

# XXIV

# FERIA DEL LIBRO UAA

• 12, 13 y 14 de octubre de 2022 •

• EDIFICIO INFOTECA, C.U. •

Streaming:  LIVE /Editorial.UAA/

## miércoles 12 de octubre

[editorial.uaa.mx/ferialibro/](http://editorial.uaa.mx/ferialibro/)

 /editorial.uaa

 /tvuaaoficial

09:50

### INAUGURACIÓN

Mensaje inaugural a cargo de las autoridades universitarias. Mtro. Juan José Solórzano Marcial (rector de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas) y Dr. Francisco Javier Avelar González (rector de la Universidad Autónoma de Aguascalientes). Virtual. Transmisión en línea desde la terraza de la Infoteca UAA.

10:00

### PONENCIA MAGISTRAL

“Ciencia abierta y conocimiento como bien público. La responsabilidad de las universidades para divulgar sus datos y resultados de investigación”. Dr. Eduardo Aguado López, REDALyC, UAEMex. Modera Miguel Ángel Sahagún Padilla. Virtual-Presencial. Transmisión en línea desde la terraza de la Infoteca UAA.

12:00

### PRESENTACIÓN DE LIBRO

*Alimentación y costumbres zoques de los municipios de Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez, San Fernando y Ocozocoautla, Chiapas*, de Ana Laura Caballero Chanona y Jorge Alberto Esponda Pérez; colaboración de Gilber Vela Gutiérrez. Editorial UNICACH. Presenta: Jorge Alberto Esponda Pérez y modera Roger Manuel Hernández García. Presencial, terraza de la Infoteca, C.U., transmisión en línea.

13:00

### PRESENTACIÓN DE LIBRO

*Sitios web municipales de México. Perspectiva interdisciplinaria de computación y administración pública*, de Sergio Rafael Coria Olguín, Hermelando Cruz Pérez y Christian Arturo Cruz Meléndez. Editorial UAA. Presentan los autores. Virtual. Transmisión en línea desde la terraza de la Infoteca UAA.

16:00

### PRESENTACIÓN DE LIBRO

*La cohesión social y espacial en el espacio público de Aguascalientes*, de Jonathan Hammurabi González Lugo. Editorial UAA. Con la participación de José Bassol Jirash, Ernesto Martínez Quezada y el autor. Presencial, terraza de la Infoteca, C.U., transmisión en línea.

17:00

### PRESENTACIÓN DE LIBRO

*El análisis proximal. Práctica e interpretación de resultados*, de Evaristo Julio Ballinas Díaz, Patricia Ivette Meza Gordillo, Oscar Aarón Aguilar Nájera y Gilber Vela Gutiérrez. Editorial UNICACH. Presentan los autores. Modera: María de los Ángeles Vázquez Amancha. Virtual. Transmisión en línea desde la terraza de la Infoteca UAA.

18:00

### EVENTO CULTURAL

Presentación del Ballet Folklórico de la UAA. Presencial. Planta Baja Infoteca.



# XXIV

# FERIA DEL LIBRO UAA

• 12, 13 y 14 de octubre de 2022 •

• EDIFICIO INFOTECA, C.U. •

Streaming:  LIVE /Editorial.UAA/

## jueves 13 de octubre

[editorial.uaa.mx/ferialibro/](http://editorial.uaa.mx/ferialibro/)

 /editorial.uaa

 /tvuaaoficial

### PRESENTACIÓN DE LIBRO

*Lecturas diversas sobre la prensa en México, siglos XIX y XX*, coordinado por Oliva Solís Hernández, María Elizabeth Jaime Espinosa y Luciano Ramírez Hurtado. Con la participación de Marcela López Arellano y los coordinadores.

Presencial, terraza de la Infoteca, C.U.

