

UNAM

Comunidad

Órgano informativo de la Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán





1er Festival por la Alimentación Sustentable

Conscientes de que la forma de producir y consumir alimentos repercute directamente en el medio ambiente, lo que compromete su sustentabilidad si aquellas prácticas no son las adecuadas, la Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán y la Coordinación de la Investigación Científica de la UNAM organizaron el *1er Festival por la Alimentación Sustentable*.

Derivado de los *Encuentros de Ciencias, Artes y Humanidades*, el festival se creó con el propósito de impulsar el conocimiento en materia de sustentabilidad alimentaria y de hacerlo accesible a todo público. Por ello, cada actividad fue diseñada a partir de la sostenibilidad, las buenas prácticas alimentarias y para impulsar la formación integral.

Durante el 1 de septiembre de 2017 se ofertaron ocho actividades académicas, entre conversatorios y charlas, seis deportivas, 19 culturales y 16 talleres científicos, además se contó con la presencia de 81 stands de los municipios con los que la Facultad ha firmado acuerdos de colaboración, como Cuautitlán Izcalli, Teoloyucan, Tultitlán, Cuautitlán, Tepotzotlán, Melchor Ocampo, Coyotepec y Tultepec.

Cabe destacar que la FES Cuautitlán oferta las carreras en Ingeniería Agrícola, Ingeniería en Alimentos y Medicina Veterinaria y Zootecnia, por lo que este foro fue el espacio ideal para mostrar a la sociedad las múltiples investigaciones pensadas para resolver los problemas relacionados con la crisis alimentaria.

FES Cuautitlán, sede del 1^{er} Festival por la Alimentación Sustentable

Como entidad educativa, la Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán siempre ha tenido el compromiso de formar a su comunidad con valores y principios que impacten de manera positiva en su entorno. Este ideal fue concretado al ser la sede del *1^{er} Festival por la Alimentación Sustentable*, una actividad en la que se buscó crear un cambio real en los hábitos alimenticios de una población tangencialmente creciente sin que ello impacte de manera negativa en el ecosistema.

Para dar por inaugurado este magno evento se dieron cita en el Auditorio de Extensión Universitaria el maestro Jorge Alfredo Cuéllar Ordaz, director de nuestra Facultad, el doctor José Francisco Montiel Sosa, secretario general, el MVZ Israel Omar Villegas Pérez, coordinador del Festival por parte de la Facultad, el maestro Ángel Mayrén Rodríguez, Coordinador de Ciencias Artes y Humanidades, el MVZ, Carlos Labastida Villegas, coordinador del Programa Universitario de Alimentos, Luis Espinosa Arrubarrena, jefe del Museo de Geología de la UNAM, la MVZ Norma Lidia Zaga López, directora de Gestión Ambiental de la Delegación Cuauhtémoc, y la licenciada Miriam Escalona Piña, presidenta municipal de Melchor Ocampo.

Al inicio de la ceremonia, el maestro Mayrén manifestó su orgullo por encontrarse en la FES Cuautitlán, una institución que forma con un sentido humano a su comunidad. Sobre la actividad, dijo que estos encuentros cumplen ya más de 10 años y tienen como objetivo ser un canal de expresión común para académicos y artistas.

Al ser entregada la estafeta de este Festival a la Facultad, el maestro Espinosa comentó que las universidades tienen la tarea de atraer tanto a estudiantes como a niños y adultos con la finalidad de que conozcan, participen y se involucren con artistas y científicos divulgando la ciencia y arte a todos en común.

En su intervención, el MVZ Carlos Labastida Villegas, coordinador del Programa Universitario de Alimentos, dijo que el proyecto que dirige tiene 30 años de haber sido creado, por ello, recalcó la importancia de que la comunidad de la Facultad se involucre en estos tópicos. Al respecto del tema, comentó que la alimentación sustentable tiene muchas implicaciones, aunque la complejidad de hacerla realidad implica muchos retos; sin embargo, reconoció que estos foros son los pilares del cambio, pues el camino aún es largo.

Finalmente en su discurso, el maestro Cuéllar mencionó que durante esta gestión este festival se ha realizado en esta casa de estudios por segunda ocasión. Reconoció el apoyo brindado por el maestro Mayrén y la Secretaría General a cargo del doctor Leonardo Lomelí Venegas, así como el de todos los involucrados, ya que para llevar a cabo esta actividad se requirió poco más de un año. Por último, reiteró el compromiso que nuestra Facultad y su comunidad tienen con el medio ambiente y la sociedad misma.

Rodrigo Pérez Maldonado



Bebidas carbonatadas, un peligro creciente

Estudios frecuentes han asociado el aumento de obesidad mórbida con el consumo de bebidas azucaradas y carbonatadas. A nivel mundial, México es el segundo consumidor de estos productos que incrementan el riesgo de sufrir distintos tipos de enfermedades. Con esta introducción comenzó su conferencia la doctora Rocío Fernández, colaboradora permanente de Divulgación de la Ciencia de Gaceta UNAM.



En su plática, la especialista preguntó a los presentes sobre por qué tratar este tema en un foro de alimentación sustentable, el cual busca encontrar soluciones para producir alimentos sin perjudicar más los ecosistemas. Respondiendo, aseguró que el ciclo de producción de la glucosa (azúcares) impacta grandes áreas de cultivo sin importar si se trata de azúcar de maíz o caña, esta última, por ejemplo, requiere de enormes cantidades de agua durante todo su ciclo de crecimiento.

La doctora Fernández habló de los peligros que este tipo de productos procesados representan para un “alimento” con menos de 100 años de existencia, una sustancia que el cuerpo humano no puede procesar. Este problema, aunado al hecho de que el estilo de vida a tornado hacia el sedentarismo, lo convierte en un detonante de la diabetes mellitus, enfermedades cardiovasculares o hipertensión, entre otras, por tanto, un problema de salud pública.

