

# Gaceta I.C.



Órgano Oficial de Difusión del Instituto Campechano

San Francisco de Campeche, Campeche, México

Julio / Agosto del 2015

Año 4 Número 30

Número ISSN 2007\_218X

MAESTRO DE LA UNAM IMPARTE  
CURSO.

NUEVO VEHÍCULO  
DEL BENEMÉRITO COLEGIO.

ALUMNO DE LA ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA VIAJA A ESPAÑA.

## RECONOCIMIENTO A TRABAJADORES DEL INSTITUTO CAMPECHANO.



## ALUMNO DE LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA VIAJA A ESPAÑA.

El pasado 24 de junio, el Mtro. José Joaquín Uc Valencia, rector del Instituto Campechano, recibió en su oficina al alumno Ricardo René Pineda Ayuso, quien viajará a España para realizar sus prácticas profesionales como parte de un convenio que el benemérito colegio mantiene.

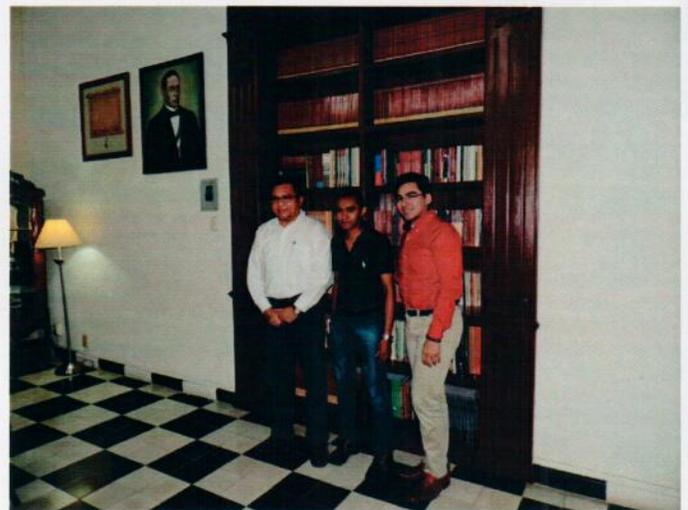
En presencia del director de la Escuela de Gastronomía, Rafael Meneses López, el rector felicitó y deseó éxito en su formación académica al educando; de igual forma reiteró el compromiso de fortalecer los servicios de la escuela y brindar mayores oportunidades de desarrollo profesional a los futuros licenciados.

Posteriormente, Ricardo René expresó que realizará su estadía profesional del 10 de julio al 10 de septiembre; del mismo modo indicó que mientras llega el día, estará trabajando en un negocio de cocina de su familia y desempeñando actividades en un reconocido hotel internacional en Playa del Carmen.

Cabe señalar que la estancia del alumno, se da a través del convenio que la institución sostiene con la empresa que administra el Hotel Casa, en Cerro Hajar, Tolox, Málaga, España; donde efectuarán actividades relacionadas con la especialidad de gastronomía y le proporcionarán cursos de capacitación y actualización en áreas afines a su especialidad.



El alumno Ricardo Rene Pineda Ayuso durante la plática con autoridades institucionales.



De izquierda a derecha: el Mtro. José Joaquín Uc Valencia, el Br. Ricardo Pineda Ayuso y el Lic. Rafael Meneses López.

**SECCIÓN ACADÉMICA.**

La comida campechana en el siglo XIX.	3
Artículo académico que refiere los elementos, aportes y los factores socio-económicos que modificaron la gastronomía local a través del tiempo.	

**SECCIÓN CULTURAL.**

Bravucón y peleonero: el barrio de San Francisco.	10
Artículo que describe la historia, los orígenes y los sucesos que marcaron la conformación del barrio San Francisco, así como sus lugares y símbolos más emblemáticos.	

Capturé a un alux.	18
Primer lugar en el concurso de cuento 2015, organizado por el departamento de Cultura del Instituto Campechano.	

Efemérides del Instituto Campechano.	22
Acontecimientos históricos y sobresalientes de la benemérita institución.	

**SECCIÓN DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN.**

Alumno de la Escuela de Gastronomía viaja a España.	1F
Reconocimientos a trabajadores del Instituto Campechano.	26
Proyecto aprobado.	27
Maestro de la UNAM imparte curso.	27
Entrevista a Samantha Muñoz.	28
Evaluación de competencias en el aula.	30
Nuevos maestros en Gestión de Empresas Turísticas.	2F
Nuevo vehículo del benemérito colegio.	2F

**SECCIÓN JURÍDICA.**

Sesión ordinaria del 28 de mayo.	31
----------------------------------	----

## RECONOCIMIENTO LABORAL.

Gaceta I.C., Año 4, No. 30, julio-agosto 2015, es una publicación bimestral editada por el Instituto Campechano, a través del Departamento de la Gaceta del Instituto Campechano. Calle 10 No. 357, Col. Centro, C.P. 24000, San Francisco de Campeche, Campeche, México. Tel: 8162480 y 8112975.

www.institutocampechano.edu.mx  
gacetaic@hotmail.com

Editor responsable: Rocío Zac-Nicté Cupul Aguilar. Reservas de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2010-110910221700-109, ISSN: 2007\_218X. Ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud y Contenido: 16209, otorgado por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación. Impresa en el Departamento de Diseño e Impresión del Instituto Campechano, calle 10 No. 357, Col. Centro, C.P. 24000, San Francisco de Campeche, Campeche, México, este número se terminó de imprimir el 19 de agosto de 2015 con un tiraje de 100 ejemplares.

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación.

Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación.



Lic. Jorge Román Rosado Rodríguez.  
Coordinador de la Gaceta.

Dentro de cualquier institución y en la construcción de un proyecto de ambiciosa envergadura, toda persona desea ser apreciada, sentirse parte de un todo armónico, tanto a nivel gerencial como a nivel empleado. Nunca dejamos de experimentar la necesidad de sentirnos valorados y recompensados por nuestro trabajo, incluso cuando somos independientes y autosuficientes.

En este sentido de valorar los esfuerzos, la dedicación y el aporte de cada elemento humano, nuestro benemérito colegio estimula año con año a la gran estructura de trabajadores manuales, administrativos y docentes en una ceremonia solemne que pone de manifiesto el apoyo y aprecio hacia la labor que realizan todos los días.

El Mtro. José Joaquín Uc Valencia rector del Instituto Campechano, ha manifestado que la institución somos todos, su sitio actual y emblemático es por los trabajadores, que con su labor elemental o compleja han contribuido a su consolidación; de igual forma, ha referido de manera constante y puntual, que el proyecto institucional que todos forjan a diario, va por el camino correcto, con rumbo definido a una nueva etapa y en ella reconoce el esfuerzo colectivo.

En este hecho innegable de valorar el trabajo y la constancia, empleados de 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 y 55 años de antigüedad recibieron del rector palabras de reconocimiento y satisfacción por la entrega y la capacidad demostrada en cada encomienda cotidiana realizada en el ámbito correspondiente; de igual forma, los exhortó para continuar en el camino de la cooperación, la disciplina, la dedicación que ha forjado el desarrollo y la grandeza del benemérito colegio.

### INSTITUTO CAMPECHANO

#### DIRECTORIO

#### RECTOR

Mtro. José Joaquín Uc Valencia

#### SECRETARIA GENERAL

Lic. Ariadna Villarino Cervera

#### COORDINADOR ADMINISTRATIVO

Mtro. Carlos Ramón Escalante Reyes

#### CONSEJO EDITORIAL

Dr. José Manuel Alcocer Bernés  
M.C. Damián Enrique Can Dzib  
Mtra. Rocío Zac-Nicté Cupul Aguilar  
Mtro. José Gabriel López Martínez  
Dr. Alonso Maldonado Graniel  
M.C. Laura Rodríguez Pacheco  
Lic. Julio César Zárate López

#### COORDINADOR DE LA GACETA

Lic. Jorge Román Rosado Rodríguez

#### DISEÑADOR

Lic. Rafael Lalane Bringas

#### ORTÓGRAFO Y CORRECTOR DE ESTILO

Lic. Omar Alberto Santos Balán

#### COLABORADORES

Oficina de Relaciones Públicas.  
Lic. Roger Mario Moo Yah.  
Lic. José Eduardo Mosqueda Morales.  
Br. Samantha R. Muñoz Fonz.

#### PORTADA

Reconocimiento a trabajadores del Instituto Campechano.

# LA COMIDA CAMPECHANA EN EL SIGLO XIX.



Lic. Roger Mario Moo Yah.  
Colaborador de la oficina del cronista.

La comida es una parte primordial de la cultura de cada sociedad, la interacción con los recursos comestibles naturales y la forma de prepararlos van dejando huella en nuestra herencia cultural. La alimentación -en particular la cocina- está marcada por la historia, por lo que somos y a lo que pertenecemos, viene de la tradición, es algo más que la simple ingesta o una mezcla de ingredientes; su consumo está condicionado por el significado<sup>1</sup>.

La manera de consumir los alimentos, cómo preparamos o procesamos los mismos va siendo moldeada por nuestras prácticas culturales y socialización, es una representación social y simbólica, los cuales han sido constituidos durante el transcurso de la historia de la sociedad y de nuestras vidas.

La comida no sólo es la absorción de alimentos, incluye más que ingerir ciertos productos que satisfagan el apetito, en la mesa se decide qué comida servirse y esta elección está íntimamente articulada a elementos económicos, históricos, ambientales, éticos, religiosos, estéticos y de distinción.<sup>2</sup>

## Condiciones portuarias y entrada de mercancías.

La villa de San Francisco de Campeche fue fundada desde los albores de la conquista, en ella se estableció una sociedad multiétnica habitada por españoles, criollos, mestizos e indígenas; dentro del grupo dominante estaban los peninsulares y criollos, en ellos reinaba un ideal de corte europeo a lo cual la sociedad "reflejaría no sólo una diversidad, sino también, una desigualdad en cuanto a la obtención de privilegios, en las condiciones de vida y acceso a recursos alimenticios"<sup>3</sup>.

Campeche fue el puerto principal de la región yucateca durante la colonia, mantenía un comercio dinámico con España, el

## SECCIÓN ACADÉMICA Gaceta I.C.

Caribe y otros puertos virreinales; la red comercial contribuyó a solventar los efectos negativos por la falta de productos y durante el apogeo comercial llevó a introducir mercancías de distintos lugares. Ya sea por la vía legal o echando mano del contrabando, la importación de mercancías sirvió para satisfacer el abasto de productos que en los campos yucatecos no se cultivaban; poco a poco estos bienes fueron adquiriendo un gusto regional; uno de ellos, la harina tuvo gran aceptación en el mercado local, el aguardiente, el vino y el vinagre, eran los productos con más demanda, el trigo, cebada, avena, café, aceite de linaza, almagre, lentejas, canela, pasas, higos, pimienta de Castilla, quesos, etc., arribaron por el puerto campechano.

<sup>1</sup> MINTZ, Sídney; Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México, D. F., Ediciones de la Reina Roja, S.A. de C.V. 2003, p. 28

<sup>2</sup> FERREIRA de Almeida, María Cándida; Las Comidas Tradicionales en Tiempos de Globalización: la arepa se (trans)viste en hamburguesa. Colección Monografías, N° 6. Caracas: Programa Globalización, Cultura y Transformaciones Sociales, CIPOST, FACES, Universidad Central de Venezuela. 2004. 32 págs.

<sup>3</sup> RODRÍGUEZ Pérez, Mónica; Epidemias, condiciones de vida y salud entre las etnias de Campeche durante la colonia temprana; los investigadores de la cultura maya, 14; 95-103; Universidad Autónoma de Campeche, Campeche, p. 96

<sup>4</sup> GARCÍA, Bernal, Manuela Cristina; Las Islas Canarias y Yucatán. La importancia de un comercio marginal (1700-1750); XIII Coloquio de Historia Canario-Americana; VIII Congreso Internacional de Historia de América (AEA) (1998)

A pesar de la variedad de mercancías importadas no todas tuvieron aceptación por parte de la población yucateca, algunas no pudieron aclimatarse fácilmente y otras no fueron del agrado de los sutiles y discriminatorios paladares locales. A diferencia de aquellos productos "fueron el cerdo y la gallina de Castilla los animales europeos que mejor cumplieron ambos requisitos; aunque quizá lo más relevante del discernimiento que en este sentido hicieron los mayas estriba en la acogida dispensada a los naranjos, lima y limón agrio, y el interés para cultivarlos y propagarlos de los naturales, desde el arribo de los primeros injertos, hasta lograr el trío cítrico se fusionase en condimentos útiles al cotidiano aderezamiento de los platillos" <sup>5</sup>.

### **Costumbre e influencia gastronómica en el México independiente.**

Durante el siglo XIX, México nació como país independiente sin tener claro los ideales políticos, sin una identidad y sin una gastronomía nacional. Campeche a la par de los problemas del país, entraría en un nuevo orden político y social, fue relegado de su puesto como puerto principal al rehabilitarse el puerto de Sisal en 1811. Campeche no escapó al clima de inestabilidad social, pues las diferencias políticas entre esta ciudad y Mérida culminaron con la erección de Campeche como Estado autónomo; sumado al colapso comercial, en Campeche se vivió un estancamiento demográfico, epidemias y escasez de alimentos.

#### San Francisco de Campeche se

<sup>5</sup> PONCE de Barbachano, Teresa; Artes de México, México D.F., 1986, pag.131

<sup>6</sup> VERA Tiesler y Pilar Zavala; La vida y muerte en la Ciudad de Campeche durante los siglos XVI y XVII; en orígenes de la Sociedad Campechana; vida y muerte en la ciudad de Campeche durante los siglos XVI y XVII; coord.. Vera Tiesler y Pilar Zabala; Gob. Estado de Campeche; P. 17

<sup>7</sup> TRUEBA, Cesar; El racismo en México. Una Visión sintética, México, CONACULTA (tercer milenio), 2009.

diferenció de otras poblaciones yucatecas, porque "la escasa población indígena y la continua renovación española impidieron que lo maya pudiera prevalecer sobre lo español y determinaron que las costumbres y modos de vida fueran diferentes" <sup>6</sup>.

