SEV-CDOSE | Año 0 | Número 02

# tán dem

Aprendiendo juntos



## Proyecto educativo **Intel-Google**

## *Una lucha por la vida: **factores de riesgo y prevención***

## El lenguaje entre **códigos y colores**

tándem

Coordinación para la Difusión

DIRECTOR GENERAL
David Felipe Moreno Mendoza

ASISTENTE DE DIRECCIÓN
José Luis Ramírez del Ángel

EDITORA
Blanca Estela Hernández García

EDITORAS ASOCIADAS
Dolores Natalia Hernández Santana
Patricia Marín Román

MESA DE REDACCIÓN
Elizabeth Polanco Galindo
Guadalupe Baxin Baxin
Jorge Riveros Lajud
Alejandro Arnaud Méndez
Enrique Alejandro Spinoso Echeagaray

COLABORADORES
Alejandro Vargas Ruíz
Uriel Benjamín Gutiérrez Villa
Reyna Velasco López
Andrés Martín García Figueroa
Laura Quetzalli García Zamora

RELACIONES PÚBLICAS
Sergio Armando Clemente López
Ana Elvia Roldán Rosado
Omar David Camacho Solís

DISEÑO
Milena Gómez Castro

FORMACIÓN
Milena Gómez Castro
Juan Carlos Tejeda Smith

FOTOGRAFÍA
Pedro Yaopain Makoto Martínez Yoneda
Nisa Sicaru López Lobato
Equipo editorial Tándem

Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Clave

Miguel Ángel Yunes Linares
GOBERNADOR DEL ESTADO

Enrique Pérez Rodríguez
SECRETARIO DE EDUCACIÓN

Jorge Flores Lara
SUBSECRETARIO DE EDUCACIÓN BÁSICA

Ricardo Gómez Leyva
SUBSECRETARIO DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR Y SUPERIOR

Uriel Flores Aguayo
SUBSECRETARIO DE DESARROLLO EDUCATIVO

Abel Ignacio Cuevas Melo
OFICIAL MAYOR

Claudia Iliana López Benítez
COORDINADORA DE DELEGACIONES

*Tándem* es una revista que busca constituir un espacio de difusión de las tareas, los avances y los logros de quienes conforman la comunidad del sector educativo, editada y distribuida a través de medios electrónicos por la Secretaría de Educación de Veracruz, km 4.5, carretera federal Xalapa-Veracruz, C.P. 91190, Xalapa, Veracruz, México. El contenido de los artículos es responsabilidad de los autores. Se autoriza la reproducción total o parcial del contenido, siempre y cuando se cite la fuente. Certificación de Licitud de Título y Contenido en trámite. Toda correspondencia dirigirla al Departamento de Apoyo Editorial de la Coordinación para la Difusión, Av. Araucarias, núm. 5, Edificio Orense II, tercer piso, Col. Esther Badillo, C.P. 91190, Xalapa Veracruz. Tels. 813 98 61 y 813 99 44. Correos electrónicos: apoyoeditorial@msev.gob.mx y dae.sev016@gmail.com

CDOSE
COORDINACIÓN PARA LA DIFUSIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE LOS SERVIDORES EDUCATIVOS

# SUMARIO

Plumas sueltas
06 La educación en la Xalapa colonial
*Gilberto Bermúdez Gorrochotegui*

Juglar
20 Cuando se come se comparte lo que se está viviendo: *Raquel Torres*

ludoteca
40 El lenguaje y el pensamiento: entre sonidos, códigos y colores
*Sebastian Guigui*

La net@
52 Proyecto educativo Intel-Google
*Dirección de Tecnologías de la Información de la SEV*

sociedu
58 Una lucha por la vida: factores de riesgo y prevención
*César Augusto Cardeña Bozziere*



# Editorial

*Tándem. Aprendiendo juntos*, en su segundo número, busca continuar posicionándose como un espacio de encuentro de los quehaceres y saberes de esta Secretaría de Educación con algunas de las necesidades de conocimiento formal, institucional y general de la sociedad veracruzana.

Ese es el reto y la responsabilidad que asume esta revista electrónica: plasmar en sus páginas contenidos que giren en torno a la labor educativa y otros temas de interés común desde diversas formas de pensar, diferentes estilos de escritura y distintas voces de lo que se hace y se sabe. Todo ello, válido por igual, porque los une la educación como un trabajo en conjunto que requiere de la participación armónica de todos sus actores.

Es así que en esta ocasión Gilberto Bermúdez Gorrochotegui sumerge al lector en *La educación en la Xalapa colonial;* la cocinera tradicional Raquel Torres relata que *Cuando se come se comparte lo que se está viviendo;* en tanto, Sebastian Guigui invita con su texto *El lenguaje y el pensamiento: entre sonidos, códigos y colores* a la reflexión del lenguaje por medio de inteligentes y ocurrentes actividades; asimismo, la Dirección de Tecnologías de la Información de esta Secretaría comparte cómo luce el *Proyecto educativo Intel-Google*. Por último, y no menos importante, el doctor César Augusto Cardeña Bozziere propone un pensamiento analítico en su artículo *Una lucha por la vida: factores de riesgo y prevención*.

Son estos los contenidos que esperamos leas y sean de tu agrado, de tal forma que invites a más personas a conocerlos.

**Dirección General de T*ándem***






# La educación en la **Xalapa colonial**

Gilberto Bermúdez Gorrochotegui *

* Maestro en Historia, egresado de la UV y doctor en Historia por la Universidad del País Vasco y la UV. Ex director del Instituto de Antropología de la UV. Autor de los libros *Jalapa en el siglo XVI; El mayorazgo de la Higuera; Historia de Jalapa, siglo XVII* y otras obras de carácter histórico.

Ubicada en el camino de México a Zempoala, Xalapa recibió a Hernán Cortés y a sus soldados en 1519, y a partir de aquel encuentro se inició un proceso de interacción cultural entre los europeos y los indígenas mesoamericanos. Los españoles no sólo se adueñaron de las tierras, los recursos naturales y la mano de obra de los nativos, sino también impusieron su idioma, su religión (católica), sus costumbres y un conjunto de influencias culturales de Occidente, a fin de construir una colonia que denominaron Nueva España. Los indígenas, por su parte, se hallaban en su ambiente natural, hablaban el náhuatl, el totonaco y otras lenguas; poseían una organización política, económica, social y cultural, por lo cual antropólogos contemporáneos ubican esas civilizaciones entre las grandes del continente americano.



En tal proceso de aculturación, los españoles avecindados en Xalapa trajeron plantas, animales domésticos, instrumentos agrícolas, inclusive industrias, y utilizaron la fuerza de trabajo de los naturales, ya sea de forma individual o como encomenderos de pueblos, por lo que cada colonizador se convirtió en un instructor que transmitía su idioma, sus conocimientos y sus prácticas religiosas; en contraparte, recibía productos de la agricultura local, saberes y experiencias de los conquistados. Con el propósito de facilitar el adoctrinamiento de los indígenas en el Nuevo Mundo, desde 1512 —en las Ordenanzas dictadas en Burgos— se dispuso que por cada 50 indios encomendados se enseñara a un muchacho a leer, escribir y practicar el catecismo para que, a su vez, éste instruyera a sus compañeros en la doctrina cristiana.

La colonización de Xalapa no sólo se circunscribió a la vida material y la reedificación del pueblo con una traza urbana a la manera española, sino que enfatizó la difusión de la fe católica con la

*Cada colonizador se convirtió en un instructor*





construcción del Convento de San Francisco, entre 1531 y 1534, donde los frailes, además de atender los servicios religiosos, asistir a los enfermos y sepultar a los difuntos, aprendieron las lenguas mexicana y totonaca para catequizar y enseñar a leer y escribir el castellano. Si bien no había suficientes maestros ni catequistas, los franciscanos fueron los primeros padres de la fe que se dedicaron a evangelizar, construir templos y fomentar el aprendizaje de oficios entre los indígenas, al tiempo que intervenían en la solución de los problemas agrarios que tenían algunos pueblos de la provincia xalapeña.

No se tienen testimonios de una educación escolarizada en el siglo XVI, aun cuando en el Obispado de Tlaxcala se pregonaba que en todos los pueblos de la Nueva España había escuelas donde se enseñaba a los nativos a leer, escribir y se les impartía la doctrina por cartilla impresa en sus propias lenguas. Sin embargo, los padres de familia xalapeños procuraban contratar —por un periodo de 3 a 4 años— a un letrado español para que realizara tales funciones de enseñanza por un salario de 200 pesos anuales que incluía casa y comida.

*los franciscanos fueron los primeros padres de la fe*

## ESCRITURA ESPAÑOLA

EJERCICIOS

*Escuchad con docilidad, y dulzura lo que se os dice para que lo entendais bien, y deis una respuesta sabia y justa.*

*No alabes al hombre por su bello aspecto, ni desprecies á alguno por lo que parece.*

*Mejor es el que trabaja y abunda de todas las cosas, que el jactancioso y necesitado de pan.*

*De obra y de palabra y en toda paciencia honra á tu padre.*

*A nadie vituperes antes de informarte, y cuando ya hubieres preguntado, reprende justamente.*



J. Romá S. en C. editores. Barcelona

De acuerdo con la Ordenanza de los Maestros del Nobilísimo Arte de Leer, Escribir y Contar, aprobada por el Cabildo de la Ciudad de México el 9 de octubre de 1600, y refrendada en 1601 por el Virrey don Gaspar de Zúñiga Acevedo y Velasco, Conde de Monterrey, el maestro debía saber leer y escribir el castellano en letras impresas y manuscritas de redondillo y bastardillo, aunado a conocer las 5 reglas básicas de la aritmética: sumar, restar, multiplicar, medio partir y partir por entero, operaciones con las que se practicaban todas las cuentas. También, ningún indio, negro, mulato o zambo podía ejercer el magisterio, ya que esta profesión sólo estaba reservada para los españoles legítimos, de "limpia generación", de "buenas costumbres" y cristianos viejos; además, se prohibía impartir educación a los niños y niñas en el mismo espacio. Mientras, los hacendados y comerciantes de élite enviaban a sus hijos a estudiar a los colegios de Puebla, de la Ciudad de México (por ejemplo, la Real y Pontificia Universidad de México) o de España para obtener los grados de bachiller, licenciado, maestro y doctor, ya sea en Ciencias, Artes, Teología, Leyes, Cánones y otras carreras humanísticas.

