

BIBLIOTECA DE LA GASTRONOMÍA

HISTORIA

La Biblioteca de la Gastronomía Mexicana es una Biblioteca especializada única en su tipo, la conformación del acervo así como su organización estuvo a cargo de la Universidad Nacional Autónoma de México a través del Programa Universitario de Alimentos (PUAL), y con la asesoría de expertos gastrónomos, por lo que se inició una búsqueda exhaustiva de bibliografía sobre el tema en bibliotecas, librerías de viejo y bases de datos tanto mexicanas como extranjeras. La búsqueda arrojó como resultado originalmente la localización de 2,007 referencias bibliográficas, 1,406 en español y 601 en otros idiomas.

En 1997 la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana comienza a dar servicio al público, actualmente se cuentan con mas de 3400 materiales con temas como, gastronomía mexicana, regional, internacional, nutrición, tecnología de alimentos, estudios antropológicos, cocina prehispánica, gastronomía y cultura , entre otros afines.

COLECCIONES

Entre las colecciones más importantes que forman parte del acervo de la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana contamos con:

- ≡ **Cocina Familiar por Estados editada por BANRURAL**, obra que abarca la gastronomía de los 32 estados de nuestro país, cada obra incluye un calendario de las festividades más importantes de cada región así como el valor alimenticio de los platillos y un calendario de las festividades más importantes de cada estado.
- ≡ **Cocina Indígena y Popular**, editados por CONACULTA: esta colección está compuesta por 55 recetarios que contienen recetas de los grupos indígenas de México, son trabajos colectivos de amas de casa, algunos están en su propia lengua, otros son producto de investigadores externos, y algunos más constituyen reediciones de trabajos locales agotados. El objetivo es promover la investigación, recopilación y rescate de recetas de cocina indígena y popular por estado, región o pueblo, y publicarlas por medio de recetarios que muestren la importancia y riqueza de las tradiciones gastronómicas de México.
- ≡ **Cocina Regional**, obra de Josefina Vázquez de León, quien fue una de las más destacadas personalidades de la cocina mexicana durante la primera mitad del siglo XX. Fundadora de una prestigiosa Academia de cocina en la Ciudad de México, además de una prolífica autora de libros de cocina (más de 140 títulos) y dueña de su propia casa editorial.

De igual manera, Fundación Herdez ha hecho un gran esfuerzo por el rescate, conservación y difusión de la tradición gastronómica de nuestro país, esto a través de las diversas publicaciones que ha editado y que se encuentran disponibles para su consulta dentro de la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana o bien para su venta dentro de las instalaciones de la Fundación:

≡ **Colección La Cocina Mexicana a Través de los Siglos:** colección compuesta por diez tomos en los que se puede apreciar la evolución de nuestra cocina, desde sus orígenes en el México prehispánico, pasando por la fusión de ingredientes y técnicas durante la Conquista y terminando en el proceso de industrialización de los alimentos en nuestro país. Una obra básica para **todos** los interesados en conocer la historia, evolución e importancia de la cocina mexicana.

Esta obra se encuentra disponible para su consulta en la Biblioteca

≡ **Diccionario Enciclopédico Gastronómico de la Gastronomía Mexicana:** esta es una obra que comprende en forma de diccionario, los elementos más representativos de la cocina mexicana a través de sus descripciones y detalles históricos.

Esta obra se encuentra disponible para su consulta en la Biblioteca

≡ **Verde en la Cocina Mexicana:** es el compendio de recetas en las que el elemento principal es el uso de ingredientes mexicanos que presentan este color tan característico de nuestra cocina en los que se funde el sabor, olor y presentación.

Esta obra se encuentra disponible para su consulta en la Biblioteca

≡ **Manual de Cocina Michoacana de Vicenta Torres de Rubio:** Fundación Herdez, el Gobierno del Estado de Michoacán y la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, unieron esfuerzos, para la reedición de este recetario escrito a finales del siglo XIX por Doña Vicenta Torres de Rubio, que realizó la recopilación de cientos de recetas contenidas en 800 páginas; además contiene una miscelánea en la que aparecen “recetas para curaciones en casa, barnices, jabones finos, colores en lienzos y cultivo de plantas” . . Está enriquecido con la introducción de María Teresa Martínez Peñaloza y los comentarios de Cristina Barros y Marco Buenrostro, que son dos de los investigadores incansables del rescate de la cocina mexicana.

Esta obra se encuentra a la venta en la sede de la Fundación.