Rodrigo Pérez Maldonado

Discuten sobre prácticas saludables

Con el firme objetivo de fomentar la cultura de la alimentación se realizó el conversatorio “Comamos sano, evitemos enfermedades”, una mesa de opinión orientada hacia la difusión de las buenas prácticas alimenticias como método para erradicar problemas como la desnutrición y la obesidad.

Bajo esta premisa, el doctor José Francisco Montiel Sosa, la QFB Patricia Zúñiga y el MVZ Carlos Labastida Villegas explicaron que en México no existe una política alimentaria integral, por lo que instituciones académicas como la FES Cuautitlán tienen desafíos importantes, uno de ellos dirigido a la conservación de alimentos, ya que en la actualidad el 30 % de los comestibles es desperdiciado.

Desde esta opinión, el maestro Jorge Rico Pérez, moderador de la discusión, mencionó que es necesario impulsar una formación integral en la comunidad, esto es, el apoyo de actividades deportivas y la educación en torno “al plato del buen comer”. Al finalizar la charla los académicos concluyeron que la UNAM, impulsora del bienestar social, tiene la responsabilidad de construir disciplinas emergentes, tal es el caso de la nutrición y la geriatría.



Sandra Yazmín Sánchez Olvera

Discursan sobre café, vino y antioxidantes

Con el objetivo de difundir entre los asistentes los beneficios de una alimentación saludable, se llevó a cabo el conversatorio “Del café, el vino y sus antioxidantes”, una charla moderada por una de las investigadoras más influyentes en cuanto a este tópicó se refiere, la doctora Andrea Trejo Márquez, jefa del Departamento de Ingeniería y Tecnología de la FES Cuautitlán.



Alojados en el escenario principal de Campo Cuatro, los doctores Rafael Fernández Flores, Gabriela Vargas Martínez y Guadalupe Pérez Caballero revelaron algunos de los mitos y realidades en torno a los antioxidantes, los cuales definieron como sustancias químicas que limitan el daño ocasionado por los radicales libres.

Bajo este argumento, opinaron que el vino es un fermentado compuesto por resveratrol, por lo que su ingesta moderada promueve la generación de polifenoles, un hecho que impacta en la preservación de la salud de los consumidores.

Respecto al café, la doctora Vargas enfatizó que para disfrutar de sus beneficios es necesario elegir el producto con un menor tratamiento de tostado, pues además de reducir la acidez del grano son aprovechadas todas sus propiedades, algunas de las cuales son la quema de grasas, el mejoramiento del rendimiento físico y la obtención de múltiples nutrientes.



Sandra Yazmín Sánchez Olvera

La posibilidad de la sustentabilidad agrícola agropecuaria

Uno de los foros más interesantes fue del conversatorio en el que se habló acerca de la sustentabilidad agrícola y agropecuaria. El doctor Gustavo Mercado Mancera y las maestras Nancy Martínez y Laura Núñez protagonizaron una discusión sobre el impacto de la agricultura y la actividad agropecuaria sobre el entorno, consideradas por los especialistas como principales fuentes proveedoras de alimento para las poblaciones.

Durante la plática, los presentadores destacaron que la sustentabilidad, o sostenibilidad, podrá ser alcanzada cuando se logre el equilibrio entre sus tres tipos de clasificación, la ambiental o ecológica, económica-social y política. Al respecto, la maestra Núñez agregó que los aspectos políticos influyen de manera determinante, pues si no existen los estímulos adecuados no tiene sentido la formación de conciencias.

Otra de las tesis importantes fue la expuesta por la maestra Martínez, quien dijo que el equilibrio no sólo debe buscarse en el entorno, sino en el control del crecimiento poblacional que conduzca, en consecuencia, a no sobreexplotar las fuentes de alimentación. Y el doctor Mancera mencionó que la actividad agrícola y agropecuaria, antinaturales en sí mismas, el uso de fertilizantes, maquinaria y combustibles hacen que la sustentabilidad se torne irreal. Además, mencionó que únicamente el 25 % de la población se dedica a la producción agrícola-pecuaria, en contraste con las grandes urbes (el 75 % restante), que no producen alimentos, lo cual, para él, ha causado el desequilibrio de nuestro entorno actual.

Rodrigo Pérez Maldonado



Especialistas opinan sobre alimentos funcionales

Una de las fortalezas educativas de la FES Cuautitlán es la carrera en Ingeniería en Alimentos, única de la oferta académica de la UNAM que ofrece a la sociedad la certeza del desarrollo de tecnología, investigación y profesionistas comprometidos en la cuestión alimentaria y de su calidad. Dada su importancia en la actualidad, las doctoras María Eugenia Ramírez y Elsa Gutiérrez Cortes y la ingeniera Norma Casas Alencaster ofrecieron un conversatorio como parte del 1er. Festival por la alimentación sustentable realizado en la Facultad.

Teniendo como punto de encuentro el escenario principal, las especialistas discutieron acerca de “Los alimentos funcionales y sus realidades”, un conversatorio en el que hablaron de los



productos mexicanos que pueden ser considerados alimentos funcionales, como el nopal, las frutas o los fructanos de agave, los cuales tienen la característica de ofrecer al consumidor un beneficio extra en el aspecto nutricional.

En particular, las también investigadoras de la Facultad señalaron que el nopal es un alimento que previene la *diabetes mellitus* y que ayuda a la salud ósea dada su gran cantidad de calcio. Por esto mismo, reconocieron que hace falta investigación y desarrollo tecnológico que aproveche este alimento en beneficio de la sociedad.