# Letras impresas y manuscritas








Otra opción educativa para los hijos de españoles, mestizos y miembros de las castas fue aprender un oficio bajo la tutela de un experto maestro por un periodo de 3, 5 o hasta 9 años. Durante ese tiempo, los padres se desistían de la tutoría y el aprendiz quedaba comprometido a aprender y a trabajar en todo lo que le mandara su nuevo preceptor, incluso a no ausentarse del taller, ya sea que se desempeñara como sastre, carpintero, herrero, flebotomista, barbero, zapatero, panadero, platero, sombrerero, albéitar o en el arte de la pintura. El maestro, por su parte, estaba obligado a darle un buen trato, enseñarle su oficio, alimentarlo, brindarle una cama en donde dormir y ropa lavada; curarlo en sus enfermedades, doctrinarlo, castigarlo con moderación en sus fallas y, al término del plazo acordado, darle un vestido de chupa, calzones, medias, zapatos, un sombrero de la tierra y entregarlo a sus padres como todo un oficial calificado para ejercer su oficio.

En 1694, la República Indígena de Xalapa, en cumplimiento de una Real Cédula, fundó una escuela para enseñar a los niños indígenas a leer, escribir y practicar la doctrina cristiana en el idioma castellano. Así, contrataron al maestro Gerónimo López de Ontanar por un tiempo de 4 años, con un salario de 150 pesos de oro común y 12 fanegas de maíz anuales. A su vez, los naturales se comprometieron a construirle una casa de 6 brazas, techada de paja, cercada de palos y embarrada, además de que cada estudiante le llevaría un huevo de gallina semanalmente.

En el siglo XVIII —según consta en un documento del Archivo Notarial de Xalapa, con fecha 15 de enero de 1717— por iniciativa del capitán José Camino y Velasco, alcalde mayor de Xalapa, y del doctor Agustín Sánchez de Ledezma, párroco del pueblo, el vecindario consensuó que don Francisco Espinosa de los Monteros (español y vecino de Puebla) se encargara de una escuela pública, con un salario de 300 pesos anuales aportados por los padres de familia. La escuela no tenía un carácter permanente, pues los educadores generalmente eran contratados por 4 años, y al término de ese periodo la institución educativa podía suspender sus actividades.

En la Xalapa colonial existieron destacados personajes que actuaron en pro de la educación. Ejemplo de ello fue doña Ángela Francisca del Pino, quien en su testamento fechado el 21 de mayo de 1777, con el propósito de fomentar el cultivo de las letras dispuso que de sus bienes se destinaran 4,000 pesos para fundar una capellanía de estudios de gramática, los cuales impartiría un preceptor o maestro secular, de 8 a 11 de la mañana y de 2 a 5 de la tarde, a todos los jóvenes interesados, sin importar su etnia ni su condición social, y optando por una enseñanza laica. Esta capellanía se creó el 1 de septiembre de 1780 y figuraron como patrones don Alonso José Gatica, cura de la antigua Parroquia de Xalapa, y don José Balboa, cura de la Parroquia de San José de la Laguna. Los 4,000 pesos se situaron en

*platero* *sastre* *herrero* *carpintero* *panadero* *barbero* *albéitar*




2 mesones, propiedad de la testadora: uno denominado de Las Ánimas y otro llamado San Antonio. El maestro percibía una remuneración de 200 pesos anuales y sólo se admitía a muchachos que supieran leer y escribir, independientemente del estatus social.

Otro personaje importante fue don Manuel de Boza, inmigrante peninsular nacido en Santa María Samieira, Arzobispado de Santiago (en el reino de Galicia, España), quien fijó su residencia en Xalapa y se dedicó al comercio e hizo una fortuna cuando el pueblo ya tenía fama por sus ferias comerciales. Don Manuel, en su poder testamentario de 1779, instruyó a don Juan de Bárcena y a don Juan Gómez de Estrada, vecinos y comerciantes de Xalapa, que después de su fallecimiento fundaran en la localidad, con un capital de 8,000 pesos, una escuela pía, pública y gratuita de primeras letras para niños.

*Don Manuel Boza instruyó que fundaran una escuela pía, pública y gratuita*



En la escritura de fundación, el testador estableció que el maestro debía ser examinado por el Sr. Ordinario Diocesano y presentar ante la Real Justicia Ordinaria su legitimidad con información jurídica, limpieza de sangre, buena vida y costumbres. Asimismo, el Cabildo estaba obligado a informar sobre la constancia de las referidas calidades; por ello, el patrón, don Juan de Bárcena, pidió al mismo Cabildo que designara máximo a 2 individuos para que procedieran a un examen que indispensablemente diera la idoneidad del maestro. Este aspirante a preceptor debía escribir a mano y a la vista de sus examinadores varias muestras y caracteres de letras, a fin de formar ejemplares (a propuesta de los mismos peritos) de cada una de las 5 reglas de sumar, restar, multiplicar, medio partir y partir por entero. Su labor no sólo sería la de alfabetizar y enseñar la doctrina cristiana, sino moldear buenos cristianos y ciudadanos de honor. El maestro no podía desempeñarse como notario, agente, comerciante ni practicar algún oficio que lo distrajera de su principal cometido: atender la enseñanza de los niños.

Don Manuel de Boza murió el 7 de febrero de 1787; sin embargo, la escuela se fundó hasta el 14 de mayo de 1794, en una casa que fue de don Carlos José Garzón y la compró su albacea, don Juan de Bárcena, con los bienes del finado. El recinto se ubicaba en la Calle Real, hoy Xalapeños Ilustres, en el sitio donde actualmente funciona la Escuela Boza. En sus inicios, esta escuela tuvo por advocación a Santa María de Xala-



pa, pero el vecindario terminó imponiéndole el nombre de su benefactor. En el siglo XIX fue sostenida por un patronato que al parecer permaneció hasta 1915; más tarde dependió del Ayuntamiento de Xalapa, luego del Gobierno del Estado y, en el presente, se le considera la institución educativa más antigua de la capital veracruzana.

En 1753, por instrucciones de doña Rafaela Marín de Burgos, se fundó el Beaterio, con una capilla y habitaciones para albergar a 14 beatas. No obstante, don Mateo Badillo —vecino de Xalapa y comerciante de España, natural de Cabrejas del Pinar en el Obispado de Osma, de Castilla La Vieja— en su testamento de 1799, registrado en el Archivo Notarial de Xalapa, aseguró haber costeado la principal obra material del Beaterio, todo lo que se ubicaba al frente de la calle, incluidas salas, corredor y capilla, con el compromiso de las hermanas beatas de abrir una escuela pública y gratuita para niñas pobres, cuyo mantenimiento corrió a cargo de don Mateo Badillo, quien les asignó 120 pesos anuales y las situó en una casa de su propiedad ubicada en la Calle de la Amargura. Las clases iniciaron el 25 de agosto de 1799, pagando un salario de 6 pesos mensuales a la maestra y a su ayudanta; a las infantas se les enseñaba a leer, escribir y coser, además se les instruía en la doctrina cristiana y en las buenas costumbres.

Un esfuerzo más por mejorar la educación de la niñez y juventud xalapeñas se registró en 1801, año en el que don Vicente Eusebio Malfeito, maestro de primeras letras de la Escuela Santa María de Xalapa, fundada por don Juan de Bárcena, solicitó al Cabildo xalapeño, mediante un escrito, establecer una escuela en la que se enseñara dibujo a los niños, sin distinción de clases; para tal efecto, propuso como maestro al pintor José María Alfaro, persona bien conocida por su habilidad y pericia, quien vivía en la casa marcada con el número 1 de San José y barrio de Techacapan, hoy 2ª de Xalapeños Ilustres. Las clases se desarrollarían en el local de la escuela pía que ordenó instituir don Manuel de Boza, siempre y cuando se contara con la anuencia de su patrón y de don José María Alfaro. Los miembros del Cabildo, de común acuerdo, dijeron: “se haga como se pide”, y para su cumplimiento comisionaron al Regidor Llano don Francisco Santamaría.

## *Doña Rafaela Marín de Burgos fundó el Beaterio*



En virtud del enorme optimismo por impulsar la educación de los niños xalapeños (marginados del progreso) y el cada vez mayor número de jóvenes en la Villa de Xalapa, en 1803 el maestro Vicente Eusebio Malfeito pidió permiso al Cabildo para establecer otra escuela pública; sin embargo, el cuerpo municipal no lo autorizó en ese tiempo, sino 6 años después, requiriéndole presentar al Regidor Protector de Escuelas su plan de trabajo y el método de enseñanza para que lo aprobara, prohibiéndole la costumbre de azotar a los estudiantes, pues para correcciones o castigos debían adoptarse otros medios más adecuados que imprimieran sentimientos de honor a la inventiva.

En ese sentido, el Cabildo en 1810 nombró a don José Mariano del Valle, maestro de primeras letras, como encargado de una escuela para niños pobres, que por voluntad de don Juan Quiñones debía fundarse y mantenerse de los réditos de un capital de 2,000 pesos, impuestos en la Hacienda de la Orduña, propiedad de don Pedro López de Herrera; sin embargo, debido al alcoholismo del preceptor, y no bastando las reiteradas amonestaciones para reformar su conducta, en 1811 el Ayuntamiento cerró la escuela y suspendió la entrega de su salario hasta nuevo aviso.

Hacia febrero de 1821 existían 4 escuelas de primeras letras en Xalapa, una de las cuales era para la instrucción de los indios, en donde asistían 20 indígenas a cargo del profesor don José Ignacio Morales. Los señores capitulares del Cabildo solían ir a las escuelas para presenciar los exámenes, observar los adelantos de los estudiantes y premiar con medallas a quienes sobresalían en las diferentes clases. Cabe señalar que en dichas escuelas se impartía una enseñanza elemental y práctica para la vida, laica y privada, ya que los profesores no pertenecían al clero y estaban retribuidos por los propios vecinos o por benefactores piadosos y, al término de su contrato, dejaban de prestar sus servicios y las instituciones educativas podían cerrar sus puertas o reanudar sus labores cuando el vecindario acordaba con otro maestro.

