



La Jornada Morelos

DIRECTORA GENERAL: CARMEN LIRA SAADE
DIRECTOR: ENRIQUE BALP DÍAZ
lajornadamorelos.mx

07 DE JULIO DE 2024
CUERNAVACA, MORELOS // AÑO 02
NÚMERO 581 // LA JORNADA + LA JORNADA MORELOS PRECIO 10 PESOS

Domingo de pulques



► Don Alejo Dávila aquí en el magueyal de su rancho "Pitorreal" en Huitzilac, es figura protagonista del documental *Colibríes entre las Magueyeras*, un filme para acompañar con aguamiel. Foto: Especial.

JAZMIN AGUILAR / P 9

La esencia de Adalberto Ríos Szalay es más fuerte que su ausencia

● El INAH aprovechó los festejos de su 50 aniversario en Morelos para celebrar la vida y rendir homenaje al antropólogo visual.



LA JORNADA MORELOS / P 8

"Descubriendo Vida", cine para la divulgación científica

● Luis Enrique Cruz Trujillo no podía decidir entre ser biólogo o cineasta, así que, con el apoyo de la UAEM, decidió dedicarse a ambas cosas.



LA JORNADA MORELOS / P 11

¿Te quedaste en las prepas UAEM? Chécalo aquí

● La Jornada Morelos publica hoy en su sitio web el listado con los más de cuatro mil aspirantes aceptados en las opciones de nivel medio superior de la universidad estatal.

LA JORNADA MORELOS / P 10

Va Margarita por un campo más sustentable y productivo

● La gobernadora electa de Morelos realiza foros con productores agropecuarios del estado para un programa que aborda problemas y soluciones para al campo.

REDACCIÓN / P 6

Incendios y falta de agua afectaron la producción

En rancherías de Puente de Ixtla, la sequía mató al ganado

● Las condiciones climáticas y el desastre forestal permitieron que se presentaran incluso enfermedades.

● Reses, caballos y peces fueron los animales afectados por la sequía en la zona de El Zapote.

● Algunas piezas presentaban mordeduras de murciélagos, afirman los productores afectados.

HUGO BARBERIRICO / P 7

Opinión: [Andrés Uribe Carvajal](#) / P4 [Jesús Zavaleta Castro](#) / P4 [José Iturriaga de la Fuente](#) / P5
[Elsa Azucena Alfaro González](#) / P5 [Felipe Garrido](#) / P10 [Hélène Blocquaux](#) / P12



La Jornada Morelos

Directora General
Carmen Lira Saade
Director
Enrique Balp Díaz
Editor en Jefe
Germán R Muñoz G

Subdirector editorial
Daniel Martínez Castellanos

Opinión
Héctor H Hernández Bringas

Coordinadora Administrativa y Publicidad
Magda García S

Arte y Diseño
Hannibal Martínez
Valerio Landa
Tecnología, Comunicaciones y Redes
Roberto G Albarrán Avendaño

Reporteros
Erick Abraján Juárez
Clara Viviana Meza
Estrella Pedroza
Angélica Estrada
Hugo Barberi Rico

Moneros
Miguel Ángel
Omar

Consejo Editorial
Gina Batista
Jorge A. Cázares Clement
José N Iturriaga de la Fuente
Teodoro Lavín
Óscar Menéndez
Hugo Salgado Castañeda

Publicidad
publicidad@lajornadamorelos.mx
Correo y Fotografía Ciudadana
correociudadano@lajornadamorelos.mx
fotografiaciudadana@lajornadamorelos.mx

Publicación diaria editada por
Al Fin Verde SA de CV

Internet
<http://www.lajornadamorelos.mx>
direccion@lajornadamorelos.mx

Licitud de título
Reserva al uso exclusivo del título La Jornada No. 04-1984-00000000571-101, del 09/XI/1984, y Jornada Morelos en Reserva 04-2022-111114020700-203 otorgada por el Instituto Nacional del Derecho de Autor

Prohibida la reproducción total o parcial del contenido de esta publicación, por cualquier medio, sin permiso expreso de los editores

La aparición en esta página legal no implica relación laboral con la empresa.

Editor Responsable
Enrique Balp Díaz

Síguenos:

Jornada Morelos
 jornadamorelos
 @MorelosJornada
 @jornadamorelos

lajornadamorelos.mx

EDITORIAL

Mirar el bosque entero

La temporada de lluvias es ideal para emprender esfuerzos de reforestación en los bosques y arborización en los espacios urbanos, acciones diferentes con fines no tan distintos.

La Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM), inició con la arborización de sus espacios esta semana en el Campus Chamilpa, y extenderá la siembra a todas sus unidades académicas. Igual hace el Ayuntamiento de Cuernavaca en sus camellones, parques y jardines. Los esfuerzos buscan reducir la contaminación, enfriar el aire, mejorar la salud física y mental de la población, regular los flujos de agua, aumentar la biodiversidad urbana y, por supuesto, embellecer las zonas donde son colocados.

La Secretaría de Desarrollo Sustentable de Morelos, inició hace unas semanas su campaña de reforestación que busca plantar 200 mil árboles en los bosques de 36 municipios de Morelos. La reforestación busca repoblar zonas agrícolas o forestales

para recuperar suelos degradados, preservar las especies amenazadas, proteger fuentes de agua; es decir, recuperar los ecosistemas.

Conocidos los objetivos, ninguna de las acciones tiene menor mérito; y por lo mismo, para ambas debería existir una seria supervisión y exigencia ciudadana: en ambas nos va la vida.

Las campañas de reforestación en México suelen estar asociadas con grandes fracasos (de acuerdo con los expertos, sólo el 20 por ciento de los ejemplares sembrados sobreviven al paso de los primeros cinco años). La falta de planeación, ideas dogmáticas que consideran que lo mejor es sembrar muchos árboles sin pensar en la supervivencia, la acción destructiva de actividades humanas, los incendios forestales, son algunos de los factores que han hecho fracasar las campañas de reforestación emprendidas por los gobiernos locales y federal.

La arborización parece tener un destino

ligeramente mejor. La cercanía de la población y el cuidado de las comunidades sobre sus árboles, además de la estrecha vigilancia y la censura pública a quienes los destruyen, parece contribuir a una conservación un poco mayor, aunque aún insuficiente, de los esfuerzos por reverdecer las ciudades. No obstante, el riesgo de la acción humana en la destrucción de los ejemplares sembrados en camellones, principalmente, y la falta de mantenimiento que suelen generar los cambios de administraciones municipales o de prioridades en una misma gestión, también resultan factores que pueden dar al traste con los esfuerzos que, en el caso de las zonas urbanas suelen involucrar a la ciudadanía, además de las autoridades.

La recuperación del espacio verde en Morelos requiere más ciudadanía, mayor exigencia desde el momento de la planeación de cada una de las acciones, sin ello seguiremos condenando a muerte a los árboles, desde antes de sembrarlos.

• FOTO CIUDADANA A las afueras de Catedral

► Fotos: DMC



Esperamos la fotografía que más te guste, de tu entorno familiar, escolar; la foto de todos los días, por donde camines, lo que veas, lo que quieras denunciar y también de tu trabajo, del campo, del taller, de la calle. Esperamos tu foto.



A NUESTROS LECTORES

Les rogamos que los comentarios y aclaraciones que envíen para su publicación en **Correo y fotografías Ciudadanas** no excedan de 1,000 caracteres (con espacios) o de 14 líneas. Favor de dirigirlos con la dirección y teléfono del firmante, así como una copia de identificación oficial a:

fotografiaciudadana@lajornadamorelos.mx

correociudadano@lajornadamorelos.mx

direccion@lajornadamorelos.mx



Celulares y alcohol provocaron 33 accidentes en Cuernavaca

REDACCIÓN

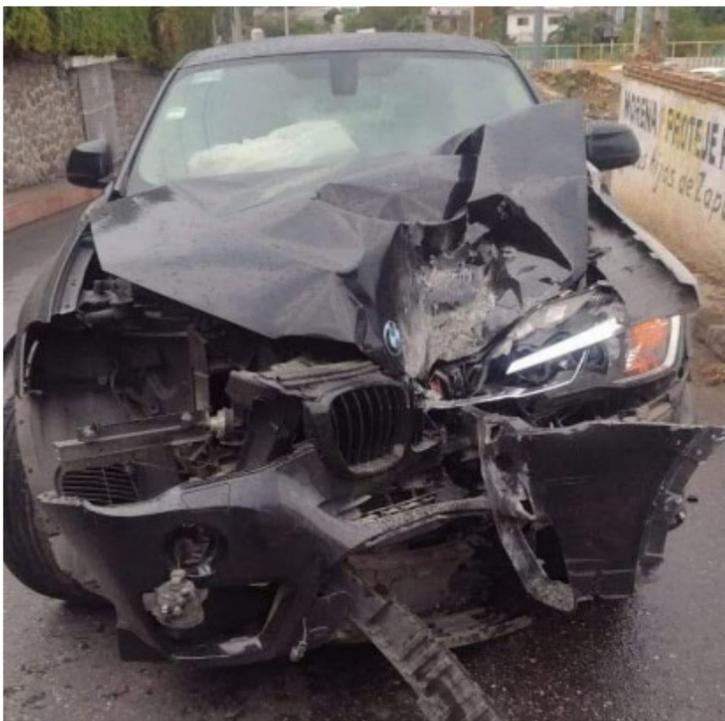
La Secretaría de Protección y Auxilio Ciudadano (SEPRAC) de Cuernavaca llamó a la población a conducir de manera responsable y con precaución para salvaguardar su integridad y la de terceros. En los últimos meses los accidentes viales han ido en aumento, particularmente por conducir bajo los efectos de bebidas alcohólicas, distracciones y llamadas con teléfonos móviles, que sumaron un total de 33 en la semana del 24 al 30 de junio.

El director de Policía Vial, Javier Tencle Santiago, informó que los fines de semana son los de mayor incidencia, atendiendo el reporte promedio de 12 accidentes, sin embargo, el pasado fin de semana hubo un total de 33 accidentes, de las cua-

les 19 unidades fueron trasladadas al depósito vehicular para su respectiva puesta a disposición, toda vez que no se llegaron a acuerdos entre los particulares.