### CONVERSATORIO EN TORNO AL LIBRO

*Senderos feministas. Andares sentipensantes en la academia y durante la pandemia*, (Editorial UAA), de Gloria González López (Universidad de Austin, Tx, EU), y los alumnos de la UAA: María Fernanda Rodríguez Cruz (Derecho), Carmen Angélica Medina Legaspe (Trabajo Social), Arón David Macías Pérez (Psicología), Ximena Rivera Varela (Asesoría Psicopedagógica), Silvia Alejandra Muñoz Rivero (Filosofía). Modera Gabriela Ruiz Guillén (Comité Institucional de Equidad de Género).

Presencial, terraza de la Infoteca, C.U.

### PRESENTACIÓN DE LIBRO

*Perspectivas gastronómicas y tecnológicas: Historia del mango ataulfo*, de Paulina Ayvar Ramos y Jorge Alberto Esponda Pérez. Editorial UNICACH. Presentan los autores.

Presencial, terraza de la Infoteca, C.U.

### PRESENTACIÓN DE LIBRO

*La sustentabilidad de frutas y hortalizas, minimizando su pérdida y desperdicio*, de Vidalma del Rosario Bezares Sarmiento y Marcela Adriana Leal (compiladoras y autoras). Editorial UNICACH.

Con la participación de Marcela Adriana Leal (Argentina), Patricia Sedó Masís (Costa Rica) y Vidalma del Rosario Bezares Sarmiento. Modera Claudia Suárez Silvera (Uruguay).

Presencial, terraza de la Infoteca, C.U.

### PRESENTACIÓN DE LIBRO

*Flora dicotiledónea del estado de Aguascalientes*, de Ma. Elena Siqueiros Delgado, Geraldine Murillo Pérez, José Carlos Sierra Muñoz y Julio Martínez Ramírez (Coords.). Con la participación de Sergio Zamudio Ruiz, Eugenio Pérez Molphe, Irene García González y Ma. Elena Siqueiros Delgado.

Presencial, terraza de la Infoteca, C.U.

### EVENTO CULTURAL CON LA TUNA UNIVERSITARIA UAA

Presencial, terraza de la Infoteca, C.U.



# XXIV

# FERIA DEL LIBRO UAA

• 12, 13 y 14 de octubre de 2022 •

• EDIFICIO INFOTECA, C.U. •

Streaming:  LIVE /Editorial.UAA/

## viernes 14 de octubre

[editorial.uaa.mx/ferialibro/](http://editorial.uaa.mx/ferialibro/)

 /editorial.uaa

 /tvuaaoficial

### JORNADA DE REVISTAS ACADÉMICAS

10:00

#### CONFERENCIA

*Licencias restrictivas y su impacto en el ecosistema abierto.* Antonio Sánchez Pereyra y Julio Zetter Patiño, Scielo UNAM. Modera Marcelo de Jesús Pérez Ramos.

Presencial, terraza de la Infoteca, C.U.

11:00

#### CONFERENCIA

*Dilemas de las licencias abiertas para las publicaciones académicas.* Leonardo Toledo Garibaldi, ECOSUR. Modera Adriana Álvarez Rivera.

Presencial, terraza de la Infoteca, C.U.

12:00

#### CONFERENCIA

*Tecnologías y resiliencia: acceso y gestión de la información en la diversidad,* Tajëew Díaz Robles y Alex Argüelles. Modera Luis Álvarez Azcárraga.

Presencial, terraza de la Infoteca, C.U.

13:00

#### PRESENTACIÓN DE LIBRO

*La construcción colaborativa de Wikipedia en español,* de Luis Álvarez Azcárraga. Editorial UAA. Con la participación de Carmen Alcázar (directora ejecutiva de Wikimedia México), Calíope Martínez González y el autor. Modera Gubisha Ruiz Morán.

Presencial, terraza de la Infoteca, C.U.

16:00

#### PRESENTACIÓN DE LIBRO

*Mujeres en el siglo XX mexicano: agentes del proceso histórico,* de Cristina Alvizo Carranza y Elizabeth Cejudo Ramos (coordinadoras). Editado por El Colegio de Jalisco. Con la participación de Marcela López Arellano y las coordinadoras.

