



## La lucha contra el maíz

página 3



FOTO: MARIANA HERNÁNDEZ LEÓN

Diplomado de mediación  
de conflictos en CUValles  
página 2

Expo promueve negocios  
en el Norte  
página 4

Vallarta sede del Foro  
internacional de escultores  
página 8

## VALLES

# Mediación para la comunidad



Académicos certificados y estudiantes de la carrera de Abogado atenderán el centro de mediación. / FOTO: DAVID VALDOVINOS

**CUValles ofrecerá un diplomado en resolución alternativa de conflictos, cuyo fin es que los participantes obtengan una certificación por parte del IJA. Es el primer paso para abrir un centro que brinde servicios de mediación gratuitos para la población**

MARIANA GONZÁLEZ

**E**l Centro Universitario de los Valles (CUValles), con sede en el municipio de Ameca, busca abrir un centro de mediación de conflictos que ofrezca servicios gratuitos a la población de esta zona del estado, afirmó Cristina Corona Flores, encargada del Laboratorio de consultoría y prácticas jurídicas de ese campus.

Académicos certificados y estudiantes practicantes de la carrera de Abogado y otras disciplinas atenderían este centro que pretende ayudar a las personas a resolver sus problemas mercantiles y civiles, entre otros.

“La idea es que aquí en CUValles exista un centro público donde se realice mediación para la comunidad y donde además los estudiantes puedan practicar en estas nuevas formas de solucionar conflictos por la vía extrajudicial”, explicó la académica, quien coordina el diplomado en Mecanismos Alternos de Solución de Controversias.

Este diplomado es el primer paso para formar profesionales en la región que tengan habilidades en la mediación de conflictos y puedan obtener su certificación por parte del Instituto de Justicia Alternativa (IJA) en Jalisco.

Corona Flores afirma que esta posibilidad no es una opción únicamente para quienes ejercen la abogacía, sino para personas de otras disciplinas, pues este tipo de herramientas son útiles en diversos ámbitos.

Explicó que un mediador es un funcionario que apoya al ciudadano de manera extrajudicial, tanto en lo penal, familiar, civil o lo mercantil, para evitar que su conflicto llegue a la instancia judicial y pueda ser resuelto o negociarse entre ambas partes.

“Es más rápido, menos costoso. La idea es ganar-ganar. Que las dos partes queden satisfechas con el acuerdo”.

El IJA certifica a personas como mediadores, sin la restricción de un perfil o un área de conocimiento exclusiva. El requisito es que la persona sea un profesional titulado con cedula profesional estatal.

“La idea es ayudar a un tercero en la solución de su conflicto, de manera que las dos partes salgan ganando, sin tanto desgaste emocional, económico y de tiempo, a diferencia de lo que ocurre con los juicios normales”.

## Renuencia y desconocimiento

La renuencia por parte de los abogados de Jalisco a resolver conflictos por la vía extrajudicial y el desconocimiento por parte de la ciudadanía, han dificultado la puesta en marcha de otros mecanismos de solución, como está considerado en el nuevo Sistema de Justicia Penal Alternativa.

“Apenas está cobrando auge, porque las personas no tienen todavía la cultura de acudir a un sitio alternativo que no sea la vía judicial”, dijo la especialista del CUValles.

Comentó que el propio Instituto de Justicia Alternativa en Jalisco ha recalorado que los abogados “están renuentes” a sugerir a las personas la posibilidad de resolver la controversia mediante una vía extrajudicial, pues sienten que va contra sus propios intereses económicos.

“Ellos prefieren el conflicto. Hay abogados que lo ven desde su beneficio personal, no de su cliente. Entre más se tarde y entre más difícil esté, a lo mejor más oportunidades tienen de ganar ingreso por ese conflicto, y es lamentable que se perciba desde tal perspectiva y no en beneficio del usuario del servicio”.

La especialista agregó que entre más corto y entre más barato sea el proceso, el ciudadano afectado “queda más satisfecho”, pero no siempre las personas conocen esta otra alternativa, “y por lo tanto, se van con la que sugiere el profesionista con el que van a pedir apoyo”.