Víctor M. Reyes Flores

Sustentabilidad urbana, un diálogo de impacto

Uno de los tópicos más populares de hoy es la sostenibilidad, un proceso que tiene como finalidad hallar el equilibrio de una especie en relación con su entorno, así lo detallaron académicos de la FES Cuautitlán dentro del conversatorio “Sustentabilidad urbana y productiva”, un interesante foro en el que especialistas del área compartieron perspectivas.

La mesa contó con la participación del doctor Carlos Gómez García, la maestra Martha Domínguez Hernández y la ingeniera agrícola Ángela Sánchez Martínez, quienes dijeron que en la actualidad las grandes urbes presentan distintas problemáticas relacionadas con la insuficiencia de recursos. A propósito, los expertos argumentaron que es necesario aprovecharlos de manera racional.

Señalaron que, debido a que las grandes urbes cuentan con un crecimiento exponencial, es urgente modificar hábitos y consumos. De acuerdo con ello, la maestra Domínguez comentó que según un informe de la FAO, “el principal conflicto no es la producción, sino la distribución de alimentos”, un hecho en el que intervienen factores económicos y políticos, por lo que generar viaductos cortos de transporte y redes encaminadas a la gestión de vínculos sociales será un método para aminorar la escasez de recursos alimentarios principalmente.

Sandra Yazmín Sánchez Olvera



El valor nutrimental del agave

Desde su fundación, la Universidad se ha dedicado a desarrollar investigación con un impacto real y benéfico y la FES Cuautitlán ha sido importante precursora de este propósito: sus académicos e investigadores trabajan en múltiples proyectos para beneficiar a la sociedad de nuestro país. Un ejemplo de ello es la doctora Guadalupe Sosa Herrera, quien ofreció a la comunidad de la Facultad la conferencia “El agave y sus aportes nutritivos”.

Dentro del Unidad de Seminarios “Dr. Jaime Keller Torres”, la especialista contextualizó al respecto del tema mencionando que el agave (maguey) fue utilizado por nuestros antepasados desde hace nueve mil años para producir azúcares y fibras. Actualmente reconoció que se trata de uno de los cultivos más importantes debido a la gran cantidad de bebidas fermentadas y destiladas que se industrializan en el país.

Sin embargo, señaló que es utilizado para elaborar algunos productos funcionales derivados así como los jarabes de fructanos de la planta (obtenidos por hidrólisis en un proceso que dura aproximadamente seis horas), un alimento funcional que tiene capacidad prebiótica y un bajo índice glucémico, razón por la cual dijo que es importante conocer y contrastar sus características dada la creciente producción y demanda del producto.

Víctor M. Reyes Flores



Muestra de habilidad en Rally de conocimientos

En punto de las 10 horas, frente al Edificio de Gobierno, arrancó el Rally de Conocimientos organizado por los departamentos de Ingeniería y Tecnología y Ciencias Sociales, en el que siete equipos, cada uno integrado por tres alumnos, realizaron juegos de habilidad y respondieron preguntas de cultura general y relacionadas con la alimentación.

El Rally inició con el juego de lotería en el Edificio de Gobierno, posteriormente los concursantes se trasladaron a IME, donde el reto fue romper globos.

Una vez ubicados entre los edificios A-6 y A-7, se dispusieron a tirar un penalti, mientras que en la explanada de Ingeniería Agrícola tuvieron que comer, sin meter las manos, una uva colgada de unos hilos y llegar a la piedra de Veterinaria para jugar rayuela. Ya en la fase final, los participantes jugaron al avión, tiraron a la canasta y brincaron un tramo en un saco.

Tras casi 50 minutos de recorrido, se determinó a los ganadores de la actividad, los tres equipos con la mayor cantidad de puntos. El primer lugar fue para Jaime Martínez, Irma Zagnite y Evelyn Sánchez; el segundo para Alexander Vázquez, Enrique Soto y Clara Gómez; el tercer sitio fue para Mario Banda, Adair Montealegre y Omar Morales. La doctora Alma Luisa Revilla Vázquez, jefa de la División de Ciencias Químico Biológicas, fue la responsable de entregar a cada conjunto ganador un paquete de libros que los alumnos recibieron gustosos.

los alumnos recibieron gustosos.

Vanessa Joachin Bolaños



Colores y formas, una mirada al Jardín Botánico de la UNAM

“Como amante vehemente de las formas, texturas, contrastes, líneas y colores, encontré en el Jardín Botánico todos los elementos para inspirarme” fueron las palabras de la fotógrafa María Constanza Mota Sánchez, autora de la exposición que nos lleva a recorrer el Jardín Botánico de Ciudad Universitaria. Egresada del Centro Universitario de Estudios Cinematográficos, en la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales de la UNAM, la artista dijo que el motivo de esta exposición fue mostrar la riqueza existente dentro de Ciudad Universitaria, por tanto, tuvo como objetivo crear en el espectador el deseo y la curiosidad de visitar un emblemático lugar: el Jardín Botánico.

La muestra, traída por la DGACO y presentada en la Sala de Exposiciones de la Facultad, estuvo conformada por siete secciones que destacaron aspectos únicos encontrados en este espacio que, con 58 años de vida, es una de las reservas más numerosas de nuestro país, la cual depende del Instituto de Biología de la UNAM.

Rodrigo Pérez Maldonado



Cambio climático, realidad o ficción

El doctor Jorge Islas Samperio compartió con nuestra comunidad universitaria un tema que cuenta tanto con detractores como con personas que lo apoyan y defienden como una realidad urgente: el cambio climático, un fenómeno principalmente provocado por las actividades humanas que han ocasionado un desequilibrio del orden natural de los ecosistemas.

A los largo de los años, diversos estudios han demostrado su existencia, por lo que se han lanzado una serie de medidas para contrarrestar sus efectos. En este punto, el doctor Islas comentó que el problema radica en los intereses de tipo político creados alrededor del fenómeno que lo han convertido en una actividad lucrativa.

