



**aefe**  
Agence pour  
l'enseignement français  
à l'étranger

# LA GAZETTE

du Lycée

Semana 12 al 16 de octubre 2020 - Colegio Franco Mexicano de Guadalajara ● JOURNAL DE CLASES VIRTUALES

## SUMARIO

● Programa de Ayuda Pedagógica

**Elodie FALLET**  
Servicio de Inclusión Escolar

P.2

● Durante las vacaciones...

**Estelle BOUSQUET**  
Directora 1er Grado  
(preescolar y primaria)

P.3

● ¿Qué son las tareas en el CFM? ¿Qué papel juegan los padres con las tareas en el CFM?

**Alison HERMOSILLO**  
Consejera de Educación

P.4

## AGORA MONDE

P.5

● Orgullosos de recibir más alumnos en Economía

**Alexandra BERRUBÉ**  
Cordinadora y Profesora de Economía

P.7

● CHEF GAZETTINE... Quesos

**Sanú GUERRERO**

P.8

● Egresados

**Dra. Mónica BRAVO ANAYA**

P.10

# Próxima instalación del Consejo de Establecimiento del Colegio Franco Mexicano

**Maxime PRIETO**  
Director General



Acaba de terminar la semana de la democracia escolar y los miembros de la principal instancia, que es el Consejo de Establecimiento han sido elegidos. Enseguida podrán ver quiénes lo integran hasta las próximas elecciones:

		Titular	Suplente
<b>Representantes de la administración</b>	Consejero cultural y de cooperación	Sr. Adelino BRAZ	
	Director General	Sr. Maxime PRIETO	
	Directora de Primaria y Preescolar	Sra. Estelle BOUSQUET	
	Directora de Asuntos Financieros	Sra. Claudia SANCHEZ	
	Consejera Principal de Educación	Sra. Astrid AUBRUCHET	
<b>Representantes del personal</b>	Personal docente de Primaria y Preescolar	Sr. Florent FOURNIER	Sr. Jean Philippe TISON
		Sra. Ophélie NICOLAS	Sr. Frank BLONÇ
	Personal docente de Secundaria y Preparatoria	Sra. Patricia NÚÑEZ	
		Sra. Susanne STENGEL	
<b>Representantes de los padres de familia</b>	Personal administrativo y de servicio	Dra. Karla CORREA	Sr. David BAROJAS
		Sra. Laetitia DELGADO	Sra. Lola TORRES
		Sra. Felicia MADRIGAL	Sra. Mayte OKHUYSEN
<b>Representantes de los alumnos</b>		Sr. Arnaud DRIJARD	Sra. Clémentine GRATTEPANACHE
		Srita. Ana Eukene MACIEL OCHOA	Srita. Luciana BERNADAC
		Sr. Gabriel AGUIRRE SOTO	Sr. Ilhan BEN HALIMA

Su instalación tendrá lugar al regreso de vacaciones. Este consejo preside la política pedagógica y el funcionamiento del colegio. No se ocupa de cuestiones presupuestarias, de este aspecto se encarga el Consejo de Gestión del CFM, en el que participan los propietarios de la institución.

El Consejo de Establecimiento será el encargado, desde su primera reunión, de crear un determinado número de consejos y comités capaces de realizar los trabajos preparatorios de las decisiones que deba tomar.

De esta manera:

El consejo *du secondaire* para secundaria y preparatoria es una efectiva contraparte del **Consejo de Escuela**, aborda la pedagogía y el funcionamiento de ambos niveles y se compone de miembros que participan igualmente en el Consejo de Establecimiento. Mientras que el Consejo de Escuela trata las cuestiones de preescolar y primaria y es elegido directamente.

El **consejo de vida en secundaria y el consejo de vida en preparatoria**. Con estas dos instancias, se escucha la voz de los alumnos. Ellos informan los trabajos en el orden del día del Consejo de Establecimiento y permite a los representantes electos de los alumnos formarse una opinión sobre ellos y así modificarlos antes de su aprobación.

El **consejo de disciplina** se compone de miembros electos que participan en el Consejo de Establecimiento. Tiene autoridad en materia disciplinaria e informa de situaciones particularmente problemáticas en la conducta de los alumnos. Es el único que puede pronunciar una sanción de expulsión definitiva de un alumno durante el año.

La **comisión de higiene y seguridad de la comunidad escolar y la comisión relativa a la higiene, seguridad y condiciones laborales del personal** tendrán una importancia muy particular este año para reformar las medidas implementadas en el marco de la pandemia que ya conocemos.

El **consejo pedagógico** integrado por maestros que informa sobre las cuestiones ligadas a la política pedagógica del colegio (evaluación, orientación, coordinación de los maestros...).

La **célula de formación continua** se pronuncia sobre las necesidades de formación del personal.

El **consejo de maestros de ciclo** da su opinión sobre la organización del servicio y sobre todos los problemas relacionados con la vida de primaria y preescolar.

continua pag.2 ▶▶▶



# Editorial



▶▶▶ viene pag.1

El **consejo école-collège** (primaria - secundaria) participa de manera importante en el desarrollo de proyectos que conciernen a todo el colegio, tanto del punto de vista educativo como cultural. Contribuye a implementar actividades escolares que involucran a todos los niveles.

La **comisión educativa** se ocupa más específicamente de aportar aclaraciones sobre una situación en particular de un alumno. Es clave en la constitución de expedientes de seguimiento, en particular de los PPRE (Programa personalizado de logros educativos) que Élodie Fallet les presenta en este número.

Los invito a acercarse a sus representantes ante el Consejo de Establecimiento para que se estudien todas las propuestas de

mejora de nuestra institución. Esto garantiza la aplicación de una política concertada y compartida por la mayoría. Este funcionamiento es profundamente democrático, tanto por su representación como por el espacio que crea para que pueda darse el debate.

Las vacaciones que ya se anuncian, y que deseo les brinden descanso, son propicias para preguntarnos qué modelo de escuela deseamos. Todas las herramientas para construirla están aquí, a nuestra disposición.



## Programa de Ayuda Pedagógica

Elodie FALLET  
Servicio de Inclusión Escolar

Han pasado algunas semanas desde que reanudamos las clases y, como encargada del área de inclusión escolar, mi misión es elaborar programas de ayuda pedagógica para nuestros estudiantes con necesidades especiales. En este segundo año de ejercicio en este servicio, nos permite reajustar el procedimiento y afinar el panel de dispositivos que nuestra escuela puede ofrecer.

Para brindar el apoyo, se responde a la solicitud del propio alumno, de sus padres, profesores o de los coordinadores académicos del colegio. Después de estudiar los elementos, un equipo académico se reúne para definir el apoyo que se brindará al alumno con base en cuatro planes diferentes, emanados de la Educación Nacional Francesa y de los que te ofrezco un breve resumen a continuación.

**El Programa Personalizado de Logros Educativos** (PPRE - Programme Personnalisé de Réussite Educative) es un plan que responde a las deficiencias en el dominio de ciertos conocimientos y habilidades académicas. Permite trabajar de forma focalizada tres elementos como máximo por tema. Es temporal y ofrece prácticas docentes diversificadas.

El **Plan de Acompañamiento Personalizado** (PAP - Plan d'Accompagnement Personnalisé) es un plan sugerido en caso de que el estudiante tenga dificultades en el aprendizaje por alguna razón cognitiva. Se elabora para el año escolar e indica ajustes y adaptaciones pedagógicas.