La sociedad decimonónica afianzó a los criollos en el poder: la intelectualidad criolla tuvo un discurso en el que los indígenas eran descartados de la civilización, eran vistos como individuos que no podían educarse, en la pirámide social seguían relegados y los dirigentes no reconocían los hábitos indígenas que se consideraban groseros y relacionados con tradiciones oscuras; además eran reacios a la modernidad y al cambio social, sobre todo, su alimentación los hacía inferiores ya que se pensaba que "estaban atados a una alimentación tan deficiente en sus proporciones nitrogenadas con frijol, chile y maíz, que no se podía esperar en ellos cerebros desarrollados" <sup>7</sup>.

La clase dominante mantenía activo el modelo europeo, la influencia de Francia que era el que marcaba la tendencia de las buenas costumbres, modelos de cortesía y modernismo, así que "las personas del recinto amurallado eran cultas y educadas que podían compararse con la europea, la mayoría de los comerciantes hablan dos o tres idiomas" <sup>8</sup>.

Las viejas estructuras culinarias también permanecieron inertes a los cambios, la alimentación de la gente que vivía en el recinto amurallado consistía particularmente de peces, mariscos, carne de res, ave y cerdo, acompañada de salsas o aderezos, mientras que en la dieta de los nativos radicaba el maíz base de cualquier alimento indígena <sup>9</sup>.

Los manuales de cocina marcaron el camino a seguir en la elaboración de alimentos, dichos manuales estaban dirigidos para la aristocracia, y guiaban el rumbo hacia el progreso y la civilidad, se usaban de información y de igual manera dictaban las actitudes correctas frente a los alimentos.

Una particularidad que va tomando la cocina en este siglo, es que se empieza a definir como arte, que podemos decir es la forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida, eso implica una valorización del alimento, un reconocimiento de la pericia del agente-instructor <sup>10</sup>.

En el manual de cocina yucateca llamado "Prontuario de cocina para un diario regular"(1832) <sup>11</sup>, realizado por doña María Ignacia Aguirre conocida por "lo primorosa del arte", describe varias recetas que sin entrar en detalles de procedimiento

muestran la variedad de platillos existentes y lo que se consumía en las mesas yucatecas: hay sopas, arroz a la valenciana, gazpacho, ajo blanco, estofado, pichones con almendras, pollo cocido, pollo frito, en aceite o asado, mondongo, pescado en mantequilla, huevos con mostaza, torta de leche, chiles rellenos, pezuñas de cerdo, chanfaina, bacalao de ajo, albóndigas, lengua cubierta o en adobo, pebre, gallina de enfermo, lomo de res, pan relleno, guiso de chicharrones, camarones guisados, tamales, tortuga con huevo o guisada, papas con mantequilla, jamón con tomates; esta diversidad de recetas aluden a un origen criollo y europeo donde "eran común los caldos, las sopas, los pebres, los estofados, las albóndigas, las morisquetas... así como el uso intenso de vino, aceitunas y alcaparras"<sup>12</sup>.

Una particularidad en este Prontuario es que no hace alusión de una comida regional, pero nombra dos comidas que en el siglo siguiente se adoptarán como yucatecas, el puchero y el mondongo; así la comida criolla, básicamente la española, va dando espacio a los ingredientes indígenas que conformaría una comida más compleja y evolucionada.

### **El papel de los extranjeros en la conformación de una identidad.**

El cocido ya mostraba características particulares en esta región, el viajero checo Friedrich Waldeck no pasó desapercibido y lo describe de la siguiente manera:

El cocido de los yucatecos se compone de carne de res, de un ave, salchichas, un pedazo de jamón, coles, plátanos, una cabeza de ajo, legumbres y chile; todo eso forma, como se piensa, un potaje bastante suculento...Tres clases de salsas frías acompañan el cocido: una está hecha de tomates, la otra de perejil picado y rociado con vinagre y agua; la tercera, de pimientos; en la estación, un plato de pepinos cortados en rebanadas y con mucha pimienta completa la escolta del cocido"<sup>13</sup>.

La situación geográfica de la ciudad influyó en la utilización de alimentos, los productos del mar son primordiales

<sup>12</sup> HELLER, Carl Bartholmaeus; Viajes por México en los años 1845-1848, México, Banco de México, 1987. P. 191 ↵

<sup>13</sup> ALCALÁ Ferráez, Carlos; La Ciudad de Campeche a través de viajeros extranjeros. 1834-1849, Estudios de Historia y Sociedad, El Colegio de Michoacán, vol. XXXI, núm. 122, 2010, p. 230

<sup>14</sup> JUAREZ López; José Luis; Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX; CONACULTA, 2012, p. 68

<sup>15</sup> Prontuario de cocina para un diario regular por doña María Ignacia Aguirre bien conocida por lo práctica en el arte. Mérida, Imp. De L. Seguí calle del puente. 1932

en la gastronomía local, incluso los espacios públicos se configuraron de tal manera que "el mercado de pescado de Campeche se cuenta entre las cosas más dignas de verse"<sup>14</sup>.

La pescadería se encontraba al principio del muelle y se caracterizaba por la venta de una gran cantidad de frutas, vegetales y pescado, cada pescador agachado sobre sus talones con chuchillo en mano, abre, divide, corta y vende su mercancía con una actividad vertiginosa, se ven a su rededor trozos de pescados todavía echando sangre<sup>15</sup>.

La costa de Campeche es rica en variedad y especies, el pescado es abundante y por consiguiente barato. El cazón, los peces martillo y los angelotes son expuestos en gran cantidad.

La diversidad de especies marinas deja un menú bastante amplio para degustar, el deleitoso esmedregal, el rico pámpano, la pintada corvina, el abundante cazón, el sabroso mero, la extendida raya, el ramoso pulpo, el peje pluma, el bulcaito, el jorobado y otras cien especies tan variadas y gustosas al paladar, como a la vista, en su tranquilo mar.

Entre toda la multiplicidad de peces predomina el cazón, el cual es para Morelet "el monarca del mercado"; es el plato por excelencia de todas las clases, su precio y variedad lo hacen accesibles a todas las familias, "la mayor parte de las familias pobres viven del cazón, es decir de tiburones; y no se contentan con solo los pequeños, pues he visto vender a algunos que tenían más de dos metros de largo y que perfectamente hubieran devorado a su dueño"<sup>16</sup>.

<sup>12</sup> JUAREZ López; José Luis; Op. Cit, p.

<sup>13</sup> ALCALÁ Ferráez, Carlos; Op. Cit., p. 203

<sup>14</sup> Idem.....p.196

<sup>15</sup> AH-KIM-PECH, M. Desiré Charnay en Campeche Año 3, Núm. 26, Abril 1 de 1939, p. 5

<sup>16</sup> AH-KIM-PECH, M. Desiré Charnay en Campeche Año 3, Núm. 26, Abril 1 de 1939, p. 5

El cazón al ser frecuente en la mesa se gustaba en diferentes presentaciones, pueden ser frescos, salados, asados, fritos y guisados en todas formas y todas ocasiones. El cazón, pertenece a la familia de los tiburones, y para evitar la alarma en los extranjeros, se eliminó la palabra tiburón del vocabulario gastronómico. A finales del siglo XIX el cazón se había convertido en pilar de la gastronomía campechana; José Vasconcelos que vivió en la ciudad en los últimos años del siglo, menciona la singularidad de la cocina campechana conformada por variedad de especies y que "además añaden peces sin rival en el mundo como el cazón y el róbalo"<sup>17</sup>. Ricos y pobres se regalaban con arroces moriscos teñidos de azafrán y cazones nativos entomatados sobre el pan de maíz y por las tardes con pozole fresco para ahuyentar el calor<sup>18</sup>.

Otra especie que disfrutaba de gran aceptación era el pámpano, aunque su consumo se restringía para la gente "rica" de la ciudad, debido a la dificultad de conseguirlo y a la belleza de su cuerpo con tonalidades que varían del azul metálico al verde, encarecían el mismo; de igual manera, otorgaba envidia al que lo adquiriera para su mesa, "no se detiene siquiera en el mercado, sino directamente va a casa del rico, donde se le acoge con respeto por su sorprendente belleza, mientras hace con él la cocinera una obra maestra de delicadez y de gusto"<sup>19</sup>.

La carne ha formado siempre parte de la dieta campechana, la ingesta de puerco es primordial en toda comida. La forma de cocinar la carne tiene gran influencia del Caribe, se emplean especias en grandes cantidades, sobre todo pimienta, y se utiliza sal durante la cocción y abundante hidratos

<sup>17</sup>AH-KIM-PECH, José Vasconcelos en Campeche en el año de 1896. Año 3. Núm. 30, Agosto 1 de 1939, p. 10

<sup>18</sup>AH-KIM-PECH, Campeche por José Vasconcelos, Año 1, Núm. 6, Agosto 1 de 1937, p. 1

<sup>19</sup>AH-KIM-PECH, M. Desiré Charnay en Campeche, Año 3, Núm. 26, Abril 1 de 1939, p. 6

de carbono, sobre todo arroz, y se cuecen los alimentos de forma muy prolongada. La tradición caribeña tendría buenos adeptos en los platillos locales, el jamón claveteado proviene de la época colonial y para el siglo XIX se había arraigado en la gastronomía local, figurando según comenta el visitante Waldeck que "El jamón en vino es el mejor plato de la cocina yucateca".

El cerdo en la cocina fue típico, aprovechándola casi en su totalidad, la manteca fue el aceite preferido para sazonar las comidas. Su carne se consume bajo innumerables formas, el cuero se convierte en chicharrón y sus vísceras y pezuñas pueden parar en un caldo. Dichas prácticas en el consumo de carne en ocasiones resultó incómodo, pues a los ojos del mismo Waldeck consideraba que "El uso inmoderado de carne de puerco prueba la grosería del gusto de las gentes de este país"<sup>20</sup>.

Para los caldos se consumían muchas menudencias, como son: el hígado, pezuñas, mollejas de pavo, riñones, seso y menudillos de ave.

Ahora, para los indígenas de la ciudad costera, ellos mantenían una dieta más balanceada con el consumo de pescado, carne, vegetales, flores, granos, en comparación de los indígenas que vivían en los interiores de la península, para quienes su consumo de carne se limitaba individualmente a 1.75 kg por año<sup>21</sup>.

La bebida representaba el complemento de los paladares de la población decimonónica, el cacao tuvo importancia económica y alimenticia entre los mesoamericanos, y a lo largo del siglo XIX, el chocolate no dejó de ser la bebida más popular de México. Si bien por influencia europea "se impuso en la repostería y empezó a rivalizar con el café y el té, no tuvo un rival digno como reconfortante, digestivo y estimulante"<sup>22</sup>.

El vino para los habitantes de clases altas, era símbolo de estatus y poder, ellos bebían "los vinos y licores más costosos"<sup>23</sup>, y nada mejor que acompañarlo a la hora de la comida "Buena mesa de mariscos en escabeche de aceite de puro de oliva, con ajos provenzales y aceitunas lustrosas y vino de uva abundante para la sed"<sup>24</sup>, el vino era el producto más importado desde que Campeche mantenía el privilegio portuario de la península.

Los habitantes criollos y peninsulares comenzaban su día muy temprano con un desayuno relativamente ligero -chocolate y pan dulce-; el pan era uno de los alimentos preferidos de los habitantes de la villa, su consumo era en gran medida exclusivo para las clases acomodadas, "son importadas de 13 a 14000 barriles de harina de trigo al año, de Nueva Orleans y Nueva York"<sup>25</sup>. A las diez de la mañana un desayuno caliente con carne, huevos o

la ración de frijoles.

Había la costumbre, entre los considerados decentes, de comer entre las dos y cuatro de la tarde; la comida se servía según mandaban los manuales que especificaban que después de acomodar la mesa con los cubiertos, servilletas, platos y pan, acomodados simétricamente, sirven primero las sopas, retiradas las sopas se introducirá inmediatamente el puchero o cocido, con las frutas que se colocan en el centro de la mesa y a los extremos la carne; siguen después los pasteles y gelatinas, por último los postres dulces y las frutas; también se pondrán en el centro de la mesa los ponches y sangrías nevadas, acabado el refresco, pasaban a otra pieza de la casa para tomar el café; con el café se sirven los vinos y licores, dejando las botellas de vino de champaña, con proporción a que dos o cuatro personas cuando más puedan servirse de ellas.<sup>26</sup>

Al caer la tarde y después de la tradicional siesta, seguía la hora del chocolate que era a las seis, semejante a la costumbre inglesa de tomar Té en esa hora, y para concluir el día la cena con algo ligero, que podía ser chocolate y un poco de pan.

En las casas, era común la existencia de una molendera, dedicada al molido del cacao y del maíz, necesarios para la elaboración de chocolate y tortillas. Por lo tanto, fue indispensable contar con el almacenaje suficiente de tales productos y aquellos otros comestibles que pudieran permanecer sin descomponerse.

A pesar de las medidas tomadas por los españoles para imponer sus costumbres por encima de la de los naturales de Yucatán, esto nunca se consumió del todo, pues los indios acostumbraban hacer dos comidas, la primera, al amanecer, que consistía en tortillas y atole.

