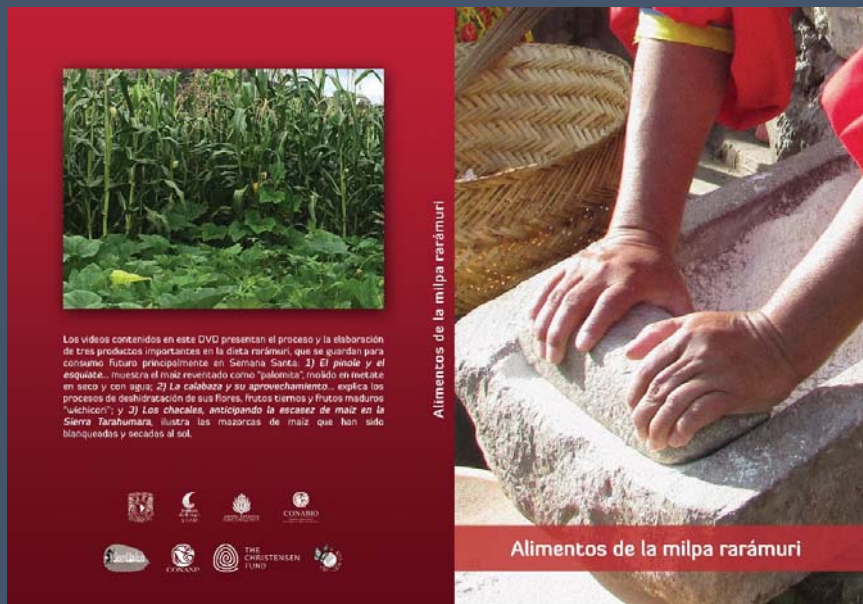


Anexo 3. Tres videos para documentar los procesos de transformación de algunos componentes de la milpa



Instituto de Biología
Universidad Nacional Autónoma de México

Jardín Botánico

Ciudad Universitaria a 30 de agosto del 2017.

Lic. Felipe Bonilla Aguilar
Especialista en Producción de Video
CONABIO
Presente

Estimado Lic. Felipe Bonilla:

Por este medio nos permitimos hacer entrega del master de los videos:

1. El pinole y el esquiate en la Sierra Tarahumara.
2. La calabaza y su aprovechamiento en la Sierra Tarahumara.
3. Los chachales, anticipando la escasez de maíz en la Sierra Tarahumara.

Los cuales son productos comprometidos en el marco del proyecto
"Conservación de la Agrobiodiversidad de la milpa Tarahumara, CONABIO-NM003."

Sin más por el momento, le hacemos llegar un cordial y afectuoso saludo

ATENTAMENTE

Dr. Robert Bye Boettler
M. en C. Edelmira Linares Mazari

Responsables del proyecto

Recebi Moskers
30/08/17

Ser. Circuito Exterior, Cd. Universitaria, Apdo. Postal 70-614, C.P. 04510 México, D.F. Tels.: (+55) 5616-1297, 5689-9057 Fax: (+55) 5688-0048
jbb@ibiologia.unam.mx www.ibiologia.unam.mx