

Compartiendo Experiencias

Página: 8-9/696

RedCA | Red de Centros Académicos en Investigación Educativa

UAEM | Universidad Autónoma del Estado de México

Índice de Contenido

Compiladores 3
 Directorio del Plantel Adolfo López Mateos de la Escuela Preparatoria de la UAEM 5
 Mensaje 7

Ciencias naturales

1. Escritura y Balanceo de Reacciones de Oxidación de Hidrocarburos 19
 I.Q. Martha Elena Bernal Corona - Dra. En E. Mireya Espinosa Nava - Q.A Verónica Rubí Ariaga

2. Disciplina en las Clases de Química, Resultado de la Investigación 31
 Mtra.Helinda Salazar Chávez-Evelia García Escobar-Sandra Beatriz Munguía Gallegos

3. Fluctuaciones en Algunos de los Elementos del Clima en las Últimas Cinco Décadas en el Valle de Toluca43
 M. en C. Iván Velázquez González-M. en E. Blanca Celia Hernández Martínez- M. en Ing. José Luis Valencia Aguilar

4. Estilos de Enseñanza y Estilos de Aprendizaje, y su Relación con el Rendimiento Escolar, en la Asignatura de Química y Entorno 55
 Dr. en DAES Magaly Trujillo Domínguez-IQ. Hector Orlando Rosas Luarca

5. Evaluación del Papel de las Tutorías y Asesorías en la Motivación de los Estudiantes para Disminuir los Índices de Reprobación, Deserción en la Carrera De Paramédicos 77
 Dr. en C. Evelyn Tenorio Borroto-Dra. C. Fabiola Rivera Ramírez-M. en E. Juan Manuel Navarrete Gómez

Compartiendo Experiencias de la Práctica Docente

Equipo | Info Cursos - Buz... | Documento1 - Mi... | Compartiendo Ex... | 11:25 04/02/2016

Compartiendo Experiencias

Página: 10-11/696

RedCA | Red de Centros Académicos en Investigación Educativa

6. Factores Psicosociales que Influyen en el Éxito o Fracaso del Aprovechamiento Escolar en la Asignatura de Física Básica. Caso del Plantel Ignacio Ramírez Calzada 89
 M. en EP Mónica Isabel Carmen Oros García-Cruz-C.S. Ana Bertha Mujica Sorlin M. en P.E.E. José Antonio Navarro Zavaleta

7. Investigación Aplicada en la Sociedad de Productores y Destiladores de Agave de Zumpahuacán para la Optimización de su Proceso Productivo y la Reutilización Sustentable de sus Desechos Orgánicos 103
 Mtro. Santiago Osayabalierno-Mtro. Jorge Eduardo Zaur Cortés-José Julio Alberto Avila Aguilar

8. Mimio Estudio Una Realidad Latente en la Educación 117
 Mtro. Santiago Osayabalierno-Mtro. Jorge Eduardo Zaur Cortés-José Julio Alberto Avila Aguilar

Comunicación

9. Comunicación Digital 131
 Mtra. Diana Escalona Franco-María del Rocío Flores Estrada-María del Coral Herrera Herrera

10. Comunicación Docente Alumno 149
 Mtra. Diana Escalona Franco-Silvia Cristina Manzuquillo-Guerra-María del Coral Herrera Herrera

11. La Comunicación Tutorial en el Aprendizaje a Distancia ... 163
 Mtra. Diana Escalona Franco-María del Rocío Flores Estrada-Bianca Guadalupe Alvarado Irujo

12. Comunicación y Arteterapia en Ciencias de la Salud 177
 Dra. En EP Rosa Martha Flores Estrada-E. en E. Carmen Elena Méndez Minedra. En EP. María del Rocío Flores Estrada

Contenido

UAEM | Universidad Autónoma del Estado de México

13. El Aprovechamiento Escolar en el Plantel Cuauhtémoc en Diversas Unidades de Aprendizaje 187
 Ferrn Gutiérrez Oscar-González Márquez Vicente-Galinas Rodríguez Jorge Mauricio

