

Boletín mensual del Consulado de México en Frankfurt Enero de 2020

Contenido

Mensaje a la Comunidad y a los Amigos de México	1
Diálogo Político	1
Cooperación	2
Promoción Turística	3
Arte Culinario	4
Artículos de interés	6
Mexicanos en Alemania que inspiran	7
Convocatorias	8
Próximamente	9
Información de contacto	10

Mensaje a la Comunidad y a los Amigos de México

Es un gusto saludarlos en la primera edición del boletín mensual de este año 2020, y con ello aprovecho para desearles lo mejor en todos los aspectos de su vida personal y profesional.

Los invito a leer las actividades más relevantes de este mes.

Cordialmente

Cónsul Cecilia Villanueva

Diálogo Político

XXXI Reunión de Embajadores y Cónsules en la sede de la Cancillería

El martes 7 de enero, el canciller Marcelo Ebrard inauguró la XXXI Reunión de Embajadores y Cónsules “Política Exterior para el Bienestar” (REC 2020) en la sede de la Secretaría de Relaciones Exteriores.



Crédito Foto: [Secretaría de Relaciones Exteriores](#)

Durante sus palabras de inauguración hizo un recuento del trabajo realizado por la presente administración sobre política exterior. En ese sentido, el Canciller resaltó que uno de los objetivos durante el primer año de trabajo ha sido el de ampliar la presencia de México en el mundo, impulsando iniciativas multilaterales para promover los intereses de nuestro país. Asimismo, sostuvo que México “ha demostrado ser una democracia consolidada, consistente, creíble, confiable y eficaz”.

La Cónsul Villanueva participó del 7 al 10 de enero, junto con los demás titulares de las representaciones de México en el exterior, tanto en las sesiones plenarias, como en la reunión regional para Titulares en Europa encabezada por el Subsecretario para Relaciones Exteriores, Emb. Julián Ventura.



Crédito Foto: [Secretaría de Relaciones Exteriores](#)



Boletín mensual del Consulado de México en Frankfurt Enero de 2020

Mensaje del presidente de México Andrés Manuel López Obrador en la Reunión de Embajadores y Cónsules



Crédito Foto: lopezobrador.org.mx

Durante la REC 2020, el presidente Andrés Manuel López Obrador agradeció a los Embajadores y Cónsules de México en el mundo por su destacada labor de representación en el extranjero.



Crédito Foto: SRE; @JulianVenturaV

Asimismo, el presidente de México enumeró las acciones de su gobierno en materia de política exterior y afirmó ante los embajadores y cónsules, que [„Ustedes que nos representan en el mundo, seguramente notan que la imagen de México ya está cambiando.”](#)



Crédito Foto: Secretaría de Relaciones Exteriores

Cooperación

Impulsarán SRE y UNAM apoyo científico y tecnológico a connacionales en el exterior

El secretario de Relaciones Exteriores (SRE), Marcelo Ebrard Casaubon, y el rector de la UNAM, Enrique Graue Wiechers, firmaron el 24 de enero de 2020, un convenio general de colaboración para organizar y llevar a cabo proyectos de investigación científica y desarrollo tecnológico, estudios técnicos, programas de posgrado y actualización profesional para aprovechar las nuevas tecnologías como aliadas del quehacer diplomático.

El acuerdo contempla desarrollar herramientas tecnológicas de acceso masivo y gratuito para la protección de los migrantes, particularmente con *UNAM Mobile* y el *Laboratorio de Dispositivos Lógicos Programables*.

El rector destacó que ésta es una oportunidad para refrendar la vocación y compromiso de esta casa de estudios con la cooperación y vinculación internacional.

Boletín mensual del Consulado de México en Frankfurt Enero de 2020



Crédito Foto: SRE
Fuente: Cita Textual de: Comunicación Social SRE

Promoción Turística

El Patrimonio Mundial de México

[La Convención](#) para la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural celebrada en 1972 determinó instaurar determinados lugares de la Tierra ofreciéndoles la categoría de Patrimonio de la Humanidad debido a su “valor universal excepcional”.

Actualmente, 190 países integrantes de la comunidad internacional han aprobado la [Convención del Patrimonio Mundial](#). Su misión como comunidad internacional es identificar y proteger de manera conjunta [La Lista del Patrimonio Mundial](#).