El **Proyecto Personalizado de Escolarización** (PPS - Projet Personnalisé de Scolarisation) se ofrece en caso de que el

alumno tenga una discapacidad. Se establece para el ciclo escolar e indica las medidas a ejecutar (adaptaciones pedagógicas, acompañamientos...).

El **Proyecto de Ayuda Individualizado** (PAI - Projet d'Aide Individualisé) es estrictamente médico (alergia, enfermedad crónica, etc.). Lo gestiona el área médica de la escuela.

PAP, PPS y PAI permiten solicitar consideraciones especiales para los exámenes de Brevet y BAC.

Si desea obtener más detalles sobre estos cuatro planes, no dude en solicitarlos.

Una vez que el alumno se ha inscrito en el programa de ayuda, los profesores pueden verlo en Pronote. Se revisa en cada consejo de clase o cuando se solicite, si es necesario. Muchos de nuestros alumnos ya se están beneficiando de este programa y las mejoras en su formación son notables, gracias a la colaboración de todos.

Finalmente, en el contexto especial de la escuela a distancia, nuestros alumnos también pueden contactarme a través de Teams para cualquier necesidad emocional al correo:

[efallet@cfm.edu.mx](mailto:efallet@cfm.edu.mx)



# Editorial



## Durante las vacaciones...

**Estelle BOUSQUET**  
Directora 1er Grado (preescolar y primaria)

Sus hijos necesitan descansar y cambiar de rutina.

Las clases a distancia demandan una gran implicación de su parte, una atención sostenida día tras día que es difícil de mantener sin tomar descansos reales.

Las vacaciones nos dan la oportunidad de hacer deporte, de descubrir otros ambientes, de reencontrarse con la familia respetando las medidas de higiene, o simplemente de tomarse tiempo para observar, crear o relajarse.

El CFM les propone algunas "ventanas" para evadirse:

### Descubrir

Se ha organizado un nuevo *Gran Tendedero*. Alumnos, maestros y padres han sido invitados a exponer sus obras y a compartir sus creaciones en el Padlet de la zona.



El Gran Tendedero Amlanord. Inventemos Nuestra Historia. Haz clic en tu ciudad para depositar tus fotos.

El tema de esta edición fue "Inventemos nuestra historia". Los alumnos de primaria del CFM han estado trabajando en este proyecto con la Sra. Rébora, maestra de artes plásticas. Ustedes podrán descubrir sus trabajos y los de otros niños de la zona en el Padlet siguiente:

<https://amlanord.padlet.org/lagrandelessive/index2>



### Crear

#### Trabajos libres

En el marco de la Semana de los Colegios Franceses del Mundo, invitamos a la comunidad escolar a asomarse a la manera en que la epidemia ha cambiado nuestra relación con el planeta y sobre su evolución tal como la imaginamos, como la deseamos, como la soñamos... ¿El mundo del futuro será el que construyamos? ¿nos pertenece? ¿cómo lo imaginan ustedes?

La pandemia ha vuelto a poner el civismo en el centro de nuestras preocupaciones; esta palabra ha cobrado todo su significado. La situación cuestiona nuestra sensibilidad, nuestro juicio, el respeto a la ley, compromiso

y nos lleva a reflexionar sobre el mundo tal como lo conocemos y lo vemos evolucionar...

Les proponemos escoger un formato libre, dibujo, texto, música, fotografía, video... para plasmar sus sentimientos y proyectarse hacia el futuro de manera realista o excéntrica. Sus obras se reunirán para la 4ª edición de la Semana de los Colegios Franceses en el Mundo que tendrá lugar del 30 de noviembre al 5 de diciembre de 2020.



Les agradeceríamos enviar sus trabajos a:

**comunicacion@cfm.edu.mx**

### Concurso de Fotos

La AEFÉ lanza un nuevo desafío a los alumnos y al personal de la red del 9 de octubre al 5 de diciembre de 2020: compartir sus más bellas fotos que ilustren lo que les inspira la escolaridad en la red. ¡Fotógrafos, a sus cámaras!



#### ¿Cómo participar?

En Instagram, cada participante debe publicar su foto de acuerdo con los siguientes pasos:

- ▶ Suscribirse a la cuenta de la AEFÉ @aefeinfo;
- ▶ Activar su cuenta en modo "public" (mientras dure el concurso y por lo menos hasta que delibere el jurado el 11 de diciembre);
- ▶ Mencionar la cuenta @aefeinfo y añadir los hashtags #élève dumonde y #SemaineLFM en la descripción;
- ▶ Indicar también el nombre del colegio de la red escolar mundial y precisar la ciudad donde esté ubicado bajo la forma de un hashtag (por ejemplo: #Dakar, #Rome, #Tokyo...);
- ▶ Describir brevemente su foto (esta leyenda le permitirá deliberar al jurado).

Las fotos no deberán tener montaje alguno o efectos especiales (fotomontajes) para poder concursar.

Consulten toda la información necesaria en el sitio de la AEFÉ:

<https://www.aefe.fr/vie-du-reseau/zoom-sur/semaine-des-lycees-francais-du-monde/edition-2020/semainelfm-participez-au-concours-photo-eleve-des-lycees-francais-du-monde-sur-instagram>



# Vida Escolar



## ¿Qué son las tareas en el CFM? ¿Qué papel juegan los padres con las tareas en el CFM?



Alison HERMOSILLO  
Consejera de Educación

Empezamos con un poco de historia. ¿Sabían ustedes que desde los años cincuenta se lleva a cabo un debate en Francia sobre este tema? Periodos importantes de tiempo se han dedicado (y seguramente continúan) a argumentar los motivos válidos e inválidos para dejar tareas por las tardes. En los textos oficiales, el **Ministerio de la Educación Nacional** introduce una circular con el objetivo de prohibir formalmente las tareas para la primaria de una vez por todas. El 29 de diciembre de 1956 se indicó: "Ninguna tarea escrita, ya sea obligatoria o facultativa, será solicitada a los estudiantes fuera de la clase". El objetivo principal de esta ley es evitar las desigualdades de éxito en un contexto escolar, tomando en cuenta que no todos los niños cuentan con alguien que pueda asistirlos frente a algunas dificultades.

Varios otros textos oficiales recuerdan esta prohibición. En 1996, François Bayrou, en calidad de ministro, hace un hincapié sobre la ley en vigor con un recordatorio necesario dado que "cerca del 70% del cuerpo de enseñantes declaran dejar todos los días trabajo en casa para sus alumnos".

Esta Ley no hizo desaparecer del todo las tareas del hogar. De hecho, resaltó que **el entrenamiento no solo mejora el conocimiento, sino que es indispensable para un buen aprendizaje**. Motivo por el cual las tareas son mantenidas durante el tiempo escolar y el **trabajo en casa** existe.

La recomendación es que las tareas tengan una duración cotidiana de 30 minutos con los objetivos primordiales de **fortalecer la actividad docente, promover el aprendizaje del trabajo personal y ayudar a proporcionar a cada alumno la ayuda personalizada que requiere** para evitar así el fracaso escolar y

reducir las dificultades derivadas de las desigualdades en situaciones familiares.

Dando un ejemplo más concreto que personalmente viví como alumna del Colegio Franco Mexicano, es la diferencia clara entre lo que podían dejar **como trabajo en casa** (o de refuerzo) los profesores del sistema francés, contra la tarea de los que participaban en el sistema mexicano.

