



¿Comentarios y sugerencias?, ¿Preguntas sobre temas científicos? CONTÁCTANOS: editorial @acmor.org.mx

El placer de leer “¿Qué te comes?”

Nicté Luna Medina
Instituto de Energías Renovables
UNAM
Presentada por Agustín López Munguía
Instituto de Biotecnología
Academia de Ciencias de Morelos

Presentación de la autora por A. López Munguía

Nicté Luna Medina es Mtra. en Filosofía de la Ciencia en el área de Comunicación de la Ciencia. Recientemente realizó el diplomado en Comunicación de la Ciencia organizado por el Centro Morelense de Comunicación de la Ciencia del Estado de Morelos. Formó parte de la Red Juvenil de Ciencia y Tecnología donde participó en el proyecto *Pintemos Morelos de Ciencia y Tecnología*. Actualmente es encargada de la Unidad de Comunicación de la Ciencia del Instituto de Energías Renovables.

El placer de leer “¿Qué te comes?”

El pasado sábado 25 de octubre, todavía en el marco de la semana de ciencia y tecnología, asistimos a una modalidad de presentación de cinco libros por adolescentes lectores y banquete. Se trata de libros editados por la Academia de Cien-

cias de Morelos, a partir del diseño y coordinación de Luci Cruz Wilson, escritos, revisados e ilustrados por miembros de la Academia de Ciencias de Morelos, divulgadores científicos y reconocidos ilustradores. De la primera botana pasamos a la segunda sopita y después al plato fuerte donde se presentó la colección de libros “¿Qué te comes?”, un evento fuera de serie, envuelto en una atmósfera familiar y en un escenario que nos transportó al comedor de nuestra casa. En este caso los protagonistas de la presentación fueron cinco niños de primaria (ver figura 1) que compartieron su percepción sobre el título que cada uno leyó de esta colección, acompañados por la cuenta cuentos Alejandra Díaz de Cossío. El libro “*Del sol a la mesa*”, escrito por Carmen Sánchez, quien señala en su biografía, desde la infancia tuvo interés por los bichos, las plantas y la alimentación. Con su caja grande de pinturas, un lapicero y una computadora, Eva Lovatón dio color con a las ilustraciones a este título, el que contó con la asesoría de Laura Palomares. El libro fue presentado por Alejandra Fernández Markus, estudiante de 13 años. “*Del Sol a la mesa*” es un

viaje que nos transporta desde de la energía del sol a nuestra mesa. Todo empieza cuando el sol baña a las plantas con sus rayos desencadenando todo una serie de eventos químicos y biológicos que dan lugar al proceso que conocemos como la *fotosíntesis*. Con sus propias palabras, Alejandra nos explicó que el resultado de este fenómeno natural es para nosotros el oxígeno que necesitamos para respirar y para las plantas la glucosa, que es la fuente más importante de carbono y de energía, de la que disponen tanto las plantas como nosotros. La glucosa se convierte en muchas de las sustancias que requiere la planta. De la misma forma, la glucosa proveniente de las plantas será la fuente principal de carbono y de energía de quienes las consumen. Alejandra nos compartió la frase que más le gustó del texto: “*los animales son plantas transformadas*”. Es curioso como esta joven ya integra a través de esta lectura, aspectos de la cadena alimentaria. Después pasamos al “*Micromundo en tu comida*”, un texto de Mónica Genis Chimal a través del cual nos comparte su gusto por la ciencia, ilustrado por Fabricio Vanden

