

BOLETIN DE PRENSA

Boletín número 0588

Ciudad Universitaria, 19 de junio de 2025

Realiza el CIDC la Feria de la Fermentación

El Centro de Investigación en Dinámica Celular (CIDC) de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM) llevó a cabo este día la Feria de la Fermentación, que este año cumple su tercera edición, con el objetivo de fomentar entre los estudiantes de ciencias las prácticas de laboratorio y la experiencia en el manejo de microorganismos.

Jordani Pérez, investigador posdoctoral del CIDC, destacó que esta actividad formaba parte del currículo de Microbiología Básica, sin embargo, hoy en día, se ha convertido en un evento abierto para todo público, donde además los estudiantes desarrollan sus capacidades en el manejo de microorganismos y a comunicar a la sociedad todo el proceso investigativo.

"Dan a conocer no solamente el proceso de la fermentación de productos que son importantes desde el punto de vista cultural y alimenticio, sino que tienen un componente científico importante", dijo.

A través de 11 diferentes equipos, los estudiantes de la licenciatura en Bioquímica y Biología Molecular, mostraron los alimentos que han producido, todos artesanales; "hay degustación y muestras desde yogur, masa madre, kéfir de agua, kéfir de leche, producción de setas, mermeladas de setas, en fin, una variedad muy grande de productos fermentados" dijo el investigador del CIDC, Ramón Batista García.

Este evento, fue espacio no solo para difundir lo aprendido durante este semestre escolar, si no también para mostrar parte de la oferta educativa de la UAEM y un ejercicio práctico que pone en valor todo el biopatrimonio cultural de México que existe alrededor de los alimentos fermentados, destacaron los organizadores.

"Tenemos una riqueza cultural muy grande en la cuestión del cultivo de setas, el consumo de bebidas fermentadas, tanto el tepache, el tejuino, el pulque. Hay muchos procesos fermentativos que ocurren en nuestras casas, que nuestras abuelitas posiblemente conocen y es muy importante acercar a las nuevas generaciones también a estos procesos ancestrales de fermentación y traer a la comunidad a que vean cómo podemos ayudar a la comprensión de esos procesos a partir de la labor educativa que estamos haciendo", dijo Batista García.

Atentamente

Por una humanidad culta