Presencial, terraza de la Infoteca, C.U.

17:00

#### PRESENTACIÓN DE LIBRO

*Cómo somos, qué creemos, cómo vivimos. Cultura, religiones y vida cotidiana,* de Genaro Zalpa. Editorial UAA. Con la participación de Mariana Terán, Ma. Eugenia Patiño López y el autor.

Presencial, terraza de la Infoteca, C.U.

18:00

#### EVENTO CULTURAL

*Mi Tierra Mestiza. UAA.*

Presencial, terraza de la Infoteca, C.U.



# XXIV

# FERIA DEL LIBRO UAA

• 12, 13 y 14 de octubre de 2022 •

• EDIFICIO INFOTECA, C.U. •

Streaming:  LIVE /Editorial.UAA/

[editorial.uaa.mx/ferialibro/](http://editorial.uaa.mx/ferialibro/)

 [/editorial.uaa](https://www.facebook.com/editorial.uaa)

 [/tvuaaoficial](https://www.youtube.com/tvuaaoficial)

Eventos culturales y presentaciones de libros de la UNICACH disponibles de manera permanente en la página de la feria: Presentaciones de libro del Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica, UNICACH

*Discursos y prácticas de la educación superior intercultural. La experiencia de Chiapas*, de Sergio Iván Navarro Martínez. Presentan Felipe Javier Galán López, Laura Selene Mateos Cortés y Antonio Saldívar Moreno.

*Movilidad humana en tránsito: retos de la Cuarta Transformación en política migratoria*. Coordinadores: Daniel Villafuerte Solís y María Eugenia Anguiano Téllez. Presentan: Emilio Pérez Pérez e Iván Francisco Porraz Gómez.

*Simbología y literatura. Diálogos*, de Jesús Morales Bermúdez y Magda Estrella Zúñiga Zenteno. Presentan: Andrés Felipe Escovar y Daniel Maldonado.

*La comunidad indígena. La mirada de las mujeres*, de Inés Castro Apreza, María del Socorro del Carmen Herrera Tucuch, María Lutgarda Caamal Aban, Cecilia López Pérez, Juana Isabel Pérez Teratol y Mercedes Pérez Pérez. Presentan las autoras.

Dirección General de Difusión y Vinculación  
Departamento Editorial  
*Se Lumen Proferre*  
Octubre de 2022



# XXIV

# FERIA DEL LIBRO UAA

• 12, 13 y 14 de octubre de 2022 •

• EDIFICIO INFOTECA, C.U. •

Streaming:  LIVE /Editorial.UAA/

## Muestra gastronómica Sabores de Chiapas

Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, UNICACH  
Terraza de la Infoteca. 12 de octubre, 11:00 a.m.

[editorial.uaa.mx/ferialibro/](http://editorial.uaa.mx/ferialibro/)

 [/editorial.uaa](https://www.facebook.com/editorial.uaa)

 [/tvuuaaoficial](https://www.youtube.com/tvuuaaoficial)

### Descripción

#### Tacos de cochito horneado

El cochito es una preparación chiapaneca popular en los municipios de Chiapa de Corzo, Tuxtla Gutiérrez y Simojovel.

Quizá el platillo más representativo de la comida chiapaneca por su exquisito sabor. La preparación varía en las diferentes zonas del estado. (GASCOM, s/f)

Elaborado con carne de cerdo, marinada con un adobo (guiso) de chile ancho y guajillo.

Se acompaña de tortilla de maíz y chile blanco curtido.