Broeck, un diseñador que se esmeró por hacer con sus ilustraciones un libro único. En esta ocasión, Edmundo Calva asesoró el contenido científico. El ejemplar fue presentado por Abigail Hernández Blancas de 12 años, quien nos contó que los microorganismos se encuentran en todas partes, incluso en la comida. Ella concluye que hay microbios “buenos” que nos ayudan a elaborar e incluso conservar nuestros alimentos, ubica como los “malos” a aquellos que los descomponen y, en la más baja categoría, a los “villanos”, que define como “los bichos que nos causan enfermedades”. En este libro se narra la historia del descubrimiento de los microorganismos y se presenta una serie de recomendaciones que debemos seguir para evitar que los villanos nos ataquen, comentó Abigail emocionada. “Pero los microorganismos no sólo habitan en nuestra comida; nuestro cuerpo es en sí mismo un condominio para estos organismos, y los hay de diferente tipo en cada una de sus partes”, añadió la cuenta cuentos. Issa Espinoza Díaz de Cossío de apenas 10 años, quedó sorprendida luego de leer “*Los microbios y yo*” pues descubrió que cerca de un kilo de nuestro peso es de bacterias. Antonio von Leeuwenhoek fue quien observó por pri-



Niños lectores presentando libros de la colección “¿Qué te comes?” editada por la Academia de Ciencias de Morelos bajo la coordinación de Luci Cruz Wilson. En la pantalla se ve la portada del libro “*Los microbios y yo*” de Agustín López Munguía, ilustrado por Gabriela Podestá y supervisado por José Luis Puente.

mera vez a estos bichos a través de lentes que fabricó y que después dieron lugar al microscopio, que es como una lupa que aumenta la imagen que observamos de los objetos varias docenas de veces. Ante la pregunta de si las bacterias son malas, una chiquitina del público lanzó un grito para defender a los microorganismos, diciendo que

SÉ LA SIGUIENTE HISTORIA de ÉXITO

EN OXXO TODOS SOMOS EXITOSOS

Porque tenemos muchos beneficios y nos va bien.



OXXO está buscando personas atentas, serviciales, optimistas y proactivas si cumples con estos requisitos acércate y únete a nuestro equipo como Líder Comisionista de Tienda.

TÚ PUEDES SER LA SIGUIENTE HISTORIA DE ÉXITO.

REQUISITOS

- Excelente puntaje y Dominio de Resultados
- Habilidades de Liderazgo y comunicación efectiva
- Preferiblemente Carrera o Preparación Técnica

BENEFICIOS

- Comisiones garantizadas desde que formas tu Tienda
- Flexibilidad durante los primeros meses
- Débito mejor que en tu Tienda te va mejor
- Tu administración tu tiempo y tareas en la Tienda
- Desarrollo y crecimiento en los diferentes áreas de OXXO
- Seguro de vida
- Seguro de gastos médicos mayores para el Líder y su cónyuge
- Becas sociales para el Líder y sus hijos

PARA ZONAS JOJUTLA, CUAUTLA CD. AYALA.

TENEMOS UN OXXO PARA TI, CONTÁCTANOS.

☎ (777) 101 2460 ext 7380 / 7383

Con Nayeli Valle nayeli.valle@oxxo.com o Beatriz Juárez beatriz.juarez@oxxo.com

Aplica para esquema de Comisión Mercantil.



ADMINISTRA TU PROPIO OXXO

www.oxxo.com

¿Quieres un anuncio Clasificado GRATIS?

Compra tu periódico **La Unión** DE MORELOS en las **tiendas oxxo**,

llena tu cupón y deposítalo en los buzones ubicados en todas las tiendas oxxo del estado y en nuestras instalaciones.

“Más fácil no se puede”

ACADEMIA DE CIENCIAS DE MORELOS, A.C.

¿Comentarios y sugerencias?, ¿Preguntas sobre temas científicos? CONTÁCTANOS: editorial @acmor.org.mx



“¡No! No todas son malas”, la cuenta cuentos Alejandra Díaz la apoyó compartiendo con el público que hay unos microorganismos que nos ayudan a hacer el delicioso yogurt: los búlgaros. Este libro fue escrito por Agustín López Munguía, un investigador que estudia cómo alimentar al ejército de bacterias que trabaja en nuestro intestino, e ilustrado por Gabriela Podestá quien refleja lo que aprendió en la escuela de Bellas Artes sobre la pintura, y asesorado por José Luis Puente. Para Issa, las ilustraciones de este texto están echas con amor pues la ilustradora tiene la técnica de hacer un dibujo para cada ocasión. Además, recomendó esta lectura porque la información puede ser útil para la vida. Dijo también que después de leer la presentación del autor, sentía que ya lo conocía.