≡ **Cuaderno de Cosina de Barrios Guizados. Hacienda del Peñasco, San Luis Potosí, 1773**

En Octubre de 2007, Fundación Herdez y el Gobierno de San Luis Potosí, unieron esfuerzos y realizaron la publicación de esta edición facsimilar que abre las puertas a la historia de la gastronomía del siglo XVIII en el estado de San Luis Potosí. Este manuscrito, conformado por cuatro distintos cuadernos, fue escrito de generación en generación, en una de sus haciendas, la Hacienda del Peñasco. Así tres son las diferentes autoras, y fue la última quien cosió los cuatro cuadernos para encuadernar todo el recetario hasta hacerlo parecer un sólo manuscrito.

El libro está acompañado de una transcripción del documento y de algunos estudios sobre ese mundo olvidado en los cuales se hablará de la genealogía de la familia que lo acuña, de su importancia histórica en México, así como del funcionamiento de las haciendas en la época, las costumbres culinarias, los productos existentes, el tipo de utensilios y las fiestas patronales.

Participaron en la publicación un grupo de expertos, Isabel Monroy Castillo cronista del municipio de San Luis Potosí y dos grandes investigadores en gastronomía mexicana: Cristina Barros y Marcos Buenrostro.

Esta obra se encuentra a la venta en la sede de la Fundación.

AREAS

La Biblioteca de la Gastronomía Mexicana debido a los elementos que componen su acervo esta dividida en las áreas de:

- Tesis
- Publicaciones periódicas
- Material de consulta (en la que se pueden encontrar, diccionarios, enciclopedias, atlas, manuales y directorios, entre otros)
- Colección General

En sus primeros once años de servicio la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana ha sumado más de 30,190 usuarios y actualmente cuenta con casi 3500

volúmenes. Las personas que acuden a consultar el acervo son, estudiantes de Historia, Etnografía, Nutrición, Gastronomía, Hotelería y Turismo de diferentes Universidades y Escuelas Técnicas, así como investigadores, Chefs y público en general.

SERVICIOS

Los servicios que se ofrece la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana son:

- ≡ Consulta en sala
- ≡ Fotocopiado
- ≡ Asesoría y apoyo en la búsqueda de información

El servicio de consulta es exclusivamente en sala y el servicio de fotocopiado está limitado a máximo 30 copias por usuario. También es posible revisar el catalogo de la Biblioteca en línea a través de la página de la Fundación:

<http://www.fundacionherdez.com.mx/biblioteca.php>

El horario es de martes a sábados de 9:00 a 17:00 horas

MISION

La Biblioteca de Gastronomía Mexicana se ha trazado como misión, la recopilación de materiales bibliográficos referentes a la cocina mexicana, así como temas relacionados con la gastronomía y su difusión entre las personas interesadas en estudiar y comprender los orígenes, las influencias, culturas y evolución en el uso de ingredientes y nivel alimenticio de las costumbres culinarias en las regiones de México.

OBJETIVO

Su objetivo principal, es promover el uso del acervo documental para difundir el conocimiento a fin de que sirva como herramienta en la investigación de la gastronomía mexicana, fomentando con ello el desarrollo de nuevas aportaciones a nuestra cocina mexicana.

DIRECCION

Seminario # 18 Col. Centro
CP. 06060 Del. Cuauhtémoc
México D.F.

TELEFONOS Y FAX

Tels.: 5522-8860 / 5522-5544

Fax.: 5491-1557

bibliotecafundacionherdez@herdezdefuerte.com.mx

<http://www.fundacionherdez.com.mx>

Directora de la Fundación
Lic. Azucena Suarez de Miguel, Directora

Responsable de la Biblioteca
Diana I. Torres Velázquez

Estimados Miembros de la Asociación Mexicana de Archivos y Bibliotecas Privados, A.C.

Acordado en Asamblea elaboraremos la Guía Electrónica de la AMABPAC por lo que se digitalizó la anterior para ser enviada y actualizada por los que estaban presente en ella y les enviamos este formato para los que son nuevos miembros, elaboren la suya.

Es muy importante recibir el formato en Word como desean que se publique electrónicamente antes del 31 de agosto para tener la Guía lista para nuestro

Segundo Coloquio. En caso de tener fotografías es importante mandar 364 para que se enriquezca el contenido visual de nuestra Guía Electrónica AMABPAC 2009.