Recuerdo muy bien que la ayuda que demandaba a mis padres o abuelos era para aclarar nociones NO-VISTAS en clase. Con el tiempo, ciertamente obtuve autonomía y en pocos años dejaron de ser necesarios los adultos cercanos en mi desarrollo académico, obtenía de mis maestros todo lo necesario para avanzar.

En diálogo con algunas compañeras de esa época, concluimos que **nuestros padres solo nos recordaban que había que hacer el trabajo**: "Es hora de hacer la tarea", "¿Ya hiciste tu tarea?"; pero nunca se tuvieron que sentar con nosotros a realizarla y mucho menos hacerla en nuestro lugar. Por el contrario, éramos nosotros quienes, una vez memorizado el poema, íbamos orgullosos a mostrar lo que habíamos logrado.

El seguimiento de la escolaridad de los hijos se lleva a cabo en gran medida a través del trabajo en casa. Al final, es una ventana abierta a lo que se hace dentro de la escuela. Aunque lo primordial debe ser responsabilidad del cuerpo docente, esto no excluye la participación de los padres.

Las figuras parentales están ahí para:

- ▶ Ayudar a los niños a organizarse y a encontrar una metodología de trabajo que les resulte eficaz.

- ▶ Planificar sus aprendizajes gracias al establecimiento de horarios dedicado al trabajo escolar.
- ▶ Valorar los esfuerzos escolares. Cuando los padres de familia muestran a los niños una visión positiva del trabajo en casa, se le está dando importancia, lo que hace que los niños reaccionen acorde y se sientan importantes también.

El desafío es, por tanto, **encontrar el equilibrio adecuado entre apoyo y libertad para contribuir al empoderamiento de los jóvenes estudiantes en su trabajo escolar**. No intervenir en tal medida que los adultos seamos quienes realizan el trabajo y tampoco dejarlos a su suerte sin nuestra presencia.

Finalmente es importante mencionar que el trabajo en casa es un vínculo muy importante entre la escuela y la familia, ya que permite la transferencia de información sobre los aprendizajes y las actividades que se realizan en la escuela. Sirve también para mostrar a los padres la participación de sus hijos en el aprendizaje escolar. De ahí que, el tiempo después de la escuela se considera un momento privilegiado de comunicación.

Si tienen dudas sobre cómo pueden ayudar a sus hijos con el trabajo en casa, tengan la confianza de acercarse con el cuerpo docente, con nuestra psicóloga o incluso con la vida escolar. Estamos comprometidos con la educación de nuestros alumnos y reconocemos ampliamente el valor de los padres de familia con la aportación que hacen en casa.

**¡Sigamos trabajando juntos!**



# Vida Escolar



## Tareas en el Sistema Educativo Francés

### En Francia, las tareas:



Son la ventana para que los padres vean qué es lo que están aprendiendo sus hijos



Generan un vínculo entre los padres y la escuela



Prepara a los alumnos para la carga de trabajo de secundaria y preparatoria



Estimulan la autonomía y la independencia



Estimulan el desarrollo de una metodología de trabajo



Ayuda a que el alumno aprenda el concepto de esfuerzo sostenido y perseverancia para alcanzar una meta



Las tareas son un apoyo que permiten reforzar lo aprendido en clase, sin embargo, el objetivo principal del aprendizaje lo asume el colegio

## Agora Monde orienta a los estudiantes para su formación profesional

La plataforma AGORA Monde tiene como objetivo conectar a los estudiantes de preparatoria de los liceos franceses de todo el mundo con egresados para intercambiar opiniones sobre la orientación profesional y la vida estudiantil, así como compartir experiencias, videos testimoniales, consejos y artículos para ayudarlos a construir su futuro.

Con más de 70 mil usuarios registrados, la plataforma AGORA Monde ([www.agora-afe.fr](http://www.agora-afe.fr)) es una herramienta para apoyar a los alumnos de la red de escuelas francesas en el mundo a definir su orientación.

Este año, la profesora bibliotecaria del CDI, Fanny Heredia facilita las inscripciones para los alumnos de preparatoria al AGORA Monde. Para cualquier duda o información, pueden contactarla en el correo: [cdi@cfm.edu.mx](mailto:cdi@cfm.edu.mx)

Video tutorial para inscribirse en la plataforma:

<https://www.youtube.com/watch?v=9JmiMq1sBTs>

**AGORA**  
monde





# Maternelle et Lycée



Mi nombre es Clara Saldaña, pero muchos niños me dicen "Clarita". Trabajo en el Colegio Franco Mexicano desde hace muchísimos años, si tienes hermanos mayores puede ser que me conozcan.

Estoy casada y tengo dos hijos ya muy grandotes: un niño y una niña.

No tengo perro ni gato, pero mi hija tiene un pez muy chiquito que se llama "mini-mini"

Soy asistente de Marion en PS2. Siempre he estado en Petite Section.

Adoro la Petite Section porque tengo la oportunidad de conocer a los niños que llegan por primera vez al colegio.

Actualmente, con todo esto de la pandemia, no he podido verlos personalmente.

Me gusta verlos en la pantalla de la computadora, pero me va a encantar el día que ya nos podamos ver en el salón de clases.

Me sé muchos cuentos que les voy a platicar y nos vamos a divertir mucho.

Por lo pronto, nos seguiremos viendo en la pantalla.

**¡Felices Vacaciones!**

¡Hola! Soy Valérie Gabayet trabajo en Ms2 con Paty Gutiérrez.

Tengo dos hijas que están estudiando su carrera en Francia; las dos son karatecas de selección nacional mexicana y empiezan su camino deportivo en Francia también.

Tengo muchos años trabajando en el Colegio.

Me gustan las artes plásticas, tejer y cocinar.

Tengo tres mascotas: un perro, una gata y un erizo.



## Alemán

Frau STENGEL  
Profesora



**Seconde:** Continuamos con el aprendizaje y utilización de los números en alemán. Aprendimos los ordinales y a dar fechas.

El reto fue hacer actividades dinámicas para ayudar a los alumnos en la memorización de los números, ya que en alemán estos se dicen al revés. Por ejemplo, 54 (cincuenta y cuatro) se dice "vierundfünfzig, ósea cuatro y cincuenta.