Finalmente, es importante destacar que el Ayuntamiento xalapeño, al designar a un Regidor Protector de Escuelas, siempre mostró interés por nombrar a maestros calificados y vigilar su desempeño, la calidad de su enseñanza y su conducta dentro y fuera del aula, además de conservar en buen estado las casas donde se daban las clases, favorecer la instrucción de niños y niñas pobres e incluso llegó a intervenir en la moderación de los castigos que los mentores imponían a los alumnos.

## Referencias


Archivo Municipal de Xalapa.

Archivo Notarial de Xalapa.

Bermúdez Gorrochotegui, G. (1984). *Jalapa en el siglo XVI*. Xalapa-Enríquez, México: Gobierno del Estado de Veracruz.

___. (1991). *Manuel de Boza*. Serie Personajes de nuestra historia local. Xalapa-Enríquez, México: H. Ayuntamiento de Xalapa.

___. (1995). *Historia de Jalapa, siglo XVII*. (Colección Biblioteca). Xalapa-Enríquez, México: Universidad Veracruzana.

___. (Coord.) (2001). *Sumaria historia de Xalapa*. Xalapa-Enríquez, México: H. Ayuntamiento de Xalapa.

Melgarejo Vivanco, J. L. (1986). La educación en la Colonia. *En Historia de la educación del Estado de Veracruz* (pp. 39-74). Xalapa-Enríquez, México: Ediciones Normal Veracruzana.



*Cuando se come se comparte lo que se está viviendo:*

# *Raquel Torres*



Llegamos poco antes de la hora acordada al tranquilo barrio de calles empedradas donde se ubica el domicilio donde fuimos citados, justo frente a un parque cercano al Centro Histórico de la capital veracruzana. Ya plantados ante la puerta, jalamos el cordón de la campana que hace las veces de timbre y enseguida una mujer salió a recibirnos e invitó a pasar. Cada metro recorrido hacia nuestro lugar de cita, un taller de cocina, nos remontaba, mentalmente, al campo, a la casa de nuestros abuelos o bisabuelos. Al pasar al lado del gallinero, un gallo parecía darnos la bienvenida con su canto; frente a la entrada del taller, la hortaliza abonada con composta, más el aire fresco y suave que soplaba en ese momento, aumentaba esa sensación de calma y bienestar que se experimentaba al estar allí.

A las 10:00 a.m. en punto, Raquel Torres —antropóloga de profesión y cocinera por devoción— cruzó la puerta con los brazos extendidos para saludarnos uno a uno; lo hizo con una amabilidad tan maternal, como si nos conociera de tiempo atrás.

De corta estatura, morena; de rasgos fuertes suavizados cada vez que sonríe y endulzados con el pausado timbre de su voz, la también maestra y trabajadora social parece siempre tener la respuesta inmediata y precisa a cada una de nuestras interrogantes. Así comenzó la entrevista:





**—Es un placer estar aquí con usted. Lo primero que quisiéramos saber es cómo empezó su relación con la cocina.**

—¡Fíjense cómo la vida da vueltas y nos pone en circunstancias sorpresivas! Resulta que compré una casa que tenía entre 120 y 130 años de construcción, y era tan grande y hermosa que me pareció que debía hacer de ella un lugar donde se vendiera comida de Xalapa del siglo anterior. Sería del siglo XIX, porque la adquirí en el XX, o sea, hace casi 40 años. Lo primero que hicimos fue raspar las paredes para encontrar los colores originales, inclusive hallamos las cenefas originales y tratamos de recuperar los colores para mostrarla tal cual era 100 años antes; pero pensé: ¿qué comida se haría en aquel entonces? Y me puse a buscar en recetarios antiguos, partiendo de 1730. El más nuevo fue de 1839 y, pues no, no había muchos platillos como los que yo comí en mi niñez. Yo soy de Xalapa, mis padres también, pero mis abuelas eran, una de Jilotepec y la otra de Tonayán, que son poblaciones cercanas a la capital. Y eso me hizo preguntarme por qué no existían esas recetas en los libros. Al tiempo, lo que me pareció que daba respuesta es que la cocina tradicional es oral; una práctica, una costumbre; es replicar lo que vimos de nuestras madres, abuelas, bisabuelas (si alcanzamos) y, entonces, esa comida para Xalapa de aquel tiempo (y de este todavía, afortunadamente) era y es de temporada. No se puede comer gasparitos o flores de izote en otro momento que no sea su periodo. La comida está referida a la temporalidad y también a la pobreza. Me parecía que la comida de los pobres no estaba en los libros porque ellos no sabían leer ni escribir; los libros eran para los que sabían leer y, por lo tanto, los recetarios estaban hechos para las clases pudientes, y éstas no consumían la comida de los pobres. Eso lo sé hoy, pero hace 35 años, no. Esto hizo que me dedicara a la investigación de la comida tradicional, primero de la región de Xalapa y después del estado de Veracruz.

**—Entre sus investigaciones se encuentra *Guardianas del Fogón Veracruzano*, para la cual se entrevistó con cocineras tradicionales de diferentes zonas del estado. Tras esta experiencia culinaria, ¿qué platillos y qué comidas llamaron más su atención?**

—Bueno, tendríamos que hacer una cronología. Lo primero que hice es una compilación por temas y surgieron inicialmente las recetas de los hongos, justo en su temporada que es el verano; después la cocina de las flores y, posteriormente, la cocina que tiene que ver con la raíz negra, o sea, la afromestiza de Veracruz. Así entonces, emprendí un recorrido por todo el estado buscando cocineras tradicionales que estuvieran vendiendo o haciendo el mismo platillo que preparaban sus mamás, pero que también, de ser posible, sus abuelas lo hubieran hecho, para tener la certeza de que ese platillo tenía más de 100 años.

Por ejemplo, el zacahuil en la Huasteca. Yo creo que no necesitaba entrevistar a una mujer que lo estuviera ofreciendo o vendiendo porque es tan común, pero sí tenía que investigar qué había detrás del zacahuil o qué sucedía con el zacahuil prehispánico, cuando los animales de monte eran envueltos en masa con un chile molido, untados y metidos al horno bajo tierra. No es el zacahuil que comemos hoy, más refinado: con manteca de cerdo, que puede ser de olla, como en el caso de Papantla, o como un bulto que mide hasta 120 centímetros, dependiendo del horno, de la cantidad de personas a las que se les va a dar, si es para una fiesta, con la venta de alguien que se pone afuera de una refinería o de un mercado, y sabe que ese día, especialmente los domingos, va a vender 100 porciones.

Todas estas transformaciones son las que a mí me interesan. No es el zacahuil tal cual, el que voy a comer; es lo que hay atrás de él, y ese ha sido el objetivo de







estos recorridos y estos compartimientos. Esta experiencia me mostró que la receta de la comida tradicional tiene que ver con las historias personales, familiares y colectivas de una comunidad. En este sentido, las entrevistas con las mujeres fueron eso: entrar primero a su casa, saber de su vida y ver qué era lo que vendían. Hay platillos íconos como el zacahuil o el tapixte en el área de Cosamaloapan, por decir algo, o las variaciones de los totopos en el sur, que son totopoxtles de viento y se hacen con una tortilla raspada y con la olla que es el comiscal del área zapoteca. O sea, todo plato está conectado con lo que la naturaleza y el entorno geográfico le da a esa persona que decide cocinar para otros, porque cocinar es un acto de servir, no cualquiera cocina y nadie está obligado a hacerlo. Por mera sobrevivencia debemos comer, pero no todos tienen que cocinar o ser buenos cocineros. Eso es una cualidad unida, lo que uno comió de niña o de niño nos marca para tener esa tendencia, ese disfrute y placer del comer: ¡todo está relacionado!

***la comida tradicional tiene que ver con las historias personales, familiares y colectivas de una comunidad***

—¿Nuestra cocina tradicional tiene entonces un carácter ritual?

—La cocina tradicional tiene un carácter ritual en términos del tamal, por ejemplo, y la ritualidad tampoco está tan referida a lo que se come, sino a quién se ofrece. Todavía hay rituales que tienen que ver con la preparación de la tierra para la siembra del maíz y la cosecha, como la fiesta del elote en Tepetzintla y en todos estos lugares de la Huasteca. Es importantísimo y, por supuesto, tiene que ver con un agradecimiento a la tierra. Creo que es el fondo y lo maravilloso de estos eventos lo que está desapareciendo; esto habla, desgraciadamente, de una desconexión del hombre con la naturaleza, es una tristeza.



—Usted ha llevado nuestra cocina tradicional a varios rincones del mundo, a países tan lejanos como Malasia, por ejemplo. ¿Cómo consigue los ingredientes para preparar los platillos?

—Cuando fui a Malasia no sabía dónde se ubicaba; entonces empecé a investigar y encontré que se hallaba del otro lado del mundo. Para llegar allá hicimos alrededor de 24 horas de viaje y eso que nada más transbordamos en Taiwán. Bueno, empecé a leer sobre el lugar; a conocer qué ingredientes había y, partiendo de eso, qué cocinas de Veracruz podía llevar con “lo menos posible” de ingredientes; aunque siempre es “lo más”, porque hay que llevar chiles que forman parte indiso-

luble de nuestra comida, así sea poquito para dar picor. Nosotros hacemos una salsa de chile seco que casi nadie la reconoce ni sabe que es única, todos la comemos y siempre está en las mesas de cualquier casa o negocio, ya que es parte de nuestros sabores intrínsecos, y no sólo porque la usamos para hacer una costilla en salsa de chile seco, sino porque un poquito de esa salsa se la ponemos al arroz, los frijoles, la sopa; eso va matizando y dando otro sabor. Al principio llevaba los chiles para que los conocieran, pero ahora lo hago en pastas cuando soy invitada por las embajadas.

También he visto personas que viajan y traen consigo latitas de chiles porque piensan que les van a hacer falta. Eso está bien para algunos; en mi caso me parece que no, ya que eso no nos permite entender ni abrir la boca al mundo. El mundo entra por la boca, por la comida, y nosotros necesitamos comprender al otro a partir de lo que sabe, y lo que sabe es la comida. Por eso, si transportamos nuestra latita de chiles y le ponemos chile a algo que no lo requiere estamos deformando esa preparación y ese sabor. Yo creo que conocer la comida tiene que ver con el respeto al otro. Si voy a un país diferente al nuestro y pruebo su comida estoy entendiendo a las personas a través de sus alimentos; se tiene que probar para decir “no me gusta” o “me gus-

*El mundo entra por la boca, por la comida, y nosotros necesitamos comprender al otro a partir de lo que sabe, y lo que sabe es la comida*

ta", o "me encanta". La comida sabe diferente, y no por eso se le debe poner chile, o sólo porque se extrañe. Ese es otro tema. El chile está en México; los picores (porque la pimienta da picor, las especias dan picor) son para otras comidas, otras personas, países, regiones, son para otros pueblos. Deberíamos entenderlo así, justamente, como la diversidad que somos en términos de la humanidad, y eso está referido en la comida. Yo aprendí a abrir mi boca al mundo.