Tocó el turno a Mónica Giles Vázquez, una estudiante de 12 años. Mónica nos platicó sobre el título “Héroes y villanos en la mesa”, que nos lleva a echar una mirada a los endulzantes, colorantes y conservadores que contienen nuestros alimentos industrializados. Con los aditivos alimentarios podemos hacer que nuestros alimentos tengan cualquier tipo de sabor, olor o textura, para que se mantengan exquisitos y con una apariencia atractiva para nuestros ojos, porque de la vista nace el amor por la comida. Pero sobre todo, hay aditivos que evitan que la comida se descomponga rápidamente e incluso agregan valor nutricional. Este libro hace una invitación para leer la información nutricional que tienen los alimentos empaquetados, para saber qué contienen antes de comerlos y equilibrar el consumo de alimentos procesados con los frescos, así que cada vez que vayas el súper revisa *¿Qué te comes?* El ejemplar fue escrito por Gloria Valek, comunicóloga e historiadora que disfruta del conocimiento de la ciencia. Fue ilustrado por Enrique Torralba, personaje dedicado al dibujo durante toda su vida y asesorado por Zeferino García.

Finalmente, Luis Félix Olivares Herrera de 11 años nos compartió la experiencia de disfrutar la lectura

del título: “La mesa servida en el espacio”, escrito por Estrella Burgos, divulgadora de la ciencia a quien le fascina la astronomía, y Diego Noreña, un personaje muy curioso que toca el piano y sabe de física y matemáticas, e ilustrado por Juan José Colsá, un arquitecto dedicado al diseño gráfico quien se divierte contando historias a los niños a través de sus dibujos. Gloria Koenigsberger fue la asesora de éste ejemplar. Este libro nos cuenta lo especiales que deben ser los alimentos que se llevan los astronautas para nutrirse mientras están en una misión espacial. Las condiciones tan diferentes a la Tierra que hay en el espacio dificultan la forma en que se llevan su lunch, pues no es tan fácil como empacar un sandwich en una lonchera y llevarlo a la escuela, aunque, compartió Luis Felix, “me impactó enterarme que el primer alimento que viajó al espacio fue precisamente un sándwich, que se llevó un astronauta”, un acto peligroso ya que las migajas de pan podrían obstruir alguna rendija y estropear los delicados instrumentos de la nave espacial. Luis Felix quedó impresionado por la cantidad de datos curiosos, que nos muestran cómo es la alimentación de los astronautas además de lo que tienen que soportar en el espacio. Se refería a cómo su cuerpo se transforma por el cambio de gravedad, inflándose de la cintura para arriba, dejando a las piernas como dos popotitos. Luis Felix nos explicó que el ejercicio es un elemento vital en los hábitos de los astronautas pues por la falta de gravedad, los músculos van ganando flacidez y el cuerpo podría convertirse en una gelatina flotante. Una madre de familia del público le preguntó si sugerían utilizar la comida de los astronautas para que a los niños que no les gusta comer, ingieran sus alimentos. A Luis Félix Olivares no le pareció buena idea porque aunque son como los alimentos que consumimos en la Tierra, pero procesados, no dejan de parecerle desagradables. Dadas las condiciones que hay en el espacio, los alimentos se llevan deshidratados y hechos polvo para sólo agregar agua y tomarlos con popote. También nos contó de la misión a Marte y el reto que representa preparar alimentos que perduren seis meses de viaje de ida, 18 meses de estancia en Marte y otros seis meses de regreso. Hacer que la comida perdure tanto tiempo no es cosa fácil.

Entre aplausos, risas y asombro cerramos un sábado familiar con sabor a ciencia. Fue un ejercicio distinto porque escuchamos la opinión de los niños sobre el contenido de estos libros. Un evento donde los expertos guardaron silencio para ceder el micrófono a quienes son el público que se busca cautivar con esta colección, y sólo hablaron para aclarar las dudas del público sobre aspectos

particulares. Con esto se promueve la pluralidad y se fomentan espacios donde no sólo se habla de ciencia, sino que se abre la oportunidad para opinar, exponer dudas, mantener un diálogo cercano con los autores y proponer sugerencias que contribuyan a la divulgación de la ciencia. Cuando de nutrición se trata, los niños tienen mucho que decir y los padres de familia también. Así, invito a las familias a que participen en los espacios que se han destinado para convivir con la ciencia y hagan de sus fines de semana una experiencia diferente, llenos de diversión y conocimiento científico.