<sup>20</sup> Alcalá Ferraez, Carlos. Op. Cit., pág. 231

<sup>21</sup> Las Mejoras Materiales; Campeche, Febrero 25 de 1859, Tomo I, núm. 8, p. 299

<sup>22</sup> MEZA Rodríguez, Marcela; El chocolate en México siglo XIX y XX, Revista del Bicentenario # 9; Instituto Mora

<sup>23</sup> Archivo Histórico del Arzobispado de Yucatán, "Carta al Obispo del párroco de Campeche", Arreglos parroquiales, vol. 3, exp. 74, 8 de febrero de 1827

<sup>24</sup> AH-KIM-PECH; Campeche por José Vasconcelos, ; 1 de agosto de 1937, año 1, Núm. 6

<sup>25</sup> Las Mejoras Materiales; Campeche, Febrero 25 de 1859, Tomo I, núm. 8, p. 299

<sup>26</sup> tomado del apartado servicio de mesa del Prontuario de cocina para un diario regular por doña María Ignacia Aguirre bien conocida por lo práctica en el arte. Mérida, Imp. R. Caballero. 1986.

Al mediodía, solían ingerir pozole para refrescarse, el cual consistía en moler el maíz y después diluirlo con agua, con la harina grosera que se obtiene, se hacen bolitas. Un pedazo de esa pasta mojado en agua ligeramente azucarada forma una excelente bebida a la cual se da el nombre de pozole<sup>27</sup>.

La segunda era una comida realizada entre las dos y tres de la tarde, aun del maíz que es lo principal en su alimentación agregaban frijoles o judías, camotes, ñames, yuca y muchas otras raíces y frutas que crecen naturalmente en el bosque, los sustentos son todos vegetales.<sup>28</sup>

La manera indígena de preparar los alimentos constituyó uno de los placeres gastronómicos que satisficieron tanto a los españoles y los extranjeros, la manera de procesarlo difiere muy poco del sistema seguido por los indios antes de la conquista<sup>29</sup>, los indios sazaban sus comidas por medio de la trituration a la piedra de moler, de las semillas de calabaza, mezclada con su aceite y además de especiar con agua el chile quemado y molido, el chilmol. Usaban también muchas plantas de alegre sabor y delicioso condimento, como el achiote, chaya, epazote, diversas variedades de ají picante. La forma de cocinarlo también era una parte primordial de la cocina tradicional, Stephens detalla la elaboración: "esta manera peculiar de cocinar cierta clase de comidas indígenas, se llama Pib en la lengua maya, y goza de muy justa fama en ciertos platos preparados de esta suerte, como el pibil-haleb; pibil-keken y otros semejantes."<sup>30</sup>

Esta forma de preparar alimentos consistía en hacer un hoyo en el suelo, con una profundidad de 1 metro, calentar piedras y leña dentro del hoyo hasta alcanzar la temperatura deseada, después se inserta lo que se quiera cocinar, previamente la comida se envuelve con hoja de plátano; se rellena el agujero con tierra y con hojas de huano, y así los alimentos adquieren un sabor característico.<sup>31</sup>

## Consideraciones finales.

Este estudio refleja que la comida y los gustos gastronómicos son una representación de la sociedad. El consumo de alimentos se convierte de esta manera en expresión, costumbres, tradiciones, y en claro reflejo de la sociedad y sus distinciones.

La gastronomía campechana en el siglo XIX, se determina por una cocina diferencial, la comida era resultado de años de migración española y del comercio de ultramar; en Campeche la elite abrazaba una tradición de corte europeo, las pautas de comida y las buenas costumbres venían del extranjero como modelo de modernidad y civilización, también los grupos de emigrantes y visitantes caribeños llegados al puerto trajeron productos y procedimientos culinarios que adhirieron al paladar campechano.

A principios del siglo XIX, los prontuarios ofrecen una variedad de platillos de corte criollo, en estas recetas se ven muy poca influencia indígena y no hace mención a alguna comida regional en particular; estas élites fueron las que excluyeron lo mestizo o popular, y el desprecio hacia los platillos indígenas convirtió estos en señal de mal gusto. Con la independencia y al finalizar la Guerra de Castas, las divisiones raciales y las diferencias en la comida no se diluyeron durante casi todo el siglo XIX.

<sup>27</sup> Alcalá Ferraez, Carlos. Op. Cit. P. 231

<sup>28</sup> Las Mejoras Materiales; Campeche, Febrero 25 de 1859, Tomo I, núm. 8, p. 299

<sup>29</sup> STEPHENS, John L.; tr. Sierra O'Reilly, Justo; Viaje a Yucatán, a fines de 1841 y principios de 1842. Consideraciones sobre los usos, costumbres y vida social de este pueblo, y examen y descripción de las vastas ruinas de ciudades americanas que en él existen. Obra que, con el título de "Incidents of travel in Yucatán", Campeche, Imp. Joaquín Castillo Peraza, 1848, p. 295

<sup>30</sup> STEPHENS, John L. Op. Cit. ... P. 222

<sup>31</sup> Prontuario de cocina para un diario regular por doña María Ignacia Aguirre bien conocida por lo práctica en el arte. Mérida, Imp. R. Caballero. 1986.

Campeche al lograr su emancipación en 1862, indaga nuevos símbolos para reforzar una identidad local ajena a la yucateca, en la búsqueda de alcanzar identidad, la gastronomía ayudaría a fomentar esta ideología, a pesar que las de la comida son similares los campechanos adaptarían ingredientes y modos de preparación que los distinga de tan molesto vecino.

A finales del Siglo XIX, el alimento indígena va ganando terreno en la mesa de los campechanos, los recetarios tienen apartados sobre "las cocinas yucatecas", utilizando el nombre maya para cada platillo; las especies del mar se convierten en los pilares de la gastronomía de Campeche y los panes en especial los de "hojaldras" llevan adheridos el término de "campechanas", iniciando el "sincretismo culinario" hasta establecer una comida regional adherible al mestizaje.

En las postrimerías del Siglo XIX y principios del XX la comida campechana comienza a consolidarse, se empieza a apreciar de mejor manera la comida que presentaba elementos originarios de la región, y se promueve adaptar los platillos españoles con los ingredientes indígenas y los caribeños; aun tardarían muchos años para que Campeche vivifique y encuentre su identidad por medio de la cocina.



AGUIRRE, M. I. (1932) Prontuario de cocina para un diario regular por doña María Ignacia Aguirre conocida por lo práctica en el arte. Mérida, Imp. R. Caballero.



Mercado público y pescadería.

Fondo Alcocer Bernés

## BIBLIOGRAFÍA.

Relación que hace el Dr. Domingo Campos de su viaje a Yucatán y cuenta que da al público de su piadosa comisión: México, imprenta de Vicente García Torres; 1849

Prontuario de cocina para un diario regular por doña María Ignacia Aguirre bien conocida por lo práctica en el arte. Mérida, Imp. R. Caballero. 1986.

Prontuario de cocina para un diario regular por doña María Ignacia Aguirre bien conocida por lo práctica en el arte. Mérida, Imp. De L. Seguí calle del puente. 1932

Antiguo manual de cocina yucateca; Mérida de Yucatán, 5 edición, 1898

ALCALÁ Ferráez, Carlos; La Ciudad de Campeche a través de viajeros extranjeros. 1834-1849, Estudios de Historia y Sociedad, El Colegio de Michoacán, vol. XXXI, núm. 122, 2010, pp. 201-244.

ALONZO Méndez, Omar Alejandro.(2007). Gastronomía Yucateca: Fusión de Culturas. Tesis de Licenciatura. Universidad de las Américas Puebla, Cholula, México.

FERREIRA de Almeida, María Cándida; Las Comidas Tradicionales en Tiempos de Globalización: la arepa se (trans)viste en hamburguesa. Colección Monografías, N° 6. Caracas: Programa Globalización, Cultura y Transformaciones Sociales, CIPOST, FaCES, Universidad Central de Venezuela. 2004. 32 págs. Disponible en <http://www.globalcult.org.ve/monografias.htm>

GRANADOZ Baeza, Bartolomé del; Los indios de Yucatán, sus virtudes, supersticiones, idiomas y costumbres; Mérida, Ediciones Liliput, 1937.

HELLER, Carl Bartholmaeus; Viajes por México en los años 1845-1848, México, Banco de México, 1987.

JUAREZ López; José Luis; Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX; CONACULTA, 2012, pág. 223

LANZ Cárdenas, Manuel; La gastronomía en el contexto de la cultura mexicana, colección Instituto Campechano, San Francisco de Campeche, México, 2008.

MEZA Rodríguez , Marcela; El chocolate en México siglo XIX y XX, Revista del Bicentenario # 9; Instituto Mora

MINTZ, S. W. (2003) Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones

en la comida, la cultura y el pasado. México, D. F., Ediciones de la Reina Roja, S.A. de C.V.

PONCE de Barbachano, Teresa; Artes de México, México D.F., 1986, pag.131

RODRÍGUEZ Pérez, Mónica; Epidemias, condiciones de vida y salud entre las etnias de Campeche durante la colonia temprana; los investigadores de la cultura maya, 14; 95-103; Universidad Autónoma de Campeche, Campeche

STEPHENS, John L.; tr. Sierra O'Reilly, Justo; Viaje a Yucatán, a fines de 1841 y principios de 1842. Consideraciones sobre los usos, costumbres y vida social de este pueblo, y examen y descripción de las vastas ruinas de ciudades americanas que en él existen. Obra que, con el título de "Incidents of travel in Yucatán", Campeche, Imp. Joaquín Castillo Peraza, 1848.

TRUEBA, Cesar; El racismo en México. Una Visión sintética, México, CONACULTA (tercer milenio), 2009.

VERA Tiesler y Pilar Zavala; La vida y muerte en la Ciudad de Campeche durante los siglos XVI y XVII; en orígenes de la Sociedad Campechana; vida y muerte en la ciudad de Campeche durante los siglos XVI y XVII; coord.. Vera Tiesler y Pilar Zabala; Gob. Estado de Campeche; Pág. 15-24



Espaldas de la antigua pescadería.  
Fondo Alcocer Bernés

# BRAVUCÓN Y PELEONERO: EL BARRIO DE SAN FRANCISCO.



Lic. José Eduardo  
Mosqueda Morales.  
Colaborador de la Dirección  
de Investigaciones Históricas y Sociales.

Sólo la memoria nos salva del tiempo. El pasado es siempre una ausencia que se hace presente y se convierte en el objeto del deseo, volviendo a la muerte vulnerable. Fuera de su alcance quedan cosas, cartas, escritos, recuerdos, fotografías...que nos permiten alimentar nuestros recuerdos, nuestra imaginación...

La historia del barrio de San Francisco es la historia misma de la ciudad y ambas han marchado a la par desde que era un asiento maya con el nombre de Ah-Kin-Pech. Los mayas ocuparon todo el territorio conocido como Península de Yucatán, el cual durante la época del posclásico estuvo dividido por cacicazgos. Uno de los más importantes fue el cacicazgo de Ah-Kin-Pech, cuya cabecera principal se encontraba en el actual barrio de San Francisco. El pueblo indígena estaba a un lado de una salida de un río, que los españoles le llamaron "estero de los lagartos", y que desemboca al mar. Era un pueblo de pescadores mayas que comerciaban sal, pescado fresco, salado, seco y ahumado, miel y otros productos de la tierra.

A finales del siglo XV, España había logrado su unidad política territorial y religiosa con los reyes católicos Isabel y Fernando. Europa salía de la Edad Media y los europeos querían conocer más allá de sus fronteras naturales, esto los motivó a realizar viajes de exploración a lo largo de la costa africana; habían traspasado tierras tan lejanas como la India y China, pero nunca se habían consolidado como una empresa colonizadora.

En 1492, después de una serie de negociaciones entre la corona y un navegante genovés de nombre Cristóbal Colón se inició la aventura más importante jamás realizada por una nación, una aventura que revolucionó al mundo conocido, que rompió cánones religiosos, económicos, políticos y sociales. A principios del siglo XVI, prácticamente todo el Caribe se encontraba ocupado por pequeñas colonias que iban alcanzando una evolución social con el nuevo contacto español.

El despoblamiento de las islas del Caribe, la falta de mano de obra indígena, obligó a los españoles a mirar más allá de las aguas desconocidas, así un grupo de españoles liderados por Francisco Hernández de Córdoba llegaron por primera vez a la Península de Yucatán en febrero de 1517. Costeando, llegaron a un poblado, según menciona el cronista Bernal Díaz del Castillo "...de esta manera vimos desde los navíos un pueblo y al parecer algo grande y había cerca de él gran ensenada y bahía. Creímos que habría río o arroyo donde pudiésemos tomar agua, porque teníamos gran falta de ella (...) y hubimos de saltar en tierra junto al pueblo, y fue un domingo de Lázaro (22 de marzo) y a esta causa pusimos a aquel pueblo por nombre Lázaro y así está en las cartas de marear y el nombre propio de indios se dice Campeche." Este sería el primer nombre cristiano de este barrio y en donde la tradición señala que aquí los españoles dieron gracias a Dios por medio de una misa.



Iglesia de San Francisco. Fondo Alcocer Bernés.

En 1526, Francisco de Montejo el Adelantado logró las cartas necesarias para la conquista de Yucatán, después de varios años de lucha, de 1530-31 se asientan nuevamente en este sitio llamándole: Salamanca en recuerdo del lugar donde nació. Una vez logrado la pacificación de esta región, Francisco de Montejo el mozo fundó la villa de San Francisco de Campeche.

A lo largo de la historia el barrio de San Francisco ha jugado un papel importante dentro de la historia de la ciudad, pero han sido muchos elementos que lo han distinguido de los demás barrios, porque aparte de ser emblemáticos del barrio y de sus habitantes, tres de ellos se han convertido en atractivos turísticos: 1) La Iglesia y el Convento de San Francisco, 2) La Plazuela y los Portales y 3) El Circo Teatro Renacimiento. Estas son las cartas de presentación de este barrio "bravucón y peleonero" como le llamara el compositor José Narváez.

### **El convento e iglesia de San Francisco.**

La iglesia y convento de San Francisco han jugado un papel trascendental en la vida histórica de Campeche. En sus inicios fue un asiento franciscano, punto de partida de las primeras misiones evangelizadoras del siglo XVI a toda la península. En 1545 arribó al poblado maya un grupo de franciscanos procedentes de Guatemala bajo la dirección de Luis de Villalpando quienes de inmediato se dieron a la tarea de evangelizar a los mayas de este lugar, así como la construcción del primer convento en toda la península.