Recalcó que estos cambios son un reto para los abogados, que deben “entender que la realidad es otra y se tienen que adaptar o se van a quedar sin chamba”.

El diplomado cumple con las 120 horas de capacitación que requiere el IJA para certificar a los profesionales. Por lo tanto, si una persona concluye este programa académico, tendrá ventaja en este aspecto.

“Por el convenio que tiene CUValles con el instituto, las horas de capacitación que ellos requieren ya estarían reconocidas con el diploma que se otorga aquí. Es un primer paso para la certificación”. ♦

## LAGOS

# La conquista alimentaria

DANIA PALACIOS

Los hábitos alimenticios actuales, donde se da preferencia a los productos de origen animal por encima de los cultivos, ha sido motivo de estudio de Juan Pío Martínez, profesor investigador del Centro Universitario de los Lagos (CULagos).

Escarbando en el pasado encontró que este conflicto, en su tinte ideológico, tiene su origen en la llegada de los españoles a este continente.

Desde una interpretación teórica, el doctor en Historia por la Universidad Autónoma de México (UNAM), analizó las crónicas de los conquistadores, textos que se desarrollan en la época colonial y que develan una descalificación de la cultura alimentaria indígena, poniendo por encima de los cultivos al ganado domesticado.

Esta idea “eurocéntrica”, explica Pío Martínez, es impuesta cuando los españoles llegaron a las Antillas y notaron que no había ganado domesticado, por lo que inmediatamente asumieron el supuesto de que había hambre en esas tierras.

“Cuando analizo la segunda mitad del siglo XX, hay una continuidad del discurso colonial, no hay un cambio en cuanto a repensar las cualidades nutricionales de los alimentos de los indígenas a nivel científico”, reflexiona el investigador miembro del Departamento de Humanidades, Artes y Culturas Extranjeras, de CULagos.

El origen de la imposición de alimentación, de acuerdo con Pío Martínez, nace en Europa en el siglo XV, con la gestación del renacimiento de las ciudades y el surgimiento de la burguesía, con lo que se establecieron mecanismos de diferenciación social.

“La confrontación entre carnívoros y vegetarianos en el mundo europeo se hizo presente cuando se establece que el consumo de alimentos de origen animal es propio de las clases altas; y los plebeyos, los campesinos, no deben tener acceso a ese tipo de alimentos, a excepción de algunas festividades”, postula Pío.

“Es una confrontación impuesta, no es que los plebeyos sean vegetarianos por decisión propia, simplemente no se les permite”, agregó.

Al momento de la Conquista, el investigador agrega en su estudio dos factores importantes para explicar la imposición

El arribo de los españoles al continente implicó la implantación de una ideología nutricional basada en la diferenciación de clases que regía en Europa, la cual privilegiaba el consumo de carne a la dieta de los indígenas, que era considerada pobre en nutrientes



Existe en México una lucha para la transformación del modelo de alimentación indígena, cuyo principal alimento es el maíz. / FOTO: MARIANA HERNÁNDEZ LEÓN

del ganado domesticado dentro de la dieta indígena: los conceptos de “civilización” y “salvación”.

En su libro publicado por CULagos en 2003, *Conquista, hambre y salvación. Los indios de la provincia de Ávalos, 1523-1750*, Pío Martínez postula que estos elementos de conquista en la forma de alimentación no solo “salvan” a los indígenas de las “garras del demonio”, sino del “hambre” que debían haber padecido.

De esta forma, añade Pío, el factor social, político y el gobierno contribuyó a sostener esa idea de nutrición, cuyo papel, junto al de la medicina, consolidaron la ideología alimentaria.

“La discusión de ideas nutricionales y la influencia de cómo se presenta las ideas dominantes a través de la historia, la literatura y la medicina contribuyen a mantener las ideas nutricionales carnívoras”.

