperatriz, la traición de los hermanos, la traición de los hombres.

Tiene cicatrices de diversas cadenas. Así hubo una princesa tenebrosa que lo confundió en el grillete mágico que creta irrompible y con esa certeza se arrojó al vacío. Pero ella no sabía nada. El medio ver, como lo habían llamado, sabía que toda fantasía termina por convertirse en una mentira.

Eras atrás, en los hielos del norte, una traición semejante tuvo lugar. Una mano fue el precio que pagaron por su timo los dioses. Así cadenas más sutiles que las pinulas de los gatos y más poderosas que las raíces de los montañas serán inútiles cuando el ocazo de los dioses llegue.

El animal observa el amanecer, el sol resplandeciente le recuerda el nacimiento de otros reinos.

Troya ardió. Y entre sus cenizas se fraguó el más grande imperio. Vinieron los hijos de la guerra, los concordes de un día y una carne. La bestia

27



30

Autopublicación



Contacto

Si deseas colaborar, solicitar una cotización o simplemente conversar sobre un proyecto editorial, estamos a tu disposición.

Email: gabriela@letrafante.com

Instagram: [letrafante.libros](https://www.instagram.com/letrafante.libros)

Teléfono: +52 55 2177 6966