El convento franciscano posee todas las características de la arquitectura monástica franciscana, templos de una sola nave de carácter militar defensivo, sin crucero, un presbiterio poligonal ciego, techado con bóveda de cañón y vigas, dividida por cuatro arcos. La portada de la iglesia es sencilla con portón ferrado y ventana coral, debajo de ella se encuentra un escudo con los símbolos de los franciscanos: las cinco llagas de Cristo, el remate final lo forman la espadaña.

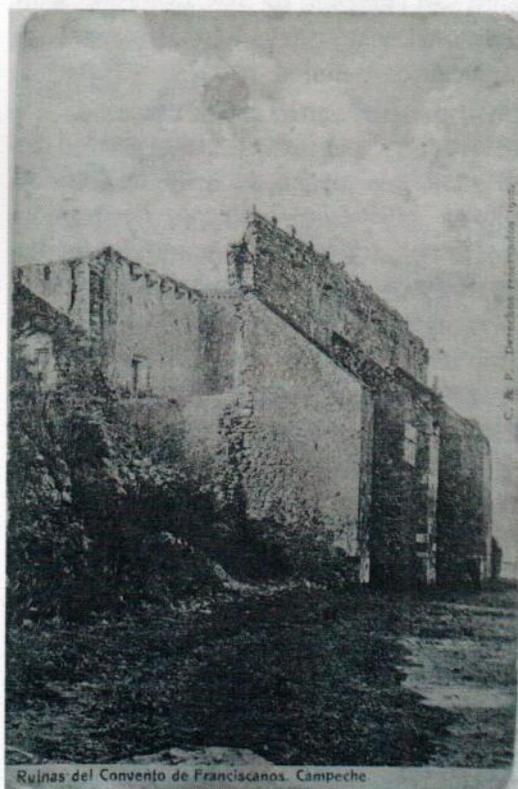
Lo primero que se construyó fue el claustro y a partir del siglo XVI se construyó la iglesia, cuyos inicios fue una construcción de piedra. El monasterio fue muy sencillo, el primer piso era un pequeño patio rodeado de pórticos alrededor del claustro, pasillos cubiertos dedicados a la meditación y oración. En el segundo piso las celdas de los frailes eran comunicadas por largos corredores en la que los viajeros y pobres recibían alimentos sin necesidad de entrar al convento.

La iglesia de San Francisco de Campeche fue la primera que se construyó en la península en el año de 1546, y se escogió un lugar cercano a la playa, en el pueblo primitivo de indígenas que



estaba a poca distancia del lugar donde se había trazado la nueva villa de españoles. La iglesia y convento durante la colonia jugó un papel muy importante, fue refugio de los habitantes de la villa durante los ataques piratas, esto provocó que se destruyera y se iniciase en el interior de la villa la construcción de otro convento, San Roque, mejor conocido como San Francisquito.

La iglesia franciscana abarcó un espacio mayor del que actualmente tiene y



Ruinas del Convento de Franciscanos. Campeche.

Ruinas del convento de franciscanos. Fondo Alcocer Bernés.

que ha ido perdiendo con el paso del tiempo.

En 1822, ante la necesidad de abrir un camino carretero, el Ayuntamiento acordó destruir una parte del atrio, contando con el permiso del obispo de Yucatán, quien lo cedió para beneficiar a la ciudad. En 1890 se abrió una colecta para cerrar el atrio con una reja de hierro o de madera, la cual se construyó pero después fue destruida, igualmente que una parte de los muros con contrafuertes del claustro. Y recientemente un hermoso altar lateral que se encontraba cubierto de mosaicos poblanos, siendo recubierto por otro material.

La iglesia y convento de San Francisco, sin duda alguna, forman parte de nuestra historia y del paisaje cotidiano de este barrio, y como cada año, el barrio se viste de fiesta para la realización de su tradicional feria de San Francisco, la cual se efectúa cada 4 de octubre en honor a quien fuera el patrono de la Villa de San Francisco de Campeche a partir de su fundación, motivo por el cual, los campechanos se reúnen en torno a esta celebración para conmemorar al santo San Francisco de Asís. Asimismo, este tradicional festejo sirve para rememorar la fundación de la ciudad.

Esta feria incluye gran variedad de actividades y espectáculos de tipo social, cultural, artístico y religioso, destacando atracciones tradicionales como la lotería campechana, el palo y el puerco ensebados, los juegos mecánicos, bailes, antojitos mexicanos, dentro de los cuales se disfruta de la muy típica comida campechana, sin dejar de lado las ceremonias religiosas y peregrinaciones en honor al santo patrono.

### **La Casa Escuela de San Francisco.**

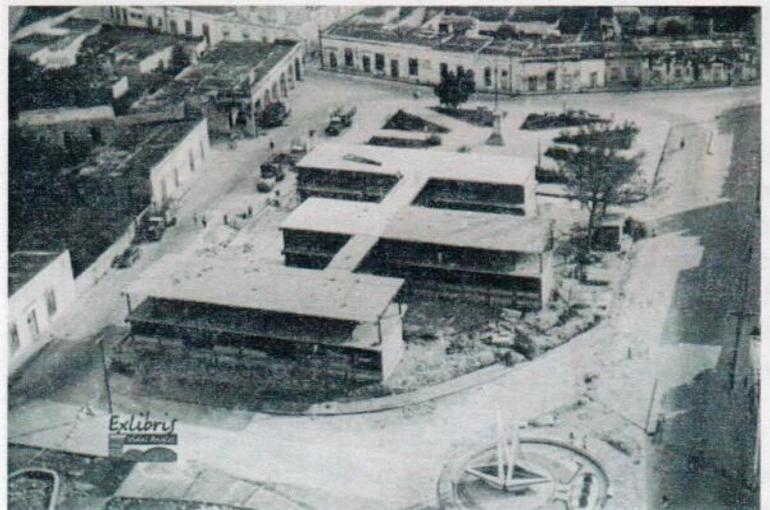
Muchos san francisqueños estudiaron en la vieja Casa Escuela y algunos conservan el recuerdo de ella, edificio que fue destruido durante el gobierno de Ortiz Ávila, quien en su afán de modernizar la ciudad, tiró viejos edificios que formaban parte de nuestra

identidad. Su nombre oficial fue Escuela Federal Núm. 3 Juan Bautista Flota, mejor conocida como la "Casa Escuela" posteriormente se le cambió el nombre por Miguel Hidalgo, estuvo ubicada en el espacio que hoy ocupa una cancha de juegos y un módulo, a un costado de la iglesia de San Francisco.

La primera piedra de este edificio fue puesta por el entonces gobernador del Estado Lic. Luis García Mezquita, el día 2 de abril de 1905, pero las obras de este edificio se vieron afectadas por el fallecimiento del gobernador, el suceso propició que se paralizaran los trabajos y que estos fueran reanudados hasta el día 9 de julio de 1906, año en que el encargado del gobierno era el Lic. Tomás Aznar y Cano (1905-1907), recomendó al Presidente de la Junta de Mejoras Escolares al Sr. Domingo Hurtado la continuación de la obra.

La edificación se volvió a suspender por segunda vez a causa de la crisis financiera que abatió al Estado, lográndose levantar los muros hasta su total altura. Una vez más los trabajos se reanudaron hasta el periodo de gobierno del Lic. Manuel Castilla Brito (1911-1913); pero esto de nueva cuenta fueron interrumpidos por tercera ocasión, debido a los acontecimientos políticos; sin embargo, en el gobierno del Gral. Manuel Rivera (1913-1914) ordenó que se retomaran los trabajos de construcción, no obstante, su proceso fue muy lento puesto quien concluyó el edificio fue el gobernador, el general Joaquín Mucel Acereto. Transcurridos nueve años con nueve meses a la fecha de haberse iniciado la construcción de la Casa Escuela, se inauguró el día 11 de enero de 1915. El evento estuvo a cargo del comisionado representante del gobernador del Estado, el profesor Francisco G. Torres.

La Casa Escuela fue una construcción de estilo moderno muy alto, cuya entrada estaba franqueada por cuatro columnas.



Escuela Miguel Hidalgo. Fondo Alcocer Bernés.

Estaba rodeada por todos lados de arriates y éstos a su vez por un muro de 80 cm. de altura. El interior estaba formado por un gran techo de láminas que fungía como aljibe, a este espacio lo rodeaban los amplios salones de clase, que a su vez tenían grandes ventanas con pretilas casi al ras del suelo, los cuales reunieron todas las condiciones higiénicas que debe de llenar un establecimiento de esta naturaleza. Así mismo se construyó un pequeño jardín al frente de la escuela. En el interior del edificio se construyó un teatro en el cual se realizaron las veladas culturales que se organizaban para el deleite de las familias del barrio.

La falta de mantenimiento a las instalaciones de la Casa Escuela ocasionó que los techos de láminas, que se encontraban en el patio, fueran un peligro para la seguridad y protección de los alumnos, circunstancia que originó que el recinto dejara de funcionar como centro educativo. La comunidad estudiantil fue reubicada a una nueva escuela que se encontraba situada en la calle de la cueva derrumbada, Rivas Palacios entre 14 y 16.

El edificio se encontraba ubicado en una sección actual del parque y se derrumbó en los años 60' durante el gobierno del coronel Ortiz Ávila. En el periodo de 1962-1965 en ese mismo espacio se construyó un nuevo plantel, con aulas prefabricadas, estructuras metálicas, brooks, cancelería y plástico, conservando el mismo nombre "Miguel Hidalgo". Este edificio se derrumbó en 1975 y la escuela fue reubicada en los terrenos ganados al mar, donde permanece hasta el día de hoy.

En este lugar de la Casa Escuela se les dieron clase a centenares de niños y niñas de San Francisco, profesores que aún perduran en el recuerdo de los pobladores de este barrio. Como la maestra Carmen Segura Recio que fue directora del colegio de 1924 a 1937, Antonia Díaz Cu de 1938 a 1940, o las maestras Rosa



La casa escuela de San Francisco. Fondo Alcocer Bernés.

María Ferrer, Sara Campos, Rosa María Vega, Olga Cu, Adda Elena Castillo, María Lavalle Urbina, Concepción Durán Lanz, Carmen Zapata, María Carrillo, el Chato Alonso Ávila, Fernando Trejo Carrillo, Guillermo Illescas Carabeo y Elia Ester García.

### **La fuente de los pescadores.**

Un elemento artístico que se relaciona con la zona del barrio, por ser un área de pescadores y estar cerca de la costa, es sin lugar a dudas, la Fuente de los Pescadores mejor conocida como "El Barquito", estructura arquitectónica que se encuentra anexada al parque Pablo García, de este barrio de San Francisco.

En 1962, por órdenes del gobernador constitucional José Ortiz Ávila, se mandó construir una especie de glorieta con apariencia monumental en forma de barco, la cual tenía dirección para ambos sentidos, hacia la calle 10B. En unos de los costados se hallan tres pequeñas artísticas, las cuales simbolizan a tres aves. Cada una de ellas estaba formado por un juego de figuras geométricas que en su conjunto daban la apariencia de un ser zoomorfo.

La estructura principal es un barco que se halla en la parte más alta, a desnivel de la fuente, compuesta por dos cuerpos adosados. Los extremos del buque parecieran representar la proa, mientras que la parte que las unían semejan a la popa. En cada uno de los extremos de la manga de las dos estructuras, se levantaban los dos mástiles que conformaban la vela, formando un triángulo isósceles y rematando en la punta a manera de flecha redondeada. Toda la obra en su conjunto tenía un estilo arquitectónico Art Decó, mostrando de esta manera los innovadores avances en la arquitectura de la época, puesto que el diseño se basaba en trazos y figuras geométricas.

Recientemente, la Fuente de los

Pescadores fue demolida para darle mayor fluidez al tránsito vial y acabar con las complicaciones de dichos ejes del barrio, lo que motivó su reubicación; sin embargo, las condiciones internas de la estructura no permitieron su traslado, ya que presentaban grietas. Para la réplica del monumento, la primera estructura permaneció hasta concluir la nueva obra para poder hacer una copia fiel del original. Al nuevo proyecto se le anexaron unas redes que van desde la proa hasta la punta superior de la vela, y su calado fue pintado de negro al igual que las base de las aves y el borde inferior de la fuente. También se colocaron cuatro focos en la parte de la cubierta para darle mayor esplendor y belleza por las noches.

### **Los portales y plazuela de San Francisco.**

¿Quién no conoce los portales y la plazuela de San Francisco? ¿Quién no ha ido a disfrutar los panuchos, las tortas, trancas, caldos y otras delicias culinarias en los portales? No hay campechano que no lo haya visitado, incluyendo a visitantes de todo el país. Este sitio tan característico de la ciudad, tan distintivo de Campeche se encuentra obviamente en el barrio de San Francisco.

Pero este lugar también tiene su historia, la cual se remonta al siglo XVIII cuando se inició la construcción de los portales, pues en una placa situada en el corredor norte, ostenta la fecha de 20 de febrero de 1737. El edificio de los portales consta de dos corredores que se cruzan perpendicularmente hacia su esquina noreste. El corredor del lado este está formado por 7 arcos de medio punto sostenidos por columnas las cuales miran al poniente, siendo este corredor de 32.25 m. de largo y 5.15 de ancho con una separación entre columnas de 2.84 m. Por otra parte, el corredor norte es de mayor longitud que el primero ya que mide 66.02 m. de largo de este a oeste, por 4.38 de ancho y está compuesto por 16 arcos de medio punto sostenidos por columnas las cuales miran al

poniente, siendo este corredor de 32.25 m. de largo y 5.15 de ancho con una separación entre columnas de 2.84 m. Por otra parte, el corredor norte es de mayor longitud que el primero ya que mide 66.02 m. de largo de este a oeste, por 4.38 de ancho y está compuesto por 16 arcos de medio punto sostenidos por columnas las cuales miran al sur, las columnas de los arcos están separadas por un espacio de 2.84 m. a excepción del arco central, donde se encuentra La torre del reloj, misma que conduce a la calle Gómez Farías cuyo espacio de separación entre sus pilastras es de 4.75 m.