14. Facilitar la Comprensión y Comunicación por Medio de un Glosario de Palabras Grecolatinas 203
 Dra. En E. Rosa Martha Flores Estrada-E. en E. Carmen Elena Méndez Minedra-E. en C.B. Juan Mario Vilchis Villaseñor

15. TICs en el Aprendizaje de los Alumnos del Nivel Medio Superior 211
 Dra. En E. Eduardo Tenorio Morán-Dra. En E. Martha Díaz Flores-MSH de Lourdes Solís Segura

Desarrollo personal

16. Aplicación de Estrategias Basadas en Competencias de la Práctica Docente 221
 Citally Pila González - Arísteo Santos López

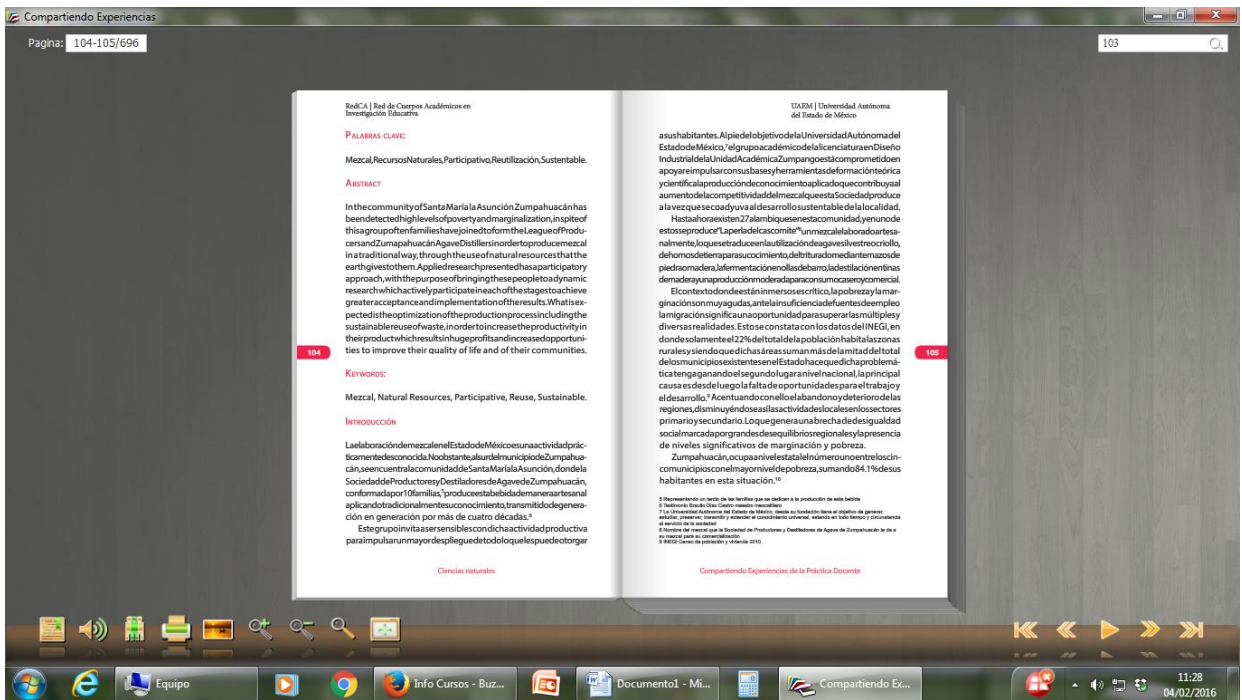
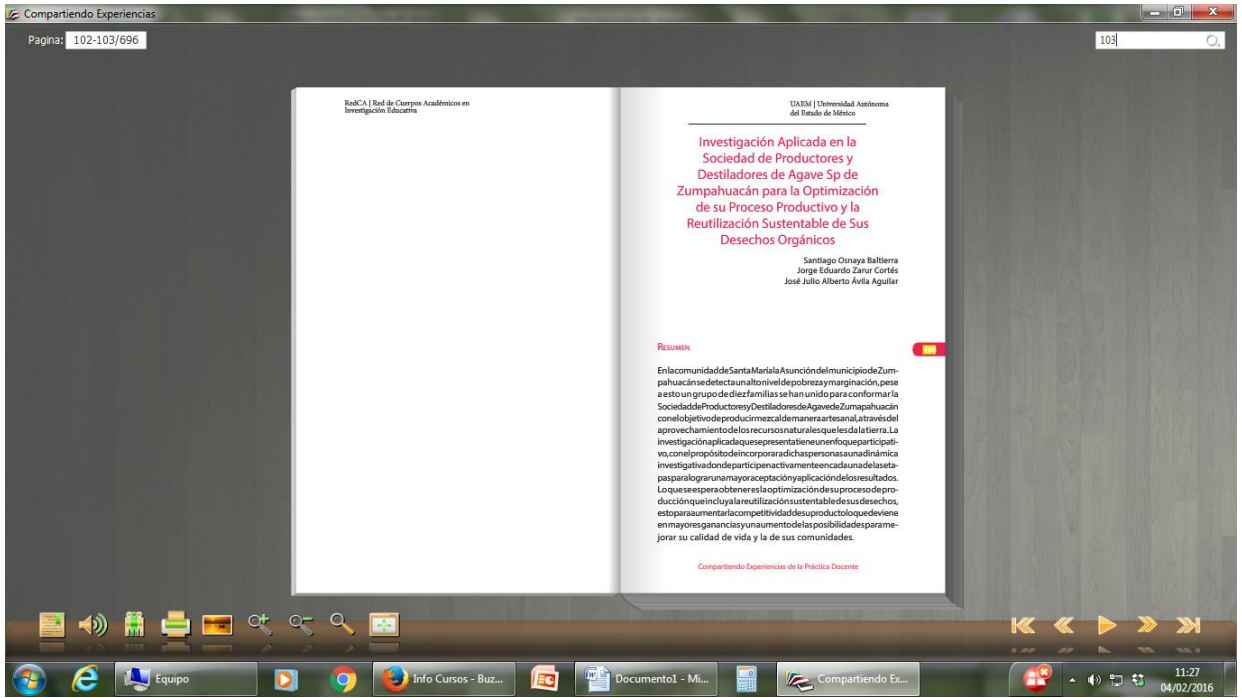
17. Dirección y Liderazgo en el Departamento de Orientación Educativa del Plantel Nezahualcóyotl de la UAEMéx 237
 Mtra. En E. Fern. Carmentel Colín Jiménez-Mtra. En E. Elizabeth Gutiérrez Salinas