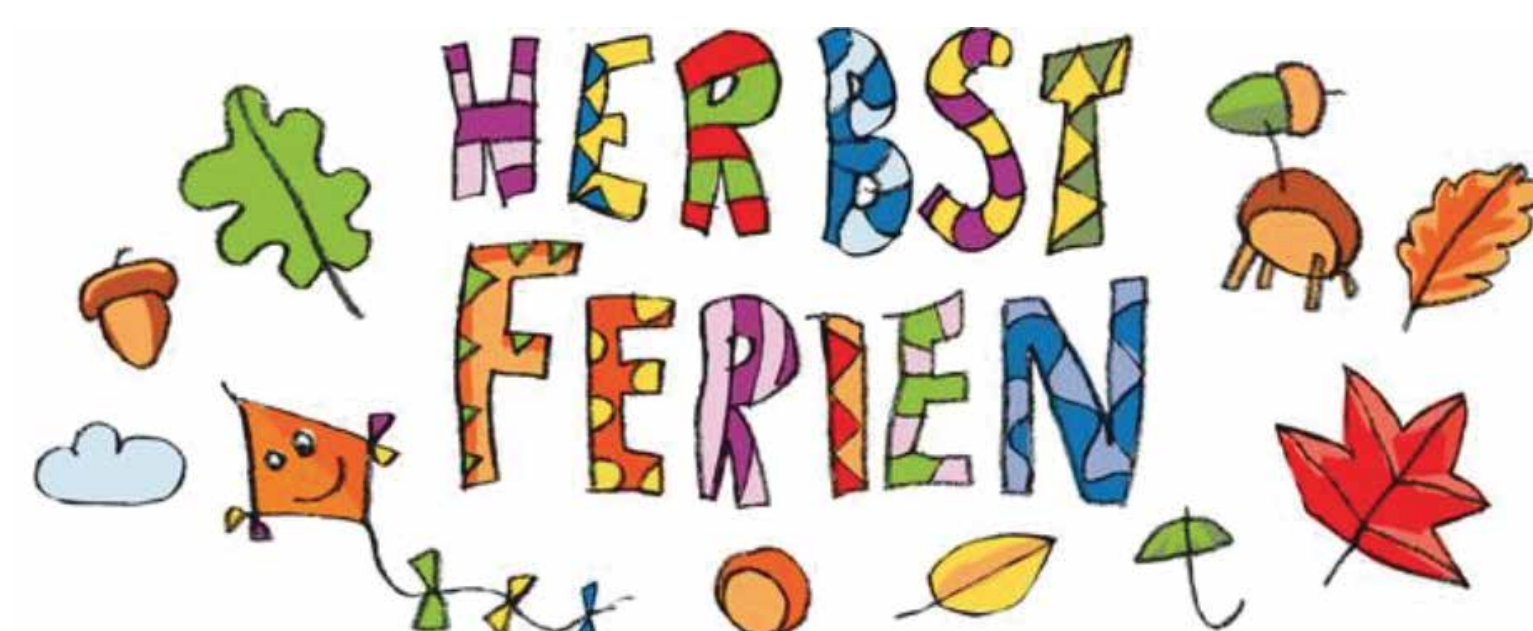
Si saben decir 99 en francés quatre-vingt-dix-neuf (4 x 20 + 19), el alemán debe ser "pan comido".

Jugamos a hacer imágenes relacionando números que dictaba, también al bingo y dimos nuestras fechas de cumpleaños, entre otras cosas.



**Première:** Los alumnos realizaron videos de ellos mismos, en los que se presentan al mencionar su nombre, edad, fecha de cumpleaños; en dónde nacieron, han vivido y viven actualmente; si tienen hermanos, mascotas, a qué se dedican, cuáles son sus pasatiempos, planes y sueños y todo lo que ellos quieran agregar.

¡Los videos quedaron geniales! Durante vacaciones, los podrán ver en el Padlet correspondiente a cada una de las tres clases de este grado.



En **Terminale** concluimos con el tema cultural sobre las tradiciones e historia del Oktoberfest e hicimos una sesión para explicar y corregir los errores en sus redacciones.

Los germanistas han hecho un trabajo excelente desde la "rentrée" y se merecen unas relajadas vacaciones de otoño. En Alemania también las tenemos.

¡Deseo para todos, "schöne Herbstferien"! (Bonitas vacaciones de otoño).

Nuestra plataforma exclusiva para las clases de alemán en Padlet es muy amigable. Ahí podrán ver las actividades de las clases y los videos de sus hijos.

<https://cfmgdl.padlet.org/deutsch/2020Index>

## Día de Muertos

En la edición de La Gazzette de la primera semana de noviembre se incluirá el tema Día de Muertos.

Se invita a enviar dibujos o fotos que deseen compartir (catrinas, altares, tradiciones, etc.) para que puedan ser incluidos en la publicación.

La fecha límite para el envío es el lunes 2 de noviembre 2020 al correo:

[comunicacionescolar@cfm.edu.mx](mailto:comunicacionescolar@cfm.edu.mx)

Gracias por su participación.



# Lycée



## Orgullosos de recibir más alumnos en Economía



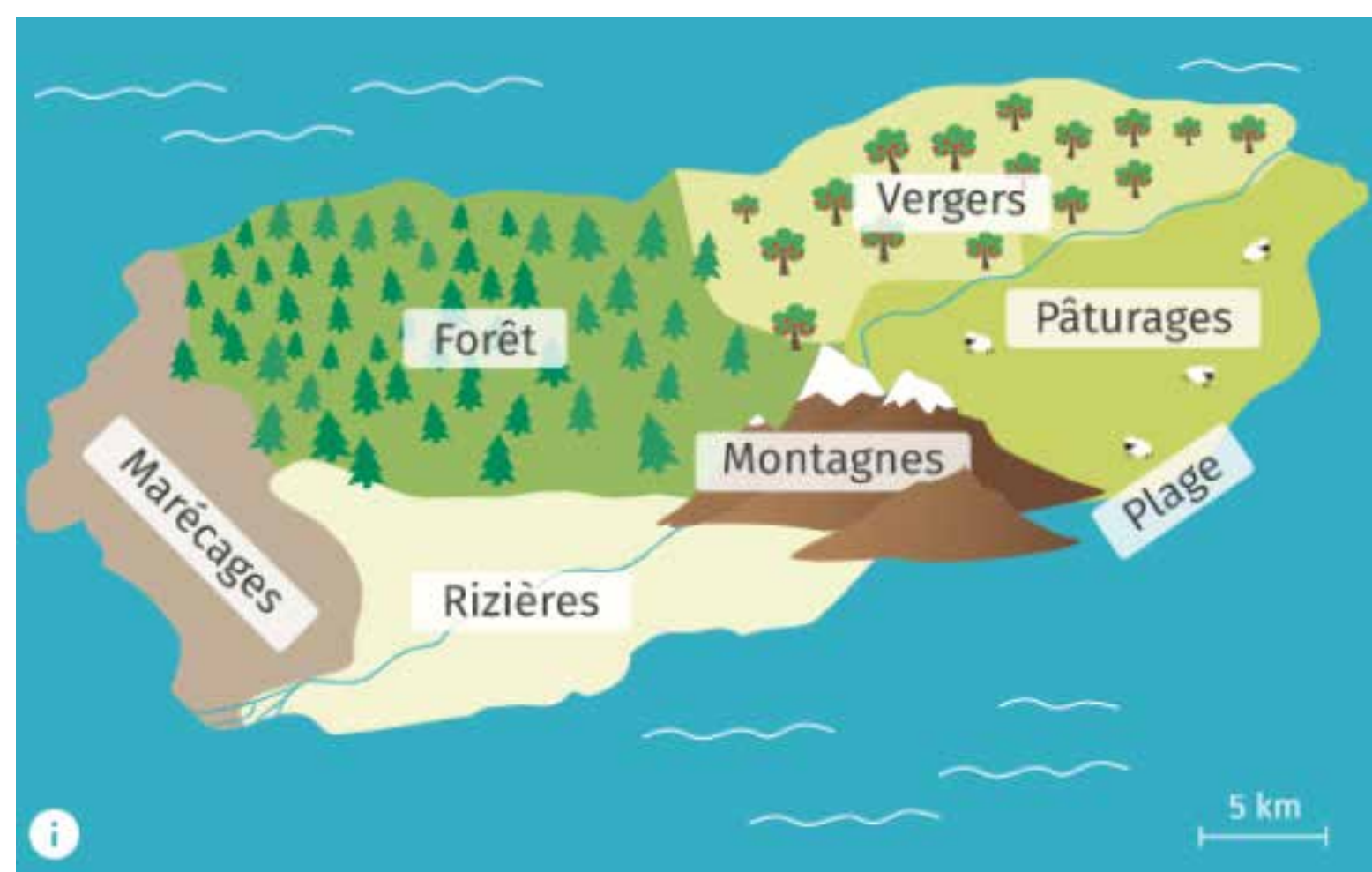
Alexandra BERRUBÉ  
Coordinadora y Profesora de Economía

Todos los alumnos que pasaron a primero de preparatoria tienen la oportunidad de descubrir una nueva materia en sus programas escolares: ¡Economía! que es esencial para poder entender el funcionamiento del mundo.