## La ideología alimentaria

El proyecto de investigación continúa con el estudio de las consecuencias de los hábitos alimenticios y la producción ganadera, en los textos “Alimentación y progreso. Estudios sobre la ideología Europa, México y Jalisco” y “La Vía Láctea: ideas sobre nutrición y producción de alimentos en la primera mitad del siglo XX”.

Pío Martínez analiza las consecuencias

de la permanencia de la ideología alimentaria en la producción de alimentos, cuestiona el aparato productivo y propone que la ganadería, como se ha venido desarrollando, tiene raíces ideológicas, relaciones de poder que “no deberían de ser de esa manera”.

En la primera mitad del siglo XX, el investigador evidencia que hubo una constante lucha por la transformación del modelo de alimentación indígena, cuyo principal alimento es el maíz, y el poder “busca eliminarlo”, postura que se refuerza con “la perspectiva nacionalista que apuesta todo por la urbanización y la industrialización”, impulsada en 1950, situación que atenta contra la soberanía alimentaria. ♦

## NORTE

# Promueven el emprendimiento en Expo Negocios



Fueron inscritos nueve proyectos, enfocados, entre otros negocios, a la chaquira y la talabartería. / FOTO: CORTESÍA

**Impulsar proyectos locales de estudiantes, así como favorecer los contactos con el mundo empresarial y el desarrollo de la región, son los objetivos de la segunda edición de Expo Negocios, que organiza el CUNorte**

MARTHA EVA LOERA

La generación de empleos en el Norte de Jalisco, así como el impulso y desarrollo de una cultura empresarial que incida en el desarrollo económico de la región, son algunos de los objetivos que el Centro Universitario del Norte (CUNorte) persigue a través de Expo Negocios, cuya segunda edición tendrá verificativo el 8 de noviembre, afirmó Fabricio Javier Trujillo García, uno de los organizadores, quien también es coordinador de la licenciatura en Administración del mencionado núcleo.

En Expo Negocios dan a conocer proyectos innovadores y nuevas ideas de negocio, con el fin de que los alumnos establezcan relaciones empresariales, capten socios o clientes interesados en sus proyectos.

Esto adquiere importancia por el flujo migratorio registrado en la zona hacia Estados Unidos, así como la marginación de la región, en donde están ubicados algunos de los municipios más pobres del estado, como Mezquitic y Bolaños.

La primera edición fue en noviembre de 2016, con resultados satisfactorios. Inscribieron alrededor de 30 proyectos de ideas de negocio e innovación de estudiantes de Administración, Contabilidad y Turismo y participaron 150 alumnos.

Para este año ya están llenos los lugares para exhibición. En total se inscribieron 43 proyectos, de los cuales la mayoría corresponde a los estudiantes de la licenciatura en Administración, además de nueve de Contaduría; cinco, Agronegocios; cuatro de Ingeniería en mecánica eléctrica; dos de Nutrición; uno de Ingeniería en electrónica y computación y uno de turismo. En total contarán con la participación de 215 estudiantes.

Fueron inscritos nueve proyectos de negocios ya existentes en proceso de innovación: negocios enfocados a la talabartería, la chaquira, así como productos elaborados con miel. Actualmente están en etapas de consolidación. Hay también proyectos de empresas familiares relacionados con agricultura y otro para la comercialización de productos derivados del conejo.

El académico explicó que Expo Negocios está abierta a todos los estudiantes de licenciatura del CUNorte, que ofrece las licencia-

turas en Derecho, Antropología, Psicología y Enfermería, así como Ingeniería en telemática.

Comentó que en todas las carreras se puede emprender. Es cuestión de voluntad e ingenio, tener un plan adecuado de negocios para cubrir una necesidad y ofrecer algo diferente a lo que existe. "Hay alumnos de carreras como Enfermería que tienen la idea de que tendrán que ser contratados por un hospital para poder desarrollar su profesión, lo cual no necesariamente tendría que ser así".

En esta carrera los futuros profesionales podrían, por ejemplo, abrir un bufete de enfermería para hacer curaciones básicas, ante la falta de insumos para este objetivo que presentan algunos hospitales. Hay proyectos factibles con la conjugación de esfuerzos de estudiantes de distintas carreras.