Por otra parte, en acciones preventivas que se han implementado en Cuernavaca, señaló que continúan con el operativo de "Moto Segura" ingresando al depósito oficial 25 vehículos, seis motos y 19 automóviles por incumplir lo establecido en el Reglamento de Tránsito.

Añadió también las labores de reparación y mantenimiento del sistema semafórico aislado que se han llevado a cabo en la ciudad, destacando la reparación de los semáforos de avenida Plan de Ayala desde El Vergel hasta la glorieta de La Luna, del cruce de Poder Legislativo y calle Taxco, así como del cruce entre las avenidas Teopanzolco y Río Mayo.



▲ Fotos: Cortesía del autor

INVESTIGANDO CÉLULAS • MIGUEL ÁNGEL



Suman 15 estafas por falsificación de pasaportes

CLARA VIVIANA MEZA

En lo que va del año, se han registrado en Cuernavaca al menos 15 estafas contra ciudadanos por presuntos gestores, quienes se aprovechan de la gente por su desconocimiento.

En entrevista, el director de Asuntos Migratorios municipal, Juan Carlos Aguiñaga, indicó que las víctimas han entregado hasta 20 mil pesos para realzar el trámite; sin embargo, una vez que entregan el dinero no vuelven a saber de ellos.

“Podríamos decir que es un número pequeño de personas estafadas, pero haciendo un análisis cuántas hay que no denuncian estos hechos. El llamado a la ciudadanía es que no se deje llevar por publicaciones que muchas veces son fraudulentas, que vayan a las oficinas constituidas. Los trámites migratorios no son complicados, solamente tener los documentos oficiales”, explicó.

Cuando el trámite es legal, indicó que se tiene que depositar en el banco a nombre de las oficinas

migratorias y no a personas físicas, por lo que en caso de dudas puedes acudir a las oficinas municipales, donde se brinda asesoría de manera gratuita.

Cabe destacar que incluso la Secretaría de Relaciones Exteriores (SER) ya advirtió sobre estos sitios web falsos que ofrecen citas para expedición de pasaportes, las cuales simulan tener un dominio de internet de un sitio oficial, sin embargo, tienen fines fraudulentos, los cuales ya han sido reportados.

Un gran estado merece un gran diario

Jornada Morelos

lajornadamorelos.mx

lajornadamorelos

@Morelos-Jornada

@lajornadamorelos

La Jornada
Morelos

CUERNAVACA
GOBIERNO MUNICIPAL 2021 - 2024

**¡BUENAS NOTICIAS!
OBRA ENTREGADA**

PAVIMENTACIÓN DE CALLE VIEJA, TZOMPANTE

¡Y VIENE LO MEJOR!

www.cuernavaca.gob.mx @cuernavacagob /cuernavacagob Cuernavacagob

MEMORIA MORELENSE

LAS COCINAS TRADICIONALES MORELENSES Y SU TRANSGRESIÓN DESDE LA MODERNIDAD

JESÚS ZAVALA CASTRO

"Aunque no ignoramos la ortografía adoptada últimamente por la Academia española [sic], no hemos creído [sic] conveniente conformarnos con ella en los nombres de origen [sic] mexicano, como este, como xitomate, nixcomel &c., [sic] para indicar su procedencia y conservar algún [sic] resto de un idioma armonioso y expresivo [sic], que está ya a [sic] punto de perderse", se advierte en el primer tomo de la obra *El Cocinero Mexicano* -1831-. Las cocinas tradicionales morelenses -sí, en plural, porque son múltiples, diversas- enfrentan tanto vicisitudes como paradojas: existen en la inevitable cotidianidad y en el discurso institucional, sin embargo, lo hacen de diferente manera, puesto que unas son las cocinas tradicionales de las cuales consumimos cada día y otras, muy otras, las cocinas tradicionales que son enseñadas y promovidas sin sustento desde escuelas, universidades y gobiernos.

La verdadera cocina tradicional es la que se genera y degusta en el seno de las familias, en el espacio público de los mercados, las fondas y las calles, en las fiestas tradicionales de las comunidades. Las otras expresiones de las cocinas tradicionales que se enseñan

y promueven en los ámbitos académicos y burocráticos son interpretaciones transformadas y adaptadas desde una perspectiva fundamentalmente turística que impone modelos y fronteras.

Y, justamente, la turismización -no turistificación ni turistización-, es decir, la imposición de un fin u objetivos turísticos sobre una expresión social, cultural, educativa, económica, etcétera, ha generado un trastocamiento de insumos, técnicas, procesos y presentaciones de las expresiones de las cocinas tradicionales que en poco o en nada se acercan a las versiones originales de las mismas. Es la cocina contemporánea con reminiscencias tradicionales.

Así, las cocinas tradicionales morelenses que se promueven desde escuelas y restaurantes son reinterpretaciones que se alejan cada vez más de las expresiones verdaderamente tradicionales. Por ello es necesario identificarlas y diferenciarlas. Pueden coexistir las cocinas tradicionales -familiar, comunitaria, callejera, territorial, temporal- y las cocinas contemporáneas -reinterpretaciones, deconstrucciones, de autor- sin demérito mutuo.

Las cocinas tradicionales morelenses son más, mucho más, que la cocina de Yecapixtla y los tacos acorazados de Cuernavaca. En Morelos tenemos

moles, clemoles, huaxmoles y pozoles -pollo, guajolote, puerco, res, pescados, mariscos-; tamales -chile, dulce, manteca, nejos-; barbacoas -chivo, borrego, puerco, res, pollo-; bebidas fermentadas y destiladas -pulques, aguardientes, mezcales-; etcétera. Las verdaderas cocinas tradicionales de cada día.

El cocinero mexicano o colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa; t. I, II y III; primera edición; Imprenta de Galván; México; 1831. Biblioteca Rosario Castro Quintero.



▲ Imagen: *Comerciantes en el Mercado Colón* (fragmento); Cuernavaca, Morelos; ca. 1910. Archivo Jesús Zavaleta Castro.

ECHAR EL JAM

ANDRÉS URIBE CARVAJAL

La idea de echar el *jam*, es dejarse perder en el aleatorio destino del sonido que comandan las voluntades de los involucrados.

Es una respuesta emocional, pero también de habilidades y de escucha activa, de hecho lo más importante en un *jam* es la capacidad de escuchar y poder responder en el momento, es un juego, una conversación y un ritual de respeto a la música en el que convergen músicos principalmente de jazz (por su carácter como género de improvisación), aunque hoy en día existen jams de todo tipo de música y en diferentes formatos, pero siempre con la misma bandera; Músicos que se juntan a tocar por el gusto de hacerlo.

Echar el *jam* es una forma de relacionarte en plena consciencia con el presente, de esa manera eres sonido, y vives atento al mundo y a los que te rodean. Mi amigo Eric dice que lo mágico del *jam* es el hallazgo, ese instante convertido en compás que por siempre brillará en nuestra memoria, una gema llamada júbilo.

Esta práctica inició muchos años atrás en las calles de Estados Unidos, cuando se disputaban acalorados duelos entre saxofonistas callejeros que hacían publicidad a sus locales, se decía que quién venciera al otro, daba prueba suficiente para convencer al público de ir a su local a consumir y escuchar más de su música. Hoy en día algunas cosas han cambiado y otras no tanto.... Creo que aún existe ese aire de demostrar quién eres con instrumento y micrófono en mano, pero para mi agrado ese aire de soberbia se ha ido desplazando poca y lentamente por la entrada de otras músicas y otras generaciones que no tienen como meta humillar al otro, o desarmarlo. Sino convivir, aprender y en dado caso enseñar.

Claro que hay algunas reglas que muchos de nosotros hemos aprendido a la mala. Te las comparto por si acaso te sirven. A mí me hubiera encantado que me las dijeran.

- Saluda. Sé siempre respetuoso y trata de crear un aire de amabilidad con los demás, estas personas son igual de bichos raros que tú.
- Sé parte del público, no vayas con la única intención de tocar y no poner atención a los demás.
- Conoce el género musical y la estructura de las canciones propuestas, si no las sabes es un gran momento para hacer anotaciones de los nombres y aprenderlas en casa, es preferible decir que no conoces el tema y darle espacio a alguien más.
- Intenta tocar con gente de tu nivel, y arriésgate de vez en cuando a tocar con mejores que tú, no tengas miedo, nadie va a morir si te equivocas, este es el gran paso para volverte un mejor músico.
- Dale espacio a los demás músicos, no te estaciones, trata de que haya movilidad, todos merecen su turno al igual que tú.
- Toma en cuenta al público, cuídalo, es muy importante que agradezcas su asistencia, trata de entablar una conversación con él, recuerda que no todos son músicos, y que muchos van hasta ahí con las ganas de quedar hechizado por el milagro de la música.
- Trata de no hacer solos largos, recuerda que esto no es un monólogo sino una conversación con los demás. Es más, en ocasiones no todos tienen que hacer solos, basta con acompañar y soportar el discurso de los demás, es quizá más importante.
- Escucha, y recuerda que estás ahí por amor a la música, este es un momento sublime.

Trata de conocer gente, haz amigos, créeme nunca sabes en que puede desembocar esos momentos. Recuerda esta es una reunión

que haces por amor y cariño a la música. No lo olvides, te lo digo yo por si acaso a mi también me hace falta escucharlo.

Pd: Te invito a que sigas la página en IG: colectivo_jazz_cuernavaca donde encontrarás la información necesaria para los próximos jams.





CONFIESO QUE HE COMIDO

Paellas y pa' nosotros pulque

JOSÉ ITURRIAGA DE LA FUENTE

Apasionado de las paellas como soy, cada vez que puedo me enfrento a una. Con Eugenio adolescente disfrutamos en Valencia la de la consagrada "Pepica". Ya en Sevilla, nunca se me olvidará que con alguna sustanciosa sopa se me antojó ponerle algo picante y, planteada mi descabellada solicitud al mesero, me trajo unas guindillas. ¡Qué enchilada me puse! No son otra cosa que nuestros chiles de árbol secos. (Desde los viajes de Cristóbal Colón llevaron a España semillas de ese *capsicum* mexicano).