La economía se podría definir según Xabier Arrizabalo de la forma siguiente: "cómo se organiza una sociedad para producir sus medios de existencia".

Siendo un poco abstracto, y más por clases virtuales, propuse al salón de Seconde-1 organizar un taller de descubrimiento de la materia: a partir de una situación insólita, desarrollarán una estrategia de implementación y manejo de recursos escasos.

El contexto se planteó así: su Barco se hundió y llegaron a una isla perdida en el océano, la cual está poblada por unas tribus y tiene recursos naturales.



En video-conferencia de la plataforma de TEAMS, en grupos de cinco estudiantes se intercambiaron ideas sobre el tema y debían tomar el papel

del economista (administrar recursos), del sociólogo (establecer relaciones sociales) y del político (proponer un sistema político eficiente) con el fin de habitar la isla de manera definitiva.

¡Con mucho entusiasmo, los alumnos tomaron el caso muy en serio y entregarán sus estrategias en los próximos días! ¡Buena suerte a todos!

En lo que concierne al segundo de preparatoria, más de 50 alumnos escogieron Economía como especialidad. Con mucho entusiasmo y orgullo del trabajo que hicimos como equipo pedagógico, recibimos a la generación más grande en esa materia.

Con el nuevo reto de las clases virtuales, empezamos

el programa con la sociología y el aprendizaje del comportamiento de los individuos. Se desató mucho interés y ganas de entender cómo formamos una sociedad y cuáles son los aspectos que nos unen aunque sea de manera virtual.



Para poder entender nuestra situación actual, estudiamos el peso de las redes sociales y del poder que tienen para unirnos o excluarnos. El punto de vista de los sociólogos es muy diverso y pone a los alumnos en una posición analítica muy interesante.



Agregamos a nuestra reflexión nuestro papel como consumidores, influenciado por la publicidad en las redes. Nos basamos en el documental de Netflix "El dilema de las redes sociales" para reflexionar sobre nuestra adicción a las redes y la posición que optamos frente a la "demanda" virtual.

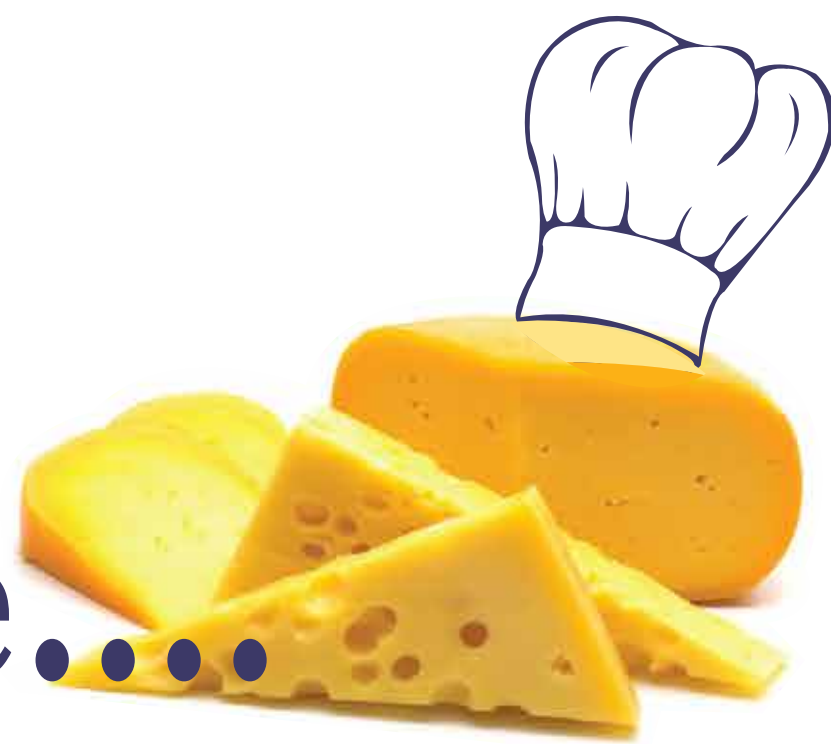
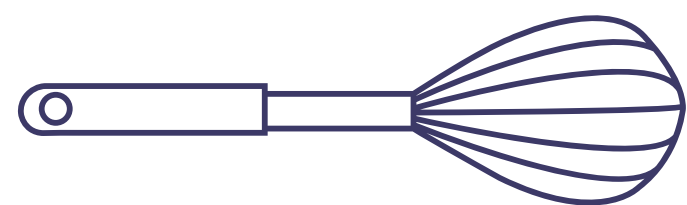


¡Fue un mes muy interesante y motivador, con grupos entusiastas!





# CHEF GAZETTINeee....



## Sanú GUERRERO

Mamá de alumnos del CFM. Del instituto Cordón Bleu París (Francia), con diferentes especialidades en Barcelona (España) y Lausana (Suiza).

QUESO... OOOOO. Sí, una palabra derivada del latín *caseus*. Es un alimento que se obtiene por la maduración de la cuajada de la leche, para este fin se emplean bacterias, cuya misión es proporcionar ácido a la leche para definir la textura y el sabor que tendrá el queso.

Se pensaba que el queso se había descubierto por casualidad. Según se cuenta un nómada de hace 9 mil años envasó leche en el estómago de un animal que hacía las veces de termo y al final del día se la encontró cuajada; así elaboró sin pretenderlo, el primer queso de la historia. ¿Cómo se dio cuenta? Observó y se percató que la leche se había separado en dos partes: un líquido fino, el SUERO, y una porción sólida. Esta transformación se derivó no solo por el galope del caballo y el calor, sino también por una sustancia que había en las paredes internas del estómago, llamada CUAJO.