La gente mayor dice que en este sitio se encontraba un café-cantina y salón de billares que ocupaban los primeros cuatro arcos del extremo sur y en los otros tres una cordelería y un espacio encargado de instalar molinos. Los otros lugares eran ocupados por pequeños comerciantes y casas habitación. Se encuentra también en el recuerdo de los habitantes del barrio, la propaganda que se pegaban en las paredes y columnas del edificio como una que decía: "pidan jabón Llovera", familia que instaló en este sitio una fábrica de aguardiente. Otras tiendas fueron la fábrica de refrescos "El Águila" y una de galletas llamada "Dondé" y más adelante una farmacia del Sr. Antonio Hernández llamada "Botica de San Francisco".

Lo más significativo es la torre del reloj, construcción situada al centro del corredor norte y es el elemento más sobresaliente que comunica con la calle Gómez Farías. La torre del reloj está dividida por tres cuerpos con decoraciones similares (almenas) lo cual le confiere un aspecto de fortaleza y en él se encuentra un reloj de cuatro carátulas. Esta torre fue inaugurada el 28 de septiembre de 1930 durante el gobierno de Ramiro Bojórquez y el presidente municipal Víctor Vázquez Marina. A lo largo de su historia esta plaza ha sufrido varias remodelaciones, porque aparte de ser el corazón del barrio, es un elemento turístico de gran importancia que ha cruzado las fronteras estatales.

### **Circo Teatro Renacimiento.**

¿Quién no disfrutó de las películas proyectadas en el Renacimiento? Los pobladores mayores comentaban que venían desde Santa Ana al cine, a gozar las películas como Ben -Hur con Román Novaro, o la Dama de las Camelias con Greta Garbo. El cine Renacimiento, con este nombre siempre se le conoció y es la joya más preciada de este barrio.

Construido por don Rafael Alcalá, vecino de este barrio, y Cenobio Inclán, bajo la dirección y diseño de Manuel F. Rojas. Su edificación comenzó el 24 de junio de 1906 en un predio propiedad particular cerca de la plazuela de San Francisco. Desde

sus inicios el local brindó a la colectividad campechana espectáculos de circo, teatro, corridas de toros, box y cine. Este edificio, en la madrugada del 5 de diciembre de 1910 se incendió, pero, gracias a la perseverancia del señor Alcalá hizo posible la construcción de otro edificio nuevo, elegante con una ornamentación fina, con comodidad y garantías de seguridad al público.

Su inauguración se llevó a cabo en enero de 1912 con una corrida de toros y un espectáculo de zarzuelas. El Circo Teatro Renacimiento significó un lugar de escape, de diversión, de bullicio donde convergían todas las clases sociales. Sus calles aledañas se convertían en un pequeño mercado donde se vendían y compraban todo tipo de mercancías, comidas y bebidas, salpicados por los gritos de vendedores ambulantes que anunciaban sus productos.

Imagino una función de box en el Renacimiento donde concurrían personajes de la clase media compuesta desde letrados hasta aguadores, pregoneros, panaderos, pescadores que venía arregladitos con sus ropas de domingo, a disfrutar el espectáculo, y colándose algunas damas que también gustaban del deporte rudo. Espectáculo cargado de energía, de fuerza, de pasiones encendidas donde el espectador chiflaba, insultaba, reía o aplaudían ruidosamente, manifestando su agrado o desagrado del espectáculo. Alrededor del público, abundaban los venteros de cigarros, refrescos, cervezas y comida, que al mismo tiempo que vendían, disfrutaban de las peleas de box, esto sí, que era gozar de un verdadero espectáculo popular. Al término todos salían ruidosamente, comentando si habían peleado bien los boxeadores y corrían a sus carros, a los coches de alquiler, camiones si todavía era hora, o simplemente regresar a pie por las calles medio oscuras del barrio, hacia sus casas.

Con el paso del tiempo el sitio se convirtió en una ruina: sólo lo visitaban los murciélagos, o aves que habían encontrado dónde hacer sus nidos, y uno que otro borrachito que lo usaba como dormitorio y baño público, pareciera que el tiempo se encargaría de borrar toda huella de él. Sola, como un faro, la pequeña tienda de don Juan Chan permanecía en la entrada como invocando glorias pasadas.

Afortunadamente, el gobierno del Estado entró al rescate del inmueble y hoy luce con la tecnología actual con su esplendor de antaño. Hoy, el Circo Teatro Renacimiento haciendo honor a su nombre ha vuelto a renacer para seguir presente en este barrio san francisqueño y seguir formando parte de su historia.

No quiero dejar fuera otros espacios que forman parte de la historia de este barrio como son sus calles y sus lugares

circunvecinos, y quiero hacerlo a través de vivencias orales de personas que vivieron toda su vida en este barrio, como lo fue el Sr. Salvador Rivera Flores, mejor conocido como "Vallo":

"Por haber vivido muchos años en el corazón de San Francisco, mi niñez y adolescencia se impregnaron de hermosas estampas naturales propias de esa época; por ejemplo, recuerdo, cual si fuera hermosa postal, a la querida iglesia salpicada en su lado norte por el majestuoso mar, y casi enmarcándola, en este mismo costado, por un hermoso flamboyán cuyas flores servían para ofrendarlas a Jesús en el mes de junio. Muy cerca de este sagrado edificio se encontraba mi modesta vivienda de tejas, que por muchos años alquilaron mis padres.

Entre la iglesia y la casa escuela donde estudiaba, había un escampado, mismo que en la época de lluvia se cubría de diminutas flores amarillas y blancas que llamábamos cebollinas, las que inspiraron el juego de "arranca cebollas", que consistía en arrojarlos a las piernas del compañero para derribarlo, pero más que nada para revolcarnos entre las flores. Recuerdo que no obstante a mi corta edad, era muy grato ver desde lejos, en las primeras horas del día y en la época de lluvias, a nuestro gran atrio tapizado de flores.

Este mismo terreno, en la época de secas, los muchachos lo convertían en campo de béisbol, disfrutando los vecinos, de las prácticas entre semana, y los domingos de interesantes y emocionantes partidos entre barrios o con algún pueblo cercano. En realidad aquí sólo hacía tiempo para la hora en los bautizos, de donde el tradicional "medio" que tiraban los padrinos, sacaba para mi entrada al cine "Renacimiento"; y pobre de aquel padrino que hubiera olvidado llevar el consabido "bolo", los gritos a coro de "padrino de la bolsa dura si no me da mi medio se le muere la criatura" no se hacía esperar. Ya que les hablo del famoso "Renacimiento", recuerdo que la gran

cantidad de murciélagos que abundaban durante la función, daban una ambientación muy especial a las películas de terror. La entrada costaba un peso con derecho a ver tres películas, las que por ser ya viejas se reventaban constantemente; el escándalo que se armaba entonces, golpeando con los pies las gradas, que eran de madera, era ensordecedor.

Muy cerca del flamboyán antes citado y paralelo al costado de la iglesia, existió una pequeña elevación de terreno que era conocido como el cerrito en cuyo extremo, por cierto, habían casitas de palma de huano habitadas por pescadores.

Bastante seguido, y sin el permiso de mamá, me escapaba al "Matadero" (actualmente Rastro Público) que se encontraba situado en el mismo lugar que actualmente se encuentra el "Casino de Campeche". Para mí tenía el especial y emocionante atractivo de presenciar el arribo de reses para ser sacrificadas; unas lo hacían en carreta y otras, espectacularmente arreadas, por cuatro audaces hombres, desde sus corrales ubicados enfrente de la estación antigua del ferrocarril.

A esta forma tan inusual de conducir al ganado, también le pudimos haber llamado "pamplonada campechana". Cuando las bestias, hechas una furia, llegaban al matadero, yo me encontraba en lo más alto de la ventana prendido como un chango. No obstante el miedo que sentía, la emoción que me invadía era tal, que no podía resistir la necesidad de volver al día siguiente. Permanecía en este lugar hasta que las reses eran beneficiadas en su totalidad y la gente comenzaba a acudir para comprar la carne para hacer ese tradicional y muy sabroso guiso llamado "chocolomo".

Otro paseo, del que guardo gratos recuerdos, eran las excursiones que organizábamos al "castillo de las tres piedras"; al que siempre se ha llamado "San José el Alto", pero nosotros no lo sabíamos.

La excursión comenzaba tomando el camino ascendente que conducía al sanatorio del Dr. Rivas, mismo que nos llevaba hasta el castillo, después de disfrutar de las magníficas vistas, comenzaba el descenso muy vertical que remataba en el "ostional", así llamado por los pequeños montículos, que por doquier había, de conchas de ostión.

Pues bien, para llegar del castillo al ostional, había que pasar por encima de tres grandes rocas, lo que constituía una verdadera proeza. Ya en el ostional, para refrescar nuestros cansados pies, caminábamos en fila india por la orilla de la playa hasta llegar al barrio del "7 de agosto" donde pasábamos por un puente colgante, que servía para cruzar la ría, la que en realidad es un canal natural de agua pluviales; por penetrar el agua de mar en su desembocadura, ésta servía para que los pescadores de "San Francisco" y del "7 de agosto", cuando se aproximaba una tormenta, introducían en ella sus frágiles embarcaciones para protegerlas del furioso temporal y del destructor oleaje. En el extremo opuesto del citado puente, comenzaba nuestro querido barrio.

En aquellos tiempos fue la época en que el barrio de "San Francisco", como dice cierta popular canción, tenía fama de bravucón y peleonero, a tal grado, que la policía era impotente para restablecer el orden, teniendo más que sobrada razón para no querer acercarse al barrio, en aquel entonces lo único que inspiraba respeto eran unos buenos puños; no cabe duda de que fueron otros tiempos.

Ya construido el antiguo malecón en la calle ocho, se convirtió en mi lugar favorito para ir a disfrutar de un bello y grato atardecer. Estar frente a esa fundida vastedad de cielo y mar, entre lanchas y gaviotas, y sintiendo la fresca, reconfortante brisa, son los más gratos recuerdos que tengo de aquellos lejanos días.

Por otra parte la Sra. Aída Alcalá Campos menciona:

"Mi barrio. En realidad yo crecí entre dos barrios: Guadalupe y San Francisco, crecí en la calle 10 frente a la casa de las Tías Ferrer, unas señoritas de edad que hacían para vender dulces riquísimos de camote envueltos en papel de seda picado en las puntas, tenían el tamaño de un caramelo; también hacían cocada, mazapán, buñuelos y merengues.

Fuimos muchos los niños que vivimos en esa línea divisoria entre los barrios. Crecimos en la calle y en los patios, esos patios magníficos de provincia, claros, amplios y mágicos. Todas las casas tenían por lo menos dos, el primero de macetones de flores diversas; el de atrás, dividido en dos, con su pequeña hortaliza - por un lado - donde se cultivaba tomate, chile dulce, epazote y cilantro, indispensables para la sazón culinaria; en el otro

se encontraba el gallinero con su gallo y sus gallinas.

Siempre recuerdo los patios de mi casa, enormes; por más que los miro ahora, ya encementados, sin gallinero ni hortaliza, no los reconozco de verlos tan reducidos. La casa sigue ahí mismo sin ser la misma, mi casa era la otra, la de la magia en las historias hilvanadas por mi abuelita en cada cadeneta, en cada puntada de cruz.

El deporte favorito era el béisbol y se practicaba en la calle. Lo jugábamos todos: los niños, las niñas, los papás... No había coches que interrumpieran el juego con su paso constante o estacionados uno tras otro impidiéndonos correr; ni casas con ventanales que temblaran ante un inminente ¡craaash!, todas tenían en cambio barrotes oscuros, rectos, sin ornamentación caprichosa y con fuertes puertas.

Este barrio, con su iglesia y su convento, con su plazuela y sus portales, con la antigua casa-escuela, con el circo teatro Renacimiento, el rastro público, el estero, la ría, el Pozo de la Conquista y el suburbio de la Ermita, su feria en honor al Santo Patrono San Francisco, sus personajes y sus calles es por hoy y para siempre el barrio más campechano de toda la ciudad".

#### **Bibliografía.**

Alcocer Bernés José Manuel, et al. Campeche y San Francisco, en Cuando Despegamos las Alas. El Campeche de ayer, de hoy y de Siempre. Campeche México, 2008, pp. 17-22

Campeche, El Lenguaje de la Cal y el Canto. Universidad Autónoma de Campeche, 2010, 94 p.

