

CARTELERA

Octubre 2026

Conoce una diversidad de manifestaciones artísticas y culturales de México y el mundo.
Participa en las actividades culturales que preparamos cada mes para ti.

#LaCulturaTambiénVaContigo

 **Difusión Cultural de la Dirección General del Bachillerato**



Gobierno de
México

Educación
Secretaría de Educación Pública

**Bachillerato
Nacional**

DGB

CARTELERA

Octubre 2026

✦ Consulta los detalles de cada evento ingresando a los diferentes enlaces.

Octubre

Ventana Cultural

- 📺 Dinámica en la página de Facebook de Difusión Cultural de la DGB.
Temática del mes: **Herencias sonoras**

Versos del más allá

- 📺 Serie de publicaciones en la página de Facebook, en el marco de la celebración del **Día de Muertos**, con el propósito de difundir y preservar la tradición de las calaveras literarias.

Jueves

01

Primer Concurso de Calaveras Literarias de la DGB

- 📺 Convocatoria
Participa del 1 al 18 de octubre.

Viernes

09

Ruta Cultural

- 📺 Compilación de datos culturales sobre el patrimonio cultural de México.
En este recorrido visitaremos: **Guerrero**
Disponible en el canal de YouTube y en la página de Facebook.

Lunes

12

México: una historia para comer

- 📺 Videosesión | 16 h (TCM)
Actividad de Voces de la Cultura.

Viernes

16

Ruta Cultural

- 📺 Compilación de datos culturales sobre el patrimonio cultural de México.
En este recorrido visitaremos: **Puebla**
Disponible en el canal de YouTube y en la página de Facebook.

Viernes

23

Ruta Cultural

- 📺 Compilación de datos culturales sobre el patrimonio cultural de México.
En este recorrido visitaremos: **Oaxaca**
Disponible en el canal de YouTube y en la página de Facebook.

Jueves

29

Somos Cultura

- 📺 Recorrido audiovisual por distintos recintos culturales de México.
Disponible en el canal de YouTube.

#LaCulturaTambiénVaContigo

El mole: sabor con raíces ancestrales

Dato cultural



Vendedora de mole en mercado mexicano, Canva.

El **mole** es uno de los platillos más representativos de la gastronomía mexicana y tiene una historia que se remonta a tiempos prehispánicos. Su nombre proviene del náhuatl *molli* o *mulli*, que significa **salsa** o **mezcla**.

El origen de este platillo se lo debemos a las culturas indígenas de Mesoamérica. Para su preparación se utilizaban **ingredientes nativos de la región**, como chiles, jitomate, semillas de calabaza, maíz, cacao y diversas hierbas. Estos productos no solo servían para alimentar a las comunidades, sino que también formaban parte de las **prácticas ceremoniales** y de la relación que los pueblos indígenas mantenían con sus **dioses** y con la **naturaleza**.

La preparación tradicional de muchas salsas indígenas estaba relacionada con herramientas como el **metate** y el **molcajete**. Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, se incorporaron en estas preparaciones ingredientes como canela, pimienta, anís, almendras, nueces, trigo, ajo, cebolla y diversas especias, además de carnes como cerdo, res y pollo.

Una de las características más importantes del mole es que **no existe un solo mole**. Las recetas varían de acuerdo con la **región**, los **ingredientes** disponibles y las **tradiciones** de cada comunidad. Hablar del mole es hablar de una parte importante de la historia de México y de su cocina tradicional. Su evolución muestra cómo las culturas indígenas conservaron sus ingredientes y técnicas, al tiempo que estas tradiciones se transformaron a partir del contacto con otras culturas. El mole puede entenderse como un **platillo de raíces indígenas** que ha evolucionado a lo largo de la historia, preservando conocimientos y sabores transmitidos de generación en generación.

En el marco del **Día de la Resistencia Indígena, que se conmemora el 12 de octubre**, el mole nos recuerda que los conocimientos, ingredientes y técnicas de los pueblos indígenas siguen presentes en nuestra vida cotidiana. Cada receta es una muestra de la riqueza cultural que ha perdurado a través del tiempo y que hoy forma parte de la **identidad gastronómica de México**, reafirmando la vigencia de un legado que continúa dando sabor, memoria e identidad a nuestro país.

Conoce más sobre este platillo en:

INPI. (2021). *La tierra de los moles*. Oaxaca.

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2018). *De mulli a mole*.

Sistema de Información Cultural. (2018). *El mole*.

Difusión Cultural

Dirección General del Bachillerato
Avenida Revolución 1425, colonia Campestre,
alcaldía Álvaro Obregón,
C.P. 01040, Ciudad de México.

#LaCulturaTambiénVaContigo



Difusión Cultural de la Dirección General del Bachillerato