Comentó que se trata de una verdad inocultable y que el camino para restablecer el equilibrio de la naturaleza no es corto. Sin embargo, apuntó que por fortuna se cuenta con tecnologías funcionales y que, de aplicar los programas adecuados, el efecto será paulatino pero eficaz. En la charla también se hizo la presentación de su libro, *Cambio Climático*, en el que como autor expone la generación de beneficios, a partir del uso de tecnologías existentes y comúnmente comerciales, que podrían ahorrar hasta casi 250 millones de dólares.

Rodrigo Pérez Maldonado



El canto alegre del arte

La oferta cultural de la FES Cuautitlán se caracteriza por brindar múltiples talleres artísticos, lo que le permite a la comunidad encontrar la expresión idónea a su esencia humana. Dirigidos por el profesor Luis Alberto Alvarado Azpeitia, el Taller de Coro “Topaccacuic” de la Facultad ofreció un concierto para unirse a los festejos del 1^{er} Festival por la Alimentación sustentable.

Conformado por estudiantes y académicos, el grupo coral representativo de la Facultad se reunió en el Auditorio de Extensión Universitaria para brindar al público un repertorio de composiciones tradicionales de nuestro país, Japón, Cuba y Brasil, entre otros, mediante el cual demostraron la cadencia vocal de sus integrantes y el vaivén de los graves y agudos.

De la mano de su director, quien desde el piano, con sobrias ejecuciones de las piezas musicales, acompañaba a los coristas, el conjunto de voces llevó su “canto alegre” en cada interpretación, como hicieron con *Corazoncinho*,

Romance de Román Castillo y la *Bruja*. De pronto anunciaron una dedicatoria (*Flor de azalea*) para uno de los asistentes del concierto, el maestro Jorge Alfredo Cuéllar Ordaz, director de la Facultad, bolero que se juntó con las cuerdas de un violín para convertir sus letras en la aspiración de un amor correspondido y sanador.

Víctor M. Reyes Flores



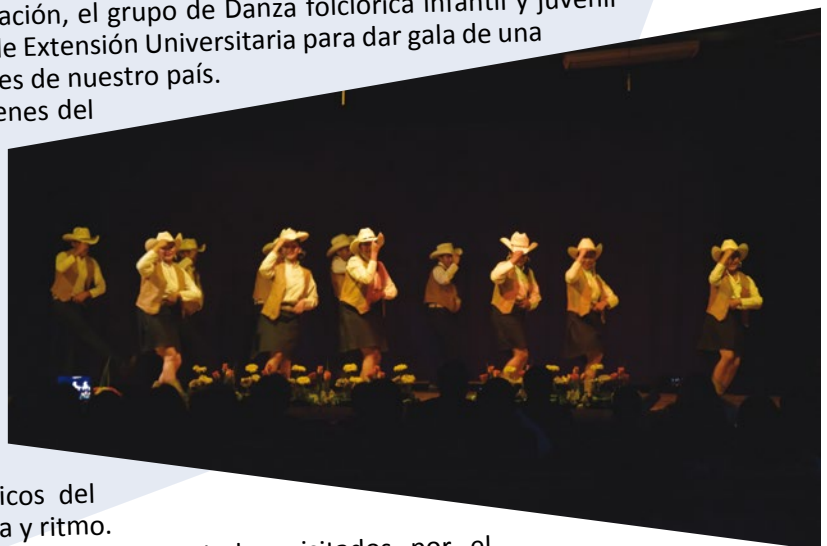
Espectáculo dancístico tradicional con Huehuetoca

México es un territorio multicultural. En él convergen diversas manifestaciones que resaltan la realidad de un país cuyas raíces e interacciones sociales se nutren de nuestro pasado y presente. Como muestra de tal afirmación, el grupo de Danza folclórica infantil y juvenil “Itzamna” de Huehuetoca acudió al Auditorio de Extensión Universitaria para dar gala de una secuencia de bailes típicos de todos los rincones de nuestro país.

Dirigidos por Hilda Reyes, los niños y jóvenes del municipio mexiquense comenzaron con *La chiapaneca*, el encuentro de dos danzantes que se unieron al final de su cortejo en el escenario y que el público ovacionó. Siguió con *El llorón* del mismo estado de la República.

Entonces, partiendo de Nuevo León con *Monterrey de mis amores*, los bailarines interpretaron *El cascabel* y la *Bamba* del estado de Veracruz, un espectáculo que dejó ver la presencia de hermosos vestidos blancos tan típicos del lugar y el sabor de la zona con su música y ritmo.

Tamaulipas y Guerrero fueron otros de los estados visitados por el representativo de Huehuetoca a través de sus bailes, hasta que llegaron, vestidos de mezclilla, botas y sombrero, a Baja California con *No te rajes Tijuana*, presentación con la que demostraron su dominio en el escenario y la sincronía de su coreografía.



Víctor M. Reyes Flores



Festi
Por la A
Sustent





1er. Festival de Alimentación Sostenible





Engalana con un amplio repertorio Banda Sinfónica

En alguna ocasión Ludwig van Beethoven expresó que “la música constituye una revelación más alta que ninguna filosofía”. De acuerdo con este adagio, la FES Cuautitlán abrió sus puertas a importantes agrupaciones que, encausadas en otorgar una formación integral a sus intérpretes, demostraron que el arte es una expresión de infinitas posibilidades.

Proveniente del municipio de Tultepec, la Banda Sinfónica Infantil y Juvenil engalanó la tarde con un amplio repertorio musical que abarcó géneros tan diversos como el vals y el jazz. Bajo la batuta del director Leobardo Zúñiga Cortés, iniciador del proyecto, los ejecutantes de entre nueve y 17 años ofrecieron un espectacular número.