Alcalá Campos, Aida E. "Memoriana" en Lienzo: Crónicas Municipales. Campeche, México, Abril-Junio de 2003, Núm. 7, pp. 89-93

Canto Vega, Ney Antonia, "La Casa Escuela de San Francisco" en Lienzo: Crónicas Municipales. Campeche, México, Enero- Marzo de 2012, Núm. 33, pp. 83-84

Domínguez Turriza, Marilyn, "La Plaza de San Francisco" en Pleamar, suplemento cultural del Periódico Crónica.31 de Agosto del 2008, Año 6, Núm. 174, p. 5

Gómez Montejó, Alicia Elide, "Mamá Grande: Retazos Históricos de una Familia", en Lienzo: Crónicas Municipales. Campeche, México, Julio-Agosto de 2006, Núm. 12, pp. 9-12

Rivera Flore Salvador, "Anecdotario de un San Francisqueño", en Lienzo: Crónicas Municipales. Campeche, México, Enero-Marzo del 2008 Núm. 18, pp. 12-20

Kantún Kantún, Gilberto, "Nostalgia por los Recuerdos" en Lienzo: Crónicas Municipales. Campeche, México, Abril-Agosto de 2009, Núm. 23, pp. 13-16

Matos Enríquez, José, "Desembocadura del Estero de San Francisco" en Pleamar, suplemento cultural del Periódico Crónica.30 de julio del 2006, Año 4, Núm. 194, p. 4

Matos Enríquez, José, "Casa escuela de San Francisco: Plaza de la Educación" en Pleamar, suplemento cultural del Periódico Crónica. 28 de Enero del 2007, Año 5, Núm. 220, p. 4

Matos Enríquez, José, "Fuente de los Pescadores: Elementos Simbólicos del Barrio de San Francisco" en Pleamar, suplemento cultural del Periódico Crónica.28 de Octubre del 2007, Año 5, Núm. 259, p. 4

Orlaineta Juárez, Adriana, "Plazuela de San Francisco" en Pleamar, suplemento cultural del Periódico Crónica.3 de Julio del 2005, Año 3, Núm. 134, p. 5

Pino Castilla, Enrique, "Las Esquina de los Barrios de la Ciudad" en Lienzo: Crónicas Municipales. Campeche, México, Enero-Marzo de 2012, Núm. 33, pp. 15-20

Rodríguez Herrera, Emilio, "Los Barrios Tradicionales e Históricos de San Francisco de Campeche" en Lienzo: Crónicas Municipales. Campeche, México, Enero-Marzo de 2012, Núm. 33, pp. 3-5

Ramírez Rosado, Berenice, "El Reloj San Francisqueño" en Pleamar, suplemento cultural del Periódico Crónica.4 de julio del 2010, Año 8, Núm. 400, p. 7

# CAPTURÉ A UN ALUX.



Br. Samantha R. Muñoz Fonz.

Alumna de la Escuela Normal Superior  
"Prof. Salomón Barrancos Aguilar".

Algunos no creerán lo que me pasó, otros lo habrán creído tanto que tratarán de hacer lo mismo o se lo contarán a sus hijos, pero en fin, si no cuento esto la historia se olvidará y lo que viví aun desconociendo si en realidad pasó o no, no tendría caso de haberse vivido.

Todo comenzó un fin de semana que tuvimos que ir al pueblo donde trabajaba mi papá. Fuimos para la fiesta del santo patrono de esa comunidad, yo tenía unos 10 años, estábamos en la "corrida" y me aburría terriblemente ver a los toreros intentar faenas con aquellas vaquillas tan flacas, así que bajé de los palcos y me dirigí hacia donde estaba un señor haciendo pulseras, de pronto una decena de niños de entre 6 y 12 años se me acercaron y me hicieron una serie de preguntas, cosas como si yo era el hijo del nuevo director, que por qué no estaba con mi familia y que si tenía más hermanos, dentro de ellos había una niña como de mi edad, la cual se acercó y dijo:

- No les hagas caso, están locos, ven... (fuimos a sentarnos a una banqueta).

Me dijo que se llamaba Rosaura, pero que le podía decir Rosi, imitando la acción le dije que me llamaba Alejandro, pero que me podía decir Alex.

Después de platicar un rato acerca de donde me quedaría a dormir y las diferencias entre su escuela y la mía, ella me preguntó:

- ¿Por qué no vas con tu papá?

- Es que me aburre -dije.

- Aaah ¿y mañana estarás aquí?

- Sí, me voy el domingo.

-Oye ¿quieres salir mañana a pescar mariposas? -me preguntó con una gran sonrisa.

-No lo sé... ¿a dónde?

-Es que todos los niños van al cuyo con sus hermanos pero...pero...pero yo no tengo hermanos así que...

- ¡Yo tampoco! -le dije.

- Entonces ¿vamos?

- Sí, pero primero le pido permiso a mis papás -le dije.

La voz de mi mamá diciendo que ya era hora de irnos interrumpió nuestra conversación, sólo me dio tiempo para decirle: "Rosaura te veo mañana".

A la mañana siguiente mientras desayunábamos en la posada donde nos habíamos alojado, asomé por la ventana y una niña estaba afuera, comprendí que era Rosaura con la que había platicado la noche anterior, y le dije a mis padres que si podía salir a jugar un rato con unos niños. Mi papá rió muy fuerte y me dio veinte pesos, me dijo que me lavara las manos y los dientes; pero no le hice caso, tomé el dinero, me puse los tenis y salí corriendo. En la esquina estaba Rosa con cuatro botellas vacías, dos eran de dos litros y las otras más pequeñas, al verla en sandalias comprendí que tal vez ponerme tenis no iba muy acorde; las botellas grandes estaban cortadas de la parte de la boca del envase y las chicas estaban aplastadas.

-Con las chicas diriges y con las grandes encierras, ¿ya lo has hecho antes Alejandro?

-Obvio no -le contesté.

-Bueno no importa ya aprenderás -me respondió.

hablaba.

-Para que me entiendas es como uno de esos enanitos de los libros, como un duende, pero más pequeño.

-Y más feo. ¿Y si nos hace algo? -le dije.

- No creo, es pequeño.

- Pero las mariposas arruinan cosechas y también son pequeñas, ah y además ellas no tienen pies -repliqué.

-Esto es muy diferente -me respondió.

Mientras Rosaura decía eso yo observaba a la criatura y ésta ya no parecía querer salir, tenía sueño, o más bien, ¡está muriendo!

¡Sácalo, sácalo! -grite.

-Los aluxes no mueren -dijo.

-Pues ya ves que este sí -le respondí.

Al tiempo que le arrebaté la botella le dije - si se muere sus amigos se vengarán. Ella soltó el contenedor, el cual cayó al piso, yo tomé un poco de pasto y flores simulando una camita y con cuidado sacudí el envase, vaciando su contenido; los dos quedamos paralizados, esperando a que la criatura se vaya corriendo, pero en cambio el "alux" se incorporó, se sacudió la ropa, respiró profundo, sobó su cabeza y dijo: "en qué estaban pensando". Al escuchar esto quedamos paralizados, él hablaba, y no sólo eso decía en castellano. Envalentonado le pregunté qué era, a lo que me respondió:

- Ustedes son niños y deben saber que no solo sus acciones sino hasta sus palabras tienen consecuencias, toda pregunta que me hagan tendrá respuesta, con su respectivas consecuencias, conmigo tienen derecho a que les conteste una duda, una sola a cada uno.

-¿Por qué sólo una? - pregunté.

-Acabas de perder tu única pregunta -dijo riendo. Yo hice una mueca.

-Les explicaré: yo lo sé todo de todo, he vivido muchos años y aquel que salve la vida mía o de alguno de mis compañeros tiene derecho a que se le conteste su más grande duda, claro, si es que piensan un poco antes de actuar o hablar jajaja. Escuchen: como soy bueno les diré otra cosa, escuchen con atención...si su duda no puede ser explicada en palabras se les tendrá que mostrar y demostrar la respuesta por más difícil que esto sea; en algunos casos las personas podrán oler, ver, oír, sentir, vivir, las respuestas a sus dudas.

Rosi no parecía haber escuchado nada de lo que el "alux" decía, había pasado todo ese rato viendo de un lado a otro, meditando, imaginó qué preguntaría, yo no entendía muy bien lo que trataba de explicar y le pregunté:

-¿Vivir? ¿A qué te refieres? ¿Cómo puedes hablar nuestro idioma? ¿Eres una animal? ¿Eres un extraterrestre?

-Lo siento, tu ya desperdiciaste tu pregunta -me dijo, mientras reía sarcásticamente.

-¿Sabes qué? Eso no me importa porque Rosaura ya sabe lo que te va a preguntar y se lo tendrás que contestar -le respondí.

Se hizo un silencio esperando a la pregunta de mi compañera, y ella sólo dijo:

-Diré mi pregunta pero en secreto; me moleste mucho-¿así? - le dije- está bien haz lo que quieras.

Muy digno tomé mis envases y me dirigí a salir de la zona boscosa hasta llegar al pasto, estando en ese sitio volteeé mi rostro y vi a Rosa mientras sostenía a el alux en la palma de su mano, a la altura de su oído, él muy atento escuchando asentía con la cabeza, me dio mucha rabia, después de todo yo lo había encontrado. Yo, yo le salvé la vida, ¡yo!, yo le dije mi pregunta frente a ella... pero ella no me tenía confianza. Mi pensamiento infantil creía eso, pero sólo teníamos 10 años y un día de conocernos.

Caminé lo más rápido que pude hasta llegar a la calle bajando el cerro, no me di cuenta a qué hora solté los envases, el pueblo era muy pequeño, era fácil llegar al centro en dónde estaba mi alojamiento. Llegué corriendo a la posada donde estaban mis papás (según yo antes de que me vieran todo lleno de lodo) subí a la recámara y fui directo al baño, pero fue grande mi sorpresa pues cuando vi por el espejo, mi ropa estaba impecable, completamente limpia, ni una sola mancha, en ese momento escuché a mi madre decirme:

-¡Aleeeex! ¡Ya sal del baño! ¡Vamos a desayunar!

-¡Ay mamá!, si ya es de tarde, querrás decir almorzar-dije.

-Hijo, ¿estás bien?, son las 9:00 a.m- me respondió.

Al escuchar eso, salí corriendo del baño en busca de un reloj, mi mamá estaba vestida igual que como antes de que saliera, vi por la ventana, ¡era de mañana!

-Pero, pero, pero,...hace un rato yo subí, yo acabo de su...

-Hijito, hijo a lo mejor lo soñaste -respondió mi mamá.

Reflexioné un momento y dije:

-¡No! Yo no soñé nada, Rosi y alux, y las mariposas, ¡las mariposas! ¡eso es!, hoy vendrá Rosaura y me llevarme al cuyo, a las ruinas, a ver, a cazar mariposas.

- ¿Quiénes son Rosi y Rosaura?-preguntó mi madre.

-Es la misma, es una niña que conocí anoche, durante la corrida, cuando bajé a ver las pulseras y tardé un poco platicando.

-No hijo, cuando bajaste a ver las pulseras sólo hablaste con unos niños alumnos de la escuela de tu papá, tú mismo me dijiste que esos niños se rieron de ti o algo así, es más regresaste inmediatamente.

-Pero (habían tantos peros) si lo que pasó en el cuyo solamente lo soñé quiere decir que ella vendrá hoy, ¿o no?, no sé mamá, a lo mejor ella está afuera.

Mi mamá me contestó muy serena...

-Hijo no vendrá nadie, nosotros tal vez en la tarde iremos ahí, pero más al rato, además ten por seguro que no iremos a cazar mariposas.

No le hice caso a mi mamá, bajé y le dije a la señora de la casa que si ella había visto a una niña como de mi edad pero bajita más morenita y flaquita; pero no sabía, de hecho nadie supo darme referencia de ella; salí a la puerta, la esperé mientras mis padres desayunaban, pero tampoco llegó. Le pregunté al señor que cuida el parque y a la gente en la calle: ¿una niña? ¿Rosaura? ¿Morenita? ¿Delgadita? ¿Cabello muy lacio? ¿Dos envases? No, nada. Estuve a punto de preguntarle a alguien acerca de los famosos "aluxes" pero tenía miedo de que también desconocieran sobre ello.

Pareciera que de verdad nunca hubiera hablado con ella pero estoy seguro que sí lo hice. Hablé con ella, reí con ella, corrí con ella, aún sin haber ido nunca a ese lugar -según mis padres-, estaba seguro de las técnicas infantiles de caza de las mariposas, y de cómo lucía ese lugar...las ceibas, el pasto, las flores, hasta el lodo.

Dentro de mi cabeza algo me decía que ese lugar existía y que en algún tiempo y de cierto modo, Rosi y el alux también existieron, aún lo recuerdo todo como si hubiera sido ayer, pero tal parecía que nunca había sucedido.

En la tarde, justo antes de que fuéramos mi familia y unos amigos a las famosas "ruinas", mi padre recibió una llamada, teníamos que regresar urgente a la casa, empacamos, nos despedimos de todos y nos fuimos a la ciudad.

Nunca quise volver a ese lugar, a ese pueblito escondido entre el monte, el último del camino, tal vez por miedo, tal vez porque cada vez que pensaba (y aún pienso el ), las imágenes se apoderaban de mi cabeza, la cara de Rosaura ya se ha ido desvaneciendo en mi memoria, pero la voz de aquel extraño ser, la voz del singular alux rondaba y me causaba nostalgia.



EFEMÉRIDES DEL INSTITUTO CAMPECHANO.  
DIRECCIÓN DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS Y SOCIALES.

---

**JULIO**

01 de 1884

**Nombramiento de rector.**

Notificación de la toma de posesión del Lic. José Ignacio Rivas, como rector del Instituto Campechano.

23 de 1892

**Titulación de Agrimensor:**

José María Berzunza Casteló obtuvo el título de Agrimensor después de haber presentado sus exámenes correspondientes. Sus sinodales fueron: Emilio Espínola, Mariano Batista y Pablo Salazar quienes lo interrogaron sobre Construcciones de agujas acimutales, Construcción de planos e Imantación de agujas. Presentó su trabajo de tesis que se tituló Aseo y deslinde de terrenos baldíos.

24 de 1891

**Discurso fúnebre.**

Agustín Zuloaga Ferrer, a nombre de los estudiantes del I. C dio un discurso fúnebre por el fallecimiento del general Pedro Baranda y Quijano.

24 de 1893

**Segundo aniversario del fallecimiento del general Pedro Baranda y Quijano.**

Participación del I. C. en el segundo aniversario del fallecimiento del general Pedro Baranda y Quijano; el Br. Manuel Carvajal Estrada, catedrático de Historia Universal dio un discurso ante el sepulcro y la institución y depositó una corona fúnebre.

26 de 1881

**Catedrático.**

Toma de protesta de Manuel Arcadio Lanz como catedrático interino de Farmacia durante el rectorado de Dámaso Rivas.