[México cuenta actualmente](#) con [35 lugares considerados Patrimonio de la Humanidad](#), de los cuales 27 son Patrimonios Culturales, 6 Patrimonios Naturales, y 2 Patrimonios Mixtos.

La Ciudad prehispánica de Uxmal

Entre la gran lista de Patrimonios de la Humanidad que se localizan en México, hemos seleccionado en esta ocasión la imponente zona arqueológica de Uxmal.



Crédito Foto: Mauricio Marat en: INAH

La zona arqueológica de Uxmal se localiza en el sur del estado de Yucatán. Se trata de uno de los yacimientos más importantes de la cultura maya. La ciudad fue fundada en el año 700 d. C y corresponde al periodo Clásico Tardío de 600 a 900 d.C. Durante su apogeo, su población alcanzó cerca de 25000 habitantes a lo largo de una extensión de 12 kilómetros. La distribución de sus edificios da cuenta del avanzado conocimiento que poseían los mayas sobre astronomía.

La pirámide del Adivino era el centro más importante debido a que ahí se llevaban a cabo sus ceremonias. Su grandeza muestra ornamentos simbólicos y efigies esculpidas del Señor Chaac, el dios de la lluvia.

Uxmal fue inscrita en la lista del Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO el 7 de diciembre de 1996 debido a “[su valor universal excepcional](#)”, así como la riqueza de la iconografía de sus edificios, que son una expresión tangible de la compleja cosmogonía maya y de la relación íntima que mantenían con su entorno”.



MÉXICO

CONSULADO EN FRANKFURT

Boletín mensual del Consulado de México en Frankfurt Enero de 2020

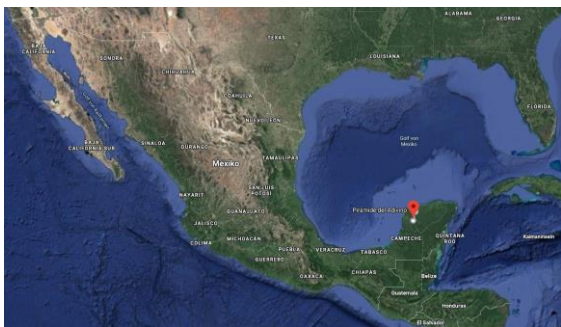


Crédito Foto: [Atlas Turístico Sector](#)

Mayor información sobre Uxmal se puede encontrar en los siguientes enlaces:

[INAH TV: Uxmal Zona Arqueológica](#); [INAH TV: Hallazgo en Uxmal, Yucatán](#); [Mediateca INAH: Uxmal](#).

Los invitamos a incluir Uxmal en su próxima visita a México. Se localiza a 74 kilómetros del aeropuerto de la Ciudad de Mérida, Yucatán.



Para mayor información de cómo acceder a la zona se puede consultar el enlace [aquí](#).

Fuentes: [UNESCO](#); [INAH: Zona Arqueológica de Uxmal](#); [INAH: La ciudad prehispánica de Uxmal cumple 20 años como Patrimonio Mundial.](#); [Visit Mexico](#).



Arte Culinario

Tamales de rajas y tamales verdes

[La cocina tradicional mexicana](#) es parte del [Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad](#), fue inscrita en el año 2010 en la lista de la UNESCO.

Dentro de la inmensa lista de exquisitos platillos tradicionales mexicanos se encuentra el tamal. Se trata de un platillo con mucha historia. En efecto, hablamos de una herencia prehispánica que forma parte de la cocina imperial azteca en la mesa de Moctezuma. En México existe una variedad de aproximadamente 500 tipos de tamales. La palabra "tamal" proviene del vocablo náhuatl "tamalli" que significa masa rellena cocida al vapor envuelta en una hoja de maíz o de plátano.

En el libro de Salvador Novo: [Cocina Mexicana](#) se menciona cómo eran los alimentos que comían los habitantes de las culturales prehispánicas, entre ellos, el tamal:

Comían también unas ciertas maneras de tamales hechos de los penachos del maíz, revueltos con unas semillas de bledos, y con meollos de cerezas molidos.

El 2 de febrero se celebra la Fiesta Tradicional de la Candelaria en el mundo católico. En México, es la ocasión perfecta para que todos los mexicanos festejen comiendo tamales. No se sabe a ciencia por qué se sirve este platillo en estas fechas pero se cree que es una festividad sincrética, es decir, el resultado de la unión



Boletín mensual del Consulado de México en Frankfurt Enero de 2020

de dos religiones diferentes, formado un nuevo culto religioso.