Algunas de las piezas ensambladas fueron *Galop infernal* de Jacques Offenbach, *Sobre las olas rosas* de Juventino Rosas y *Suite Medieval* de André Waignein, piezas que les valió una ovación generalizada del público. Al finalizar el concierto el director señaló que el conjunto musical fue resultado de una selección hecha a partir de las cinco bandas que conforman la Casa de Cultura de dicha localidad.



Sandra Yazmín Sánchez Olvera

Folklor mexicano en bailes típicos de Tultepec



Como el último conjunto de artistas que se presentó en el escenario principal del 1er. Festival de la Alimentación Sustentable, la feria que reunió el esfuerzo de varios municipios de la zona norte en colaboración con la FES Cuautitlán, el grupo Danza México Folklórico de Tultepec llegó a la Facultad para ofrecer un espectáculo de baile regional.

La música fue el paisaje para mostrar un colorido recorrido de tradiciones, emociones y pasajes históricos a través del baile de cada pueblo, conforme el andar de los artistas sobre el escenario remontaba a los espectadores a un momento, a un lugar, en función del movimiento de sus cuerpos y la conjunción de éstos con los trajes típicos.

A través de bailes típicos de los estados de Michoacán, de México, Tamaulipas, Chiapas y Jalisco, entre otros, el grupo de danza fundado en 1984 rindió tributo a la memoria de dos profesores fallecidos de nuestra Facultad, Rubén Álvarez y Neri Alfaro. La euforia del público no se hizo esperar al término de cada ejecución; su aplauso fue el broche de oro a la presentación dancística del representativo de Tultepec.

Víctor M. Reyes Flores



Secretaría de Marina en concierto de jazz

Surgido en el siglo XIX en los Estados Unidos, el jazz pronto se convirtió en un género musical que por sus características se popularizó en Europa y otras partes del mundo, ya que combina el sonido de múltiples instrumentos en un ritmo particular, como logró el Ensemble de Jazz de la Secretaría de Marina, que se presentó en el Auditorio de Extensión Universitaria.

La pieza inaugural fue un clásico de todos los tiempos, *The Pink Panther* de Henry Mancini, en la que la delicia del saxofón se apoderó del escenario y de los recuerdos de los asistentes. Los músicos siguieron con un tributo a uno de los grandes jazzistas de la historia, Ray Charles; *Hit the road Jack*, esencia misma del género y de su nostalgia por recordar a otro de los íconos.

Sing sing sing y su celeridad fue el ritmo que hizo al público estremecerse y *Ojos negros* continuó con el punch de los artistas en un giro casi al término del concierto, en el que, antes de concluir, se nos recordó una escena del episodio cuatro de Star Wars: así, con *Cantina band* en la boca de los instrumentos de cada integrante, el conjunto de la Secretaría de Marina rindió tributo con talento y parsimonia a grandes composiciones musicales en la FES Cuautitlán.



Víctor M. Reyes Flores

Por el Arte y la Academia



Diversas piezas fueron las interpretadas por el Coro Metzidehú del municipio de Tepotzotlán, la mayoría de éstas de influencia latinoamericana; sin embargo, también interpretaron composiciones modernas para complacer al público que se reunió en la Unidad de Seminarios de Campo Cuatro para apreciar el acto.

Parte del trabajo y talento de un director es reconocer el talento de cada uno de sus integrantes para que éstos sean pieza clave al momento de una interpretación, justo como lo demostró Teresa Pech, estudiante de la carrera en Administración de la Facultad, quien sorprendió al público asistente al interpretar como solista una pieza de blues que hizo a los presentes entregarse en aplausos a los de Metzidehú, una ejecución que logró tocar el alma de todos aquellos reunidos en el auditorio.

El coro está próximo a grabar su primer disco y a punto de presentarse en el 10° Festival Internacional de Coros y Orquestas en Toscana, acontecimientos que hablan de la calidad interpretativa y el empeño que su director, el maestro Fermín Guerra Rivera (también profesor de guitarra de la Facultad), y del grupo de coristas, como lo dejaron visto en el escenario de la FES Cuautitlán.

Rodrigo Pérez Maldonado

Grupo Ixquich Tiqimazisque abre el telón del Festival



En el marco de las actividades de uno de los eventos más icónicos de la zona metropolitana, la agrupación teatral Ixquich Tiqimazisque, originaria del municipio de Melchor Ocampo, levantó el telón de las actividades culturales para presentar la obra “Drácula gay”, un divertido espectáculo que logró arrancar risas entre los asistentes.

Hospedada en las instalaciones del edificio de Extensión Universitaria, el número clasificado como un monólogo relató las peripecias a las que se enfrenta el emblemático personaje de Bram Stoker cuando por accidente el dentista extrae sus relucientes y poderosos colmillos. Así, depositado en la oscuridad de su habitación, el vampiro narró cómo fue que se “contagió” de homosexualidad, pues de acuerdo con su discurso, la sangre de sus víctimas estaba infectada.

Por poco más de media hora, el actor hizo uso de su capacidad de improvisación para interactuar con el público que aquel día se dio cita en el lugar. Entonces, recorriendo el escenario y paseando entre las butacas, Drácula rememoró distintas situaciones acompañadas de bailes y canciones, actos que la comunidad ovacionó al unísono.

Sandra Yazmín Sánchez Olvera

Cautiva Circo Inclusivo de México con acrobacias y mensaje social



Con el fin de eliminar etiquetas y prejuicios hacia las personas con discapacidad, los integrantes del Circo Inclusivo de México dieron gala de sus mejores acrobacias que conjugaron la participación de artistas circenses y personas con capacidades diferentes con el fin de romper estereotipos y favorecer una mejor convivencia entre nuestra sociedad.

Para Francisco Monforte, director artístico de este proyecto, llevar a cabo una puesta en escena con un enfoque innovador y altamente incluyente ha logrado cambiar el criterio de espectadores y participantes al promover una conciencia social que permite apreciar a las personas más allá de sus limitantes.