28 de 1878

**Nazario Víctor Montejo Godoy.**

Nació en la ciudad de Campeche, hijo del profesor Tiburcio Montejo y la Sra. Ana Godoy Camelo.

A la edad de 16 años en 1894 ingresó al Instituto Campechano para realizar sus estudios preparatorios durante el rectorado de Patricio Trueba.

Por su paso en el Instituto Campechano fue alumno de prestigiosos maestros como Luis Álvarez Buela, Eduardo Lavallo Carvajal y el propio Patricio Trueba, todos con profesión de médicos, lo que seguramente influyó para que Montejo Godoy eligiera esta profesión y se graduara en 1906 de la Escuela de Medicina del Instituto Campechano como Médico Cirujano y Partero. A la edad de 29 años se casó con la Srita. Soledad González Ortiz con quien tuvo una hija llamada Consuelo.

Ejerció su profesión en diferentes poblados del Camino Real como Calkiní, Hecelchakán, Dzibalché y Tenabo. De 1910 a 1920 radicó en Ciudad del Carmen donde también ejerció su profesión y formó parte de la plantilla de maestros en el Liceo Carmelita.

A su regreso a Campeche, ya con experiencia en las aulas, entra al Instituto Campechano donde impartió las asignaturas de Biología, Anatomía, Zoología y Botánica.

Fue un hombre amante de la cultura, maestro de Música, Pintura y Dibujo. Autor de diferentes obras teatrales tales como: La Gitana, La treta, Un lio en Dzitbalché, Bumbún, Campechanerías, entre otras. Además escribió poemas en verso, muchos de ellos humorísticos entre los que destacan: La falsedad de Joaquina, Fracaso amoroso, La mujer neurótica, Una novena, etc.

De 1924 a 1932 radicó en Mérida, a su regreso a Campeche se reintegró a las aulas del Instituto Campechano, además continuó ejerciendo su profesión de Médico y Partero que practicó por casi 40 años.

En 1946 obtuvo la presea áurea Medalla al Mérito Patricio Trueba; en 1953 recibe la medalla Mérito al Maestro por 25 años como catedrático en el Instituto Campechano; en 1959 a nombre del Instituto Mexicano de Cultura obtiene un pergamino por sus relevantes méritos; al año siguiente en 1960 le otorgaron un pergamino Honor al Mérito en la Escuela de Medicina a través de la sociedad de alumnos.

---

## AGOSTO

1 de 1868

### Establecimiento de Curso.

El rector del Instituto Campechano el C. Lic. Tomás Aznar Barbachano aprobó la solicitud de crear el curso de Gimnasia en este Colegio, otorgándole el carácter de obligatorio.

1 de 1868

### Instructor de Gimnasia.

Se nombró al C. Abelardo Cárdenas, primer Instructor del Curso de Gimnasia del Instituto Campechano.

1 de 1877

### Catedrático.

Toma de protesta de Agustín Urdapilleta como catedrático sustituto de Álgebra 2ª parte, Trigonometría, Geometría descriptiva y Cálculo infinitesimal durante el rectorado de José Ignacio Rivas.

14 de 1891

### **Titulación de Doctor en Medicina y Cirugía:**

Vicente Zetina García obtuvo su título profesional de Doctor en Medicina y Cirugía tras presentar su examen profesional, fueron sus sinodales los doctores Patricio Trueba, Ángel Antonio Gaudiano y Evaristo Diez Enamorado. Fue cuestionado sobre la Circulación en general, Enfermedades órbita oculares y Neumonía. Presentó su tesis titulada Estudios sobre el aborto.

22 de 1877

### **Secretario.**

Toma de protesta de Manuel J. Samperio como secretario propietario durante el rectorado de José Ignacio Rivas

23 de 1902

### **Declararon benemérito al Lic. Tomás Aznar Barbachano.**

El XX Congreso Constitucional del Estado Libre y Soberano de Campeche decreta:

Artículo 1° Se declara Benemérito del Estado al C. Lic. Tomás Aznar Barbachano.

Artículo 2° Su retrato será colocado en el Salón de Sesiones del H. Congreso del Estado.

Artículo 3° El I.C. y las oficinas públicas conmemorarán, sin interrumpir labores de su servicio, por medio de demostraciones adecuadas, los días 4 de enero y 29 de septiembre de cada año, aniversarios respectivos de nacimiento y muerte de tan esclarecido ciudadano.

Artículo 4° Se autoriza al Ejecutivo para hacer los gastos que exija el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2°.

Artículo 5° Se hará una publicación especial del expediente formado con motivo de este decreto.

25 de 1877

### **Catedrático.**

Toma de protesta de Fernando Estrada como catedrático propietario de Moral y Urbanidad durante el rectorado de José Ignacio Rivas

### **Catedrático.**

Toma de protesta de Ramón Cabada como catedrático sustituto de Moral y Urbanidad y segundo Vigilante durante el rectorado de José Ignacio Rivas

### **Catedrático.**

Toma de protesta de Joaquín Maury como catedrático propietario de Idioma Castellano y sustituto de Geografía e Inglés durante el rectorado de José Ignacio Rivas

### **Catedrático.**

Toma de protesta de Manuel D. Salazar como catedrático propietario de Idioma latino durante el rectorado de José Ignacio Rivas

### **Catedrático.**

Toma de protesta de Abelardo Cárdenas como catedrático sustituto de Idioma Latino durante el rectorado de José Ignacio Rivas

### **Catedrático.**

Toma de protesta de Joaquín Carvajal como catedrático propietario de Inglés y Francés durante el rectorado de José Ignacio Rivas

### **Catedrático.**

Toma de protesta de Patricio Trueba como catedrático propietario de Medicina durante el rectorado de José Ignacio Rivas

### **Catedrático.**

Toma de protesta de Eduardo Castillo como catedrático sustituto de Historia Universal durante el rectorado de José Ignacio Rivas

26 de 1896

### **Titulación de doctor en Medicina y Cirugía.**

Román Sabas Flores se tituló como doctor en Medicina y Cirugía tras sustentar sus exámenes correspondientes. Los doctores Patricio Trueba, Evaristo Diez Enamorado y Enrique Novelo fueron sus sinodales quienes lo interrogaron en las siguientes temáticas: Fiebres Eruptivas, Enfermedades de la laringe y Meningitis en los niños. Presentó su trabajo de tesis titulada: Hepatitis supurada.



SECCIÓN

# PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN

Gaceta I.C.

## RECONOCIMIENTO A TRABAJADORES DEL INSTITUTO CAMPECHANO.

El Instituto Campechano realizó una entrega de reconocimientos a los trabajadores de 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 y 55 años de servicio con el objetivo de reconocer el tiempo y el trabajo que cada empleado ha dedicado a esta benemérita institución.

Reunidos el 18 de mayo en el Teatro "Ing. Ricardo Hernández Cárdenas", el Ing. Elías Alfonso Huchín Xool, secretario del Sindicato Único de Trabajadores, Académicos, Administrativos y Manuales del Instituto Campechano (SUTAAMIC) expresó: "En esta ocasión se premia a la constancia y la dedicación que ha caracterizado su labor a lo largo de estos años. Sus esfuerzos se han traducido en una mejor calidad educativa, cada acción realizada no ha sido en vano, ha dejado una huella en las generaciones que han egresado de esta noble institución".

Posteriormente, el Mtro. José Joaquín Uc Valencia, rector del benemérito colegio, extendió sus felicitaciones y reconoció el esfuerzo, la entrega y el tiempo que los trabajadores han dedicado al instituto.

"La institución somos todos y su sitio actual y emblemático es por ustedes que con su labor elemental o compleja han contribuido a su consolidación. No obstante, esto nos obliga a refrendar nuestro compromiso y lealtad con ella queriéndola y cuidándola. Tenemos un proyecto institucional que va por el camino correcto, con rumbo definido a una nueva etapa y en ella reconocemos el esfuerzo colectivo", indicó el rector.

El evento finalizó con la entrega de reconocimientos y estímulos económicos al personal docente, administrativo y manual; destacando especialmente el trabajo de los compañeros de 35 y 55 años de servicio.



La Lic. Claudia Candelaria Magaña Patrón recibe reconocimiento de manos del Ing. Elías Alfonso Huchín Xool, secretario del SUTAAMIC.



El Dr. José Manuel Alcocer Bernés recibe su reconocimiento por 30 años de servicio.

## PROYECTO APROBADO.



De izquierda a derecha: la Mtra. Silvia Sánchez Pérez, directora de Estudios de Posgrado e Investigación; la alumna Perla Rossana Uc Huchin y el Mtro. José Joaquín Uc Valencia, rector del benemérito colegio.

El 26 de junio la alumna Perla Rossana Uc Huchín, del cuarto semestre de la maestría en Pedagogía del Instituto Campechano, fue recibida por el Mtro. José Joaquín Uc Valencia, rector del benemérito colegio, en su oficina con el objetivo de felicitarla por la aprobación de su proyecto *Rescate de bailables tradicionales en Nunkiní: la jarana y la cabeza de cochino*.

"El Instituto está comprometido con la excelencia académica, la acreditación de sus estudios en la certificación de los procesos administrativos con el propósito de formar profesionales con mayores habilidades y competencias que los hagan generadores de la transformación e innovación del desarrollo de la sociedad", expresó el Mtro. Uc Valencia.

Posteriormente, la educando Perla Uc indicó que la idea del proyecto surgió como parte de una actividad de la maestría, de la asignatura de Formulación de Proyectos Educativos; de igual forma expresó que la elección de la comunidad se debe a que ella proviene de Nunkiní, Calkiní.

Cabe destacar que el proyecto cumplió con las bases que estipula la convocatoria del Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias (PACMyC) en donde resultó beneficiada para recibir el financiamiento.

## MAESTRO DE LA UNAM IMPARTE CURSO.

El maestro de Artes Visuales por la Facultad de Artes y Diseño de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), Fernando Lojero Cancino, recibió un reconocimiento de manos del Mtro. José Joaquín Uc Valencia, rector del Instituto Campechano, por su valiosa aportación en el curso taller de *Conservación y restauración de obra gráfica*, el pasado 3 de julio.

Uc Valencia reiteró el compromiso de promover y fomentar la capacitación para el cuidado de las artes visuales, diseño y obra gráfica; de igual forma indicó la responsabilidad del benemérito colegio con la divulgación del arte y la cultura que fortalecen la identidad de los campechanos.

De igual forma, el Mtro. Lojero Cancino expresó: "Los alumnos tenían interés por aprender técnicas teóricas y prácticas de una enseñanza de restauración, representando toda una experiencia invaluable para el cuidado de materiales no sólo históricos sino también sencillos".

Fernando Lojero Cancino ha participado en exposiciones individuales de obra gráfica, escultura y pintura, además de 28 exposiciones colectivas en el distrito federal; de igual forma obtuvo el tercer lugar en el Primer salón de la plástica guanajuatense; actualmente ejerce la docencia en la academia de San Carlos de la UNAM.



El Mtro. Fernando Lojero Cancino, recibe reconocimiento de manos del rector.

# ENTREVISTA A LA BR. SAMANTHA R. MUÑOZ FONZ.

Lic. Jorge Román Rosado Rodríguez.  
Coordinador de la Gaceta I.C.

Con el objetivo de reconocer el trabajo literario, la Br. Samantha R. Muñoz Fonz, alumna de la Escuela Normal Superior "Prof. Salomón Barrancos Aguilar" nos concedió una entrevista en la que intercambiamos impresiones con respecto al primer lugar que obtuvo en el concurso de cuento 2015, convocado por el departamento de Cultura del Instituto Campechano.

E: ¿Por qué le pusiste a tu cuento *Capturé a un Alux*?

S: Bueno es que en sí, se basa de eso, de la captura de un Alux, un ser mitológico.

E: ¿Plasmaste alguna experiencia personal en el contenido?

S: Sí, gran parte del cuento es una comunidad donde viví muchos años etapas de mi infancia y de mi adolescencia. Por ejemplo, cuando menciono la zona arqueológica y el pueblo, forma parte de mi experiencia personal.

E: ¿De cuánto tiempo requeriste para poder terminarlo?

S: Este cuento ya tenía tiempo que lo había hecho, porque en la preparatoria nos pidieron hacer un cuento sobre algo mitológico, más que nada por una tarea escolar en aquel entonces; ya tiene aproximadamente tres años que tengo este cuento, sin embargo cuando nos dijeron

sobre el concurso aquí en el Instituto Campechano, decidí mejorarlo, adaptándolo a las especificaciones que nos pedían en la convocatoria.

E: ¿Sentiste el terror de la página en blanco en este cuento?

S: Sí, llega un momento donde no sabes cómo seguir dándole la vuelta al tema, no encuentras más que poner y cómo continuar con el hilo narrativo, creo que nos sucede a todos hasta cuando hacemos una tarea, un ensayo, un cuestionario. Por ejemplo, en mi caso que estoy en la Normal Superior, cuando nos toca hacer planeaciones todos sentimos el temor, nos bloqueamos, entonces por eso, considero que el oficio de escribir no es sentarte y hacerlo en un día o una noche; sino que tienes que darte tu espacio e ir poco a poco.

E: ¿Qué escritores te sirven de inspiración?

S: Me gustan mucho los cuentos de Horacio Quiroga, al igual que Edgar Allan Poe, porque me atraen las cosas de misterio y de miedo. De igual forma José Emilio Pacheco, es un autor que aunque escribe novelas y otros géneros narrativos, también tiene cuentos de suspenso y misterio. Me encanta mucho su estilo, es el autor de *Las batallas en el desierto*.

E: ¿Desde cuándo te dedicas a escribir?

S: Creo que todos nos dedicamos a escribir cuando somos estudiantes, pero realmente lo que se dice plasmar cosas de la imaginación como es la poesía, supongo que desde la secundaria, aunque muchas veces escribimos, nos da pena mostrarlo y publicarlo por miedo a que nos critiquen.

E: ¿Cómo es tu metodología de trabajo?