El CUNorte, además de Expo Negocios, promueve la cultura emprendedora de sus estudiantes a través de talleres, algunos enfocados a generar una idea de negocio, otros sobre cómo conseguir fuentes de financiamiento y conferencias.

Para el próximo semestre el centro planea abrir un campamento del emprendimiento, que reuniría a estudiantes de distintas carreras para trabajar durante dos días en la generación de una idea de negocio, con el fin de que sea implementada en la región.

Como parte del programa están previstas conferencias en las que participen ponentes que han destacado en el ámbito empresarial, como el caso de Emmanuel Salvador Lujano Haro, ganador del Shark Tank México, un programa para las ideas brillantes de negocio, quien presentará el tema "¿Cómo atrapar un tiburón?", en el que tratará sobre cómo perder el miedo al emprendedurismo y vender una idea de negocio a posibles compradores.

Lujano Haro es un cirujano dentista que se dedica a vender chía a diferentes lugares del país y al extranjero. Su negocio lo inició con un afán de independizarse y poder cursar una especialidad en Canadá.

El joven empresario hizo nexos con compradores de la República Checa, Colombia, Alemania y Taiwán para exportar su producto. En el país tiene compradores del Distrito Federal y Chihuahua para sus productos, que incluyen un aceite, así como las variedades negra, blanca y normal de la chía. ♦

## CIÉNEGA

# Desarrollo científico de alta calidad

La maestría en Ciencias del CUCiénega obtuvo su reacreditación en el Padrón Nacional de Posgrados de Calidad del Conacyt

IVÁN SERRANO JÁUREGUI

Por contar con las condiciones necesarias para que los estudiantes realicen trabajos que contribuyan al desarrollo de la ciencia y los conocimientos que imparte sean aplicados para mejorar procesos en la vida cotidiana, la maestría en Ciencias, del Centro Universitario de la Ciénega (CUCiénega), fue reconocida una vez más como parte del Padrón Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC), del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt).

En la sede de este centro universitario, ubicada en Ocotlán, Jalisco, la maestría cuenta con todos los elementos necesarios que permiten que un egresado en áreas afines a la ciencia y la tecnología se desarrolle con un alto nivel de calidad, refiere la coordinadora del posgrado, María Eugenia Sánchez Morales.

“En la maestría en Ciencias contamos con un núcleo académico básico, cuyo 56 por ciento forma parte del Sistema Nacional de Investigadores (SNI). Además, en cuanto a infraestructura, tenemos laboratorios con tecnología de punta, la cual garantiza que nuestros estudiantes tengan espacios adecuados para su investigación”.

Por tales motivos el Conacyt reacreditó, por tres años más, a la maestría como parte del PNPC, a partir de la última evaluación que efectuó a esta oferta del CUCiénega.

“También tenemos que los alumnos se titulan en tiempo y forma. Éstos, a su vez, deben acudir a un congreso al menos una vez. Por parte de la institución existen las disposiciones para que ellos puedan realizar alguna movilidad académica, ya sea en otras instituciones nacionales o internacionales. Como requisito para titularse, los alumnos deben haber publicado algún artículo académico”.

Este posgrado inició en 2010 y sólo bastó un año para que ingresara al PNPC del Conacyt (2011), y se han mantenido desde entonces.

La coordinadora afirma que entre los retos del trabajo en la maestría está el desarrollo científico, pues es obligatorio mantenerse actualizado, acudir a congresos y tener una retroalimentación constante.

Sánchez Morales añade que la labor que hacen en Ocotlán rompe el estigma de que el conocimiento de punta sólo se puede dar en las grandes ciudades del país.



En el área de ingeniería ambiental, la maestría tiene proyectos para eliminar contaminantes de aguas residuales. / FOTO: ABRAHAM ARÉCHIGA

“De acuerdo con el estudio de empleadores que tenemos, 60 por ciento de nuestros egresados han ingresado a otro posgrado. Algunos ya están por concluir. Mientras tanto, 40 por ciento está trabajando en la industria, y los resultados que se nos muestran son alentadores, porque nos dicen que nuestros egresados están saliendo con muy buena preparación”.