En prepa, en el Colegio Madrid, algún domingo llegué a casa de mi amiga y condiscípula Cristina Barros, hacia las 4 de la tarde. Ya había comido, pero ante la gentil insistencia de los anfitriones, acepté probar una deliciosa paella que habían hecho. Nadie creyó que llegué comido cuando finalmente repetí paella tres veces.

En el restorán "Guría" de la colonia Roma capitalina, cierta ocasión fui a comer con Eugenio Gómez, amigo aceitero de origen español. Éramos varios a la mesa y como nadie quería paella, excepto yo, Eugenio insistió en ordenarla solo para mí. No me hice del rogar y a la orden normal (servida para dos personas), mi generoso amigo indicó que le agregaran unos camarones gigantes. Después de *tapear* con morcilla, chistorra, jamón serrano, piquillos y empanada gallega, todo con unos buenos Tío Pepes, llegaron los platillos y el capitán colocó junto a mí una mesita para poner la paella, a fin de servirme a gusto. A paso lento—como suelo comer—pero seguro, fui dando buena cuenta de la paella, sin ayuda (que nadie ofreció ni tampoco solicité). La comí como debe ser, acompañada con pedacitos de pan, pequeños, sin exagerar, y tinto en proporción. Como aquello no eran carreras, y en consideración a mis compañeros de mesa, les rogué que pidieran su postre y su café, pues pasaron muchos minutos

después de que terminaron y yo seguía enfrascado con mi paella. Después siguieron con los anices y yo estaba justo en el bocado final, cuando desde una lejana mesa se acercó a saludarme Pepe Gamas Torruco; me admiré de su buena vista, y se lo dije, pues en verdad que estábamos en extremos opuestos del amplio restorán. Me contestó sin rodeos: "Nadie más podría haberse comido esa paella solo; sabía que eras tú y me acerqué a comprobarlo". Fueron muy digestivas las risas de todos.

En otra ocasión me comí una paella negra con Pepín Gómez, primo de Eugenio, y como yo no soy muy afecto a los postres, en su lugar pedí unos fideos del caldo gallego del día. En tales casos, los meseros no piensan que soy un goloso de gustos particulares, sino un absoluto ignorante acabado de llegar de una ranchería.

En fin, hace años me invitó mi hermano Gabriel a hacer una paella en su casa de Cuernavaca. Además de exquisitos ingredientes, tenía previsto carbón para cocinarla en el jardín, de manera que tardamos más de tres horas en tenerla lista, para alegría de los señores que no paramos de tomar vino tinto, y disgusto de algunas esposas a quienes les pareció excesivo comer a las 6 de la tarde. Por supuesto, la paella quedó deliciosa (o así nos supo a esa hora).

* * *

Siempre he sido muy aficionado al pulque, blanco o en *curados*. No todos saben deleitarse con un blanco, cualquiera que sea su nivel de fermentación (desde un día, ligero y delgado, muy líquido, hasta de varios días, fuerte, espeso y consistente, de donde viene su apodo popular de *baba de oso*). El que ya está muy denso—con un comportamiento físico como de liga—nada más nos gusta a quienes estamos acostumbrados. Por cierto que la marquesa Calderón de la Barca (esposa casada con el primer embajador español



▲ Foto: Joshua Miranda / pexels.com

en México, quienes vinieron hacia 1840) se hizo muy aficionada al pulque y sobre todo al curado de piña; cuando dejaron nuestro país, escribió que lo extrañaría mucho (al pulque).

En la famosa plaza capitalina de Garibaldi hay una pulquería donde venden extraordinarios y deliciosos curados: de piñón, de almendra, de pistache y de nuez, amén de los sabores más habituales. Aunque esta es una excepción, la mayoría de las pulquerías de la CDMX tiene "departamento de mujeres", instituido desde finales del siglo XVIII por el virrey segundo conde de Revillagigedo.

En el mercado de esa plaza Garibaldi venden unos tamales grandes con una pieza entera de pollo, verdes y rojos, buenísimos, y asimismo otros de sesos, sin masa, como el mixiote.

Nuestras andanzas de motocrosistas nos llevaban años atrás, a Eugenio y a mí, a los cerros de Contreras. Después de agotadores recorridos por veredas hasta el Ajusco y la Marquesa, en el segundo dinamo era obligatoria una escala en una enramada para tomarnos un gran jarro de

curado de avena, exquisito postre líquido. Adecuadamente reconfortados, reemprendíamos el camino, si bien a muy baja velocidad, pues el *tlachicotón* no es inocuo.

Mi cercanía con Eugenio tiene mucho más de una explicación. Una son aquellas visitas a Garibaldi y nuestras épocas de motocros, cuando él era adolescente. Otra se ubica en el centro de Coyoacán y se llama "La Puerta del Sol", cervecería donde periódicamente nos despachamos varias jarras y botanas de garbanzos y habas. Pero no se piense que todos nuestros vínculos son de esa índole. Son solo el reflejo de una amistad paterno filial.

No se puede tocar el tema de las pulquerías capitalinas sin rememorar que era clásica la costumbre gastronómica que ubicaba afuera de ellas a una señora vendiendo tripas de pollo guisadas con epazote, cebolla y chile verde, y como plato usaban unas hojas de mazorca de maíz.

Muy buena, acá en Cuernavaca, es la céntrica pulquería (*fifi* para ser pulquería) ubicada en la esquina de Rayón y Juan Ruiz de Alarcón.

EL CUERPO PERFECTO Y OTROS VICIOS

Diagnóstico: Obesidad

ELSA AZUCENA ALFARO GONZÁLEZ*

En 1998 la Organización Mundial de la Salud (OMS) había identificado un comportamiento, hasta ese momento, fuera de lo común dentro de la salud poblacional denominado "Obesidad", sin embargo, fue hasta el año 2008 cuando The Obesity Society (TOS), publicó un documento de posición en la que definía a la obesidad como una enfermedad, como respuesta en el año 2012 la Asociación Americana de Endocrinólogos Clínicos y el Colegio Americano de Endocrinología (AAACE/ACE) corroboraban lo anterior debido a que dicha enfermedad cumplía los tres requisitos establecidos por la Asociación Americana de Medicina (AMA): alteración de la fisiología, tener síntomas y el aumento de decesos.

Finalmente, en el año 2013 se reconoce oficialmente la obesidad como una enfermedad lo que generó una ola de respuestas de las instituciones epidemiológicas y del cuidado de la salud internacionales que apoyaban lo sustentado desde 1998 por lo que se volvió necesario establecer un concepto de reconcomiendo mundial: "La obesidad es una enfermedad crónica, caracterizada por el aumento de la grasa corporal, asociada a un mayor riesgo para la salud." Como consecuencia se categorizó como una enfermedad crónica no transmisible, dicho en otras palabras, se trata de una enfermedad que no se contagia por ninguna fuente biológica (sangre, saliva u otros fluidos corporales) si no que se

desarrolla como consecuencia del deterioro del funcionamiento interno del cuerpo asociado a un estilo de vida sedentario.

La explicación que las anteriores organizaciones mundiales se reduce a la adquisición de un estilo de vida sedentario consecuencia de la evolución tecnológica que pretende facilitar a los individuos la actividad cotidiana, esto ha causado que el 65% de la población mundial haya generado sobrepeso u obesidad. Además de la vida fácil que nos ofrece la tecnología, se agrega una tendencia—según lo explica la OMS—de comer más de lo que nuestro cuerpo necesita diariamente junto con una preferencia notable por alimentos enriquecidos en grasa, sal y azúcar, sumado a un tremendo desprecio por la actividad física; todo esto nos encamina al desarrollo de obesidad que desencadena en una serie de enfermedades como las ya famosas diabetes e hipertensión.

Diversos países (en el que se incluye México) han desarrollado políticas públicas enfocadas a la disminución de sus estadísticas de obesidad, pero al parecer las cifras se han duplicado de una manera considerable y un tanto espantosa, incluso a pesar de la creación de ciclovías, fascinación por gimnasios cada vez más lujosos y del surgimiento de alimentos saludables con costos muchas veces bastante incrementados.

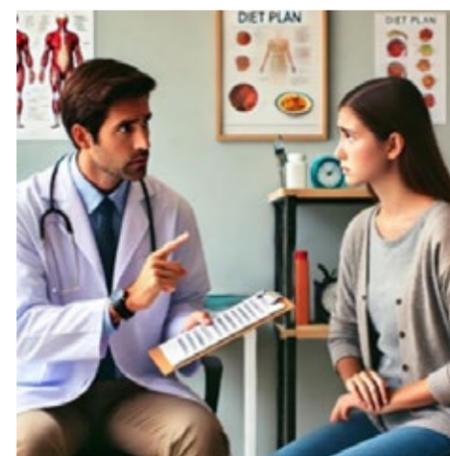
Como respuesta, en la actualidad tenemos un nuevo estatus social: los "fitness" aquellos individuos que invierten cantidades infinitas

de dinero a su alimentación y cuidado de la salud, pero también en el lado opuesto tenemos aquellos que decidieron por voluntad propia ser obesos.

Este último grupo social se enfrenta a una atención médica violenta que abarca desde el servicio público hasta el privado donde—como respuesta desesperada—orillan a los individuos a consumir incluso fármacos para acelerar la pérdida de peso porque claramente es la clave para declararse saludable, les restamos calorías a una cifra calculada para la supervivencia del organismo, se vuelve obligatorio hacer ejercicio y se prohíben alimentos que pertenecen a la dieta mexicana desde hace muchos años (tortilla, pan y todos los platos culinarios mexicanos) los cuales se sustituyen por aquellos etiquetados como orgánicos, veganos y sin gluten porque, aunque no sepamos el significado real de cada uno, suenan bastante saludables.