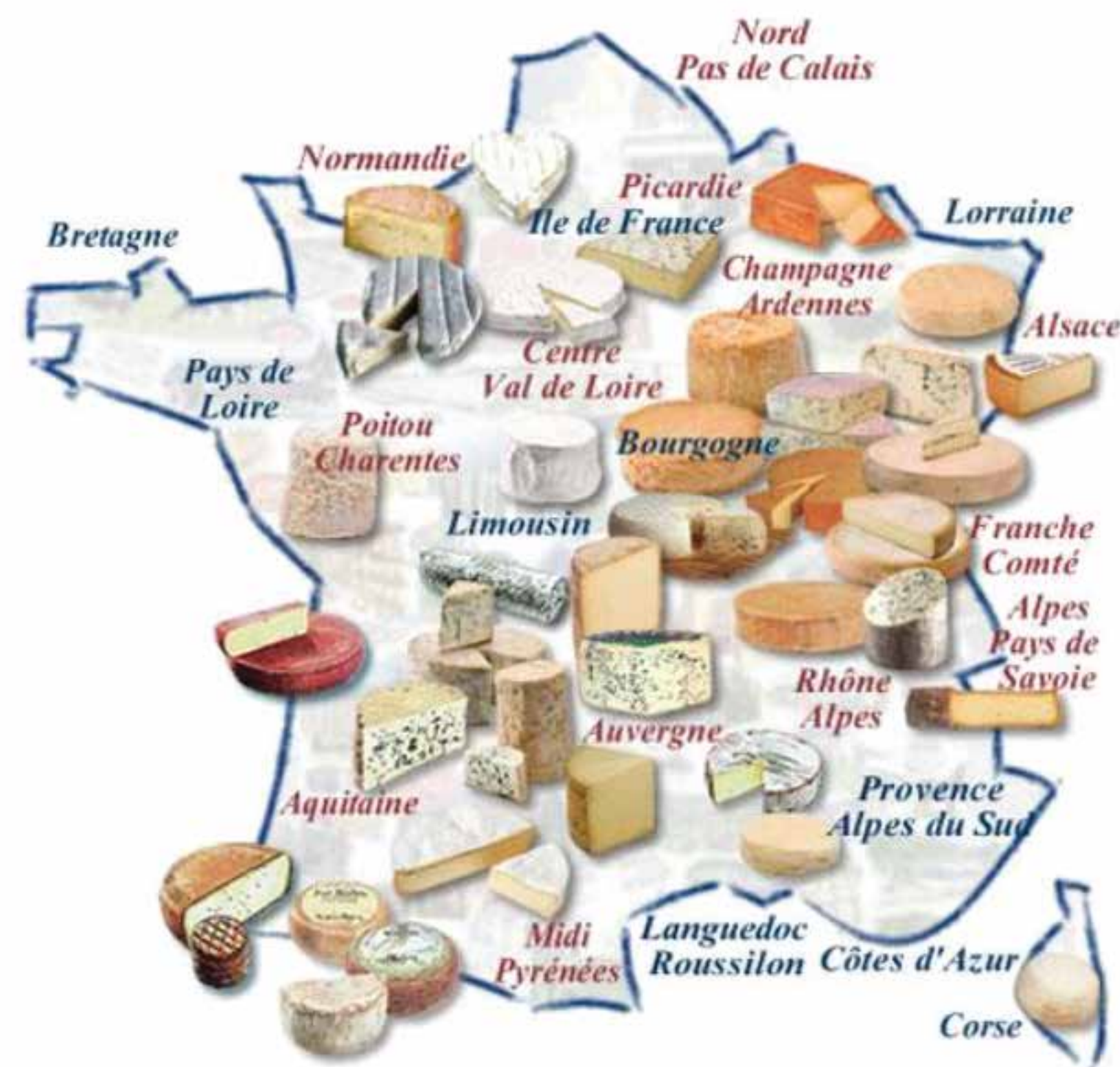
El queso es el alimento elaborado a partir de la leche cuajada de vaca, cabra, ovejas u otros mamíferos, como la búfala en la mozzarella original. Sus diferentes estilos y sabores son el resultado del uso de distintas especies de bacterias y mohos, niveles de nata en la leche, curación y tratamientos en su proceso.

Francia es conocido como el país de los mil quesos. Es uno de los más destacados productores mundiales de este lácteo, jactándose los franceses que pueden degustar un queso distinto para cada uno de los 365 días del año.

En la época romana se hizo famoso el término *formaticum* entre los legionarios, que proviene de los términos *caseus formatus* y significa "queso moldeado". Así se tiene que en francés se diga *fromage*; en italiano, *formaggio* y en catalán, *formatge*.

Podríamos enumerar muchas clasificaciones de quesos por sus contenidos de grasas, tipos de leches, sabores añadidos, tiempos de añejamiento y/o maduraciones, cortezas, por tipos de pastas, transformaciones por las cuajadas, mohos añadidos, ETC...

El queso es patrimonio gastronómico francés. Nombraremos que cada región tiene su especialidad. Sí... ¡Echemos un vistazo! ¡Observemos y decidamos por dónde empezamos este tour de degustación!



## ¿Tiempo que tarda en curarse un queso? ¿Sabemos?

La maduración es la fase final en la elaboración de un queso, así definimos la edad. Es una etapa clave para el resultado de nuestro queso, ya que los aromas y los sabores adquieren nuevos matices y se acentúan a través del control de la temperatura, la humedad y las ventilaciones adecuadas que serán el éxito de nuestro producto, adquiriendo sin duda una textura espectacular.

De acuerdo con el tiempo de maduración, los quesos se nombran "tiernos", cuando tienen un mes; de uno a tres meses, los llamamos "semicurados"; de tres a seis meses, "curados"; de seis a nueve meses, "viejos"; y de más de nueve meses, "añejos". Cuanto más tiempo permanezca el queso en fase de maduración, más agua perderá así su textura será dura y el sabor será mucho más fuerte.

Cada tipo de queso tiene una forma de maduración completamente diferente que genera reacciones y cambios fisicoquímicos determinantes para conseguir el aroma, sabor, textura, aspecto y consistencia especial.

## ¿Qué tipos de quesos ya reconocemos?

**Quesos frescos:** son aquellos en cuya elaboración se cuaja y deshidrata la leche únicamente para obtener sabores suaves y texturas poco consistentes.

**Quesos curados:** necesitan un proceso en el que se secan y adicionalmente se aplican técnicas de conservación, como el salado y el ahumado. El tiempo que se requiere para su





elaboración es mínimo un año o máximo de dos y se obtiene una textura más dura y seca que intensifica su sabor y da propiedades exquisitas para los conocedores del queso.

**Quesos cremosos:** su estado natural sólido, como su nombre lo dice; su textura es cremosa así aumenta significativamente la porción de nata y, a su vez, la grasa.

**Quesos verdes o azules:** se distinguen por la presencia de mohos que dan los colores de sus nombres. Son la variedad de más rechazo por su apariencia, color y fuerte olor... claro que nos recuerda a la descomposición. Sin embargo, su intenso sabor es el más apreciado por los gourmets del queso. Para conseguir la proliferación de los mohos, se almacenan con gran humedad de más de 90%.

Listos para una idónea conservación, consumo y claro de la mano una degustación como verdaderos conocedores, habremos de tener en cuenta la temperatura entre 5 y 10°C y la humedad ambiental del 85 al 90 % que son las condiciones adecuadas para la conservación de nuestro queso.

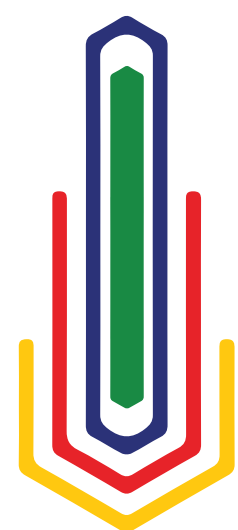
Para el consumo del queso, la temperatura idónea es 22° ya que se aprecian todas sus cualidades organolépticas (todas aquellas propiedades físicas que pueden ser percibidas por nuestros sentidos: sabor, textura, olor, color o temperatura). Si lo tenemos conservado en nuestro refrigerador, lo ideal es sacarlo a temperatura ambiente una hora antes de consumirlo. Para guardar el queso, se recomienda envolver o colocar encima tela tipo manta de cielo, tul o gasa con tejido abierto que permita el paso de oxígeno y tenga una excelente respiración.