A. IDENTIFICACIÓN

DATOS DEL ARCHIVO	
1. Nombre oficial:	Biblioteca de la Gastronomía Mexicana
2. Calle Seminario: # 18	
Colonia:	Centro
Delegación o Municipio:	Cuauhtémoc
Localidad (Ciudad):	México
Código Postal:	06060
3. Estado:	Distrito Federal
País:	México
4. Teléfono:	55228860
5. Fax:	5491-1551
6. Correo Electrónico:	bibliotecafundacionherdez@herdezdel fuerte.com.mx
Página de Internet:	http://www.fundacionherdez.com.mx

7. HORARIO DE APERTURA AL PÚBLICO	
Meses al año:	todo el año
Días:	martes a sábado
Horario:	9 am. a 5 pm.
Cerrado al público (especificar días al año)	

8. ACCESO	
Libre (especificar requisitos)	
Sólo presentado identificación con fotografía (escuela, empresa, ife, etc.)	
Restringido (especificar razones)	
9. DIRECTOR/RESPONSABLE	
Apellidos:	Suarez de Miguel
Nombre:	Azucena
Cargo o función:	Directora
10. Fecha de nombramiento:	1 septiembre del 2000

11. INTRODUCCIÓN (breve historia del Archivo desde su origen a nuestros días)	
<p>La Biblioteca de la Gastronomía Mexicana es una Biblioteca especializada única en su tipo, la conformación del acervo así como su organización estuvo a cargo de la Universidad Nacional Autónoma de México a través del Programa Universitario de Alimentos (PUAL), y con la asesoría de expertos gastrónomos, por lo que se inició</p>	

una búsqueda exhaustiva de bibliografía sobre el tema en bibliotecas, librerías de viejo y bases de datos tanto mexicanas como extranjeras. La búsqueda arrojó como resultado originalmente la localización de 2,007 referencias bibliográficas, 1,406 en español y 601 en otros idiomas.

En 1997 la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana comienza a dar servicio al público, actualmente se cuentan con mas de 3400 materiales con temas como, gastronomía mexicana, regional, internacional, nutrición, tecnología de alimentos, estudios antropológicos, cocina prehispánica, gastronomía y cultura , entre otros afines.

La Biblioteca de la Gastronomía Mexicana también cuenta con un acervo reservado de Libros Antiguos, que datan del siglo XIX y la 1º década del XX., estos materiales contienen desde crónicas de la vida en el México del siglo pasado así como recetas clásicas y remedios y curas caseras para los males de la época.

También contamos con una colección de publicaciones periódicas especializadas con aproximadamente 35 títulos y un área de tesis enfocadas a la gastronomía y temas afines.

12. FECHA DE FUNDACIÓN

Noviembre de 1997

13.FECHA DE SUPRESIÓN (en caso de ser un archivo que no recibe más documentación)

14. Aspectos relevantes

Es la única biblioteca especializada en cocina mexicana del país

Cuenta con una colección de recetarios antiguos conformada por 88 volúmenes que datan del finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX.

Cuenta con una amplia colección de obras de Josefina Vázquez de León, personaje de suma importancia en el ambiente gastronómico mexicana y una de los escritores más prolíficos del siglo XX

--

15. GUÍA GENERAL DEL ARCHIVO (publicada o no)

Autor o persona que la elaboró: no se ha elaborado ninguna guía
Título
Editorial
Fecha o año de edición
Lugar

16. ESTRUCTURA ORGÁNICA DEL ARCHIVO(marcar con una X las áreas que existen)

Área de Dirección : X
Área de oficinas:
Área de referencias :
Servicio de reproducción documental: X
Área de depósito documental:
Biblioteca X
Mapoteca
HemerotecaX
Fototeca
Procesos TécnicosX
Taller de restauración
Imprenta
Otras áreas

17. CUADRO DE CLASIFICACIÓN (escribir por detrás o en hojas anexas si es necesario)

a) FONDOS DE ORIGEN PÚBLICO (nombre), AÑOS EXTREMOS, No. de LIBROS, No. de EXPEDIENTES
1.
2.
3.
4.
5.
ETC.
b) FONDOS DE ORIGEN PRIVADO (nombre), AÑOS EXTREMOS, No. de LIBROS, No. de EXPEDIENTES
1.
2.
3.
4.
5.
ETC.
c) FONDOS O COLECCIONES ESPECIALES, AÑOS EXTREMOS, No. de LIBROS, No. de EXPEDIENTES
1. Fondo Reservado , 1800-1950, 88 libros
2.
3.
4.
5.
ETC.

B. DESCRIPCIÓN (Llenar este apartado B. cuantas veces sea necesario, un apartado B completo para cada fondo, serie o sección del archivo.