Se advierte en cada aumento de peso las posibilidades de sufrir diabetes, hipertensión o alguna otra enfermedad aumentan por lo que es mejor dejar de comer lo más posible ¿A quién le importa la calidad muscular u ósea? Lo primordial es que tu índice de masa corporal (aquel diseñado para poblaciones europeas) este menos de 30kg/m² cueste lo que cueste.

La contradicción se avecina, si el ser diagnosticado con obesidad te destina a sufrir otra enfermedad incurable, entonces ¿es un factor de riesgo o una enfermedad reversible? Si el



tratamiento solo se reduce a la disminución de peso a costa de lo que sea ¿Por qué las estadísticas mundiales no han mejorado?

Estamos frente a la nueva revolución de la medicina la cual detonará con la rendición del pensamiento imponente de las ciencias de la salud, un quebranto que se vislumbra cada vez más cerca; hasta que no se comprenda que las características sociales, económicas y políticas también influyen en la aclamada enfermedad, no existirá campaña que revierta el daño causado por el demonio de la grasa, seguiremos colocando como diagnóstico en cada expediente médico: obesidad.



*Psico-nutrióloga

El campo morelense será sustentable y más productivo: Margarita González Saravia

REDACCIÓN

La gobernadora electa Margarita González Saravia inauguró en Yecapixtla el primer foro consultivo que, de la mano de productores y la agroindustria, buscará impulsar el desarrollo del campo morelense.

Este ejercicio de diálogo es un esfuerzo enfocado en revitalizar el sector agrario de la región noreste de Morelos, expuso y aseguró "vamos por un campo floreciente para nuestras nuevas generaciones", expresó González Saravia, destacando que el 70% del territorio morelense es rural y subrayó la necesidad de apoyar directamente a los productores locales.

En un encuentro con mujeres y hombres trabajadores del campo, quienes reconocieron y agradecieron la decisión de incrementar el presupuesto destinado al campo, la gobernadora electa enfatizó su compromiso con dos sectores fundamentales: "Para mí hay dos temas que quiero apoyar en estos seis años, el campo y las comunidades indígenas, las comunidades marginadas". González Saravia aseguró que trabajará de manera contundente en apoyo al sector agrario, recogiendo propuestas de las diferentes mesas de trabajo del foro.

El encuentro se centró en la escucha activa y la colaboración con los agricultores para desarrollar estrategias que mejoren las condiciones del campo,

tales como la creación de un sistema más eficiente de compra de semillas y fertilizante agroecológico, el impulso al turismo rural y la seguridad de los predios. "Vamos a hacer un gobierno transversal, en el que ustedes se sientan acompañados, que no están solos", aseguró González Saravia.

Más de 300 productores debatieron sobre la falta de ollas de captación de agua, el desgaste de los caminos y tramos carreteros, y la necesidad de un financiamiento más accesible y seguros agropecuarios. Se destacaron las mesas de infraestructura rural, de producción y de financiamiento, donde se juntaron propuestas y se llegaron a acuerdos, muchos enfocados en la urgencia de abordar la escasez de agua y fomentar la comercialización y exportación de productos locales sin intermediarios.

El foro culminó con una sesión plenaria donde se expusieron los acuerdos de cada mesa, que posteriormente se integrarán al Plan Morelos. La gobernadora electa reiteró su visión de un gobierno justo y honesto, con políticas públicas de naturaleza humanista, "donde están primero las y los productores".

Margarita González Saravia reafirmó su intención de convertir a Morelos en un campo productivo y económicamente importante para las futuras generaciones, manteniendo la promesa de un gobierno cercano y sensible a las necesidades de su gente.



▲ En el primero de los foros con productores agropecuarios, la gobernadora electa subrayó la importancia de los apoyos directos para el desarrollo del sector. Foto: Especial

IMSS-Bienestar escuchará a sus trabajadores

REDACCIÓN

El Sindicato Nacional de Trabajadores de Salud del IMSS-Bienestar (SNTSIB) entregó la toma de nota a autoridades de la institución, documento acreditado por el Tribunal Federal de Conciliación y Arbitraje a través del registro 8/24.

Durante el acto protocolario, el director general del IMSS-Bienestar, Alejandro Calderón Alipi, reconoció que la integración del sindicato forma parte de las labores que las y los trabajadores han realizado para consolidar a la institución; esto, tras señalar que, a casi dos años de su creación, IMSS-Bienestar cuenta con 108 mil trabajadores y se estima que sean 170 mil al terminar el año.

"Si estamos aquí es porque las y los trabajadores nos permitieron estar aquí y nos ayudaron en la transición; entonces, esto (la integración del sindicato) es una celebración para todo mundo."

Indicó que el compromiso con el sindicato es que todas las acciones que se hagan desde nivel central sean para mejorar las condiciones de trabajo, tal y como ha instruido el presidente Andrés Manuel López Obrador, al poner en el centro a los trabajadores.

"Todas las acciones que podamos hacer desde nivel central son solamente para mejorar y promover al personal; nunca vamos a tomar una acción en contra del bienestar de las personas, todo siempre será tocar base con ustedes para avanzar." Prueba de ello, dijo, es la basificación

de más 35 mil profesionales de la salud, quienes han mejorado sus condiciones y derechos laborales, situación que nunca se había visto en el país.

La representante legal del sindicato, María Luisa Estrada González, señaló que la organización trabajará de manera conjunta con las autoridades en la consolidación de los objetivos del IMSS-Bienestar, por ejemplo, ofrecer atención médica gratuita y universal para todas las personas que no cuentan con seguridad social.

"Todos y cada uno de los integrantes de nuestros comités tienen un compromiso con la institución, por lo que trabajaremos de la mano", resaltó al tiempo que solicitó de manera formal la participación del sindicato en la Junta de Gobierno para atender y resolver las necesidades de las y los trabajadores sindicalizados.

En tanto, el secretario general del SNTSIB, Fidel Barragán Gómez, precisó que la organización estará siempre dispuesta a la colaboración permanente. "Sabemos que el diálogo y la comunicación son la base para un buen trabajo, por eso estamos presentándonos para que nos conozcan y comencemos a trabajar en beneficio de todas y todos los compañeros que representamos."

A la toma de nota también asistió: la vicepresidenta de vinculación con nuevas organizaciones sindicales del Comité Ejecutivo Nacional del Sindicato Nacional de Trabajadores de la Secretaría de Salud (SNTSA), Beatriz Vélez Núñez, quien dijo que el nuevo sindicato del IMSS-Bienestar

realizará un gran trabajo por la defensa de los derechos laborales de sus integrantes. Por parte del IMSS-Bienestar, los titulares de la Unidad de Administración y Finanzas, Juan Carlos Cardona Aldave; de la Unidad de Infraestructura, Carlos Sánchez Meneses, y de la Unidad de Planeación Estratégica, Bladimir Martínez Ruiz.

Asimismo, la coordinadora de Administración de Nómina Federalizada,

Anabell Rayo Bello; el coordinador de Supervisión, Gabriel Padrón Segura; el coordinador de Recursos Humanos, Jorge Alejandro Cruz Ortiz; la coordinadora de lo Contencioso, Ana Lucía Tlahuech Rivera, y el jefe de la Oficina de la Dirección General, Adrián Reyes Ancona. De igual manera, integrantes del Comité Ejecutivo Nacional del Sindicato Nacional de Trabajadores del IMSS-Bienestar.



▲ La directiva del Sindicato Nacional de Trabajadores del IMSS-Bienestar. Foto: Cortesía



En rancherías de Puente de Ixtla, murió ganado por la sequía

HUGO BARBERI RICO

La muerte de ganado por sequía y enfermedades atribuidas a ésta y las consecuentes pérdidas económicas para varios lugareños, fue parte de lo que dejó el periodo caliente que arremetió también contra la sierra de Puente de Ixtla, donde se encuentra una de las comunidades más alejadas del estado de Morelos, El Zapote, así lo dio a conocer a este medio, la ayudante municipal, Maribel García Marquina.

Esta ranchería, cuyos habitantes también sufrieron por más de 20 hectáreas que se quemaron en un incendio forestal que tardó días en controlarse, tuvo problemas con la pérdida de ganado vacuno, entre vacas y algunos becerros, así como también algunos caballos.

Maribel García, dio a conocer que los ganaderos que perdieron alrededor de 20 animales afirmaban que hubo enfermedades que nunca se habían presentado, como la que genera la mordedura de murciélagos.

El problema se dio entre febrero y abril de este año, en este lugar apartado que se dedica al campo, a la ganadería y a la acuicultura.

“Hubo más enfermedad en el ganado, se murió mucho ganado, con enfermedades que antes no se habían visto. No había como un antecedente para que la gente tuviera vacunas y vacunara al ganado. Hubo un tiempo un tema de rabia en los murciélagos que mordían las vacas y se morían. Eso no se había visto”, comentó.

Curiosamente, El Zapote, una comunidad que se ubica a 75 kilómetros promedio de la capital del estado, los pobladores se dedican a la cría de ganado vacuno y caballar, pero no caprino, “aquí no hay chivos, ni borregos”, confirmó la ayudante municipal, García Marquina, quien agregó que también hay quienes producen peces.

Pese a ser una comunidad del sur de Morelos, una región que se caracteriza por sus elevadas temperaturas que rebasan los 40 grados Celsius entre abril y mayo de cada año, lo cierto es que, en este lugar, por estar en la parte alta de la sierra del sur que comparte Morelos con el estado de Guerrero, el clima es fresco, por lo que la ayudante atribuye las enfermedades con la sequía que se padeció y “un calor que nunca se había sentido aquí”.



▲ La comunidad de El Zapote, en Puente de Ixtla. Foto: Hugo Barberi.

Rechazan a primero de los candidatos a edil de Xoxocotla

HUGO BARBERI RICO

David Jiménez Martínez, es el primer aspirante para contender por la presidencia de este Xoxocotla cuyo registro fue rechazado debido a que no cumple con el requisito para demostrar que es originario de este lugar.

La consejera electoral con funciones de presidente, Araceli Reyes Ponce, lo confirmó ayer mismo a través de un oficio girado al aspirante y también firmado por los otros consejeros, Cesia Jael Martínez Reyes y Octavio Apolinar Pineda donde se le hace la precisión.