Con su espectáculo, la comunidad estudiantil de la FES Cuautitlán pasó de ser espectadora a partícipe al presenciar diversos actos circenses realizados por los 10 artistas que, entre risas, malabares y piruetas, generaron una nueva ideología sociocultural cuya base se cimenta en la aceptación de la diversidad social.

El proyecto obtuvo el tercer lugar en la categoría de Mérito cívico, ambiental y de labor social en la celebración del *Premio de la Juventud CDMX 2017*, el cual reconoce la labor realizada por organizaciones civiles y jóvenes en actividades académicas, culturales, deportivas, ecológicas, sociales y en defensa de los Derechos Humanos de este sector de la población.

Alejandro Suberza Luque

Mix de composiciones musicales con Tultepec



El escenario principal fue el lugar donde inició el espectáculo artístico del 1er. Festival por la alimentación sustentable. Ahí, el Ensamble musical de la Escuela de Bellas Artes de Tultepec dirigido por el maestro Isaí Vargas del Villar presentó un programa dedicado a la memoria de grandes clásicos, música popular latina y éxitos cinematográficos.

Reunidos sobre la plataforma más grande del lugar, los 44 jóvenes músicos de la agrupación empezaron el concierto con *Concertarte*, obra maestra de Hummel, a la cual se añadió el inconfundible inicio de *Guillermo Tell* de Rossini. Entonces se escuchó la emblemática pieza de “Rocky”, una metáfora del esfuerzo y superación de su protagonista que a la voz de las coristas, “Gonna fly now, flying high now, gonna fly, fly, fly”, recordó un éxito de todos los tiempos.

El ensamble siguió su presentación con la ejecución de composiciones que condujeron a los asistentes al recuerdo de sus películas favoritas, como *Spiderman* y *Piratas del Caribe*, pero también a las raíces de lo latino con géneros populares como el tango y el mambo. En la última de sus interpretaciones resaltaron el misticismo, sobriedad y magia del tema de *El Señor de los Anillos*, con la cual cerraron su concierto y participación en la FES Cuautitlán.

Víctor M. Reyes Flores

Una crítica a los malos hábitos alimenticios

A través de una representación de los consumos nocivos, el Taller de Teatro “Antonio González Caballero” de la FES Cuautitlán subió al escenario principal para presentar la puesta en escena “Mi relación con la comida”, una adaptación que basó sus principales actos en la obra “Alegoría de la ilusión”.

Teniendo como eje los objetivos del magno evento, el grupo representativo desarrolló un número por medio del cual los jóvenes actores ejecutaron una crítica que utilizó como recurso predominante la comicidad, pues la

falta del lenguaje oral permitió a los universitarios hacer un uso exagerado de las expresiones no verbales.

La secuencia inició con la representación del emblemático hecho que, de acuerdo con la historia religiosa, cambió el rumbo de la humanidad, el fruto prohibido. Continuaron escenas en las que se evidenciaron diversas problemáticas, como la falta de actividad física y la perjudicial tenencia animal, en la que resulta recurrente alimentar de forma inadecuada a las mascotas.

Sandra Yazmín Sánchez Olvera



La ciencia de la nutrición



Parte importante del 1er. Festival por la Alimentación Sustentable fueron los más de 16 talleres que se ofertaron en la Explanada Central y de IME de la Facultad, organizados por el municipio de Tultepec, el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición “Salvador Zubirán”, el Programa Universitario de Alimentos (PUAL) así como la propia FES Cuautitlán.

Uno de los más solicitados fue “Elaboración de globos de cantoya”, mediante el cual los asistentes aprendieron a elaborar algunas de estas fantásticas artesanías realizadas en Tultepec. Al final del día se realizó el lanzamiento de algunos de los globos fabricados.



En otras actividades, la química Ana Berenice de la Barrera Avilés del PUAL coordinó tres de los talleres ofrecidos por esa dependencia. El primero fue “Etiquetas en alimentos ¿Qué información brindan?” en el que se informó sobre el contenido en las etiquetas de los alimentos industrializados con el fin de realizar una selección más conveniente al momento de realizar la compra. De este modo los alumnos supieron cómo calcular el aporte energético y nutrimental de algunos productos.

“Conoce al plato del bien comer” fue otra de las actividades. En éste, de manera didáctica, se presentaron y explicaron los elementos de esta herramienta nutricional y la importancia para conseguir una dieta saludable. También brindado por el PUAL y con la presencia del MVZ Carlos Labastida Villegas, coordinador de esta dependencia, se ofreció el taller “Decálogo del buen comer”. Ahí los especialistas hablaron de las prácticas cotidianas que ayudan a mantener la inocuidad de los alimentos.



En un espacio alterno, la doctora Sandra Díaz Barriga y la QFB Rosalba Bonilla Sánchez ofrecieron observaciones al microscopio de diversas preparaciones cromosómicas de diferentes especies, así como de micronúcleos, una prueba que permite detectar cierto tipo de toxicidad en los alimentos. Por su parte la MVZ María de la Luz Montero Villeda ofreció el taller “Inseminación artificial en aves de combate”, el cual contó con un gran número de asistentes que pudieron conocer sobre el manejo y toma de semen de este tipo de especies.

Para saber más acerca de nuestro cuerpo, en el taller “Nutrición” el BQD Josue Yasar Guerrero realizó algunas mediciones para determinar el Índice de Masa Corporal y establecer el grado sobrepeso u obesidad de las personas a fin de tomar medidas preventivas ante esta situación.