### Descripción

#### Tamal de bola

Como la mayoría de los tamales chiapanecos, se acostumbra comerlos en diferentes ocasiones; es resultado del mestizaje, pues en su origen los tamales se preparaban sólo con masa de maíz, y a la llegada de los españoles, se mezcló con carne y manteca. (GASCOM, s/f)

### Descripción

#### Tamal de chipilín

Este tamal es típico de Chiapas. El chipilín es una planta originaria de Centroamérica perteneciente a la familia de las Fabáceas; rica en hierro, calcio y beta carotenos. Esta planta es muy utilizada en la cocina chiapaneca combinada con frijoles, carne de cerdo e incluso arroz. (GASCOM, s/f)

### Descripción

#### Tamal Chiapaneco (untado o tamal de mole)

Es un delicioso platillo que por su compleja elaboración se ofrece en festividades especiales y representativas de la familia chiapaneca. (GASCOM, s/f)

### Descripción

#### Tostadas comitecas

Nativas de la ciudad de Comitán de Domínguez, esta receta es digna representante de platillos elaborados a base de maíz por los pueblos Mesoamericanos. (GASCOM, s/f)

El pickle es un curtido a base de zanahoria, cebolla, chile jalapeño, vinagre de piña, especias y aceite.

De dominio popular en la zona fronteriza.

Se acompaña de tostada de maíz frita untada con surrapa.



# XXIV

# FERIA DEL LIBRO UAA

• 12, 13 y 14 de octubre de 2022 •

• EDIFICIO INFOTECA, C.U. •

Streaming:  LIVE /Editorial.UAA/

## Muestra gastronómica Sabores de Chiapas

Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, UNICACH  
Terraza de la Infoteca. 12 de octubre, 11:00 a.m.

[editorial.uaa.mx/ferialibro/](http://editorial.uaa.mx/ferialibro/)

 [/editorial.uaa](https://www.facebook.com/editorial.uaa)

 [/tvuaaoficial](https://www.youtube.com/tvuaaoficial)

### Descripción

#### Agua de chía

La chía es una semilla de origen precolombino cultivada en el sur de México y Centroamérica, que por siglos fue alimento básico de los indios del Norte y Centroamérica, utilizada por mayas y aztecas. Ofrece grandes aportes alimenticios a la salud como el Omega 3, proteínas completas y aminoácidos esenciales. (GASCOM, s/f)  
Se presenta como agua de limón con semillas de chía.

### Descripción

#### Pozol de cacao

Esta bebida Mesoamericana conjunta los más importantes productos alimenticios: cacao y maíz. (GASCOM, s/f)

### Descripción

#### Tascalate

Bebida representativa de Chiapas, herencia viva de nuestros ancestros, las antiguas etnias indígenas asentadas en el centro del estado. Este polvo rojizo de sabor inigualable se combina con agua o leche, es común el consumo en todo Chiapas. (GASCOM, s/f). Bebida refrescante que se hace con tostadas de maíz molidas, cacao, achiote, canela y azúcar. "El tascalate es el arte, sabor y tradición que perdura. Para su elaboración, se coloca un comal sobre el fogón, sobre éste el maíz, preferentemente blanco, luego, canela y cacao". Una vez que se ha tostado cada producto, se muele junto con el colorante, se le pueden agregar tortillas doradas, luego el polvo se disuelve en agua o leche y se agrega azúcar. El polvo licuado con leche o hielo tiene proteínas, su valor es histórico y cultural, "definitivamente es un patrimonio de los chiapanecos". (Corazón de Chiapas)

### Descripción

#### Chimbo

Uno de los postres típicos en el estado, con origen en San Cristóbal de las Casas y Comitán de Domínguez, hecho con pan de marquesote que se remoja en almíbar. (GASCOM, s/f)

### Descripción

#### Dulce de chilacayote

Es un fruto del que en Chiapas existen diferentes formas de prepararlo, de las más típicas que se conocen es en dulce y en agua. (GASCOM, s/f)

### Descripción

#### Nuégados

Estos dulces distintivos mexicanos se disfrutan en todo el territorio chiapaneco; la forma de hacerlo cambia según la región. (GASCOM, s/f)