En el documento, copia en poder de este medio, se informa que después de un análisis efectuado a los documentos presentados en la solicitud de su registro como aspirante a la Presidencia Municipal de Xoxocotla, “hemos detectado que no cumple con los requisitos establecidos en la base CUARTA fracción V y QUINTA fracción V de la convocatoria emitida por este Consejo Electoral Municipal para el proceso de elección de Autorida-

des de este Municipio Indígena; es decir, no acredita ser originario de este Municipio a través de su acta de nacimiento o actas de nacimiento de su madre o padre, asimismo, existe una discrepancia toda vez que, Usted manifestó bajo protesta de decir verdad que era originario de esta comunidad indígena, sin embargo, cómo lo hemos referido anteriormente, de los documentos presentados y/o exhibidos por Usted no se acredita dicha situación”.

Sin embargo, le piden subsanar dicha situación, es decir, que acredite ante dicho Consejo Electoral Municipal su carácter como persona originaria del municipio y esto lo tiene que hacer “por medio de los documentos idóneos que establezca la convocatoria de mérito”, como dice el documento, empero, tenía como plazo hasta las 20:00 horas de ayer mismo.

En caso de no poder acreditar ser originario de Xoxocotla, su planilla tendría como alternativa nombrar a otro aspirante al cargo de presidente municipal y le informan que el consejo electoral le deja “a salvo” sus derechos.

MERCADITO RENACER JOJUTLA

SÁBADO 06 Y DOMINGO 07 DE JULIO DE 10:00 A 20:00 HRS.

EXPLANADA DE LA "SOBERANA CONVENCION REVOLUCIONARIA" (ZÓCALO)

¡Los artesanos de Jojutla te esperan!

Dirección de Desarrollo Económico

H. AYUNTAMIENTO DE JOJUTLA

La esencia de Adalberto Ríos Szalay es más fuerte que su ausencia

JAZMIN AGUILAR Y LA JORNADA MORELOS

En el marco del INAHfest, que celebra el 50 aniversario del INAH Morelos, se llevó a cabo un homenaje a la memoria de Adalberto Ríos Szalay, antropólogo, fotógrafo y figura clave en la investigación y conservación del patrimonio cultural en la región. El acto reunió a colegas, investigadores y autoridades locales que destacaron su invaluable legado en el enriquecimiento del acontecer cotidiano, la transformación del paisaje y el reencuentro con espacios que se están perdiendo.

El artista es considerado el documentalista más importante del patrimonio biocultural de México. Fue colaborador de instituciones culturales y científicas, como el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), los consejos nacionales para la Cultura y las Artes, y de Ciencia y Tecnología, y la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.

Ríos Szalay fue, en palabras de Juan Carlos Valdés Marín, director de la Fototeca Nacional, un hombre extremadamente sensible, reconocido no solo por su labor académica, sino también por su compromiso con la sociedad y su dedicación en la difusión del conocimiento.

Su legado se refleja en numerosos descubrimientos que enriquecieron la comprensión del pasado prehispánico de Morelos, como la excavación de importantes sitios como Xochicalco y Chalcatzingo. Además, Adalberto Ríos Szalay fue un ferviente defensor de la preservación del patrimonio cultural, promoviendo la conservación de monumentos y la educación pública sobre la importancia de estos vestigios históricos, su proyecto "Tres Ríos" fue reconocido en 2023 como Memoria UNESCO México.

“

Hablar de Adalberto Ríos es hablar de una persona muy singular, una persona muy inquieta, su trabajo me recuerda a esos fotógrafos del siglo XIX, aquellos fotógrafos viajeros que hacían un registro visual de todo el territorio nacional".

Juan Carlos Valdés Marín.

Durante el homenaje, se destacó su habilidad para integrar métodos multidisciplinarios en la investigación foto arqueológica, lo que permitió avanzar en el entendimiento de la cultura y las

tradiciones de los antiguos habitantes de Morelos. Su compromiso con la formación de nuevas generaciones y su pasión por el estudio de la historia cultural fueron reconocidos ampliamente por sus colegas y por la comunidad académica.

“

Es lo humano lo que mueve las instituciones, en ese sentido, sin el apoyo que me brindó, no habría llegado a ser director de este Museo, yo soy la prueba de que Adalberto era un gran ser humano".

Rodolfo Cándelas.

El evento concluyó con la inauguración de una exposición dedicada a su vida y obra, que incluyó fotografías, documentos y objetos relacionados con sus investigaciones.

El homenaje a Adalberto Ríos Szalay no solo celebró su legado personal, también reafirmó el compromiso del INAH Morelos con la investigación de excelencia y la preservación del patrimonio cultural de México.

El fotógrafo e hijo del homenajeado, Ernesto Ríos Lanz, apuntó que el archivo fotográfico de su padre es tan extenso que es difícil conocer el número exacto de materiales que lo componen; sin embargo, realizará un trabajo de catalogación que permitirá preservar dicho material, el cual servirá como testimonio histórico y para investigaciones futuras.

“Es un orgullo recibir este legado de imágenes y textos que forman parte del patrimonio morelense. Mi padre ha dejado su huella y su herencia será parte del futuro, porque la fotografía es memoria colectiva”, expresó.

Como fotógrafo y antropólogo visual, Ríos Szalay construyó una amplia trayectoria en la que capturó la dignidad y la riqueza cultural de los pueblos purépechas, nahuas, rarámuris, seris, yaquis, mayas, tzotziles, tzeltales, zapotecas, huaves, mazahuas, kikápús y mixtecas, entre

“

Hay esencias que son más fuertes que las ausencias, esa es la de Adalberto"

Miguel Morayta.



▲ Foto: Adolfo García Manso

otros.

Su obra se distinguió por su compromiso con la divulgación y revalorización del patrimonio biocultural morelense y de México, la cual ha recorrido más de 50 países y forma parte de las colecciones de instituciones como el Centro INAH Morelos; la Universidad de Riverside, en California; la Casa Benito Juárez de La Habana, Cuba; el Centro de Arte Popular de las Islas Canarias, España; la Unión de Migrantes Michoacanos, en Chicago, y de los centros culturales de Sonora y el Estado de México.

Sus imágenes inspiraron muestras fotográficas, como México en el Patrimonio Mundial, presentada en los museos regionales de Tlaxcala y Querétaro, y en espacios como el campus San Luis Potosí del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. Escribió más de 45 libros, publicados en México y Europa, cuyo tema central fue el estudio y la divulgación de la arquitectura, el turismo y el patrimonio cultural material e inmaterial, a través de

la fotografía.

El homenaje, organizado por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, a través del INAH, fue moderado por el director del Sistema Nacional de Fototecas, Juan Carlos Valdés Marín.

“

Cierro los ojos y puedo ver a Adalberto caminar con sus dos bastones, sus pantalones de mezclilla y sus botines, con esa vista detallada y periférica como un periscopio".

Frida Mateos.



▲ Foto: Adolfo García Manso

“Colibríes entre las Magueyeras”, un documental sobre el pulque que te hará visitar Huitzilac

JAZMIN AGUILAR

Enclavado en las montañas del norte del estado de Morelos, el pintoresco municipio de Huitzilac se levanta como un baluarte de una tradición ancestral: la producción del pulque. Esta bebida, fermentada a partir del aguamiel extraído de las plantas de maguey, no solo es un deleite para el paladar para quien lo prueba, sino también un testimonio vivo de la rica herencia cultural que abunda en nuestro estado.

Con una historia de la época prehispánica, el pulque se considera una bebida sagrada, en Huitzilac, su elaboración es una expresión de las prácticas agrícolas de los tlachiqueros, nombre que se da a las personas que raspan al maguey para extraer el aguamiel. El documental “Colibríes entre las Magueyeras” producido por la agrupación musical morelense Raskatripas de la Montaña, resguarda los testimonios de diversos tlachiqueros, en especial de Alejo Dávila, quien es un personaje reconocido en la actividad pulquera, ellos nos narran el proceso de producción tradicional del pulque en el poblado de Huitzilac y sus alrededores.

Este trabajo es una muestra etnográfica que en 2019 ganó un patrocinio del Programa de Programa de Acciones Culturales Multilingües y Comunitarias PACMyC, programa que está orientado a desarrollar la cultura de comunidades y municipios, estimulando la participación local y promoviendo iniciativas; cabe resaltar que el documental, musicalizado totalmente por la agrupación, contiene canciones de su más reciente disco “Arte Natural”.

Los Raskatripas de la Montaña son un colectivo multidisciplinario conformados por: Estefano Maldonado (charango, guitarra y voz), Carlos Sandoval (guitarra y coros), Manuel Dávila (percusiones y coros) y Sergio Cruz (bajista y coros); quienes desde su formación a finales del 2015 se han encargado de resaltar principalmente desde su música y otros proyectos, las tradiciones, la cultura y la identidad de la lengua náhuatl. Su música se caracteriza por mestizar diversos géneros mexicanos del centro del país con ritmos latinos del *World Music* como: cumbia, rumba y matices de rock.

En esta ocasión tuvimos el placer de platicar con **Estefano Maldona-**

do, director creativo y vocalista de la banda, sobre las motivaciones que los llevó a hacer el documental, en dónde lo han presentado y la importancia de conocer desde la voz de los mismos agricultores la labor de los tlachiqueros.

J.: ¿Por qué decidieron hablar del pulque?