Comparte que de los 45 alumnos que han ingresado, 35 han egresado. El porcentaje de titulación es de 80 por ciento.

## Frutos del posgrado

Varios han sido los proyectos que han contribuido a la mejora de procesos a partir de la ciencia. Desde Ocotlán han generado un impacto social, por medio de dos grandes áreas: la de ciencias biológicas agropecuarias y la de ciencias exactas e ingenierías. En cada una desarrollan temas interesantes, explica Sánchez Morales.

“Con respecto a ciencias biológicas y agropecuarias, actualmente tenemos un convenio con una empresa en la cual estamos haciendo análisis para que el tiempo de vida de la salchicha tipo Viena en anaquel se incremente”.

La coordinadora del posgrado dice que actualmente tra-

bajan en un análisis para conocer cuál es la mejor técnica de limpieza de superficies en el área alimentaria.

“También estamos trabajando con productores de papaya, para indicarles cuál es el proceso idóneo para poder quitar cualquier tipo de bacterias, como la salmonela, y poder exportarla a Estados Unidos o a algún otro lugar”.

Señaló que han desempeñado el análisis de biología molecular del orégano mexicano, para que esta planta aumente sus características medicinales (*La gaceta* 920, del 3 de abril de 2017).

En el área de ingeniería ambiental trabajan en la eliminación de contaminantes de aguas residuales, como productos médicos por medio de humedales. Otro proyecto de limpieza del agua se desarrolla por medio de nanotecnología y luz ultravioleta, para reducir residuos peligrosos.

Trabajan en el control, lineal o no lineal, para poder volar drones y su vuelo sea más estable.

Sánchez Morales recuerda que ya está abierta la convocatoria para entrar a la maestría en Ciencias, misma a la que pueden ingresar licenciados de áreas tecnológicas, ciencias exactas, biológicas y de salud. Para conocer los requisitos, ingresar a <http://cuci.udg.mx/maestrias/ciencias/inicio> ♦

## SUR

# Arte y cultura para el Día de muertos

Cumple diez años el festival que el CUSur organiza para esta festividad, con actividades abiertas a la comunidad universitaria y la sociedad en general

LAURA SEPÚLVEDA VELÁZQUEZ

Continuar con el fomento a las tradiciones mexicanas es una de las finalidades de la décima edición del Festival Cultural Día de Muertos, organizado por el Centro Universitario del Sur (CUSur), a realizarse el 31 de octubre y 1 de noviembre en el Auditorio Adolfo Aguilar Zinser de ese plantel.

Una de las coordinadoras del evento, Rosa Elena Arellano Montoya, dijo que en esta edición además de la comunidad universitaria se buscan involucrar al público en general.

“Año con año tratamos de que los concursos que hay dentro de este festival motiven la participación de diferentes públicos y edades, ya hemos tenido niños, adolescentes, nuestros jóvenes del centro y personas adultas interesadas en participar, por ejemplo, en el concurso de calaveras literarias”.

El origen de este festival se dio en la carrera de Desarrollo turístico sustentable, mediante la materia de Gestión cultural, y fue formándose por la elaboración de un producto final de la asignatura para poder promover las tradiciones mexicanas.

“Poco a poco fue creciendo, lo que nos hizo involucrarnos a diferentes profesores que formamos parte de un cuerpo académico en cultura y arte, conformado por diez maestros que estamos al frente de los diferentes concursos, por lo que además de cuestiones que tienen que ver con actividades de extensión, también estamos visualizando las que se relacionan con la docencia y la investigación. Estamos considerando integrar algún coloquio con esta temática y obtener algunos productos que tengan que ver con lo que significa para los que asisten a este tipo de evento el Día de muertos”, precisó Arellano Montoya.