18. El Tutor en la Formación de las Dimensiones Humanística, Social y para la Vida 251
 Dra. En E. Eduardo Tenorio Morán-Dra. En E. Martha Díaz Flores-Merithy María de Lourdes Solís Segura

19. Experiencia Creativa e Innovadora que Potencia la Formación Integral de los Estudiantes de Bachillerato 265
 M. S. P. Gabriel González del Castillo-Garry-Liz. Salfán Pegibacco-Liz. En L. Vicente González Márquez

Compartiendo Experiencias de la Práctica Docente

Equipo | Info Cursos - Buz... | Documento1 - Mi... | Compartiendo Ex... | 11:26 04/02/2016



Compartiendo Experiencias

Página: 106-107/696

103

BuCA | Red de Centros Académicos en Investigación Educativa

En el 2010, sus 33 comunidades sumaron un total de 16,365 personas, de los cuales tan sólo 4,923 constituyen la Población Económicamente Activa de 14 años adelante¹⁰ ocupada principalmente en el sector primario: cultivo de tomate, frijoles como maíz más destacado, artesías como oxite, madre y yelidos como el mezcal y el licor de mezcal.

Resulta así, que hacer frente a dicha realidad es insoslayable a pesar de los esfuerzos realizados por el gobierno del Estado, aunque presentan inequidades sociales. Para incidir en el desarrollo local sustentable y coadyuvar a los habitantes en la obtención de una mejor calidad de vida en sus propias comunidades, se requiere la participación activa y comprometida de actores clave. Si se conjugan los esfuerzos gubernamentales, la labor comprometida de estas comunidades y el espíritu emprendedor de pobladores que han decidido seguir habitando su lugar de origen a través del trabajo y aprovechamiento de sus recursos naturales; es muy probable que se logren mayores avances en la disminución de los distintos niveles de pobreza y marginación que azotan a la población mexicana.

Por tanto, como una etapa preliminar del presente proyecto de investigación que se presenta, se ha explorado mediante la interacción con el conocimiento empírico que tienen los integrantes de la Sociedad de Productores de Destilados de Agave de Zumpahuacán, tanto del uso y manejo de sus recursos naturales, como de las potencialidades y límites que impone el ambiente natural, social, cultural y educativo en que su acción productiva está inserta.¹¹

Lo anterior ha sido posible por el interés de este grupo por mejorar de tal manera que pueda ser más competitivo en esta importante actividad económica. Ello ha permitido detectar, conjuntamente, que su proceso de producción es complicado por contar con una línea directa de elaboración para fines y los residuos se desechan sin la opción de ser reutilizados.

10 COEVALU, 2010.
11 BuCA.

El presente estudio a partir de la revisión de documentos sobre innovación agropecuaria.

Ciencias naturales

Compartiendo Experiencias de la Práctica Docente

UAEEM | Universidad Autónoma del Estado de México

Larrealización de esta investigación, sobre la sistemática del proceso para la determinación de las acciones que permitan optimizarlo en el sentido de que sea más eficaz, eficiente y con índices de calidad óptimos, además de considerarlo como parte de la reutilización de los desechos para la elaboración de papel, ácidos húmicos y vermicomposta o bioorgánico, responde a una demanda concreta de los productores y destiladores por la necesidad de contar con más elementos para sostenerse y competir en el mercado.

Teniendo como base el desarrollo sustentable, se determina que la investigación requiere problematizar y buscar soluciones, utilizando los recursos de manera responsable, multiplicando la experimentación e innovación bajo las condiciones de la zona, de las parcelas y de la población, no poniendo en riesgo la satisfacción de futuras generaciones.

Se parte de la premisa de que los resultados son susceptibles de tener mayor impacto en este tipo de grupo de productores, si se considera e incorpora activamente a sus miembros desde el inicio; por lo que desde la etapa preliminar exploratoria se han estado presentando participaciones a través de charlas y talleres sobre los sistemas productivos, culturales y sociales, en los cuales se desarrollan.

Lo que la investigación va a otorgar es la adopción de una línea de proceso productivo para ser más eficaz y eficiente y con índices óptimos de calidad; así mismo la incursión en nuevas actividades y alternativas económicas como lo son: la elaboración de papel artesanal, ácidos húmicos y vermicomposta reutilizando los desechos.

El proceso de investigación aplicada y lo que se requiere en la capacitación y su aprovechamiento por parte de los productores, que generalmente no tienen acceso a dichos procesos, puede ser de gran significación para ellos, por cuanto las experiencias cognitivas incorporadas pueden servir de plataforma para la diversificación y expansión de otras iniciativas que les permita ampliar su abanico de posibilidades productivas así como sus proyectos de vida en general.

La pertinencia se encuentra aquí, coadyuvar a que las personas accionen el reconocimiento de su potencial para contribuir a su pro-

Equipo

Info Cursos - Buz...

Documentos - Mi...

Compartiendo Ex...

11:28 04/02/2016

Compartiendo Experiencias

Página: 108-109/696

103

BuCA | Red de Centros Académicos en Investigación Educativa

pió mejoramiento y por ende, para combatir el nivel de pobreza en el que se encuentran. Los beneficiarios directos serán las 10 familias que conforman la Sociedad, contemplando que los varones son los que participan en el destilado y la producción, quienes se incorporan en la elaboración de papel en las mujeres y los jóvenes. Sumando las siete familias que se benefician de manera indirecta (con actividades de apoyo), en un aproximado de 100 personas tendrán la oportunidad de aumentar sus posibilidades de mejorar su bienestar personal y social.