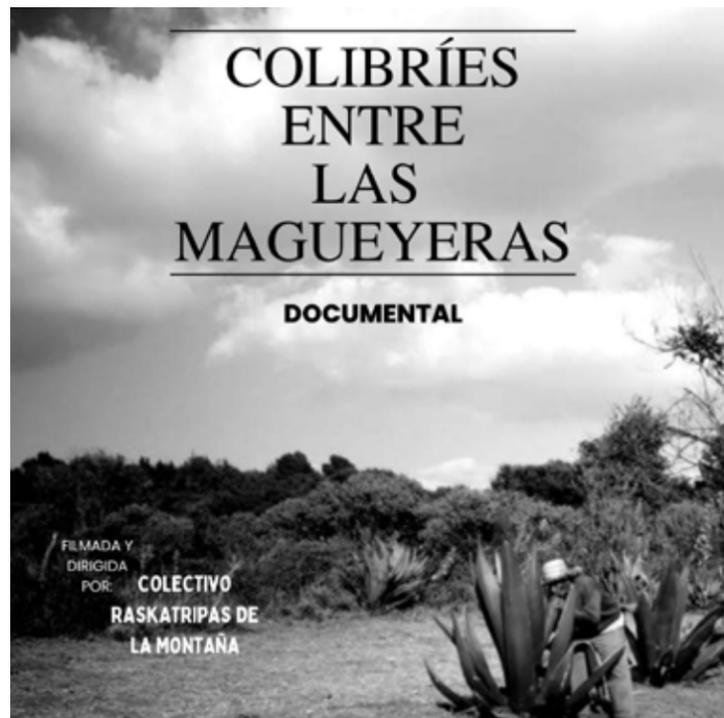
E.: A nosotros siempre nos ha gustado el pulque, así que nos tomábamos unos para refrescarnos cuando nos reuníamos para ensayar, allá por 2016. Un día pasó una señora y nos platicó sobre los pulques de “Don Alejo”, fue así como conocimos a Alejo Dávila, él es un pequeño agricultor que produce su pulque en su rancho; bajábamos cada fin de semana a ensayar nuestra música y tomar pulque con Alejo, así fue como nos empezamos a relacionar con todo lo referente al pulque. Cuando se concretó más el colectivo, lo invitamos a integrarse a la agrupación y comenzamos a tocar en diversos festivales del pulque y ferias del maíz.

Para quienes no lo conocen, Alejo Dávila es un reconocido tlachiquero de Huitzilac quien colabora con la agrupación de los Raskatripas para difundir la cultura del pulque, Alejo nos regala (durante el documental) un recorrido por los magueyes de su rancho, dónde su voz nos guía por los senderos de este paraíso pulquero; los pulques de “Don Alejo” se han ido popularizando especialmente por las actividades que han tenido como: festivales de música local, ferias de la barbacoa y campamentos; solo basta imaginarse con un jarrito de pulque curado de guayaba o natural, rodeado de sus árboles frutales, recibidos con la calidez y carisma de Alejo, sin duda alguna los mejores pulques de la región.

J.: ¿Cuál es la importancia de mantener viva la tradición del tlachiquero?

E.: Nos dimos cuenta de que casi si nadie consumía pulque en Cuernavaca o en Huitzilac, había una que otra pulquería, pero de repente faltaba darle más difusión, más reconocimiento al pulque para que hubiera mayor demanda; vimos una oportunidad de promover la producción para ayudar a los campesinos, además el maguey es una planta que ofrece muchos beneficios, se pueden sacar muchos materiales como la fibra del ixtle o utilizar las pencas para hacer la barbacoa. A parte de que nos gusta, nos enfocamos en dar mucha difusión porque creemos que es parte de nuestra identidad como morelenses.

Por sus características climáticas y geográficas idóneas para el cultivo del maguey, Huitzilac es el único municipio que produce pulque en Morelos. Desde hace varias décadas, cuando las empresas cerveceras llegaron al país, se empezó a difundir a manera de una campaña de desprestigio, diversos rumores sobre la



preparación del pulque, se empezó a popularizar que le ponían desechos fecales, el famoso “muñeco” para su fermentación, ese mito provocó una baja considerable tanto en la producción y consumo, posicionando a las cervecerías como competencia directa con las pulquerías. Hoy en día algunos personajes presentados en el documental ya no se encuentran con nosotros, otros tlachiqueros ya se retiraron del raspado del maguey, lo cual nos hace valorar la importancia del registro histórico para las posteriores generaciones.

J.: ¿En dónde se han presentado ustedes y a qué lugares han llevado el documental?

E.: La agrupación se presenta Ocampo que se celebra cada año en Hidalgo, hemos estado en el Festival Miquixtli aquí en Cuernavaca, en el Congreso Regionales de Tlachiqueros en Tepetlaoxtoc Tlaxcala, en la Fiesta de los Pueblos y Barrios y muchas pulquerías de Cuernavaca, del Edo. de México y de la CDMX.

El documental se ha proyectado en varios recintos, en el Cine Morelos, en el Congreso Nacional de Etnobiología en Cuernavaca, en la Escuela Nacional de Antropología e Historia ENAH en la CDMX, en

el Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias CUCBA en Guadalajara, en el Festival de Cine Pulquero en Xochimilco y en la mayoría de los festivales en los que hemos asistido a tocar.

J.: ¿Qué mensaje les darías a las personas sobre la cultura del pulque?

E.: Que conozcan más sus raíces, sus costumbres y las tradiciones, hay que mantenerlas vivas para que no se pierdan, consumir productos nativos o tradicionales es una forma de apoyar a los pequeños agricultores de la región; así como consumir talentos locales es una forma de ayudar a que sigan produciendo su arte.

El pulque de Huitzilac es un ejemplo de tradiciones ancestrales que perduran y se adaptan a los tiempos modernos, y mantiene viva parte esencial de la identidad cultural de los morelenses.

Podrás disfrutar “Colibríes entre las Magueyeras” en la página de Facebook de los Raskatripas de la Montaña, prepárate con tu mejor abrigo para adentrarte en un recorrido por uno de los municipios más frescos de Morelos que resguarda con orgullo el arte de los tlachiqueros: el pulque.



▲ Mural dentro de los “pulques Don alejo” Foto: Cortesía del autor.



▲ Estefano Maldonado, director creativo y vocalista de la agrupación Raskatripas de la Montaña, productores del documental “Colibríes entre las Magueyeras”. Foto: Especial



UAEM publica hoy listas de aceptados en sus ocho preparatorias

LA JORNADA MORELOS

La Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM) publicó este domingo en su sitio web y en La Jornada Morelos, las listas de los más de cuatro mil aspirantes que fueron aceptados para ingresar a alguna de las escuelas preparatorias o bachilleratos bivalentes que oferta la institución de educación superior.

Este año la UAEM ofreció 4 mil 642 fichas, de las cuales, presentaron examen cuatro mil 576 aspirantes y cuatro mil seis lograron un lugar en alguna de las ocho escuelas preparatorias y bachilleratos bivalentes ubicados en Cuernavaca, Cuautla, Tres Marías, Jojutla, Tlaltizapán y Puente de Ixtla.

Al abrir los paquetes con los listados para el ingreso, la secretaria General; María Delia Adame Arcos, destacó que la UAEM garantizó la demanda de acceso al nivel medio superior en alguna de sus escuelas, sin embargo, hubo aspirantes no alcanzaron el puntaje mínimo propuesto por el Ceneval que es de 31.0 puntos, para lograr su

ingreso.

Dulce María Arias Ataide, titular de la Dirección General de Servicios Escolares; Mayra Delgado Villalobos, jefa del Departamento de Admisión y Silvia Mendoza Vergara, titular de la Dirección de Educación Media Superior, estuvieron en la reunión donde se informó que la Escuela de Técnicos Laboratoristas es la unidad académica con mayor demanda de ingreso, seguida de la Preparatoria Número Uno en Cuernavaca, la Cuatro en Jojutla y la Cinco de Puente de Ixtla.

Durante la aplicación de examen de admisión el 15 de junio, fueron atendidas seis personas con discapacidad auditiva, motriz, visual, de neurodesarrollo y TDAH, con apoyo de un intérprete de Lengua de Señas Mexicana, lector de alto relieve, monitoreo y logística para el acceso a las aulas.

El proceso de reubicaciones para el nivel medio superior será del 9 de julio al 8 de agosto, mientras que la publicación de esos resultados será el 9 de agosto de 2024.



▲ Los aspirantes a preparatorias y bachilleratos UAEM reciben hoy sus resultados. Foto: Archivo

MEMORIAL DEL TEPOZTECO

FELIPE GARRIDO*

A/ Borges / Stair

De tiempo en tiempo se cuela en las redes cierto texto que se atribuye a algún escritor tan mediático como Confucio, Benedetti o García Márquez, y se hace viral. En estos días se le ha vuelto a colgar a Borges "Instantes", poema que, se dice, escribió Nadine Stair. Ya en 2012, tras queja de María Kodama, se retiró de las *librerías Borges y México*, donde Miguel Capistrán recogía veinte ensayos de autores mexicanos, porque Poniatowska había incluido "Instantes" en su texto. "Instantes" no suena a Borges: "Si pudiera vivir nuevamente mi vida / En la próxima trataría de cometer más errores. / No intentaría ser tan perfecto, me relajaría más..." No es de Borges. Quisiera conocer el poema de Stair en inglés. No lo encuentro; tropiezo con datos sueltos: que a principios de 1935 fue publicado en *College Humor* por Don Herold, como "I'd Pick More Daisies"; que en octubre de 1953 *Selecciones* incluyó una versión en prosa. Y en 1975, en prosa también, lo incluyó un boletín de la Asociación para la Psicología Humanista, de San Francisco. Que *Family Circle* lo reprodujo tres años después, cuando Nadine Stair, de Louisville, Kentucky, tenía 85 años y que Leo Buscaglia lo recogió en su libro *Vivir, amar y aprender*. Que se atribuyó a Borges en *Plural*, en mayo de 1989 y en el libro *Todo México* (Diana, 1990), de Poniatowska, y luego en *Borges y México*. Que el 4 de diciembre de 2005, Bono, un cantante irlandés, leyó en el Teletón unas líneas, y dijo que Borges era chileno... Lo que nunca he visto es otro poema de Nadine Stair. Si las cosas siguen así tendré que aceptar un disparate que hasta ahora he rechazado: Nadine Stair no existió; Nadine Stair es un personaje de Borges.