Las actividades se desarrollarán de 18:00 a 21:00 horas, e incluyen concursos de fotografía, pasarela de catrinas y catrines, videominuto, que ha tenido gran aceptación, altares de muertos, camposanto y panteón literario donde participan las calaveras literarias, sonetos y poemas.

“Tenemos una dramatización de lecturas que tienen



FOTO: CORTESÍA

que ver con esta festividad, que se organiza desde la materia de géneros dramáticos de la carrera de letras hispanicas. Este año integramos algo denominando ‘De golosos y tragones están llenos los panteones’, y tendremos venta gastronómica y artesanal vinculada a este día”.

En cuanto a la participación de los estudiantes del centro universitario en el festival, dijo que es muy alta y ellos hacen posible esta actividad, ya que se involucran alumnos de 10 de las 14 carreras que se ofrecen en ese centro.

“El balance es positivo, hemos visto que ha ido creciendo la participación y cada vez tenemos mayor afluencia tanto interna como externa, hemos tratado de diversificar las actividades y concursos. En todos los años hemos contado con la participación de niños y adolescentes”.

Arellano Montoya señaló que habrá premiación en especie y en efectivo en todos los concursos y las convocatorias pueden ser consultadas en la página: [www.cusur.udg.mx](http://www.cusur.udg.mx) ♦

## Ciencia y tecnología enfocadas al cuidado del agua

CUSUR

Con la participación de directivos de instituciones educativas, asociaciones de empresarios y de autoridades municipales, se realizó la sexta edición de la Feria de la Ciencia y Tecnología del Centro Universitario del Sur (CUSur).

El programa incluyó 12 conferencias, 26 talleres, cinco concursos temáticos, cuatro exposiciones y demostraciones científicas, dos pabellones con actividades recreativas y un domo interactivo con proyecciones de películas en tercera dimensión.

El Rector del CUSur, Ricardo Xicoténcatl García Cauzor, señaló que el tema de este año hizo referencia a los problemas y soluciones de la crisis del agua, y, en ese sentido, reflexionó sobre la responsabilidad compartida de las entidades de gobierno, la universidad y la ciudadanía, pues de lo contrario los conflictos futuros serán por el vital líquido.

Participaron especialistas en derecho ambiental, cultura de cuidado del agua, saneamiento de aguas residuales e investigadores universitarios que han indagado sobre temas locales y regionales en torno a la laguna de Zapotlán, los problemas en la cuenca y sobre la calidad del vital líquido en la ciudad.

Este año se lanzaron cinco concursos: uno de dibujo para niños de primaria “Yo vivo el agua, yo cuidó el agua”, de fotografía denominado “Selfie H<sub>2</sub>O”, de proyectos de innovación científica y tecnológica para cuidar el agua, de productos audiovisuales “Video H<sub>2</sub>O” y de creatividad e impacto para el “Mejor taller de la Feria de la Ciencia”.

El Secretario General del ayuntamiento, Higinio del Toro Pérez, señaló que desde el gobierno local se impulsa un concurso de innovación y emprendimiento para estudiantes de bachillerato, licenciatura y una categoría para toda la población, además de integrar un plan de desarrollo para el largo plazo con un eje agrotecnológico y otro enfocado al conocimiento.

En la sexta edición de la Feria de la Ciencia y la Tecnología participó el Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología, el CUSur, el Instituto Tecnológico de Ciudad Guzmán, la Universidad Pedagógica Nacional, Univer, el Centro de Bachillerato Tecnológico Agropecuario 293, el Gobierno de Zapotlán el Grande y la Cámara Nacional de Comercio de Ciudad Guzmán. ♦

## ALTOS

El consumo de proteínas de bajo costo como el huevo, es un elemento fundamental para erradicar la desnutrición y el hambre. Este tema y actividades académicas y culturales, se desarrollaron en la Feria del Huevo 2017

ERNESTO NAVARRO / JULIO RÍOS

Con la celebración de los quince años de la fundación de la carrera de Médico Veterinaria y Zootecnista en el Centro Universitario de los Altos (CUAltos), y el anuncio de la convención de directores de 32 Facultades de Veterinaria del país, el pasado miércoles se inauguraron las actividades de la Feria del Huevo 2017 y el Festival de la Cultura y las Artes.