La colección “¿Qué te comes?” es un esfuerzo de divulgación de la ciencia de la Academia de Ciencias de Morelos con el fin de brindar a los niños conocimiento científico que necesitan tener para revisar lo que comen. Esto resulta de vital importancia para una población como la nuestra, que en los últimos años ha alcanzado el primer lugar en obesidad y sobrepeso, y cuya principal

causa son los malos hábitos de alimentación. Es terrible saber que dos terceras partes de nuestros niños tienen ya sobrepeso, lo que representa un problema de salud pública porque la obesidad favorece la aparición de enfermedades como diabetes, altos niveles de colesterol o insuficiencia renal. Esto, traducido en números, implica la inversión de un porcentaje mayor de gastos en las instituciones públicas para el tratamiento de las enfermedades, mismas que podrían prevenirse con la información necesaria para decidir qué comer. Pero sobre todo genera niños alejados de la sensación de bienestar asociada con una buena salud. Luci Cruz Wilson, autora del proyecto y coordinadora editorial, está convencida de que con este tipo de material podemos contribuir a que los niños e incluso los padres de familia conozcan sobre nutrición, y que de esta información contribuyan a cambiar los hábitos alimenticios. Estos libros están hechos para que los niños crezcan saludables,

estén contentos y nos ayuden a tener un mejor país

El trabajo en equipo coordinado por Luci Cruz trajo ya como resultado la edición de los primeros cinco títulos de la colección, con un contenido ameno que invita al lector a echar a volar la imaginación. Esta colección está pensada para niños, y por eso utiliza un lenguaje ameno y tiene ilustraciones que hacen “más simpático al libro”, -como señaló Luis Félix- y nos transportan al mundo que describe cada título. Luis señaló también que le gustaban las ilustraciones porque no solo estaban ahí como adorno, sino que le ayudaban a comprender lo que explicaba el texto escrito. Esta primera presentación es apenas el inicio de una colección que pretende alcanzar los 20 números. Esperamos que sean muchos los niños de Morelos que se acerquen a estos ejemplares y compartan al igual que Abigail, Mónica, Alejandra, Issa y Luis el placer de leer “¿Qué te comes?”.

THE BEST PROTECTION S. de R.L. de C.V.

Registro 016 y Autorización 269 de la D.G.S.P. / CESPE

Seguridad sin límites

Protección y Vigilancia de Bienes Inmuebles

Seguridad electrónica

- Venta • Instalación • Activación • Mantenimiento
- Monitoreo de GPS (Rastreo de personas, vehículos, cargas y/o contenedores.)
- Comercialización electrónica y de herramientas relacionadas con el servicio de seguridad.

Transfer VIP

Nacionales e Internacionales empleados aeronaves, vehículos convencionales o unidades blindadas desde el nivel 3 plus al nivel 7. Desde su domicilio al aeropuerto o F.B.O de su elección, o desarrollo de agenda empresarial.

Asesoría y Gestoría en seguridad personal, patrimonial y empresarial

Instituciones de orden público

Delitos Federales
Protección a funcionarios
Manejo ofensivo y defensivo
Tiro y armamento, otros.

Empresas/escuelas

Protección Civil
Integración comité Interno de PC
Seguridad y emergencia escolar
Prevención y combate de incendios.

Particulares

Alto a la Inseguridad.
Seguridad Intramuros.
Adiestramiento Canino
Defensa Personal, Otros.

www.thebestprotection.com.mx

MATRIZ Y FAX: (735) 114 05 58
SUCURSAL: (777) 185 72 64

CEL: (735) 178 91 82
LD. 32° 14' 55846

info@thebestprotection.com.mx
Seguridad Global