B/ Espejo

Como todos los días, me asomo al espejo. Miro la frente de plata o de luna o de azogue. Miro los pómulos salientes, brillantes, pintados en franjas de verde y azul. Los labios finos, firmes, oscuros; los dientes y la lengua que se insinúan entre ellos. Las largas, hermosas, relucientes orejas. La piel de las mejillas, tornasolada, compuesta por hileras superpuestas de escamas metálicas. Los cabellos ensortijados. Las ojeras escarlatas, las cejas al rape, las pestañas caprichosamente trenzadas. Miro, sobre todo, los ojos que me miran. La superficie blanca y hemisférica, la red púrpura de las venas, el iris de cobre. En el hueco de la pupila miro la frente de plata, los pómulos salientes, los labios finos, los dientes y la lengua y las largas orejas... Me conozco. Sé que ésta es mi máscara. Qué se encuentre detrás, eso lo olvidé.

*Doctor honoris causa por El Colegio de Morelos. Catedrático en la UNAM. Miembro de la Academia Mexicana de la Lengua.

¿Eres empresario y necesitas viajar? Acá hay una opción para negocios

LA JORNADA MORELOS

Los productores morelenses podrán promover sus mercancías en países del Foro de Cooperación Económica Asia Pacífico (APEC) gracias a la tarjeta de viaje que podrán tramitar en el Instituto Nacional de Migración. La tarjeta funciona como una visa para personas con actividades empresariales y agiliza el tránsito de entrada a 21 países de Asia

y Sudamérica, y en el programa participan parcialmente también Estados Unidos y Canadá. No es una visa para turismo o para acceder a países que la piden para ingresar a ellos. Pero sí permite el ingreso por canales diplomáticos en aeropuertos internacionales. Los países donde es válida la tarjeta de viaje para empresarios son Australia, Brunei Daros, Chile, China, Corea del Sur, Filipinas, Hong Kong, Indonesia, Japón, Malasia, Nueva Zelanda, Papúa Nueva Guinea, Perú, Rusia,

Singapur, Taiwán, Tailandia y Vietnam.

Para obtener la tarjeta de viaje debes llenar la solicitud disponible en <https://www.inm.gob.mx/abtc-web/publico/solicitud.html>, incluir tu fotografía tamaño pasaporte a color y tu firma; hacer el pago y conservar tu comprobante; tener pasaporte mexicano (se sugiere que tenga vigencia mínima de cinco años), y presentar una carta u oficio en donde se argumente la necesidad de obtener la tarjeta por parte del solicitante.

Un gran estado merece un gran diario

La Jornada Morelos

lajornadamorelos.mx

Síguenos

Facebook: Jornada Morelos

Instagram: jornadamorelos

Twitter: @MorelosJornada

TikTok: @jornadamorelos

SALÓN NUEVOS CREADORES 2024 SAMAC
SALAS 4, 5 Y 5A PLANTA BAJA

SALÓN XXVII DE ACUARELA CONTEMPORÁNEA CONMEMORATIVO SAMAC
SALA 1, 2 Y 3 PLANTA ALTA

TRAVESURAS EN LA TRAVESIA
Gilberto Chen Charpentier
SALA 3, 4 Y 5, PLANTA ALTA

LA NATURALEZA RECUPERA SUS ESPACIOS
Alba Flores
SALA 1 Y 2 PLANTA ALTA

SACRIFICIO
OBRA RECIENTE DE "CHUYASSO"
SALA DE USOS MÚLTIPLES PLANTA BAJA

Acceso Gratuito

Av. Morelos 265, Col. Centro Histórico, Cuernavaca Morelos. C.P. 62000



“Descubriendo Vida”, cine para la divulgación científica

JAZMIN AGUILAR.

A lo largo de la historia, grandes nombres han brillado en la divulgación científica. Desde los primeros escritos de Aristóteles, que buscaban explicar el mundo natural, hasta los emocionantes programas de televisión de Carl Sagan, cada época ha tenido sus héroes del conocimiento. Estos pioneros han sabido combinar el rigor científico con la capacidad de contar historias, creando puentes entre los laboratorios y las aulas, entre los científicos y el público general.

No necesitamos ir tan lejos para encontrar a uno de estos genios innovadores capaces de transformar conceptos complejos en historias envolventes, en el Centro de Investigaciones Biológicas CIB, encontramos al Dr. Luis Enrique Cruz Trujillo, un destacado biólogo que ha convertido sus más grandes pasiones en un exitoso proyecto audiovisual de divulgación científica: Descubriendo Vida, una productora enfocada en la comunicación de la ciencia a través del cine y la fotografía científica.

Empezó con la licenciatura

Todo inició cuando él aún era estudiante de licenciatura, Luis siempre había querido hacer algo mezclando la parte científica con lo audiovisual “desde siempre me ha gustado la Biología y paralelamente me gustaban los medios de comunicación, entonces me surge la idea de hacer un canal de YouTube junto con un compañero de la facultad [...] los primeros videos eran muy malos, lo reconozco, pero les tengo cariño porque poco a poco fuimos buscando nuestro estilo de cómo hacer las cosas”. Fue hasta 2012 que decidieron nombrar al canal Descubriendo Vida, empezaron haciendo capsulas, reportajes y cortos con un formato televisivo, la finalidad era tocar temas de ciencia para comunicarlos a la sociedad.

A la par del proyecto audiovisual, el Dr. Luis Cruz imparte (desde ese momento y hasta la fecha) el taller de Difusión y divulgación del conocimiento científico, dónde los estudiantes generan como producto final un cortometraje, “Esto nos llevó, afortunadamente a producir en 2015, nuestro primer documental: Alt-Chipactli que significa Agua Pura, este documental marca un antes y un después en la forma en la que hacíamos divulgación, ahí es dónde decido que Descubriendo Vida se iba a dedicar a hacer Documental científico”, “veía los Festivales de cine y me preguntaba ¿se podrán meter este tipo de trabajos a un Festival?, encontramos que había Festivales de cine ambientales, cine científico... entonces decidí que todos los trabajos que hiciéramos en el taller se fueran por esa línea”.

A pesar de que no esperaban que tuviera demasiado impacto, su primer documental Agua Pura, los llevó a ganar 9 premios desde estatales, nacionales e internacionales, el Premio a la Juventud, por ejemplo, y el Primer lugar de entre 1673 trabajos del Viva Film Festival en Bosnia y Herzegovina, Europa”.

Llegaron los reconocimientos

Y recuerda: “Esta fue una catapulta que los ha mantenido exitosamente activos. Es en el 2021 después de hacer una espacialidad en Comercialización en el Centro de Investigación en Ingenierías y Ciencias Aplicadas CHICAp (campus Chamilpa de la UAEM), que el Dr. Luis Cruz formaliza Descubriendo Vida como una marca registrada, una productora dedicada exclusivamente a la fotografía y cine científico para la investigación, la enseñanza y la comunicación de la ciencia. “empezamos a tener reconocimiento a nivel estatal e internacional, [...] fue un parteaguas para seguir generando trabajos: hicimos un documental que se llama Coatlán que habla de las serpientes en honor a Coatlán del río, este

documental también ganó premios en festivales dentro y fuera del país; hicimos Escuela Viva sobre la prepa de Tres Marías, una preparatoria comunitaria con un ambiente muy sustentable; otro de cocodrilos, en Oaxaca, con el cual logramos ganar el primer lugar del Certamen Audiovisual Iberoamericano de Divulgación cultural y científica (CRE@tei) en Colombia; nuestra producción más reciente es sobre la tortuga Carey que grabamos en la isla de Zihuatanejo, este apenas empieza su proceso de festivales”



“El obstáculo más grande al que me he enfrentado es a mis habilidades, me encontraba entre ser biólogo o ser cineasta, entonces me dije: ¿por qué no puedo ser los dos?”

El trabajo de Descubriendo vida se ha presentado en diversos espacios como La muestra Nacional de Imágenes Científicas, apadrinada por la Bienal Internacional de Imagen y Cine Científicos (BICC) organizado por la Asociación Española de Cine e Imagen Científicos (ASECIC), que se hace en España, en México va en su novena edición, en la cual el Dr. Cruz ha logrado una vinculación tanto para generar proyectos hasta para impartir cursos y talleres durante la celebración del evento; El Festival internacional de cine y medio ambiente: Cinema Planeta, oficiado en el Cine Morelos aquí en el estado, es otro festival al que han asistido; tienen participación en el Encuentro Hispanoamericano de cine y video documental independiente: Contra el Silencio Todas las Voces; en el Festival Internacional de Ciudad Madero, en el CRE@tei y Viva Film Festival, por mencionar algunos. Muchos de estos festivales tienen vínculos con televisoras, nos comenta el Dr. Cruz, lo que ha permitido la posibilidad de transmitir sus trabajos en canales locales en Puebla, CDMX, aquí en Morelos, así como en Canal 22 y TV UNAM.

Premios más allá del glamour

“Vemos los festivales de cine como los Oscars, los Ariel y consideramos que solamente es para el glamour y películas de mucho presupuesto, pero también existen festivales que valoran el trabajo independiente, es algo que me ha gustado mucho, porque vives la experiencia de un Festival de Cine, pero de corte científico o ambiental”

La fascinación por la naturaleza no para, la productora, además, se en-



carga de hacer capsulas informativas para diferentes centros de investigación, fotografía de diversos ejemplares y actualmente el Dr. Cruz acaba de presentar el libro Hongos, reconocimiento, recolecta y tradición; “empecé a hacer mi tesis de doctorado sobre la recolección de hongos en la comunidad de Santa María Ahuacatlán [...], metí el proyecto en el programa PACMyC (Acciones Culturales Multilingües y Comunitarias) para hacer una guía de identificación y reconocimiento para dar énfasis en la importancia que tiene la tradición de recolección de hongos en la comunidad, salimos beneficiados y pudimos hacer el proyecto, que consta de una galería fotográfica que recopila el trabajo fotográfico de dos años de recorridos, la identificación de más de 210 especies de hongos nativos, la clasificación de hongos comestibles, medicinales y tóxicos-mortales”; además el libro incluye un homenaje a las únicas tres familias que se dedican al cultivo de hongos, así como artesanos y recolectores reconocidos en el poblado. Al finalizar la edición del libro, varios ejemplares se donaron a Bienes Comunales, a la Biblioteca del Museo Comunitario, a las mismas personas que participaron en los recorridos, en las entrevistas, todo esto para regresar el conocimiento a la comunidad: “mi intención es siempre retribuir, de nada sirve que vallamos a hacer investigación a una comunidad y después nunca nos volvamos a para ahí; es un libro colaborativo, participaron muchas personas desde su planeación hasta su edición, quería que las personas de Santa María pudieran consultar esta guía en cualquier momento”.