**—En sus viajes al extranjero, ¿cómo se percibe y recibe la cocina de nuestra tierra? ¿En algún lugar se aprecia más que en otro?**

—Cuando tú sirves una comida y luego te devuelven el plato o lo retiras, te das cuenta que a la gente le gustó porque el plato está limpio. Claro que hay protocolos donde hay que dejar un poco para evidenciar que somos educados para comer. Son formas, pero en general nunca vi platos con alimentos en nuestros servicios; creo que a la gente le gusta. Muchas veces me han pedido que salga para que me aplaudan: ¡en muchas! En algunos lugares del mundo al cocinero, y no al chef (yo no soy chef, soy cocinera y creo que aprendiz, todavía), le piden que salga para agradecerle con aplausos, o si hay cartas te hacen que firmes como si dieras tu autógrafo: eso es muy bonito. Me acaba de suceder cuando vinieron micólogos de varios países y les hicimos una comida a base de hongos. Pasó eso y me hizo pensar que en México no hay un reconocimiento a quien cocina; en este caso, a las cocineras tradicionales. Comemos, estuvo bueno y qué rico, pero no somos capaces de darle un aplauso o un beso a quien cocinó, ni siquiera lo hacemos en nuestra casa. Entonces ya desde ahí no estamos muy bien, ¿no? Parece todo tan cotidiano y tan normal que tendríamos que revalorarlo porque en Veracruz tenemos cocinas, cocineras y comidas maravillosas que no le piden nada a ninguna otra cocina del mundo.

**—De nuestros antojitos mexicanos, ¿cuáles son sus favoritos?**

—Ah, pues los de Xalapa, ¡claro! Los que yo sigo llamando molotes, porque me choca decirles empanadas; bueno, son empanadas porque ahora le ponen trigo para que la masa sea más tersa y pueda inflarse, aunque una masa bien trabajada no necesita de harinas. Me gustan los molotes, las tostadas, las garnachas; esas son mis preferidas, sí, con todos los rellenos y con todo lo que puedan tener encima, pero sin crema.

*Yo no soy chef, soy cocinera y creo que aprendiz, todavía*



Los antojos son un bocado; yo no puedo pensar en un antojo que no lo parece, o que me den una tostada que parezca pizza. Los antojos son eso; son algo que te quita el hambre, que la mitiga, algo pequeño, un entremés; es sólo para que calmes tu apetito entre comidas. Por eso es un antojo, pero la gente ahora los come más como plato fuerte que como entremés. Sobre todo quien trabaja come antojos, luego llega a comer a su casa y hace sólo una comida fuerte. Las actividades laborales han sido causantes y transformadoras de nuestros hábitos alimenticios; la mujer ya casi no cocina o prepara cosas sencillas, nada elaboradas, porque no tiene tiempo o dejó de aprender y no sabe: esa es otra tristeza.

*Las actividades laborales han sido causantes y transformadoras de nuestros hábitos alimenticios*



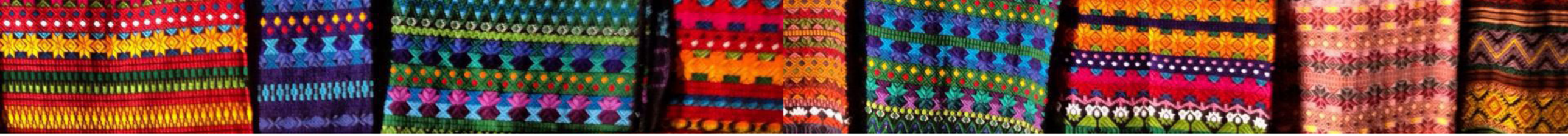
**—¿Cómo surge y por qué es importante ver este taller como un espacio de enseñanza de la cocina tradicional?**

—La idea de crear Acuyo, mi propio taller, tiene que ver con mi edad. Yo creo que esto no lo hubiera hecho hace 40 años, ni 30, ni 20; el espacio tiene apenas 3 años. Estando en una práctica de campo me preguntaron a quién iba a enseñar lo que sabía, y yo dije: "ahí están mis libros". Los libros casi no se leen, aunque digan que se lee mucho no es tan cierto; bueno, no los de cocina. Solamente los consultan quienes tienen interés, así que esa idea "me hizo ruido" (como dicen hoy). Casualmente un amigo me invitó a dar clases en su instituto sobre la cultura y la gastronomía mexicana, y el tener la experiencia de compartir, no de enseñar, me gustó. Entonces decidí crear este espacio para replicar, pues lo que yo sé, lo sé porque otras mujeres me lo enseñaron, o sea, soy una replicadora e imitadora. Nada es genuino, y lo hago con mucho gusto, justamente porque me preocupa ver que se están perdiendo nuestras tradiciones, y parte de las tradiciones es saber cocinar y revalorar lo que significa hacerlo. Cuando vienen al taller y les pongo el nixtamal para que muelan en metate la gente sufre, al otro día me dicen que les duele el cuerpo. Ya no hay una reflexión de qué estamos comiendo, comemos sin sentido, sin conciencia, y creo que en este lugar de lo que se trata es de que haya una reflexión en torno a lo que existe, que si no lo sabemos conservar lo vamos a perder, así que esa es la idea de este lugar. Yo he publicado 5 libros, el más reciente es de la cocina de Xalapa, ya que hay un mito sobre lo que es de Xalapa y lo que no, y ahí lo van a encontrar.

**—¿Cuáles son los ingredientes favoritos de Raquel Torres para la cocina?**

—Uy, pues los de la milpa: maíz, frijol, chile, calabaza, quelites, y en quelites están las flores, y el mundo de los hongos por supuesto. ¿Por qué? Porque soy xalapeña, porque soy serrana. Si estuviera en la costa a lo mejor hablaría de yuca, malanga y de plátano; sin embargo hablaría de plátano macho, pues el plátano hembra es para endulzar las comidas de Xalapa. La comida de la capital es dulce, siempre lleva plátano, se lo ponemos a la sopa o al arroz. Esos son mis ingredientes, aunque me parece que el referente es el hogar, el fuego; justo el fuego que cocina y el que da calor, y el que da calor es calor humano, es el sentimiento, eso

*Parte de las tradiciones es saber cocinar y revalorar lo que significa hacerlo*



es lo que hay en una casa y el hogar es eso. No es una chimenea, es un bracero, un fogón; es leña, y ahora puede ser gas, ¡no sé!, pero tiene que ver con el ámbito de la cocina, con lo que se come y se comparte, pero cuando se come también se comparte lo que se está viviendo, las alegrías y las tragedias, y todo lo que se tiene en la vida cotidiana de cualquiera que viva en este planeta, no sé en otro.

**—¿Cuáles son los platillos más representativos de Xalapa y Veracruz?**

—Esta es otra pregunta interesante. Yo hago una explicación de eso en mi libro porque en muchas entrevistas que hice a gente mayor, de entre 80 y 90 años, siempre me refirieron los pambazos y los chilatoles para Xalapa, pero el chilatole tiene presencia en 8 estados y los pambazos en 6; solamente que en Xalapa se encuentra más variedad y, por supuesto, los chiles, que en Veracruz el chile relleno es el xalapeño y en la mayoría de otros lugares son los poblanos, ya sean frescos o secos. Toda la variedad de los chiles rellenos surgió de lo que sobraba de la comida; entonces con eso se rellenaban y capeaban y nos daban otro plato, que salseado o en caldillo significaba otro platillo porque no había desperdicio, y hoy hay mucho: esa es de las cosas que deberíamos retomar. Lo mismo si se hacían chilaquiles, era porque las tortillas se habían endurecido, y ahora las fríen para que estén duras. Antes las ponían a asolear y ya era otra comida. Pero bueno, me preguntaban de Xalapa y yo les digo que esos; principalmente pambazos, chilatoles, chiles rellenos en diferentes formas. Sin embargo, [esos son] si estamos en Xalapa, porque si estamos en Orizaba nos dirían: "es lo mismo". Pero no; ellos tienen un chilatole verde, mientras que el nuestro es rojo, allá es con res y nosotros lo hacemos con cerdo y flores; son como variaciones sobre el mismo tema. Y si vamos a la huasteca está el zacahuil.





El estado tiene 7 regiones geográficas, cada una con su cocina, y cada región está dividida en subregiones que tienen diferentes platillos tradicionales, dependiendo de la temporada, de quién llegó a vivir a esas tierras, hayan sido chinos, griegos, españoles, árabes, franceses, italianos; entonces eso matiza sus comidas. Somos muchos en nuestro estado, y somos muchas y muy diferentes cocinas, tendríamos que hablar sólo de las cocinas regionales de Veracruz, ese sería otro tema.

**—Si Raquel Torres fuera un platillo, ¿cuál sería?**

—¡Nunca me pregunten eso! Si es platillo de fiesta sería mole con chocos, no necesariamente con carne. Nuestro mole es dulce y achocolatado, delicioso, no pica; el de Xico pica, el nuestro no, y si pudiera todos los días comería caldo de habas; esos me encantan, son mis platillos preferidos. Casi no como carne; por eso me iría más por verduras, adobos, ¡me encantan los adobos!, y a esos sí les pongo, dependiendo de lo que voy a acompañar, hongos, papa, flor de izote con pollo. Me gusta la barbacoa que es como un adobo y el de nosotros tiene muchas hierbas: acuyo, hoja de aguacate, laurel. ¡Cómo puedes concebir tantas hojas en un adobo! ¿No se les antoja?