Samantha R. Muñoz Fonz, ganadora del concurso de cuento 2015.

S: Primero tengo la idea, creo que lo mucho o poco que escribo es más bien por cosas de la escuela, por ejemplo, en este caso el concurso convocado por la institución; muchas veces no hacemos caso cuando nos llega la inspiración, no sé si te ha pasado, o si a otras personas les pasa, pero a veces como que piensas en cosas pero no las apuntas. Yo cuando pienso en algo, una idea, o lo que sea, rápidamente voy y lo escribo; entonces cuando no tengo nada que hacer, reviso lo que tengo apuntado, tomo lo que más me guste y de ahí empiezo escribir poco a poco.

E: ¿Qué significó para ti haber obtenido el primer lugar en el concurso de cuentos 2015?

S: Creo que fue bueno, una bonita experiencia que me da la pauta para seguir escribiendo, porque se reconoce el trabajo literario. Por ejemplo, en mi salón somos diez alumnas y todas escribimos; vamos a dar clases de Español; nosotras como maestras de secundaria vamos a tener que dar el ejemplo y tener una idea de saber hacer lo que vamos a poner de tarea a los muchachos, en segundo lugar, es importante que nos reconozcan por algo que hacemos casi a diario que al final de cuentas es el arte de escribir y te motiva para intentarlo otra vez.

E: ¿Cómo te enteraste de dicho concurso y qué fue lo que te animó a participar?

S: Siendo sincera, me enteré por la dirección de la Escuela, la mayoría metió su cuento al concurso, por eso quedamos los de la Normal; como te digo este cuento ya lo tenía anteriormente, sólo lo modifique.

E: ¿Qué has leído sobre literatura campechana?

S: La verdad muy poco, creo que la literatura campechana está muy estancada en lo que son las leyendas y mitos, en su mayoría es oral, no escrita y eso es lo que ha afectado aquí en la región, porque a pesar de que estamos en Campeche, creo que todas las leyendas y todas las historias se comparten en toda la península; por ejemplo cuando hablamos de la Ixtabay hablamos también de toda la península y lo mismo sucede con los aluxes. Creo que no me he topado con algo de literatura campechana, a menos que sea la que nos ponen en la escuela.

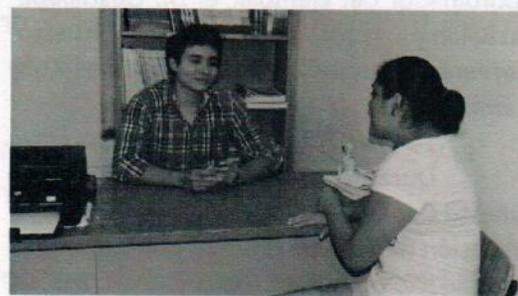
E: ¿Algo que quieras agregar para motivar a las nuevas generaciones a que escriban?

S: Que ante todo venzan el miedo, a veces tenemos temor a que nos juzguen, nos critiquen por lo que estamos escribiendo, sobre todo en los cuentos, creo no hay mucho problema porque es algo imaginativo, pero si escriben poesía les da miedo de que vean sus

sentimientos que están plasmando, y no es algo malo, porque al final de cuentas es algo que tú tal vez sí puedes plasmar y otras personas no, o tal vez es una forma en la que tú piensas con la que otras personas se identifican; creo que no hay nada mejor que presumir lo que haces y que los demás lo conozcan.

E: ¿En un futuro piensas volver a participar en este concurso?

S: Sí, estoy motivada a que el próximo año me vaya igual o mejor.



El Lic. Jorge Rosado Rodríguez durante la entrevista.

**Gaceta I.C.**  
Órgano Oficial de Difusión del Instituto Campechano

# EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS EN EL AULA.

El 20 de mayo el Instituto Campechano organizó la presentación del libro *Evaluación de competencias en el aula*, desde el enfoque socioformativo, a cargo del moderador y coordinador del ejemplar el Dr. Guadalupe Cu Balán y los presentadores el Mtro. Ernesto Cervera Abarca y el Dr. Ricardo Koh Cambranis.

Durante el programa, el Mtro. Ernesto Cervera Abarca, asesor de tesis en la Dirección General de Estudios de Posgrado e Investigación, expresó: "Cuando me subí a este barco a navegar en la evaluación de competencias en el aula y revisar su itinerario, vi su importancia de leer cada una de las islas en el archipiélago del saber de las competencias, con bucles de gran interés para los que estamos involucrados en la actividad docente".

Posteriormente, en el uso de la palabra, el Dr. Ricardo Koh Cambranis, director de formación y actualización docente de la Secretaría de Educación del Estado de Campeche manifestó: "Al plantear el tema de enfoque socioformativo en la educación basada en competencias, es necesario definir diferentes conceptos como el de Formación Humana Integral (FHI), el cual es un proceso que involucra el desarrollo de todas las potencialidades de la persona (corporal, cognoscitiva, afectiva, ética, estética, social espiritual y laboral) acorde con su visión y retos del contexto, con la finalidad de lograr desempeños pertinentes y responsables en el ámbito social y ambiental, mejorando condiciones de vida y actuando con compromiso y respeto en proyectos sociales.

Al evento asistió el Mtro. José Joaquín Uc Valencia, rector del benemérito colegio, el Mtro. Carlos Escalante Reyes, coordinador administrativo, y la Mtra. Silvia de Lourdes Sánchez Pérez, directora general de Estudios de Investigación y Posgrado.



Presentación del libro en el Aula Magna "Benito Juárez".



El Mtro. Ernesto Cervera Abarca, el Dr. Guadalupe Cu Balán, el Mtro. José Joaquín Uc Valencia, la Mtra. Silvia de Lourdes Sánchez Pérez y el Dr. Ricardo Koh Cambranis.



# SESIÓN ORDINARIA DEL 28 DE MAYO.



El rector del Instituto Campechano, el Mtro. José Joaquín Uc Valencia, presidió la sesión ordinaria del Consejo Superior del 28 de mayo de 2015, realizada en Sala Rectoral del benemérito colegio.

Seguidamente, la Lic. Ariadna Villarino Cervera procedió al desahogo de los asuntos pendientes de las comisiones permanentes aprobándose por unanimidad los dictámenes de las comisiones siguientes: de Revalidación de Estudios, de Asuntos Académicos de Trámite y de Prestaciones Sociales.

De igual forma se aprobó el Resumen General de Ingresos del mes de abril de 2015 y el Concentrado de Ingresos por concepto correspondiente al mismo mes.

Posteriormente se planteó la propuesta del Órgano Interno de Control con el asunto: programa de Contraloría Social ConSolC, que a la letra dice: "por medio del presente, tengo a bien remitirle el programa de Contraloría Social ConSolC, que contiene los siguientes documentos normativos: Esquema, Guía Operativa, Cédula de Vigencia y Formato del programa Institucional de Trabajo de Contraloría Social PITConSolC. Lo anterior para su aprobación y futura implementación en el Benemérito Colegio. Atentamente Mtra. Maribel Bautista Álvarez, contralora". Esta propuesta se enviará a la Comisión de Estudios y Proyectos para su revisión, análisis y dictamen correspondiente.

Como último punto del orden del día, el Mtro. José Joaquín Uc Valencia, pidió la palabra: "Buenos días señores consejeros, se trata de informarles dos cosas importantes para la institución, en días pasados nos invitaron por parte del Congreso del Estado para asistir a una sesión en la que se aprobó el acuerdo para que el nombre de nuestro colegio se inscriba con letras de oro en el muro de honor del Congreso, lo cual es una gran distinción para el Instituto Campechano y es, además, un punto de apoyo muy importante para los propósitos que tenemos de convertir a la institución en una Universidad Pública Estatal, es otro de los apoyos que se están dando por parte del Congreso del Estado para conformar ese expediente que se requiere con todas las fortalezas necesarias de la institución; presentarlo ante las autoridades federales y lograr pronto ese reconocimiento, así que es algo muy importante para todos nosotros y sobre todo para la institución. En segundo lugar el lunes pasado me visitó el hijo del Dr. Fausto Enrique Vallado Berrón, distinguido campechano que falleció ya hace algunos años, impartió clases aquí en el Instituto Campechano, tuvo una carrera muy importante tanto en el poder judicial federal como

en el estatal, aparte de haber sido autor de numerosos libros de tipo jurídico y también obras literarias importantes y algo significativo es que llegó a ser en los años setenta abogado general de la máxima casa de estudios del país la Universidad Autónoma de México (UNAM), entre otros cargos que ocupó. Los descendientes de él, en honor al hecho de que él siempre se sintió muy identificado con nuestra institución nos ofrecieron la entrega de su biblioteca y de sus reconocimientos, diplomas y méritos; de igual forma condecoraciones que recibió a lo largo de su vida. Entonces nos piden solamente hacer un espacio posiblemente en la biblioteca central o en algún lugar que nosotros determinemos, porque nos dejan ellos toda la decisión para poder abrir esta muestra de lo que fue el legado jurídico, político y literario del Dr. Fausto Vallado Berrón, así que es también otra excelente noticia para nosotros y les comento que la idea de ellos, es que se comparta este legado con el Tribunal Superior de Justicia del Estado, entonces ya platiqué con la Lic. Margarita Alfaro para acordar qué es lo que se va a quedar con ellos y qué es lo que se va a quedar con nosotros. Se los comento para su conocimiento".

Habiendo agotado los asuntos del orden del día, se dio por clausurada la sesión.



Sesión de Consejo del 28 de mayo.



Consejeros durante la aprobación de dictámenes.

# NUEVOS MAESTROS EN GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS.

SECCIÓN

## PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN

El 28 de mayo, después de haber sustentado su examen de grado y demostrar ante los sinodales tener el conocimiento necesario, las licenciadas: Mirna Jesús Pech Tec y Mercedes Natali Gómez Chan, rindieron protesta como maestros en Gestión de Empresas Turísticas.

El honorable sínodo lo conformaron: la Mtra. Silvia de Lourdes Sánchez Pérez como presidente, el Mtro. Félix Romeo Berzunza Saravia, secretario, y el Mtro. Miguel Ysrael Ramírez Sánchez, vocal.

La tesis con la que obtuvieron el grado de maestro se denomina: *Estudio estratégico para la innovación de las agencias de viajes del municipio de Campeche.*

Explicaron que este proyecto propone integrar a las agencias de viajes en un sector denominado destinos turísticos; de igual forma reconocieron que no existe esta experiencia en México y sin embargo en Europa ha dado resultados satisfactorios.



Las licenciadas Mirna Jesús Pech Tec y Mercedes Natali Gómez Chan durante la toma de protesta.

# NUEVO VEHÍCULO DEL BENEMÉRITO COLEGIO.

Con el objetivo de mejorar los traslados del personal docente que realiza actividades académicas en los módulos de estudio del interior del Estado, el Mtro. José Joaquín Uc Valencia, rector del Instituto Campechano, entregó el 10 de julio, las llaves de un nuevo vehículo tipo Toyota, modelo 2015, al coordinador administrativo de la institución el Mtro. Carlos Ramón Escalante Reyes.



El rector durante la entrega de las llaves del vehículo.

El rector destacó el respaldo para mejorar los bienes, recursos y patrimonio material de la institución que coadyuven al eficiente desempeño de las responsabilidades de docentes que tienen la misión de privilegiar la calidad de la enseñanza de la educación.

Del mismo modo indicó la responsabilidad que tiene el Instituto Campechano fundamentalmente de brindar servicios de calidad al personal de todos los niveles en un proceso de trabajo continuo de la gestión de calidad de sus procedimientos administrativos, orientados a la certificación y acreditación de los servicios que oferta el benemérito colegio.

"Con la entrega de esta unidad inicia el proceso de renovación del parque vehicular para el cumplimiento de las actividades docentes y de alumnos relacionadas con labores académicas, culturales y deportivas con la debida recomendación y exhortación de que se cuide a las unidades y se les dé uso adecuado", finalizó Uc Valencia.

# NUEVAS INSTALACIONES EN LA PREPARATORIA DEL I.C.



Autoridades gubernamentales e institucionales durante la inauguración del edificio F.



Edificio E.

Con el objetivo de ofrecer mejores espacios e instalaciones adecuadas para la práctica y las actividades de la comunidad estudiantil, se inauguraron dos edificios de usos múltiples en la Preparatoria "Prof. Ramón Berzunza Herrera" del Instituto Campechano.

Reunidos el 15 de junio en la Escuela Preparatoria, el Lic. Fernando Eutimio Ortega Bernés, gobernador del Estado de Campeche, acompañado de autoridades académicas y gubernamentales develó la placa conmemorativa.

En el uso de la palabra, el Mtro. José Joaquín Uc Valencia, rector del benemérito colegio, indicó: "El día de hoy es importante porque recibimos instalaciones educativas nuevas que cuentan con el equipo, mobiliario y las herramientas suficientes para que los alumnos realicen sus actividades con eficacia. El apoyo del gobernador ha sido importante y con este ejemplo de su labor, nuestra casa de estudios se fortalece y se consolida, y por lo mismo, la calidad de la educación se acrecentará".

Por su parte, el Lic. Fernando Eutimio Ortega Bernés, expresó: "Me complace estar entre una comunidad a la que aprecio y respeto. Estas obras que se construyeron y están a disposición de todos, permitirán el fortalecimiento y la calidad en los servicios y la educación. Sin embargo, a través del tiempo, se tendrán que superar más retos que permitan consolidarla sobre bases más firmes".

Cabe mencionar que los trabajos realizados en la benemérita institución son los siguientes: en el edificio E se construyeron, en la planta baja, dos áreas para dirección, dos áreas administrativas, sala para maestros, servicios sanitarios y escalera. En la planta alta: dos aulas de cómputo y dos cubículos para tutorías.

En el edificio F se construyó un laboratorio multidisciplinario. Como obra complementaria se construyó una cisterna, fosa séptica, red hidráulica y sanitaria y red eléctrica.