El trabajo de la divulgación científica esconde un sin fin de posibilidades, que nos permite ver a la ciencia no como algo cuadrado, sino más bien desde su esencia de curiosidad y de fascinación sin perder su rigurosidad. Detrás de cada trabajo de Descubriendo Vida se encuentra un equipo de estudiantes y científicos que explotan su creatividad, sus habilidades en otras disciplinas como el cine, el arte, la ilustración y la fotografía, “hay biólogos que les gusta la música, entonces ellos nos ayudan a musicalizar los documentales, a hacer el diseño sonoro”

Ese es el verdadero trabajo de Luis Enrique Cruz, generar un espacio para que los estudiantes exploren todos los campos de conocimiento; poder interpretar la parte científica, los experimentos, las cuestiones técnicas a un lenguaje asequible para la sociedad en general, es un desafío que han logrado resolver a través de las narrativas que el lenguaje cinematográfico les puede ofrecer, “tenemos la imagen del científico como algo inalcanzable, tendrá un intelecto muy grande, claro, pero es una persona como nosotros, capaz de sentir, de llorar, también vive”, “hemos encontrado en la empatía el equilibrio para contar las historias y no aventar solo la información [...], que toque esas fibras para poder conectar con la ciencia desde una parte inconsciente, involucrando siempre lo social”

Los proyectos que vienen

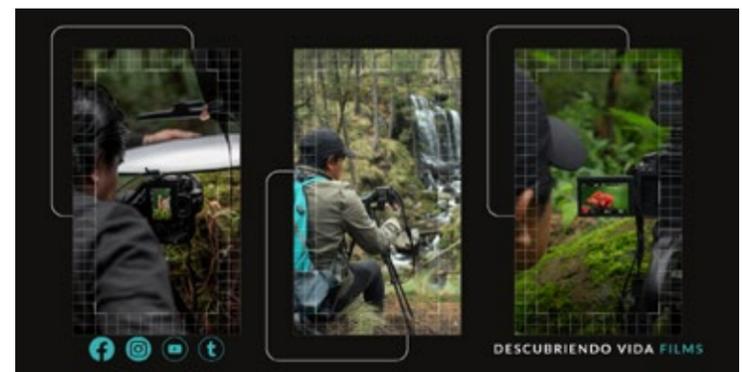
El recorrido en este camino de la divulgación es largo, el Dr. Luis nos comenta varios de sus proyectos en puerta, entre ellos está la producción de un documental sobre hongos, así como una segunda edición del libro, la edición de un documental que ya rodaron sobre Jumiles en Tabasco, la impartición de talleres, cursos y diplomados de fotografía y cine científico, además se está preparando a Descubriendo vida como un espacio para poder hacer el servicio social, no solo para la comunidad de la UAEM.

La invitación a formar parte de este increíble mundo de la divulgación científica esta en la mesa, puedes buscar más información sobre la productora y su trabajo en su canal de YouTube y redes sociales de Descubriendo vida. Recuerda que La divulgación científica es el arte de traducir los misterios del universo en relatos accesibles y fascinantes para todos.

“Leonardo Da Vinci era pintor, escritor, matemático, ingeniero, medico, etc. Y no se pregunta ¿y que soy yo?, soy biólogo, ¿y más?, Da Vinci era muchas cosas, ¿por qué nosotros no?, ese sería mi consejo para los jóvenes: tengan muchas habilidades en diferentes campos del conocimiento, estudien, profesionalícense, conozcan otras disciplinas, sean polímatas, sean como Da Vinci”



▲ Luis Enrique Cruz Trujillo. Foto: Especial.



Zafra

En la reactivación del campo debería incluirse al pulque, por el bien de Huitzilac

Lajornada Morelos

DOMINGO 07 DE JULIO DE 2024

DIRECTORA GENERAL: CARMEN LIRA SAADE
// DIRECTOR: ENRIQUE BALP DÍAZ



Un gran estado merece un gran diario

Lajornada Morelos

lajornadamorelos.mx

Síguenos

Jornada Morelos
 [jornadamorelos](https://www.instagram.com/jornadamorelos)
 @MorelosJornada
 @jornadamorelos

LAS POSVERDADES DEL AMOR STORYTELLING

HÉLÈNE BLOQUAUX*

Luis Ángel creía poseer un anzuelo narrativo irresistible para agregar conquistas a su lista ya extendida, cuyos nombres femeninos habían quedado esparcidos por muchos senderos porque no consideraba importante recordarlos una vez descartados. En su mente figuraba el nombre de la próxima mujer como si le fuera imposible ubicarse en un tiempo diferente al presente.

Su *storytelling* resumido en pocas palabras se declinaba más o menos como sigue, siempre mirando a la mujer inevitablemente compasiva sentada enfrente de él. En ese momento clave no podían faltar los cumplidos servidos con una copa de vino para acompañar la pizza con anchoas. “Mi mujer se fue hace un año ... y aún no sé por qué. Llevo apenas un mes de sentirme un poco mejor pero aún no estoy listo para una relación seria”. Cada palabra sopesada venía puntualizada con algunos suspiros apenas conteni-

dos cuya función era abrir un espacio esperanzador para la mujer quien bebía a sorbos sus palabras a la par del vino tinto. En caso de no resultar el primer *storytelling*, Luis Ángel regalaba un detalle, preferentemente una joya de fantasía comprada casualmente en un mercado de artesanías, por decena para tener una reserva disponible en el caso improbable que la mujer se diera cuenta demasiado pronto que se encontraba en una lista de espera y que su turno se encontraba programado por el adulador.

Sin importarle que el otoño ya hubiera entrado a su vida, Luis Ángel había procreado tres hijos con la mujer que se había retirado de su casa. Ese argumento era el tercero para salir de situaciones no deseadas como por ejemplo citas duplicadas: “voy a estar con mis pequeños este fin de semana” o aún más retador: “mi pequeño se enfermó” anunciaba meloso Luis Ángel. A lo largo de los meses, la técnica se había afianzado. Cuando la mujer pedía estar más tiempo con su amado, él tocaba retirada lo

más bruscamente posible para que el efecto fuera permanente: “conocí a otra mujer...” En una sola ocasión falló el potente discurso porque resultó que a la mujer de moda no le importó compartir a su pareja. Luis Ángel tuvo entonces que agregar un viaje al extranjero por fallecimiento de un familiar cercano.

Llegó el día en que una mujer más audaz consideró más apropiado devolverle su descortesía y puso en marcha una estrategia para evidenciar su *storytelling*. EN aquel momento, los planetas se alinearon para actuar a favor de la verdad y de las mujeres víctimas del Don Juan 2.0, en particular de Mayra. Como sus aventuras solían empezar en internet, tenían que terminar de la misma manera, aunque reorientadas en esta ocasión hacia un final inesperado tal vez espectacular para conseguir más audiencia. Vuelta a la lucidez, Mayra urdió un plan para desbancar a Luis Ángel partiendo de una historia elaborada gracias a sus vivencias, y de la premisa según la cual un relato consta de distintos alcances conforme a la perso-

na que LO cuenta. Para tomar su decisión, consultó al azar lanzando una moneda al aire: cara se refería a evidenciar su personalidad en bruto en un post de Facebook y cruz consistía en desmontar la historia en un video en Tik Tok. Mayra abrió su mano; una sonrisa inefable revisió su rostro: hoy vence tu poder Luis Ángel, vas a tener que inventar nuevos recursos argumentativos porque los anteriores caducaron.

Nota: Los sucesos y personajes retratados en esta historia son ficticios. Cualquiera parecido con personas vivas o muertas, o con hechos actuales, del pasado o del futuro es coincidencia, o tal vez no tanto. Lo único cierto es que no existe manera de saberlo y que además no tiene la menor importancia. Creer o no creer es responsabilidad de los lectores.

*Escritora, guionista y académica de la UAEM

Ayuntamiento y vecinos reforestan el Parque Alameda Solidaridad



LA JORNADA MORELOS

El parque Alameda Solidaridad, uno de los más grandes y concurridos de Cuernavaca y de Morelos, recibió a más de 120 nuevos árboles como parte de la jornada de arborización urbana emprendida por el Ayuntamiento de Cuernavaca y que ya ha pasado por muchos espacios, incluidos los camellones de avenidas principales.

Personal de la Secretaría de Desarrollo Sustentable y Servicios Públicos, organizaciones ciudadanas, asociaciones y vecinos de la zona se reunieron en el parte el viernes para iniciar la

plantación de ceibas, tabachines, huayacanes, jacarandas, ayoyotes, astronómicas y camarones, especies de coloridos variados, que crecen la especie más pequeña (el camarón) hasta 1 metro con veinte centímetros y la más grande (la ceiba) hasta 20 metros o más, en un lapso de hasta 20 años. La incorporación de estos ejemplares permitirá enriquecer la flora del parque, integrada básicamente por jacarandas, ficus, palmeras y arecas.

Con estos ejemplares, la belleza y los espacios de sombra en el parque, abierto desde hace casi 30 años, serán mayores, permitirán ampliar la función purificadora de la flora del parque y hacer

más placentera la visita de los miles de asistentes que tiene casa semana.

El parque Alameda tiene, además de un área verde ahora más arbolada, lagos artificiales, biblioteca, juegos infantiles, canchas de básquetbol, voleibol, usos múltiples, ciclo pista, canche de fútbol rápido, pista de patinaje sobre ruedas, quioscos y locales comerciales.

Si quieres ir al Parque Alameda, recuerda que está abierto de lunes a domingo de siete de la mañana a las ocho de la noche. Para llegar usa el Paseo Cuauhnáhuac. El parque tiene estacionamiento, pero es pequeño, así que toma previsiones.