1. DESCRIPCIÓN DOCUMENTAL

1.1 Unidad de descripción (marque con una X) fondo () serie () sección ()

1.2 Nombre o título formal de la unidad de descripción:

1.3 Tipo: público/privado/colección

1.4 Años extremos:

1.5 Volumen:

1.6 No. de libros o expedientes:

1.7 Tipología documental:

2. CONTEXTO DEL FONDO DOCUMENTAL

2.1 Nombre del productor: Don Enrique Hernández-Pons

2.2 Historia de la Institución generadora o biografía del productor (en su caso)

Fundación Herdez es una asociación filantrópica sin fines de lucro creada para servir a la sociedad civil mexicana.

Fue fundada por Don Enrique Hernández-Pons y actualmente la preside el Lic. Hector Hernández-Pons Torres. Inicio sus actividades en 1991; realiza proyectos sociales, culturales. educativos, científicos y tecnológicos en el campo alimentario.

Misión

Fomento a la investigación y el desarrollo alimentario

Actividades en General

Herdez consciente de su responsabilidad social, brinda apoyo a través de donativo en especie, por medio de asociaciones civiles y grupos de asistencia social a poblaciones marginadas o azotadas por desastres naturales.

En la sede de la Fundación se ofrece el servicio al público en la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana, mientras que la Galería Duque de Herdez, los visitantes pueden realizar un recorrido a través de la evolución de la cocina en México.

También se encuentra en Centro de Interpretación en el cual los visitantes realizan diversas degustaciones, mientras conocen información de los diversos alimentos que consumimos, así como las tecnologías empleadas para su preparación y conservación.

2.3 Fechas extremas de la documentación: 1800-hasta la fecha

2.4 Historia de la custodia de la documentación (propiedad personal o institucional por la que ha pasado este fondo)

2.5 Forma de ingreso (seleccionar uno): adquisición, donación, depósito, transferencia, Otro (especificar) Adquisición, canje, donación
3. Contenido de los expedientes (breve síntesis)
3.1 Personajes que se mencionan
3.2 Valoración o eliminación de documentos (si hay o hubo, indicar cuáles)
3.3 Nuevos ingresos en el Fondo Documental (si hay o hubo, indicar cuáles)
4. Condiciones de acceso: 4.1 indicar situación jurídica, 4.2 derechos de autor, normas internas sobre reproducción Por derechos de autor los usuarios no podrán reproducir mas de treinta páginas de un solo libro. El servicio de fotocopiado se encuentra limitado a máximo treinta fotocopias por usuarios
4.3 Idioma de los documentos: español, inglés y francés
4.4 Estado de conservación (ver instructivo) Bueno
4.5 Lista de los Instrumentos de descripción del fondo documental existentes (índices, inventarios, guías, catálogos) Catalogo en línea, inventario
5. Documentación asociada: 5.1 - documentos originales del fondo documental existentes en otro sitio (indicar): 5.2 - copias de este fondo documental existentes en otro sitio (indicar):
5.3 Documentación complementaria de este fondo y ubicada en este archivo
5.4 Documentación complementaria de este fondo y ubicada en otros archivos
5.5 Bibliografía de apoyo
6. Índices (seleccionar los que hay): onomásticos, institucionales, geográficos, temáticos

1.2 Equipo Técnico:
2. Servicios de reproducción:
2.1 No. de personas: 1
2.2 Equipo Técnico: Fotocopiadora
3. Laboratorio de microfilmación:
3.1 No. de personas:
3.2 Equipo Técnico:
4. Laboratorio fotográfico y/o digital:
4.1 No. de personas:
4.2 Equipo Técnico:
Otros:

E. INFORMATIZACIÓN
1. Características del equipo (volumen, modelo, año, programas): 2 PC de escritorio, una funciona como catalogo por los usuarios, la otra es para uso del personal de la biblioteca, son equipos PENTIUM 4 con paquetería Office
2. Bases de datos usadas: WINISYS 1.5
3. Aplicaciones (seleccione las necesarias): Administración institucional <input checked="" type="checkbox"/> X Registro de investigadores Descripción de fondos <input checked="" type="checkbox"/> X Digitalización documental Otros

F. DATOS DEL CUESTIONARIO
1. FECHA DE ELABORACIÓN: (día, mes, año) 17 de Junio de 2009
1.1 INFORMANTE: Apellidos, nombre y cargo Torres Velázquez Diana Isela Encargada de Biblioteca
2. FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: (día, mes, año)
2.1 INFORMANTE: Apellidos, nombre y cargo

G. EDIFICIO
DESCRIPCIÓN DEL EDIFICIO:
Metros cuadrados de depósito:
Metros lineales de estantería:
Número de puestos de la sala de investigadores: Ninguno
Facilidades para personas discapacitadas: Ninguna

Metros lineales de documentación:

H. OBSERVACIONES