**—Por supuesto que sí. Aunque ello conlleva a nuestra siguiente pregunta: ¿qué desayunaba de niña?**

—Siempre nos daban huevo en todas las formas; huevos, frijoles, frutita, casi no se acostumbraban los jugos. Se acostumbraba la fruta como dulce; no saben el daño que hace que tu estómago lo primero que reciba sea un jugo, es agresivo. Lo que tiene que tomar primero es algo que esté templado o caliente, porque el estómago está caliente cuando nos levantamos. Sí, imagínate un choque, como en esas piedras en el temazcal que están calientes y les echas algo frío,



¡el vapor! Eso pasa en nuestro estómago con las cosas frías. Bueno, tendría que tomar algo tibio. A mí me daban siempre huevitos o café con leche, o licuado de chocolate y fruta, y plátano machacado con leche y si no con huevo. O la polla, esa de huevo con leche y jerez... y entonces uno llegaba así bien lista para la escuela. Además, no era levantarse de la cama, había que levantarse y tenderla, desayunar y poner el platito ahí donde se lavaban los trastos y ya: ¡vámonos a la escuela! Y llevar una torta, pues no había dinero para comprar. Entonces la mamá la preparaba o si había dinero era para comprar un dulce o la golosina, no para adquirir comida. También llevaba lo que iba a tomar. Ahí sí podía ir el jugo o agua de fruta, lo que fuera. Todavía me tocó y me ha tocado ver que si los papás viven cerca les llevan a los niños algo de comer a la hora del recreo. ¡Eso es un lujo! ¡Imagínate que el niño esté comiendo lo que le acaban de hacer! Y no es sólo que te lo acaban de hacer, es que tu mamá está pensando en ti.

**—La hora de despedirnos está cerca, pero no queremos irnos sin preguntarle: ¿qué productos regionales considera usted que tienen los nutrimentos necesarios para un buen desarrollo físico y mental en niños y jóvenes?**

—Sabemos que la mejor comida y la más fuerte es la del desayuno porque nos va a generar casi toda la energía que necesitamos para el día, por lo tanto, es la que tiene que ser consistente. En el siglo pasado, entre 1970 y 1980, que fue cuando han sido más explosivos los cambios en nuestra alimentación y vida laboral, muchas áreas de nuestra cotidianidad fueron transformadas por el agresivo consumismo y la comercialización, primero nacional, luego internacional, que ahora llaman global, y que para mí siempre ha sido la comercialización mundial. La mamá, el papá, se levantan muy temprano para dejar a los niños en la escuela y nada más les dan, si bien les va, leche con un polvo que dicen que es chocolate, pero que no es chocolate, en lugar de hacerles un chocolate con leche y una gordita, por ejemplo, o un huevo revuelto, una fruta o una gelatina: eso es un desayuno. Entonces lo que el niño tendría que comer en la escuela solamente sería una golosina o un jugo de frutas. Veracruz tiene todas las frutas que uno se puede imaginar y nosotros las compramos envasadas o enlatadas,

*Parte de la educación y las formas de alimentación no están en la escuela, están en la casa*

¡no es posible! Eso es un error. Parte de la educación y las formas de alimentación no están en la escuela, están en la casa. Los papás no se dan tiempo para pensar que lo más importante tiene que ver con los hábitos educativos, hacer a los niños y jóvenes autosuficientes, empezando por tender su cama y después que tomen algo que va a nutrir su cuerpo y les va a dar energía, algo que sea de la naturaleza. Yo no le daría a mi hijo un kiwi porque, aunque esté muy rico, viene de Asia; en cambio aprovecharía las mandarinas, plátanos, sandías, melones que tenemos por temporada. Diría "no" a la comercialización que hoy nos da sandías todo el año, melones todo el año, papayas todo el año, cuando deberían ser por temporada. Hay frutas de primavera, de verano, de otoño, de invierno; eso es lo que la naturaleza nos ha estado diciendo: tenemos que comer por lo propicio del clima, porque la tierra era propicia para

Aunque hubiéramos querido seguir escuchándola por horas, entendíamos que debía preparar el taller que impartiría al fin de semana siguiente y así se lo hicimos saber. Sonrió y lanzó una mirada al cielo en un gesto que iluminó más su rostro, enfatizando la transparencia de su forma de ser, que no ocultaba sentimiento ni emoción alguna.

Pidió que nos llevaran café de olla servido en jarritos de barro; y una vez apagadas las cámaras, a manera de postre, nos endulzó el oído por unos minutos más contándonos algunas anécdotas que ha acumulado en sus múltiples recorridos culinarios por nuestro estado, México y el mundo.

Al despedirnos nos dio un cálido abrazo que, sin duda, nos motivó a querer conocer más sobre ella y todo lo que representa nuestra rica tradición gastronómica.









# El lenguaje y el pensamiento: **entre sonidos, códigos y colores**


## Sebastian Guigui*

* Egresado de la Facultad de Música de la UV. Actualmente forma parte de la Compañía de Teatro Infantil de la Secretaría de Educación de Veracruz (TISEV) como creativo audiovisual y teatral.


El lenguaje y el pensamiento hoy en día son considerados como dos grandes e inseparables amigos, esto pese a que en algún momento de nuestra historia humana no tuvimos un lenguaje pensado como actualmente se le concibe. Esto es: pensemos en el acto de pensar, pero ¿qué debemos hacer para pensar? ¿Acaso no pensamos siempre? Pensar identifica una actividad intelectual; se vincula con la formación y relación de diversas ideas que pasan por nuestra cabeza y cómo nuestra mente asocia los conceptos. Al mismo tiempo, cuando queremos comunicar a alguien todo aquello que ha pasado por nuestra mente utilizamos el lenguaje, ya sea oral o escrito. En ese sentido, he elaborado el presente texto y lo he sustentado con actividades que ilustran de mejor manera el estrecho nexo de pensamiento y lenguaje.

# Actividad 1

*Ubícate en un lugar silencioso, que te ofrezca paz, y programa un cronómetro o alarma que cuente un minuto, tiempo en el que debes procurar no pensar.*

¿Qué tal ha ido ese minuto? ¡Déjame adivinar! Seguramente pensaste varias veces: "tengo que dejar de pensar; tengo que dejar de pensar", y no lo lograste. ¿Me equivoco? No te preocupes, es normal. Dominar nuestra mente es un tanto complicado. Y sí, ¡los humanos pensamos siempre! Además, seguro notaste que en ese minuto no paraban de "pasar" frases por tu mente o pensamientos envueltos en lenguaje; es decir, palabras que para nosotros tienen un significado preciso.

## ¡los humanos pensamos siempre!




Ahora bien, es curioso no saber exactamente cuándo comenzamos a hablar, aunque muchos creen que sucedió a la par de las primeras manifestaciones artísticas, con el lenguaje artístico (la danza, la música, el teatro y las artes plásticas, por ejemplo), el cual nos ayuda a transmitir, analizar, comprender, criticar y compartir nuestros sentimientos y pensamientos. ¿Cómo es esto posible? La respuesta es compleja, pero "convención" e "invención" son las palabras que mejor lo explican. Del mismo modo que la siguiente tarea.



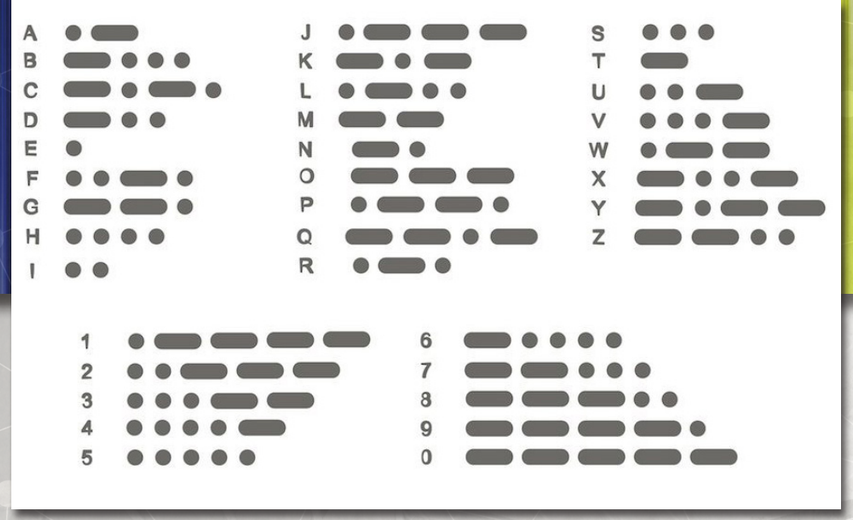
# Actividad 2

*Inventa mentalmente una historia corta y cuéntasela a un amigo, quien tendrá que relatársela a un tercero, pero con un idioma inventado. Diviértete escuchando cómo tratan de explicar y de entenderse entre ellos.*

Quizá haya una gran confusión al realizar esto porque no acordaron entre ustedes, previamente, qué significa cada sonido o gesto del idioma inventado, lo cual es un principio fundamental para comprender cualquier lenguaje.

El código Morse es un sistema alfanumérico compuesto por puntos y rayas transmitidos visual o auditivamente

Un ejemplo más claro de la importancia de ponerse de acuerdo para expresar lo que pensamos de manera óptima es el lenguaje de signos utilizado en el código Morse, que es un sistema alfanumérico compuesto por puntos y rayas transmitidos visual o auditivamente.
Para que se dé la comunicación, aunado a un código en común, se necesitan emisores y receptores. La actividad 3 a continuación lo muestra. Hay que ponerse creativos y practicar una variante del código Morse enviando mensajes por medio de la luz.