Así, los mexicas comían el 2 de febrero platillos de maíz para festejar el inicio de la temporada de siembra llamada Atlacahualo.

Por otra parte, el Día de la Candelaria se celebra la presentación del niño Jesús en el templo. La fiesta inicia en la Navidad con el nacimiento de Cristo, continúa con el Día de Reyes y concluye con el Día de la Candelaria.

Todos estos elementos tienen un símbolo en conjunto: la creación. El maíz como símbolo de la creación del hombre en las culturas prehispánicas, y por otra parte, el nacimiento de Cristo y sus festejos religiosos.



Crédito Foto: Cocina Mexicana Larousse

Si desea festejar esta tradición comiendo el platillo típico mexicano, les presentamos en esta ocasión dos recetas: los tamales de rajas y los tamales verdes:

Ingredientes para la Masa: Una taza de manteca de cerdo; una cucharada cafetera de sal; una cucharada cafetera de polvo para hornear; un

kilogramo de harina de maíz para tamales; una taza y media de caldo de pollo o de cerdo:

Ingredientes para los tamales de rajas: 10 jitomates; media cebolla, un diente de ajo; tres cucharadas de aceite; sal al gusto; hojas de maíz remojadas previamente en agua caliente; ocho chiles jalapeños cortados en rajas sin semillas y sin venas; medio kilo de queso fresco cortado en tiritas; hojas de epazote.

Ingredientes para la salsa verde: Medio kilo de tomate verde; media taza de hojas de cilantro; media cebolla; un diente de ajo; cuatro chiles de árbol; sal al gusto; hojas de maíz remojadas en agua caliente; medio kilo de carne maciza de cerdo cocida y deshebrada.

Modo de preparación para la masa: Batir la manteca con la sal y el polvo de hornear. Posteriormente, mezclar la harina para tamal junto con la manteca y finalmente agregar el caldo batiendo a su vez hasta lograr una mezcla esponjadita.

Modo de preparación de las rajas: Primeramente, licuar los jitomates junto con la cebolla y el ajo. Calentar la salsa añadiendo un poco de aceite y sal, hervir la salsa durante 5 minutos aproximadamente y finalmente dejarla enfriar.

Preparación de la salsa verde: Licuar el tomate verde, el cilantro, la cebolla, el ajo, los chiles de árbol y la sal, colar la mezcla y reservarla.

Preparación de los tamales: Tomar una cantidad pequeña de masa preparada, extenderla en la hoja de maíz. Para la preparación de los tamales de rajas, poner primeramente cuatro rajas de chile jalapeño en el centro, una tira de queso, una tira de epazote y agregar un poco de salsa. Para los tamales verdes, poner en la hoja de tamal un poco de carne y una cucharada de salsa. Y finalmente, colocar los tamales en una vaporera y cocinarlos durante una hora o bien, hasta en el momento en que la masa pueda despegarse de la hoja de maíz. ¡Buen provecho!

Por cierto, ¿sabías que en la tradición mexicana existe una anécdota que dice



Boletín mensual del Consulado de México en Frankfurt Enero de 2020

que para preparar los tamales es necesario tener muy buen humor? De lo contrario, tendrá como resultado un platillo acedo. Incluso, existen también creencias de que para preparar tamales es necesario cantar y bailar durante su preparación.

Fuentes: Verti Sebastian (1997): Tradiciones Mexicanas, Editorial Diana S.A. de CV [Larousse Cocina Mexicana](#); [Gustavo Romero Ramírez](#); [Gaceta UNAM](#).

Artículos de interés

México recupera tres piezas arqueológicas en Alemania

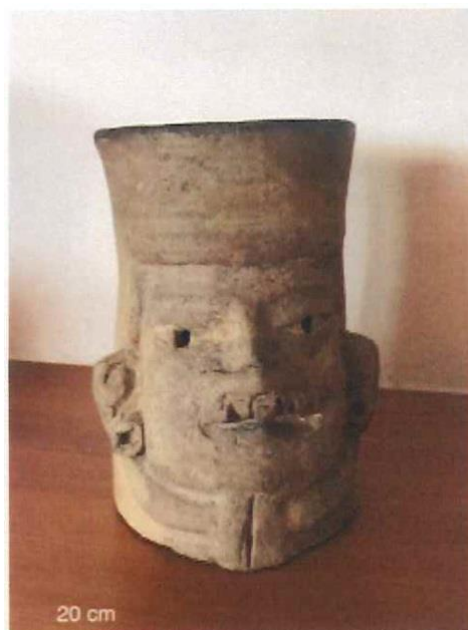
México logra la recuperación y repatriación de tres piezas arqueológicas que se encontraban en Alemania. Las piezas fueron analizadas por el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), que encontró que se trata de tres piezas fabricadas en distintos momentos y por distintas culturas mesoamericanas, se trata de las siguientes piezas:

Un fragmento antropomorfo de barro elaborado en la Costa del Golfo de México en su región denominada como Mixtequilla, actual Estado de Veracruz. La pieza fue fabricada durante el periodo conocido como clásico tardío (500-900 d.C.). Mide 33 cm. de altura.



Crédito Foto: Comunicación Social SRE

Una urna de barro con un rostro antropomorfo de origen zapoteco en buen estado de conservación que fue fabricado en el estado actual de Oaxaca durante el periodo conocido como clásico temprano (200-500 d.C.). Mide 20 cm. de altura.



Crédito Foto: Comunicación Social SRE



Boletín mensual del Consulado de México en Frankfurt Enero de 2020

Una figura antropomorfa de barro presuntamente perteneciente a la región de Campeche. Su origen y autenticidad están por confirmarse.



Crédito Foto: Comunicación Social SRE

Gracias a las gestiones de la [Embajada de México en Alemania](#), las piezas fueron entregadas voluntariamente sin necesidad de entablar acción judicial.

[El gobierno de México](#) reafirma su compromiso por la recuperación de nuestro patrimonio cultural en el extranjero.

Fuente: Cita textual de: Comunicado Conjunto RELACIONES EXTERIORES-CULTURA

Mexicanos en Alemania que inspiran

José Pablo Estrada Torrescano, cineasta



Crédito Foto: Cortesía del artista

[José Pablo Estrada Torrescano](#) es un cineasta originario de la Ciudad de México que actualmente reside en Düsseldorf, Alemania.

Estudió una Maestría en Cine y Medios Digitales con especialización en Dirección de Cine en [FAMU](#) en Praga, República Checa. Además cuenta con una Licenciatura en Actuaría por parte de la [ITAM](#), Ciudad de México y un diplomado en Estadística del ITAM.

Ha participado en el [Berlinale Talent Campus # 11](#) y fue parte del prestigiado taller de post-producción *Dok.Incubator* con la cinta "[Mamacita](#)", llevándose a cabo durante 5 meses en la República Checa, Eslovaquia y Suecia. Ha asistido a las clases magistrales de Christine Cynn, codirectora

Boletín mensual del Consulado de México en Frankfurt Enero de 2020

de *The Act of Killing* del director nominado al Oscar Marcel Lozinski y del editor Ganador de Sundance Tyler Hubby, entre otros.



Crédito Foto: Cortesía del artista (Mamacita)

José Pablo trabajó como Ejecutivo de Adquisiciones y Ventas para *Taskovski Films*, agente de ventas mundial para películas documentales (Düsseldorf, 2016-2017).

Anteriormente se desempeñó como Gerente de Adquisiciones para Media Luna, agente de ventas mundial para películas de ficción (Colonia, 2015-2016). También ha sido curador y parte del comité del *TheaterFilmFest* que tuvo lugar en el *Filmmuseum* y *Theatermuseum* (Düsseldorf, 2014).

Además, ha sido intérprete de danza en *The Show Must Go On* de Jerome Bel en *Tanzhaus NRW* (Düsseldorf, 2015) y poeta de sonido en *One Voice* de Toine Horvers en *Klangraum* (Düsseldorf, 2013), *Echofluxx # 12* (Praga, 2012) y en *Clara Janés – Divan del Ópalo de Fuego* de Antoine Beuger en *Klangraum* (Düsseldorf, 2016).

Filmografía seleccionada

Mamacita fue el primer largometraje de José Pablo (75', digital, color, 2018) Coproducido por *Fruitmarket* (Alemania). Dirección, guion y producción. Ha sido proyectada en 30 festivales a nivel mundial,

En Alemania se proyectó en 30 cines. La próxima semana se estrenará en diversos [cines en Francia](#).