Dos de los talleres más concurridos fueron “La ciencia de los alimentos y la salud” y “Química en acción”, en los que académicos del Departamento de Ingeniería y Tecnología de la FES Cuautitlán, coordinado por la doctora Andrea Trejo Márquez, realizaron experimentos sobre el aprovechamiento integral de productos vegetales, la importancia de la evaluación sensorial mediante degustaciones de cerveza artesanal, esterificación de alimentos, secado solar de frutas y hortalizas, alimentos adicionados con jengibre y el desarrollo de una trufa funcional, así como la extracción de stevia y fructanos y la aplicación del quitosán en alimentos. Además, se realizaron juegos químicos y experimentos demostrativos.

Del Departamento de Actividades Deportivas y Recreativas se realizaron cuatro talleres coordinados por el profesor Oscar Orduño Yáñez: “Bebidas isotónicas”, que expuso los pros y contras de estas bebidas hidratantes; “Nutrición del deportista”, el cual presentó los alimentos y las dietas a seguir para subir o bajar de peso o como una preparación para realizar alguna actividad física.

Otra más fue “Suplementos alimenticios”, una plática en la que los especialistas sugirieron el tipo de suplementos a utilizar dependiendo la actividad física, la edad o la necesidad que se desee cubrir. Finalmente en “Medicina alternativa y masaje deportivo” se habló del tipo de masajes que se deben



Vanessa Joachin Bolaños



realizar antes y después de una competición para calentar el musculo y prevenir lesiones o bien para recuperar los músculos lastimados, así como terapias alternas que pueden utilizar los deportistas.

A la par de los talleres de nutrición, alimentación y deporte, se desarrolló un corredor gastronómico y artesanal que concentró a cerca de 80 stands de diversos productos típicos de los municipios circunvecinos. De esta manera hubo venta de pan de feria, platillos elaborados a base de grillos, chapulines y hasta alacranes, dulces típicos como alegrías, amarantos y cocadas, café, atole, miel de agave, bebidas energéticas naturistas, compostas naturales, así como cactáceas, artesanías elaboradas con piel y piedras preciosas, jabones, shampoo y cremas naturales y globos de cantoya.

Feria Ganadera

Organizado por el Centro de Enseñanza Agropecuaria, la Feria contó también con una gran Expo Ganadera que exhibió diversos animales de la FES Cuautitlán, como vacas, ovejas, cabras y gallos, así como maquinaria agrícola de la empresa CORESA.

En punto de las 13 horas, los charros se instalaron en la Explanada de Extensión Universitaria para realizar una demostración de floreo de reata, en la que la comunidad pudo observar cómo atravesaban las lazadas con gran pericia y realizaban elegantes movimientos.

Posteriormente se dio paso al juzgamiento de becerras Holstein. En ésta se explicó al público asistente las características que debe tener este tipo de ganado para ser considerado un buen ejemplar de producción y reproducción. Otra de las demostraciones que más impacto causó fue la de los perros de arreo, generalmente destinados al cuidado y conducción del ganado.

También parte de la exposición, la ingeniera Alicia Pérez Morales y el MVZ Mayolo González Hernández presentaron “Taller para la elaboración de hamburguesas de pavo” y el “Taller para la elaboración del chorizo de pavo”, en los que se enseñó a moler, moldear y embutir curado crudo.



Vanessa Joachin Bolaños

Foto: Sandra Yazmín Sánchez Olvera



Cultivando el cuerpo



El deporte y la alimentación están estrechamente ligados. En conjunto, ambos son indispensables para mantener una buena salud y evitar padecimientos como la obesidad y el sobrepeso. Por ello, durante el Festival el deporte ocupó un papel importante en la jornada de actividades.

Para iniciar, los profesores José Manuel Aguayo Mavridis, Sughey Rodríguez Zamora, Edgar Martínez Urvan, Gabriela Revilla y Eloisa Arriaga González ofrecieron en el escenario fitness una *master class* de Yoga. Como la disciplina que alimenta mente y cuerpo, en la demostración los asistentes realizaron junto con los especialistas diversas posturas o asanas para fortalecer músculos y huesos.

Acto seguido, cuerpos perfectamente delineados desfilaron por el escenario en la exhibición de físico constructivismo coordinada por Juan Carlos Camacho Benítez, en la que se manifestó que esta disciplina no sólo consiste en desarrollar músculo, sino integrarse a un estilo de vida 100 % saludable en el que la alimentación juega un papel trascendental.

A la par, en el Gimnasio se realizó la Carrera atlética de 3 kilómetros, una actividad a la que asistieron cerca de 200 participantes que recorrieron gran parte del Campo Cuatro de la FES Cuautitlán. Después de sólo unos minutos comenzaron a llegar a la meta los primeros concursantes, quienes con gran júbilo recibieron sus premios. Los primeros lugares de la rama varonil y femenil, respectivamente, fueron para Alejandro Sánchez y Angélica Santos.

Como una parte importante de las disciplinas deportivas que se imparten en la Facultad, la profesora Jaymy Nancy Cázares Arellano realizó una demostración de Baile deportivo y Danza Árabe, en la que las curvilíneas participantes arrancaron los gritos de presentes.

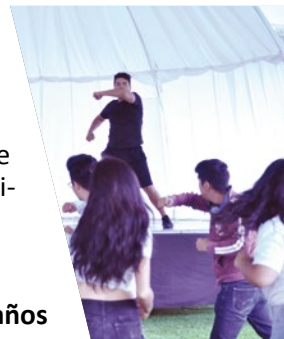
Entre aplausos, el grupo representativo ofreció algunas piezas de la llamada danza del vientre para luego dar paso a la exhibición de baile deportivo, una disciplina que requiere fuerza, agilidad y coordinación como lo comprobaron los participantes.

Finalmente, dentro de los deportes de alto impacto, Perla Ivonne Martínez Bello, en colaboración con 10 instructores, organizó una clase de *Strong by zumba*, combinación de movimientos que trabajan con el peso del propio cuerpo, acondicionamiento muscular, ejercicio cardiovascular y saltos sincronizados con música.