## CHEESES OF THE WORLD (Partial List)

- |                        |                     |                          |                          |                         |                             |
|------------------------|---------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| Abbaye de Belloc       | Butte               | Epoisses de Bourgogne    | King Island Wickham Brie | P'tit Berrichon         | Serat                       |
| Abbaye de Cîteaux      | Butterkäse          | Esbareich                | King River Gold          | Palet de Babiligny      | Seriously Strong Cheddar    |
| Abbaye du Mont         | Button (Innes)      | Esrom                    | Klosterkäse              | Paneer                  | Serra da Estrela            |
| Abertam                | Buxton Blue         | Etori                    | Knockalara               | Pannerone               | Sharpam                     |
| Abondance              | Cabecou             | Evansdale Farmhouse Brie | Kugelkäse                | Pantys Gawn             | Shalburne Cheddar           |
| Acappella              | Caboc               | Evora De L'Alentejo      | L'Aveyronnais            | Parmesano Reggiano      | Shropshire Blue             |
| Ackawi                 | Cabres              | Exmoor Blue              | L'Éclair de l'Aubrac     | Passendale              | Siraz                       |
| Acorn                  | Cachaille           | Explorateur              | La Taupinière            | Pate de Fromage         | Sirene                      |
| Adelost                | Caocavallo          | Farmer                   | La Vache Qui Rit         | Patefine Fort           | Smoked Gouda                |
| Affidello au Chablis   | Caciotta            | Fiore Sarco              | Laguiole                 | Pave d'Affinois         | Somerset Brie               |
| Afuegat Pitu           | Casrphilly          | Feta (Australian)        | Lairdell                 | Pave de Auge            | Sonoma Jack                 |
| Arag                   | Caravane            | Feta                     | Laita                    | Pave de Chirac          | Sottocecare al Tartufo      |
| Airedale               | Calenzana           | Filletta                 | Lanark Blue              | Pave du Berry           | Soumantrain                 |
| Aisy Cendre            | Cambazola           | Fin-de-Siede             | Lancashire               | Pecorino                | Sourire Lozerien            |
| Allgauer Emmentaler    | Camembert Normandie | Finlandia Swiss          | Langres                  | Pecorino Romano         | Sperwood                    |
| Alverca                | Canadian Cheddar    | Fin                      | Lappi                    | Pellardon des Cevennes  | Sraffordshire Organic       |
| Ambert                 | Canestrato          | Flour de Guis            | Laruns                   | Pelardon des Corbieres  | St. Agur Blue Cheese        |
| American Cheese        | Caprice des Dieux   | Flower Marie             | Lavistown                | Penamellera             | Stilton                     |
| Ami du Chambertin      | Capriolo Banon      | Folded (with mint)       | Le Brin                  | Penbryn                 | Striking Bishop             |
| Anejo Enchillado       | Caravane            | Foldant de Brebis        | Le Fium Orbo             | Pencraig                | String                      |
| Anneau du VicBilh      | Carre de l'Est      | Fontainebleau            | Le Lagandou              | Pepper Jack             | Suisse Slipcote             |
| Anthoine               | Casotta di Urbino   | Fontina                  | Le Paillet               | Perrill de Brebis       | Sveaost                     |
| Appenzell              | Castel Blue         | Fontina Val d'Aosta      | Le Paillet               | Pettit Morin            | Swaledale                   |
| Aragon                 | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Pettit Pardou           | Sweet Style Swiss           |
| Ardi Gasna             | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Petit Suisse            | Swiss                       |
| Ardrahan               | Castellano          | Fleur de Guis            | Le Paillet               | Picodon de Chevre       | Syrian (Armenian String)    |
| Armenian String        | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Picos de Europa         | Tala                        |
| Arômes au Gene de Marc | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Pinconning              | Telemea                     |
| Asadero                | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Piora                   | Testouri                    |
| Asiago                 | Castellano          | Foldant de Brebis        | Le Paillet               | Pithiviers au Foin      | Tete de Moine               |
| Aubisque Pyrenees      | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Pitheche de Herve       | Tetilla                     |
| Autun                  | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Plymouth Cheese         | Texas Gouda Cheese          |
| Avantsteyr             | Castellano          | Fontina Val d'Aosta      | Le Paillet               | Poivre d'Ane            | Tibet                       |
| Baby Swiss             | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Polkolbin               | Tillamook Cheddar           |
| Babybel                | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Pont d'Éveque           | Tilist                      |
| Baguette Laonnaise     | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Port Nidholson          | Timboun Brie                |
| Bakers                 | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Port Salut              | Toma                        |
| Balaton                | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Postel                  | Tomme Brulee                |
| Bandal                 | Castellano          | Foldant de Brebis        | Le Paillet               | Pouligny-Saint-Pierre   | Tomme d'Abondance           |
| Banon                  | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Pourly                  | Tomme de Chevre             |
| Barry's Bay Cheddar    | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Prastot                 | Tomme de Savoie             |
| Basing                 | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Pressato                | Tomme des Chouans           |
| Basket Cheese          | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Prince-Jean             | Tommes                      |
| Bath Cheese            | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Processed Cheddar       | Torta del Casar             |
| Bavarian Bergkase      | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Provel                  | Tossanello                  |
| Baylough               | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Provoleone              | Touare de L'Aubier          |
| Beaufort               | Castellano          | Foldant de Brebis        | Le Paillet               | Provoleone (Australian) | Tourmel                     |
| Beauvoorde             | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Pyngana Cheddar         | Trappe (Verttable)          |
| Beerleigh Blue         | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Pyramide                | Trois Cornes De Vendee      |
| Beer Cheese            | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Quark                   | Tronchon                    |
| Bel Paese              | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Quark (Australian)      | Trou du Cru                 |
| Bergader               | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Quartirolo Lombardo     | Truffe                      |
| Bergere Bleue          | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Quatre-Vents            | Tupi                        |
| Berkswell              | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Quercy Pettit           | Turunmaa                    |
| Bethmale des Pyrénées  | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Queso Blanco            | Tymbsoro                    |
| Bezas Peyrir           | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Queso de Murcia         | Tyn Grig                    |
| Bierkase               | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Queso del Montsec       | Tyring                      |
| Bishop Kennedy         | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Queso Frieso            | Ubrisco                     |
| Blaney                 | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Queso Iberico           | Ulloa                       |
| Bleu d'Auvergne        | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Queso Jalapeno          | Vacherin-Fribourgeois       |
| Bleu de Gex            | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Queso Majorero          | Valencay                    |
| Bleu de Laqueuille     | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Queso Media Luna        | Vasterbottenost             |
| Bleu de Septmoncel     | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Queso Para Frier        | Venaco                      |
| Bleu de Termignon      | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Queso Quesadilla        | Vendomois                   |
| Bleu Des Causses       | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rabacal                 | Vieux Corse                 |
| Blue                   | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Raclette                | Vignotte                    |
| Blue Castello          | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Ragusano                | Vulcombe                    |
| Blue of Termignon      | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Raschera                | Waimata Farmhouse Blue      |
| Blue Rathgore          | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Reblochon               | Waterloo                    |
| Blue Vein Cheeses      | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Red Leicester           | Weichkäse                   |
| Bocconcini             | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Reggiano                | Wellington                  |
| Boeren Leidenkaas      | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rigotte                 | Wensleydale                 |
| Bonchester             | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Rocamadour              | White Stilton               |
| Bosworth               | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Rollot                  | Whitestone Farmhouse        |
| Bougon                 | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Romano                  | Wigmore                     |
| Boule Du Roves         | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Romans Part Dieu        | Woodside Cabecou            |
| Boulette d'Avesnes     | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Roulet                  | Wymotro                     |
| Boursault              | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rouleau De Brie         | Yarg Cornish                |
| Boursin                | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Rubens                  | Yarra Valley Pyramid        |
| Bouyssou               | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Rubens                  | Yorkshire Blue              |
| Bra                    | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Rubens                  | Zamorano                    |
| Braudostur             | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Rubens                  | Zanetti Grana Padano        |
| Breakfast Cheese       | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Rubens                  | Zanetti Parmigiano Reggiano |
| Brebis du Lavort       | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Brebis du Lochois      | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Brebis du Puyfaucon    | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Bresse Bleu            | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Brick                  | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Brie                   | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Brie au poivre         | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Brie de Meaux          | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Brie de Melun          | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Brie with pepper       | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Brillat-Savarin        | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Bryn                   | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Bryn d'Amour           | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Bryn d'Amour           | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Bryn d'Amour           | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Brynza                 | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Buchette d'Anjou       | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Buffalo                | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flour de Guis            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flower Marie             | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Folded (with mint)       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontainebleau            | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fontina                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Formaggio di capra       | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Fougere                  | Le Paillet               | Rubens                  |                             |
| Burgos                 | Castellano          | Flour de Guis            | Le Pail                  |                         |                             |