## Actividad 3

*Toma una linterna, enciéndela, y aléjate lo más que puedas de tu amigo, aunque él debe seguir viendo la luz de tu linterna. Una vez listos, en código Morse le vas a decir: "Este es un mensaje secreto". Antes tú y tu amigo debieron haber acordado que la luz de la linterna durante un tiempo corto (un segundo) significará un punto en Morse, y en un tiempo más largo (3 segundos) lo harás para una raya. Algo importante es indicar cuándo termina una palabra y comienza otra, por lo que entre cada palabra debes suspender la luz durante 7 segundos.*

## La acción de comunicarse es algo sencillo, siempre y cuando todos los involucrados conozcan los códigos.

Con la anterior información cabe preguntar: ¿qué pasa con los colores?; ¿es posible utilizarlos como códigos de lenguaje? El color es un atributo percibido cuando hay luz. El mundo será de colores dependiendo de la presencia o ausencia de luz. Los colores son vibraciones que transmiten sensaciones, emociones y sentimientos. No obstante, es curioso que a pesar de que cada color tiene una vibración específica, cuya densidad es medida en unidades angstrom (Å), no expresa lo mismo a todos, más bien significa aquello a lo que nuestra cultura lo ha ligado. Al respecto, la actividad que enseguida se señala:

# Actividad 4

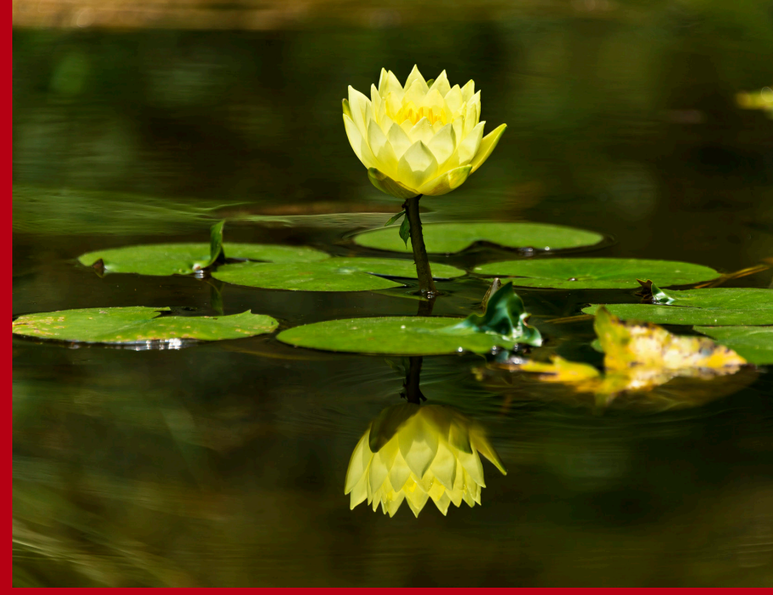
*Colorea una hoja en blanco con 4 colores que te representen alegría, y pídele a un amigo que haga lo mismo. Ninguno de los dos debe ver el dibujo del compañero hasta haberlo terminado. Comparen sus trabajos al final e identifiquen qué colores usaron ambos.*

Es posible que tu amigo y tú hayan utilizado los mismos colores, pues viven en México, pero si este ejercicio lo hubieras hecho con alguien nacido en África probablemente hubieran empleado otros colores. Por ejemplo, el color rojo en China representa buena suerte, vitalidad, felicidad y larga vida; en la India simboliza pureza, fertilidad, amor, belleza, riqueza y poder; en Tailandia es el color del domingo; en Japón figura la vida, la rabia y el peligro; en Sudáfrica se vincula al luto; para los aborígenes australianos encarna a la Tierra, y para los judíos el sacrificio y pecado.





¿Y qué hay acerca del mundo de los sonidos? Al igual que los colores, los sonidos son vibraciones que la mayoría somos capaces de escuchar, por lo tanto, nos pueden servir también para generar códigos de lenguaje.









El sonido es una vibración en forma de ondas sonoras que captamos en el aire o el agua con nuestro oído. La altura del sonido la medimos en hertz (Hz), es decir, la frecuencia permite distinguir entre un sonido agudo y uno grave, además de poder valorar su intensidad, lo que comúnmente se llama volumen, medido en decibelios (dB).

## Actividad 5

*Toma 5 botellas de vidrio, todas iguales y vacías. Enseguida, colócalas en fila; la primera déjala vacía; la segunda llénala de agua hasta llegar a 3 centímetros de alto; la tercera a 5, la cuarta a 7 y la quinta a 9. Pégales con un palito o una cuchara y escucha cómo el nivel del agua cambia la altura del sonido.*

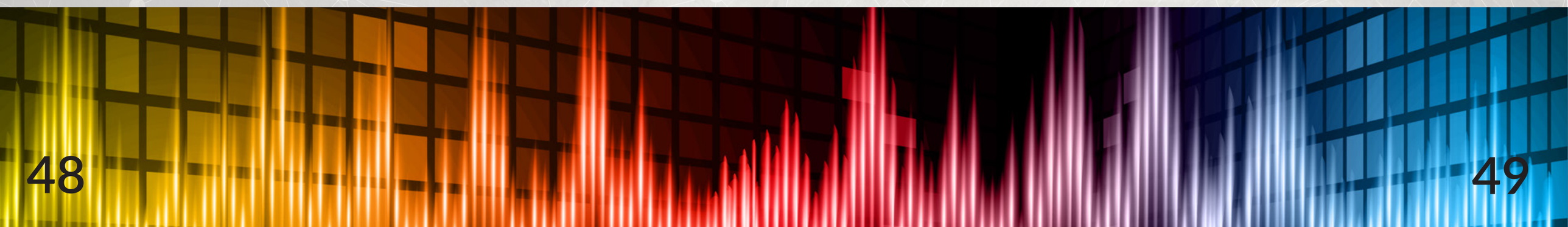
La pintura y la música utilizan los colores y los sonidos, respectivamente, para crear un lenguaje. Pero, ¿acaso sólo basta mezclar colores y sonidos?; ¿esa mezcla podrá expresar lo que yo quiero?

En principio, un lenguaje rico permite tener un pensamiento más amplio y nos ayuda a expresar de manera más fácil nuestras ideas. Esto quiere decir que entre un mayor número de palabras conozca podré comunicarme con más precisión.

Hagamos un ejercicio para crear un lenguaje de colores o sonidos. Lo primero que debemos hacer es asignarle un significado a cada color y sonido.

## Actividad 6

*Utiliza acuarelas y una cartulina blanca para llevar a cabo esta actividad. Piensa, primero, en una sensación y elige un color que la represente. Haz lo mismo con otras sensaciones. Si los colores primarios (rojo, azul y amarillo) no son suficientes, utiliza mezclas de color hasta obtener el que te guste; una vez que los has encontrado úsalos combinándolos con diferentes formas.*





Tanto los colores como los sonidos pueden ser medidos con las variables tiempo y espacio. No sólo podemos jugar con la variedad de colores, sino con la cantidad de color que utilicemos, los lugares donde los apliquemos y las formas que podamos crear con ellos. En el caso de los sonidos no sólo podemos jugar con su altura, sino también con su duración, ya sean cortos o largos, suaves o fuertes.

Finalmente, debo decir que es complejo tratar el tema del lenguaje y pensamiento, se puede dar por asentado que un lenguaje está hecho de códigos que representan un significado preciso; mas éstos pueden ser inventados o reinventados en cualquier momento, siempre y cuando pongamos al tanto a nuestro interlocutor. Te propongo que, si quieres comprobar lo anterior, encuentres otros elementos que te sirvan como códigos para crear tu propio lenguaje.

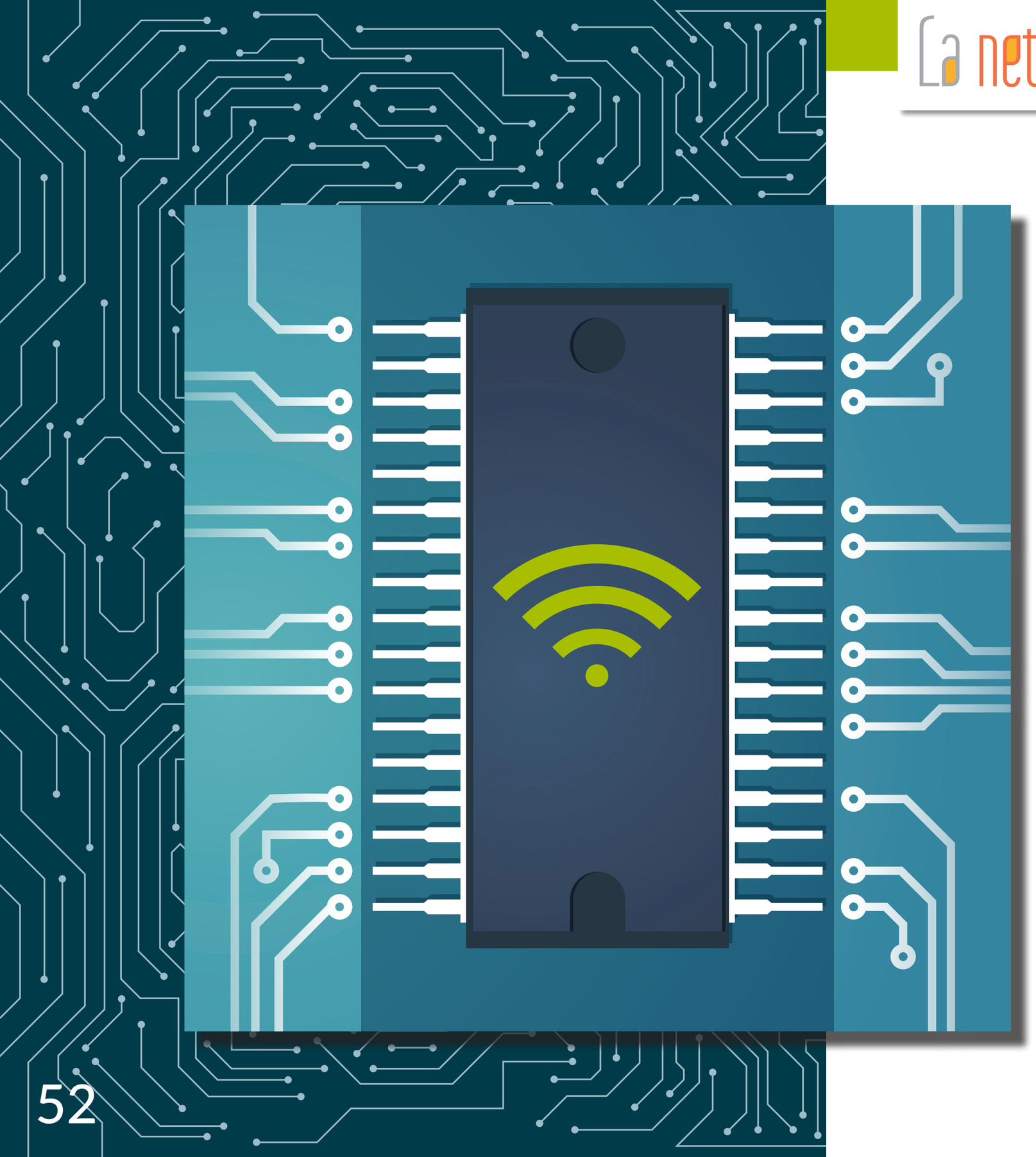
## ¡keloe qe rzñ´xde!