Para relajarse un poco, los integrantes del recién formado Taller de Danza Prehispánica celebraron un ritual de agradecimiento a los cuatro puntos cardinales, representación del aire, tierra, fuego y agua, elementos indispensables para honrar a los dioses.

Sin olvidar que el ejercicio también debe ser mental, durante este Festival se organizó un torneo de ajedrez al que asistieron más de 30 participantes. Bajo el sistema suizo, compitieron para obtener el mejor puntaje y coronarse ganadores de esta partida. Christian Cruz Mota logró el ansiado primer lugar del torneo.

La jornada deportiva contó con aproximadamente 300 participantes e igual número de espectadores, quienes descubrieron que la actividad física es una parte fundamental del cuidado de la buena salud, objetivo principal de este Festival.



Vanessa Joachin Bolaños

Cierra con broche de oro encuentro por la alimentación

Los organizadores y participantes del 1er Festival por la Alimentación Sustentable, encabezados por la Coordinación de Investigación Científica de la UNAM, la Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y los municipios de Cuautitlán Izcalli, Cuautitlán, Tepotzotlán, Huehuetoca, Teoloyucan, Tultepec y Melchor Ocampo se reunieron en el Auditorio de Extensión Universitaria para clausurar tan exitoso evento.



Al acto se dieron cita el maestro Jorge Alfredo Cuéllar Ordaz, director de la Facultad, el maestro Ángel Mayrén Rodríguez, coordinador de Ciencias Artes y Humanidades, el doctor Carlos Andrés García Moreno, director de la Facultad de Medicina y coordinador de Servicios a la comunidad UNAM y el doctor Óscar Zamora Arévalo, director de la Facultad de Psicología.

El discurso fue del maestro Cuéllar, quien mencionó que el siguiente encuentro abordará temáticas actuales de salud que sean de interés principalmente para la población más joven. Detalló que este evento se llevará a cabo en la delegación de Tlalpan de la Ciudad de México en colaboración con el Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán y el Instituto Nacional de Psiquiatría Ramón de la Fuente.

Por ello, nuestro director y el maestro Mayrén hicieron entrega a la representante de salud de Tlalpan la estafeta. Después, con un goya se dio por finalizado este primer encuentro por la alimentación sustentable, el cual fue todo un éxito.

Al filo de las siete de la tarde, la FES Cuautitlán abrió el telón para recibir a Paté de Fuá, una de las agrupaciones que, bajo la influencia de distintos géneros, ha colocado algunos de los ritmos del pasado en el gusto del público. La pieza que inició el concierto fue "Extranjero", una fusión de jazz y tango con la cual dieron la bienvenida a la comunidad que ya había ovacionado su entrada.

Luego de este número continuaron *Cuatro lunas*, *Fantasma* y *La tempestad*, piezas fundamentales de su trayectoria artística, por lo que, en un derroche de euforia, algunos de los integrantes ofrecieron sus mejores pasos de baile para invitar a los universitarios a unirse en una danza homogénea.

Así, entre saltos, gritos y la voz al unísono, los músicos dijeron hasta pronto con *Vamos a morir*, canción con la que Dan Mazor liberó las más armoniosas notas de su saxofón. Al término del show, Yayo González agradeció a la UNAM el importante apoyo que ha otorgado a su carrera artística, pues recordó la FES Cuautitlán del país fue el primer sitio donde se presentaron hace ya más de 10 años.

Para dar por culminado el Festival, el municipio de Tultepec ofreció un piromusical en el que las luces de colores iluminaron la noche al ritmo del Huapango de Moncayo y México en la piel.



Rodrigo Pérez Maldonado
Sandra Yazmín Sánchez Olvera
Vanessa Joachin Bolaños



RECTORÍA

Dr. Enrique Luis Graue Wiechers
Rector

Dr. Leonardo Lomelí Vanegas
Secretario General

Ing. Leopoldo Silva Gutiérrez
Secretario Administrativo

Dr. Alberto Ken Oyama Nakagawa
Secretario de Desarrollo Institucional

Mtro. Javier de la Fuente Hernández
Secretario de Atención a la Comunidad Universitaria

Dra. Mónica González Contró
Abogada General

Mtro. Néstor Martínez Cristo
Director General de Comunicación Social

FES CUAUTITLÁN

M. en C. Jorge Alfredo Cuéllar Ordaz
Director

Dr. José Francisco Montiel Sosa
Secretario General

Lic. Jesús Baca Martínez
Secretario Administrativo

L.D y M.V.Z Juan Carlos Torres Peña
Secretario de Atención a la Comunidad

Dr. Fernando Alba Hurtado
Secretario de Posgrado e Investigación

M. en A. Jorge López Pérez
Jefe de la División de Ciencias Agropecuarias

Dra. Alma Luisa Revilla Vázquez
Jefa de la División de Ciencias Químico Biológicas

Mtra. María Esther Monroy Baldi
**Jefa de la División de Ciencias Administrativas,
Sociales y Humanidades**

Dr. José Luis Velázquez Ortega
Jefe de la División de Ingeniería y Tecnología

Lic. Luisa Martínez Ocampo
Coordinadora de Extensión Universitaria

GACETA UNAM COMUNIDAD

Lic. Claudia Vanessa Joachin Bolaños
Jefa de Prensa y Difusión

Lic. Sandra Yazmín Sánchez Olvera
Víctor M. Reyes Flores
Lic. Rodrigo Pérez Maldonado
Cobertura de eventos / Fotografía

MCV. Sergio Quino Bernal
Diseño Editorial

Víctor M. Reyes Flores
Corrección de estilo

Arelí Pérez Maya
José Luis Olvera Barrera
Secretarios



Fescunamoficial



@FESC_UNAM