Muz, Ktery Jedl Knedlíky (17', HDcam, color, Bonton Film, FAMU, 2014). Invitado por Bonton Film y FAMU para hacer un cortometraje sobre Praga. Proyectado en el Festival de Cine Contravisión, DE 2014. Dirección, guion y edición.

Love Birds (7', 35 mm, color, FAMU, 2011). Dirigida por Brian Lye. Proyectado en el Festival de Cine de Sundance, US 2011. Primer Asistente de Dirección.

Convocatorias

Bachillerato a Distancia B@UNAM en el Extranjero

Si usted desea concluir su bachillerato y se encuentra viviendo en el extranjero, le tenemos excelentes noticias. La Universidad Nacional Autónoma de México ofrece el Bachillerato a Distancia a hispanoparlantes que radican en el extranjero y a instituciones educativas en territorio mexicano. La próxima convocatoria es del 17 de febrero al 9 de marzo del 2020. ¡Ya no hay tiempo que perder!

Para mayor información consulte la página web: [Bachillerato a Distancia B@UNAM](#).

Boletín mensual del Consulado de México en Frankfurt Enero de 2020



UNAM CUAED B@UNAM

desde México para todo el mundo

Si eres hispanoparlante y vives fuera de la República Mexicana, te invitamos a estudiar tu bachillerato en

B@UNAM

- a cualquier edad y usando cualquier dispositivo, vía Internet
- con textos, videos y audios en español, atractivos y actualizados
- atención personalizada de un asesor y de un tutor certificados, quienes te acompañarán durante tus estudios
- siempre a tu ritmo, tú defines el horario de estudio
- beca del 100% y pase reglamentado a las licenciaturas en línea UNAM

convocatoria abierta: del 17 de febrero al 9 de marzo de 2020

Preregístrate hoy mismo en: www.bunam.unam.mx/extranjero

Requisitos:

- Para cursar el Bachillerato a distancia de la UNAM es necesario contar con:
 - Certificado de secundaria original con promedio mínimo de 7
 - Acta de nacimiento original
 - Comprobante de domicilio
 - CURP (si eres mexicano)

¡Contáctanos!
infobunam@cuaed.unam.mx
 52(55) 56228805 al 09
 en CDMX

Flor de Toloache

El 14 de mayo del presente, el mariachi femenino **Flor de Toloache** iniciará una [gira por Europa](#) en donde se incluyen diversas ciudades en Alemania.



Crédito Foto: Cortesía www.kramer-artists.de

Próximamente

Paty Cantú

El próximo 15 de febrero, la cantante mexicana Paty Cantú se presentará en la Kulturfabrik Roth en un concierto de beneficencia.



PATY CANTÚ

SAMSTAG, 15.02.2020 19:00 UHR

EINTRITT: EUR 35 BENEFIZKONZERT

VORBAND: BURNING WATER

STEHPLATZ IN DER KULTUR FABRIK

Rotary Club Weißenburg

Verkaufsstellen

Weißenburg: Meyer Buch & Papier, Rosenstraße 11 • Buchhandlung Stoll, Linienstraße 14 • Engler, Frauen in Kaufhaus, Goethestraße 29
 Rade: Frauen Lesel & Schreibwaren, Kirchplatz 12 • Gertrude Bucherei, Hauptstr. 28
 Bamberg: Tücher Parvisee an OVO, Gildengasse 10 • P. F. Buchvertrieb, 10
 Losenhausen: Buch & Café, Königplatz 28
 P. F. & B. Buchvertrieb, 10

Mayor información se puede encontrar en [Rotary Club Weißenburg](#).



Boletín mensual del Consulado de México en Frankfurt Enero de 2020

Información de contacto

Teléfono de Consulado

+49 (069) 2998750

infofrk@sre.gob.mx

Teléfono Emergencias Protección

+49 (0) 152339957504

Redes sociales:

 **Consulmex Frankfurt**

 **@ConsulMexFrk**

Página web: <https://consulmex.sre.gob.mx/frankfurt/>

La cita renovación de pasaporte y credencial de INE es a través de **Mexitel**

<https://mexitel.sre.gob.mx/citas.webportal/pages/public/login/login.jsf>

La cita para otros asuntos de documentación es a través del correo electrónico:

infofrk@sre.gob.mx

La edición de este boletín estuvo a cargo de Anel Cruz Ramos