**k=h e=a l=s o=t q=l r=p z=r ñ=ó ´=x**

**x=i d=m**







# Proyecto educativo Intel-Google

## Dirección de Tecnologías de la Información de la SEV

Vivimos en una época en la que existen millones de personas alrededor del mundo quienes son nativos digitales, entre ellos destacan los niños y adolescentes. Tal realidad ha obligado, entre otras acciones, a incorporar las más recientes tecnologías a la educación, ya que ayudan a mejorar la eficiencia y la productividad en el aula, a la vez que incentivan el interés de los menores y jóvenes en las actividades académicas.

En ese entendido, la Secretaría de Educación de Veracruz, a través de su Dirección de Tecnologías de la Información, desarrolla un proyecto piloto con el apoyo de compañías líderes en sus respectivos campos, Intel y Google, a fin de que los alumnos de las diferentes modalidades y los niveles de estudio del estado puedan aprender de mejor manera y de la mano de la tecnología, además de dotar a los docentes de herramientas que les permitan ampliar sus técnicas de enseñanza.

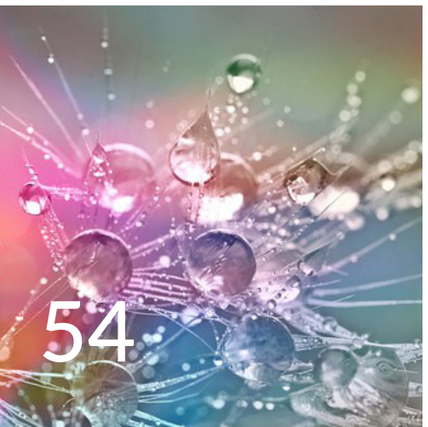
Este proyecto, pionero en la entidad veracruzana, ha sido revisado por profesionales de la educación y evaluado en situaciones de la vida real, en otras regiones del mundo, desde hace más de 15 años; del mismo modo ha sido respaldado por

herramientas tecnológicas con las que los docentes pueden guiar a los estudiantes por medio de contenidos significativos, basados en conocimientos previos, que les posibiliten el alcance de su máximo potencial.

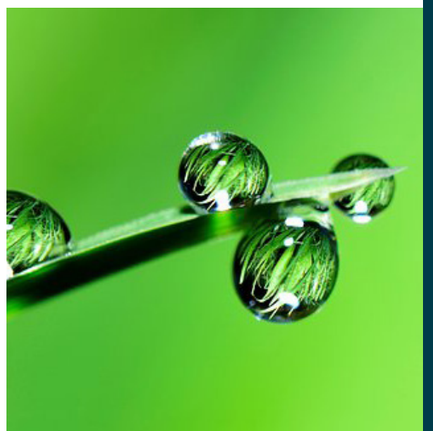
Encabezada por Intel (compañía creadora de procesadores comúnmente instalados en computadoras personales) y apoyada por Google (motor de búsqueda por Internet más utilizado en el mundo), esta iniciativa consiste, en su primera etapa, en proporcionar a escuelas seleccionadas dispositivos denominados CAP (*Content Access Point* o Punto de Acceso a Contenidos) y *laptops* (equipos de cómputo móviles); herramientas con las cuales tanto alumnos como maestros de primer año podrán vivir una nueva experiencia de trabajo y estudio.

Las escuelas que actualmente desarrollan este proyecto son la Telesecundaria Anexa a la Benemérita Escuela Normal Veracruzana "Enrique C. Rébsamen" y el Telebachillerato "Las Vigas de Ramírez". La primera se encuentra ubicada en la capital del estado, y opera bajo el modelo de enseñanza donde futuros docentes realizan sus prácticas profesionales dentro de aulas del mismo plantel. El segundo, localizado en el municipio de igual nombre, aplica similar método educativo que la telesecundaria,











y destaca el hecho de que tiene en su matrícula al estudiante con el mejor promedio en la entidad.

Respecto a los dispositivos CAP, es importante destacar que poseen una capacidad de almacenamiento de hasta 500 gigabytes (GB), cuentan con una batería con duración máxima de 5 horas y su señal Wi-Fi (interconexión inalámbrica) posibilita que las *laptops* se enlacen a estos dispositivos para acceder a la información precargada sin necesidad de conectarse a Internet, pero sin que ello limite o impida la navegación con otra red inalámbrica.

***Este proyecto ha sido revisado por profesionales de la educación y evaluado en situaciones de la vida real***

Uno de los beneficios de que la información de estos CAP se encuentre almacenada de manera local es que los alumnos pueden acceder a ella con rapidez y potenciar su conocimiento; al mismo tiempo, permite al docente que los estudiantes se integren de manera colaborativa y novedosa al desarrollo de



su clase, inclusive le facilita la concepción de diversas y dinámicas estrategias de enseñanza-aprendizaje, a partir de la inmensidad de recursos informativos y tecnológicos que posee.

Cabe subrayar que ya se equipó con *laptops* Chromebook y dispositivos CAP a los alumnos de primer grado de las escuelas antes mencionadas, y se instalaron proyectores en las aulas correspondientes. Asimismo, a los docentes y estudiantes involucrados se les ayudó a crear cuentas Google Suite (paquete de servicios en la nube de Google) para con ellas gozar de las herramientas educativas que ofrece dicha plataforma y emprender la consecuente aplicación en clases.

Una vez instalados los equipos y los dispositivos en los 2 teleplanteles, los docentes que intervienen en esta prueba piloto reciben apoyo técnico que les provee de diversas opciones de operación y respuesta, en caso de enfrentar alguna dificultad o duda en relación con esta tecnología durante el desarrollo de sus tareas.



***Se busca promover un aprendizaje significativo e individualizado que potencie los modelos educativos de telesecundaria y telebachillerato***

El objetivo final de este proyecto, en el que la Secretaría de Educación de Veracruz se enorgullece de participar, es implementar y, con base en los resultados, evaluar un modelo factible y sustentable para el uso de dispositivos móviles, aprovechando las soluciones educativas que brinda Google, y de conectividad, en el caso de Intel —mediante los dispositivos CAP— para entornos con limitado o nulo acceso a Internet.

Por último, es necesario puntualizar que con este proyecto piloto se busca promover un aprendizaje significativo e individualizado que potencie los modelos educativos de telesecundaria y telebachillerato y, sobre todo, que los estudiantes veracruzanos disfruten de los múltiples beneficios que se desprenden de estas innovaciones tecnológicas.

# Una lucha por la vida: **factores de riesgo y prevención**

César Augusto Cardeña Bozziere*

La vida y la muerte siempre han atraído al hombre por los enigmas que encierran, y si bien el suicidio los involucra y es el tema que se aborda en este espacio, aún sigue siendo un tabú.

Los índices mundiales de suicidio entre la población infantil y juvenil se han incrementado de tal forma que se ha convertido en un problema de salud pública. Por eso es necesario compartir información y sugerencias para prevenir que personas, especialmente niños y jóvenes, atenten contra su vida.

La intención de este texto es advertir algunos patrones de conducta que requieren atención y, al mismo tiempo, apostarle a la prevención, concepto concebido como la medida o disposición que se toma de manera anticipada para evitar un suceso considerado negativo.

*Médico cirujano por la UV, con diplomado en Adicciones del CESAL. Actualmente es coordinador para la Prevención y Atención de las Adicciones y de las Conductas Antisociales en la SEV.





En el caso del suicidio, la Organización Mundial de la Salud (OMS) lo define como “un acto con resultado letal, deliberadamente iniciado y realizado por el sujeto, sabiendo o esperando su resultado letal, y a través del cual pretende obtener los cambios deseados”.

Desde hace algunos años se han efectuado diversos estudios para detectar y analizar las causas del suicidio; gracias a ellos es posible afirmar que el suicidio es resultado de una alteración en los valores de la sociedad. En este sentido, la violencia intrafamiliar se considera la cuna principal de la ideación suicida; otro factor que puede orillar a las personas a cometer dicho acto es la interrupción en la transmisión de valores que integran la autoestima y la percepción positiva del entorno.

El pensamiento suicida es un proceso complejo que se efectúa por etapas: ideación, conducta, planificación y ejecución del plan.

***El pensamiento suicida es un proceso complejo que se efectúa por etapas: ideación, conducta, planificación y ejecución del plan***