Estas dos celebraciones se unieron para organizar actividades académicas, culturales y de recreación durante tres días, en los que se trataron temas, como la seguridad alimentaria por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). También se realizaron exposiciones artísticas, proyecciones de filmes de la Cineteca Nacional y conferencias sobre el impacto de la avicultura en el medio ambiente.

Durante el inicio del programa de trabajo, la rectora del CUAltos, Mara Robles Villaseñor, reconoció la trayectoria de estas dos actividades que han creado ya una tradición en la región. Asimismo, celebró el aporte artístico por parte del CUAltos y la Asociación de Avicultores de Tepatlán en el XXV Congreso Latinoamericano de Avicultura, que se llevó a cabo el mes de septiembre en Guadalajara, donde se exhibieron cerca de 90 piezas artísticas que se han recopilado durante las seis anteriores ediciones de esta feria.

### El papel del huevo

Ante la disyuntiva de si aumentar la productividad para evitar un colapso alimenticio, pero al mismo tiempo no agotar la diversidad biológica de la Tierra, ¿qué papel tienen proteínas de bajo costo como el huevo para abatir la desnutrición?

Presente en la Feria del Huevo, Américo Montes Durán, coordinador regional de la



Además de la Feria del Huevo, se celebró el Festival de la Cultura y las Artes. / FOTO: DAVID VALDOVINOS

# Un pilar contra la inseguridad alimentaria

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), responde esta pregunta en entrevista.

“La producción de carne y de huevo es uno de los pilares en los que se está asentando el combate a la inseguridad alimentaria y a la malnutrición. Los aportes nutricionales que tiene el consumo de huevo, es la proteína que a los niños les desarrolla su capacidad de aprendizaje. Por eso promovemos que las familias puedan producir en sus traspatios proteína fácilmente disponible: huevo, carne de pollo, leguminosas y conejos, para abatir la desnutrición en zonas rurales”, explica Montes Durán.

De acuerdo con el Departamento de Asuntos Económicos y Sociales de las Naciones Unidas, se estima que en 2050 la población del mundo ronde entre 9 mil y 10 mil millones de personas. Por ello, Montes

Durán considera que se requiere producir más con lo que ya se tiene, pero sin degradar los recursos naturales.

Recuerda que los pequeños productores generan el 85 por ciento de los alimentos, sin embargo, tienen un rendimiento bajo y la FAO está atendiendo a ese sector para propiciar un entorno saludable y que tenga mejores rendimientos en sus milpas o parcelas. Todo sin olvidar la agricultura industrializada.

“La estrategia es al menos al 2030. El año pasado se revisaron los objetivos del milenio. Se reformaron y se transformaron en 17 objetivos del Desarrollo Sostenible. El segundo es Hambre Cero. Con los gobiernos miembros estamos buscando erradicarlo”, agrega.

Luchan también en el tema educativo para evitar desperdicio de alimentos y ade-

más mejorar la forma en que la gente come, balanceando la ingesta de azúcares y grasas y que se entienda que no sólo la carne aporta proteínas, sino que se puede recurrir a otros productos.

“Lo que se busca es romper el círculo vicioso de la pobreza. El pobre come mal y por ello no genera ingresos y sigue siendo pobre. Tenemos que romper ese círculo para que no se perpetúe”, indicó.

Para ello la FAO cuenta con una metodología de planeación comunitaria participativa, que involucra a las familias en su propio desarrollo, contratando equipos multidisciplinarios: técnicos agrícolas, pecuarios, en nutrición humana, agronegocios. Ellos brindan capacitación a familias de alta marginación que luego generan proyectos que les permita tener suficiencia alimentaria. ♦

## COSTA

# Esculpir espacios identitarios en Vallarta

El objetivo del primer Foro Internacional de Escultores, que organiza el CUCosta, además de enriquecer el patrimonio urbano y artístico del puerto, es llegar a lugares donde no hay obras culturales a fin de contribuir a la creación de tejido social

EDUARDO CARRILLO

Once artistas de 11 países se reunirán en Puerto Vallarta, del 13 al 25 de noviembre, para crear cada uno una escultura con temas diversos: un hombre alado, un pez “prisionero” en un medio rocoso, una pluma, un rascacielos, entre otros de los proyectos que realizarán los escultores invitados.

