

# FACILITIES MANAGEMENT

AT COLORADO STATE UNIVERSITY

Comunicación  
Semanal de FM

Mayo  
13, 2021

Edición 117

Estimado Equipo de Facilities Management,

Estoy increíblemente orgulloso de nuestro equipo de FM por sus valores de acogida y aceptación a todas las personas de nuestro departamento y de CSU. Mayo es el mes que celebra a las personas de Asia y las Islas del Pacífico en los Estados Unidos. Inició en 1979 como la Semana del Legado de Estadounidenses de Ascendencia Asiática y del Pacífico, que se celebraba en la primera semana de mayo. Esta celebración de una semana de duración continuó hasta 1990 cuando el Congreso aprobó una ley designando el mes entero como mes de concientización del [Legado de Estadounidenses de Asia y las Islas del Pacífico \(AAPI, por sus siglas en inglés\)](#). Se eligió mayo por motivo de la inmigración de los primeros japoneses a los Estados Unidos en mayo de 1843, y para marcar el aniversario de la finalización de la vía ferroviaria transcontinental en mayo de 1869. La mayoría de los trabajadores que colocaron las vías eran inmigrantes chinos que a menudo realizaron las labores más difíciles y peligrosas.

Actualmente, los estadounidenses de ascendencia asiática enfrentan discriminación y delitos de odio debido a las narrativas xenofóbicas y el miedo ocasionado por la pandemia. Por favor vea [estos recursos](#) sobre el reporte de delitos de odio, el apoyo de comercios y organizaciones de personas de ascendencia asiática, y cómo abordar el racismo asociado al Coronavirus, además de información de apoyo de salud mental. Con el aumento de crímenes hacia las personas AAPI, creo que es importante que las comunidades continúen hablando sobre la diversidad de nuestras experiencias y nuestros orígenes. Fui

inspirado por las historias del Mes de Historia de la Mujer que compartieron algunos miembros de nuestro equipo y quisiera hacer algo similar.

Mis vínculos con el AAPI provienen de mi madre, Anita Satterly, quien era filipina. Para mí es un gran orgullo que ambos de mis padres nos alentaron a mis hermanos y a mí a celebrar nuestra ascendencia filipina. Mi vida continúa siendo influenciada y enriquecida según experimento y aprendo más sobre la historia, cultura, comida y los valores filipinos.

Los filipinos se enorgullecen de sus familias. Ya sean familiares cercanos o parientes lejanos, todos son tratados como familia. Aún los amigos cercanos de mis padres eran considerados familia. Como resultado tengo muchos tíos y tías, ya que así es como llamábamos tanto a los familiares como a los amigos de mis padres. Una conexión a mi ascendencia es un mapa de las **Islas Filipinas, que comprenden más de 7,000 islas**. Este mapa en particular fue dibujado a mano por uno de los tíos de mi madre a inicios de la década de 1930 y se exhibe orgullosamente en nuestro hogar.

En mi juventud, disfruté de una variedad de platillos filipinos y asiáticos que mi madre preparaba. La comida filipina tiene un rico y vibrante sabor que proviene de una mezcla de influencias de la



# FACILITIES MANAGEMENT

AT COLORADO STATE UNIVERSITY

Comunicación  
Semanal de FM

Mayo  
13, 2021

Edición 117

cocina española, china y estadounidense. Algunos de mis platillos favoritos son el adobo, pansit y lumpia. **El adobo** es carne (pollo o cerdo) marinada en vinagre y especias. **El pansit** es un platillo de fideos de fuerte influencia china. **La lumpia** es la versión filipina de un rollito de primavera chino. Mi madre y sus amigas a menudo preparaban grandes cantidades de lumpia para vender y recaudar fondos, agotando existencias fácilmente y generando dinero para apoyar eventos comunitarios y becas. **El arroz frito** con su vibrante sabor es un platillo que aprendí a preparar y aún preparo; me trae gratos recuerdos de la comida que preparaba mi madre.

Durante mi juventud, aprendí mucho sobre los bailes y la música a través de mi participación en la Asociación Filipina de Galveston, Texas. **Tinikling** es la danza nacional de las Filipinas y es una danza tradicional folclórica que tiene su origen en la época de la colonia española. La danza se realiza con dos personas, golpeando y deslizando varas de bambú en el suelo, unos contra otros, en coordinación con uno o más danzantes que bailan sobre y entre las varas —similar a saltar la cuerda. Como adolescente, yo movía un extremo de las dos varas de bambú mientras que los danzantes bailaban entre las varas en movimiento. [Vea este video](#) de la organización de estudiantes de UCLA ejecutando la danza del tinikling. (Los movimientos con ojos vendados en el minuto 5:05 hacia el final del video, son impresionantes).

De pequeño coleccionaba tarjetas de futbol americano para intercambiar. Mi padre dirigió mi atención a una tarjeta en particular—la del Quarterback **Roman Gabriel** de la Liga Nacional de Futbol Americano (NFL, por sus siglas en inglés), notable por ser el **primer quarterback del NFL de ascendencia filipino-americana**. Como jugador dos veces All-American universitario y All-American académico, era un modelo a seguir que yo orgullosamente podía admirar, sobresaliendo tanto académicamente como en los deportes. Con una estatura de 6 pies 5 pulgadas y un peso de 220 libras, Gabriel era el quarterback más alto de la historia del NFL cuando él empezó a jugar. Como Jugador Más Valioso del NFL, muchos aficionados le consideraban uno de los mejores jugadores en esa posición durante su carrera.

En 1994 el Instituto de Culturas Texasas reconoció a mi madre como Texana de Influencia de Ascendencia Filipina. La Capitán Anita Perdiz Satterly se convirtió en enfermera en jefe y administradora regional del Servicio de Salud Pública de EU. Siguiendo los pasos de mi madre, continuo compartiendo mi legado filipino con mis hijos —y ahora con nuestra comunidad de FM.

Gracias por permitirme compartir esto con ustedes,

Tom Satterly, P.E.  
Vicepresidente Asociado de Facilities Management



La foto es de mi hija Mariana y yo en el Instituto de San Antonio, Texas con una imagen de mi madre de fondo.

<https://www.fm.colostate.edu/fmNews>

[fac\\_news@mail.colostate.edu](mailto:fac_news@mail.colostate.edu)