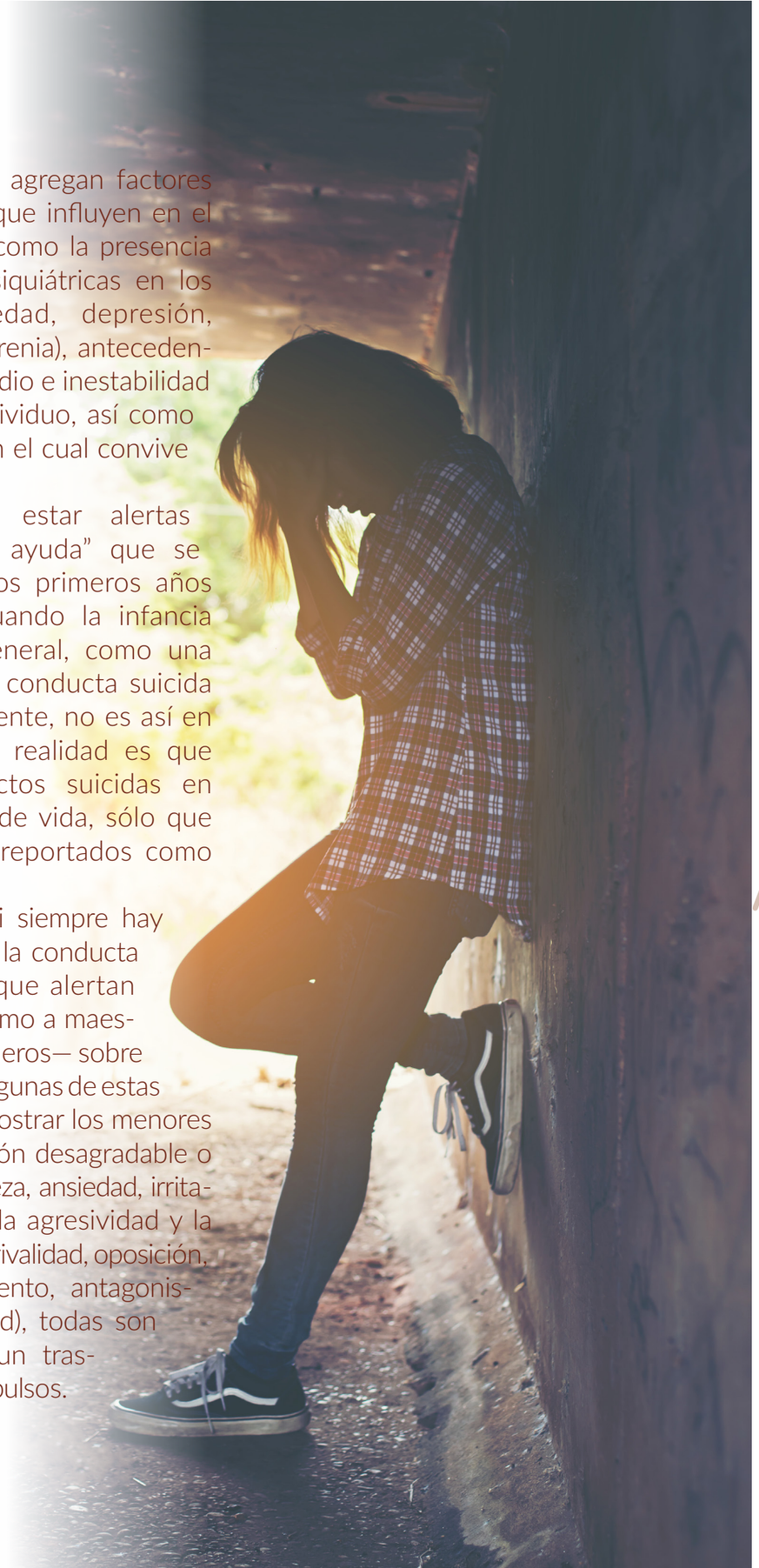
| Etapa | Descripción | Ejemplos de expresiones suicidas |
|---|---|---|
| Ideación suicida | Frustración inicial de ver un futuro incierto, por lo que se pierde la esperanza y el interés por él. | “A nadie le importo”.<br>“No tengo amigos”.<br>“Mi vida no tiene sentido”.<br>“Nadie me necesita”. |
| Conducta suicida | Espectro de conductas con intentos o desenlaces fatales. Inicia con la amenaza disfrazada de insinuaciones verbales ante personas estrechamente relacionadas con el individuo: amigo, compañero, médico. Se traduce en una solicitud tangible de ayuda. | “Estoy fracasando”.<br>“No tengo ganas de vivir”.<br>“Soy capaz de matarme si… (cualquier evento importante del que dependa)”.<br>“Nadie entiende lo que estoy viviendo, prefiero morir”. |
| Planificación suicida | Estructuración del cómo, cuándo y dónde, con el propósito más o menos consciente de obtener un resultado esperado. | “Seguro con esto verán que no estaba jugando”.<br>“El día que no exista serán felices”. |
| Ejecución del plan suicida | Acto de autodestrucción en donde el individuo termina con su vida. | N/A. |



# Posibles factores de riesgo suicida

Los factores de riesgo se observan desde la concepción del bebé. Se toma en cuenta si el niño es deseado o no; en el último caso existirán, en mayor o menor grado, de forma explícita o encubierta, diferentes manifestaciones de rechazo. Otro aspecto a considerar es la edad de los progenitores, ya que los embarazos en personas jóvenes pueden dar lugar a trastornos físicos, psicológicos y sociales, debido a la inmadurez bio-psicológica de los padres. Por su parte, cuando son papás muy maduros es posible que enfrenten una significativa disminución de energía vital, lo que podría complicar o impedir la satisfacción de las demandas básicas del menor e impactar en su adecuado desarrollo. También, el seguimiento médico durante el embarazo y los controles obstétricos periódicos juegan un papel importante, pues denotan el interés, la disciplina y la responsabilidad con el fruto de la concepción.





A lo anterior se agregan factores internos y externos que influyen en el riesgo suicida, tales como la presencia de enfermedades psiquiátricas en los progenitores (ansiedad, depresión, bipolaridad, esquizofrenia), antecedentes familiares de suicidio e inestabilidad física y social del individuo, así como el clima emocional en el cual convive la persona.

Es importante estar alertas a las "llamadas de ayuda" que se manifiestan desde los primeros años de vida. Incluso, cuando la infancia se considera, en general, como una etapa feliz donde la conducta suicida no puede estar presente, no es así en todos los casos. La realidad es que también ocurren actos suicidas en las primeras etapas de vida, sólo que con frecuencia son reportados como accidentes.

Por fortuna, casi siempre hay señales evidentes en la conducta de niños y jóvenes que alertan —tanto a la familia como a maestros, amigos y compañeros— sobre la intención suicida. Algunas de estas señales que suelen mostrar los menores son la disforia (emoción desagradable o molesta, como la tristeza, ansiedad, irritabilidad o inquietud), la agresividad y la hostilidad (enemistad, rivalidad, oposición, antipatía, enfrentamiento, antagonismo o incompatibilidad), todas son manifestaciones de un trastorno de control de impulsos.



***Casi siempre hay señales evidentes en la conducta de niños y jóvenes que alertan sobre la intención suicida***

También pueden presentar poca tolerancia a las frustraciones, incapacidad de prorrogar la satisfacción de sus deseos, necesidad de demandar afecto, conductas manipuladoras, papel de víctimas, celos con los hermanos, susceptibilidad o rencor. Asimismo, se pueden manifestar como muy rígidos, meticulosos, ordenados y perfeccionistas, tímidos, con pobre autoestima, pasivos, etcétera.

La existencia de un sólo motivo habitualmente no desencadena un acto suicida de inmediato (por impulso), sino que el niño comienza a dar una serie de señales en su conducta que, de manera general, cambia su comportamiento dentro de su entorno inmediato (casa o escuela), sus hábitos




alimenticios y de sueño, carácter y ánimo; además, tiene dificultades en el aprovechamiento escolar y el juego, puede comenzar a repartir posesiones valiosas, a evidenciar preocupación por la muerte y temas afines, hacer notas de despedida, entre otros. Por lo general, las niñas atentan contra su vida a menor edad que los niños.

Los mecanismos elegidos por los menores para autodestruirse dependen de la disponibilidad de aquéllos y de las circunstancias del momento. Ejemplos de ellos son la ingestión de tabletas, venenos agrícolas o lociones para la piel; así como precipitación, ahorcamiento, fuego y corte de vasos sanguíneos. Un niño en el que se observen cambios y reúna factores de riesgo debe ser evaluado lo antes posible por un profesional especializado en salud mental: psicólogo o paidopsiquiatra.

Por otro lado, los factores de riesgo en jóvenes suelen ser más difíciles de detectar, ya que se encuentran en constantes cambios debido a su etapa de desarrollo. Pero algunos puntos a ubicar en ellos que pueden ser precedentes de la conducta suicida, sobre todo en su ámbito familiar, son los trastornos psiquiátricos de los padres, abuso de alcohol o comportamientos antisociales de la familia, así como antecedentes familiares de suicidio o intento; poca o nula comunicación con los padres o tutores; violencia de los adultos responsables del menor; ausencia de los padres por muerte, alienación o divorcio; falsas expectativas de los padres o cuidadores; término de relaciones emocionales importantes; autoritarismo del adulto; falta de tiempo de calidad dedicado al menor; poca capacidad de resiliencia; familias adoptivas; baja autoestima; desesperanza o problemas personales. Todos estos factores se acumulan y se conjugan creando un ambiente anómalo en el cual comienzan a gestarse pensamientos y delirios suicidas.

*Los factores de riesgo en jóvenes suelen ser más difíciles de detectar, ya que se encuentran en constantes cambios debido a su etapa de desarrollo*





# *La prevención,* el mejor aliado

La etapa más importante de la prevención del suicidio se lleva a cabo en el ambiente más cercano del menor o el joven en donde están presentes padres, maestros o cuidadores. Algunas recomendaciones pueden ser:

1. Detectar falta de interés en las actividades cotidianas del hogar y la escuela. Por ejemplo: baja general en las calificaciones; disminución del esfuerzo escolar; comportamiento inadecuado; ausencias inexplicables y repetidas tanto en escuela como en casa; tristeza evidente; aislamiento; distraimiento; abuso de sustancias permitidas o prohibidas legalmente; actos violentos o que requieren intervención de la autoridad; amenazar con escapar de casa; hablar o pensar en la muerte o sobre la intención de suicidio, y desesperanza.
2. Establecer contacto al escuchar, esto sin juzgar y aceptando sus razones. No restar importancia a sus sentimientos y emociones.
3. Dimensionar el problema por medio de la formulación de preguntas abiertas que permitan conocer su pensamiento y emociones, así como facilitar la expresión de sentimientos que exploren el surgimiento de ideas suicidas.
4. Pensar en diversas soluciones y actuar en consecuencia; abordar los obstáculos; enseñar a perdonar y a pedir perdón; reforzar la autoestima mediante actividades en las que sobresalga el individuo y el anhelo de superación, y evitar una actitud autoritaria e irracional ante los problemas de las personas.
5. Manejar una crisis suicida al tratar al menor con respeto y tomar en serio el problema; creer lo que nos manifiesta y mostrarle genuino interés; permitir que exprese sus sentimientos y emociones libremente y, finalmente, el paso que puede marcar una enorme diferencia: remitirlo urgentemente con un profesional que lo ayude a salir de la crisis y que tenga elementos para aconsejarnos cómo actuar en esos casos.

Esperemos que estos datos nos inciten a la acción: abramos espacios en la agenda y hagamos un esfuerzo por observar, convivir y dialogar más con nuestros hijos o alumnos, ya que ellos son prioridad y necesitan de cuidado y atención.

## Referencias


Pérez, S. A. (marzo-abril 1999). El suicidio, comportamiento y prevención. *Revista Cubana de Medicina General Integral*, 2, La Habana.

Durkheim, E. (1897). *El suicidio*: Ed. Akal.

Grupo de trabajo de la Guía de Práctica Clínica de Prevención y Tratamiento de la Conducta Suicida. (2012). *Guía de práctica clínica de prevención y tratamiento de la conducta suicida*. Recuperado de: http://www.guiasalud.es/egpc/conducta_suicida/completa/apartado01/introduccion.html

SEV
ESTADO DE VERACRUZ

VER Educación
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