Una de las figuras, denominada “Inside the unicorn”, muestra a un cuadrúpedo de cuello largo, similar al de una jirafa, pero con un cuerno, y en cuyo abdomen hay un hueco en el que podría caber una persona.

Tales obras serán realizadas en el Centro Universitario de la Costa (CUCosta), como parte del primer Foro Internacional de Escultores Puerto Vallarta 2017, que entre otros objetivos busca reducir las desigualdades en materia de consumo cultural de la ciudad, así como conmemorar el centenario de la creación de este municipio.

Otra de las metas es fortalecer la licenciatura en Artes Visuales para la Expresión Plástica, del CUCosta, ampliar su vocación y diversificar las actividades culturales, advirtió el rector del plantel, Marco Antonio Cortés Guardado.

“Queremos continuar con un espacio de realización de obras escultóricas, y junto con ello abrir espacios de exhibición pertinentes, donde una mayor población pueda admirar obras de gran formato”.

Estas obras pretenden enriquecer el patrimonio urbano y artístico de Puerto Vallarta para el disfrute estético de los más de 350 mil habitantes y de los turistas, que ascienden a cerca de cuatro millones al año.

“Queremos llegar a espacios donde no hay obras culturales (...) a fin de contribuir a la creación de tejido social”.

Cada obra tiene un patrocinador. Hay empresarios hoteleros, tres centros universitarios: el de Ciencias Económico Administrativas (CUCEA), el de Ciencias de la Salud (CUCS) y del Sur (CUSur), así como Cultura UdeG. Restauranteros y empresas apoyan con cenas, publicidad, entre otros aspectos.

Cortés Guardado apuntó que en esta primera edición del foro, el material a utilizar será acero. La temática es libre, aunque está relacionada con los intereses y línea de trabajo de los escultores.

Del total de obras, seis serán donadas y colocadas en áreas populares del municipio. Hasta el momento no han determinado los espacios, pero realizarán un análisis sobre los más idóneos y las esculturas serán instaladas a inicios de 2018. Otras tres obras están destinadas a los centros universitarios que apoyaron.

## Cerca de la obra

A fin de ayudar a la formación académica, cada escultor tendrá el apoyo de cuatro o cinco estudiantes de la licenciatura en Artes Visuales para la Expresión Plástica.

Además, los talleres de los escultores, que estarán instalados en el centro universitario, permanecerán abiertos.

Para esto, el CUCosta buscará poner a disposición de los interesados un sistema de transporte, a fin de que tanto pobladores como turistas puedan conocer el proceso de elaboración de las esculturas.

También pretenden colocar una red de

pantallas en la ciudad para transmitir en tiempo real el trabajo de los artistas.

## Antecedentes

Cortés Guardado informó que este foro está inspirado en otras actividades que ha realizado anteriormente la Universidad de Guadalajara, como el Seminario internacional de escultura y la Bienal de escultura, efectuados en el Museo de las Artes y que convocó a artistas de diversos países y cuyas obras resultantes quedaron en la Zona Metropolitana de Guadalajara. ♦

## ESCUultores

Aldo Shiroma Uza, Perú.  
Amancio González, España.  
Antonis Myrodiadis, Grecia.  
Ernesto Hume S., México.  
Jerome Symons, Holanda.  
Jo Kley, Alemania.  
Kemal Tufan, Turquía (curador del foro).  
Majid Haghigui, Irán.  
Omar Toussoun, Egipto.  
Tamas Baraz, Budapest.  
Yang Po-Lin, Taiwan.



Con estas esculturas podemos contribuir a la identificación colectiva y el orgullo vallartanse