# Egresados



EGRESADOS  
COLEGIO FRANCO MEXICANO

## Dra. Mónica Bravo Anaya

IceQueenBravo @MonicaB30122832



Tuve la oportunidad de estudiar en el Colegio Franco Mexicano durante 10 años: desde kínder hasta tercero de secundaria. Mi generación se graduó en el año 2000, hace 20 años.

El haber sido alumna del Franco me dejó una muy buena educación y formación como persona. El nivel académico que adquirí fue excelente, proporcionándome las bases sólidas que me permitieron llegar hasta mi actual profesión: investigadora científica.

En la parte personal, tuve la oportunidad de convivir con mis compañeros y maestros en viajes alrededor de México y un viaje a Francia que nos permitió conocer mejor tanto la cultura mexicana como la francesa.

Por otro lado, el crecer con el sistema de educación francés, conociendo la cultura francesa y aprendiendo el idioma, han sido de suma importancia para mí desde que vine a Francia para estudiar un doctorado. Todos los aprendizajes del Colegio Franco me han sido de gran utilidad y abierto las puertas en Francia.

Expreso mi más sincero agradecimiento a aquellos maestros que fueron parte de mi formación y de quienes guardo los mejores recuerdos y grandes aprendizajes: Mr. Chauvet, Mme. Robrieux, Mr. Malacamp, Mtra. Chela, entre muchos otros.

¡Gracias nuevamente por ser parte importante de mi camino!



Fotografía de grupo. De izquierda a derecha segunda fila la número cuatro.



Fotografía de viaje a Michoacán. De izquierda a derecha número cinco.

## Semblanza profesional

La Dra. Lourdes Mónica Bravo Anaya es una joven investigadora jalisciense con un compromiso total por la ciencia, la investigación y la docencia.

Recibió sus doctorados en Ciencias en Ingeniería Química y en Mecánica de Fluidos, Procesos y Energía en el 2015 por parte de la Universidad de Guadalajara (UDG) y de la Universidad de Grenoble (Francia), respectivamente.

El Conacyt le otorgó una beca para realizar una estancia Post-Doctoral en el grupo de "Polímeros Auto-ensamblables y Ciencias de la Vida", dirigido por el profesor Sébastien Lecommandoux en el LCPO (Laboratoire de Chimie des Polymères Organiques en Bordeaux, Francia) en colaboración con la Universidad de Guadalajara.

Después llevó a cabo una estancia Post-Doctoral en el Laboratorio Interdisciplinario de Física (LiPhy, Grenoble, Francia), seguido del desarrollo de un proyecto de investigación en el Centro de Investigación en Macromoléculas Vegetales (CERMAV, Grenoble, Francia). Actualmente, es Chargée de Recherche del CNRS (CR-CNRS) en el Institut des Sciences Chimiques de Rennes, Francia.

Los resultados obtenidos durante su joven carrera en la investigación científica han sido publicados en 16 artículos científicos de alto impacto y con nueve premios en congresos nacionales e internacionales.

La Dra. Bravo Anaya fue galardonada con el Premio de Ciencia y Tecnología del Estado de Jalisco 2016 (México) por su investigación sobre el desarrollo y estudio de nanopartículas estables de quitosano/ADN para la terapia génica. Además, en 2019 obtuvo el Premio Jalisco en Ciencia (México).

Hasta la fecha, la investigadora jalisciense ha encabezado 18 presentaciones orales en conferencias internacionales. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores de México (SNI I), de la ISE (Sociedad Internacional de Electroquímica) y del GFR (Groupe Français de Rhéologie).

El compromiso de la Dra. Mónica Bravo con su campo de estudio y la calidad de sus proyectos de investigación son méritos que hace dos años la llevaron a ser seleccionada por la Academia Mexicana de Ciencias para participar en la 67th Lindau Nobel Laureate Meeting (Reunión Lindau de Premios Nobel), en donde convivió con 30 galardonados del Nobel por la Academia Sueca, entre los que se encuentran los investigadores Peter Agre, Aaron Ciechanover, Mario Molina, Ada Yonath y con más de 400 jóvenes investigadores de distintos países.

Por otro lado, la Dra. Mónica Bravo ha fortalecido una colaboración y una fuerte red de investigación científica entre distintas instituciones mexicanas, como el Centro Universitario de Tonalá (CUTONALA), el Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI), el Centro Universitario de los Valles

(CUVALLES) con varias instituciones en Francia (Laboratoire de Rhéologie et Procédés, LRP, Grenoble y Laboratoire de Chimie des Polymères Organiques, LCPO, Bordeaux).

Actualmente, tiene bajo su tutela y la del Dr. Francisco Carvajal, profesor Investigador del Centro Universitario de Tonalá y de UTEG, catorce estudiantes de nivel licenciatura quienes se titularán mediante trabajos de investigación. Recientemente, dos estudiantes tuvieron la posibilidad de llevar a cabo una estancia de investigación en el LCPO, Bordeaux, Francia; una en el LiPhy, Grenoble; diez de ellos han presentado sus investigaciones en eventos científicos y tres han sido galardonadas por la excelencia y la calidad de sus presentaciones.

Esta egresada del Colegio Franco Mexicano de Guadalajara es un ejemplo de esfuerzo, trabajo y perseverancia, cualidades que le han permitido lograr con éxito sus proyectos y que representan una fuente de inspiración y ejemplo para sus estudiantes, colegas y ciudadanos en general. Tiene la cualidad de compartir su pasión por la ciencia y docencia con todos aquellos quienes la rodean y busca contribuir mediante sus proyectos de investigación y la formación de investigadores para el bienestar de los habitantes del mundo.

<https://www.youtube.com/watch?v=9AemCKac8so>