Así entonces, la propuesta de facilitar procesos de innovación se convierte en un elemento importante, aunque no exclusivo, para mejorar la competitividad de la producción. Promover estos tipos de pequeños productores a escala, contribuye a la generación de medios de vida sostenibles en sus localidades.

DESARROLLO

La producción del mezcal vista como una actividad económica de importancia data desde el siglo XV. Ilcancando mayor aceptación desde el siglo después de haberse iniciado como bebida alcohólica y luego de ser producida la bebida alcohólica conocida como tequila. No obstante, la relevancia en la última década ha adquirido la producción del mezcal, puede deberse a que en el año de 1994 obtuvo por parte de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, la Denominación de Origen "DO" (que refiere a la elaboración de un producto con características medioambientales exclusivas de determinada región geográfica, por lo que se designa como un producto).

Actualmente son aproximadamente 25 estados de la República los que lo producen, y nueve de ellos cuentan con la DO. Por lo que el uso exclusivo de la palabra "Mezcal" está limitado a los estados de Oaxaca, Guerrero, San Luis Potosí, Durango y Zacatecas; el municipio de San Felipe, Guanajuato desde 2003; para 11 municipios de Tamaulipas; recién ingresado a la lista, el estado de Michoacán.¹²

El Estado de México apenas comienza a figurar como un productor de esta bebida, aunque un pequeño porcentaje de esta tradición

UAEEM | Universidad Autónoma del Estado de México

por sendas generaciones (incluso muchos antes de que existiera la DO), no cuenta aún con un reconocimiento oficial. Por tanto, la información al respecto es escasa, lo que obliga a no estar en el terreno ganado hasta ahora, y a ir a la sazón a los productores locales que a crecientemente producen en sus distintas formas de elaboración y promoción para que se reconozca de vez en más.

Los diferentes mezcales se caracterizan por el tipo de planta que emplean para su elaboración y por los métodos tradicionales particulares que utilizan. Se sabe que en el Estado existen 16 variedades pero, a diferencia de las otras demarcaciones, no hay estudios profundos que ayuden a determinar de manera exacta de qué tipo son. "La familia mezcalera del Estado de México abarca los municipios de Zacualpan, Malinalco, Ocuilán, Zumpahuacán y cuarenta entre Tonatico hasta por sobrevivencia a los ambigües tradicionales."¹³

En la comunidad de Santa María la Asunción, "se elabora de manera tradicional, lo que voca a sus productores, "garantiza que no selefa denagente semos químicos" Es un producto 100% de agave que se obtiene directamente y originalmente con las mieles de las cabezas maduras de los maguayes "criollos" o "silvestres" que son cultivados durante 6, 8 o hasta 12 años y reproducidos de manera natural.

La Sociedad elabora el producto bajo seis principios básicos: jímico, coacción, molienda, fermentación, destilación y ajuste de temperatura. La familia Vázquez con tres generaciones dedicadas a la producción de mezcal, relatan que el bisabuelo "Lupe" conoció a unos productores de Guerrero los cuales le propusieron la fabricación de esta bebida alcohólica que existía en una vasta producción de maguayes endémico de la región.

De esta manera, el Señor Vázquez junto con algunos otros compañeros de la comunidad aprendieron las técnicas guerrerenses de

12 Para información más detallada respecto a las comunidades de la Denominación de Origen, consultar el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual (IMPI), Secretaría de Economía.
13 "Definición de Mezcal (Del Centro Mexicano Mexicano)", municipio de Ocuilán del sur del Estado de México. Consultado el 10 de febrero de 2016. Disponible en: <http://www.municipioocuilan.com.mx/>

Ciencias naturales

Compartiendo Experiencias de la Práctica Docente

Equipo

Info Cursos - Buz...

Documentos - Mi...

Compartiendo Ex...

11:28 04/02/2016

