La gaceta del CUSur

Año 5 No. 51 • DICIEMBRE 2011 • UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA • CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR

El CUSur en la FIL

Académicos del CUSur reconocidos

Páginas 3 y 5

Dañinos Colorantes de alimentos

Página 10

Exposición Evolución y libertad

Contraportada

Íconos

The protesters

Foto: Adriana González

Este año la revista Time no eligió a un personaje del año sino a muchos: "The protesters", es decir, aquellos qua han protestado en diferentes partes del mundo como Atenas, España, Norte de África, Estados Unidos y México, donde destacó a Javier Sicilia como la figura central en el movimiento por la paz con justicia y dignidad.

Freedom fries

La libertad no dura
se pudre antes que un tomate

creí ser libre al hablar
y creí ser libre al cerrar la boca

y la libertad aún está disparando
desde un submarino que aún no detectan los radares

un puñado de granos de los pulmones a la cara
y el taconeo de muletas mutiladas

la libertad es una verde señora francesa
que ilumina con su antorcha el puerto de new york

la libertad es tan libre que no se ha detenido con nosotros
es esclava de lo que le viene en gana y no le importan las consecuencias

y es que la libertad en sí misma es desnuda y feliz
por eso las autoridades nos protegen muy bien de ella

José Eugenio Sánchez

Directorio

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Dr. Marco Antonio Cortés Guardado
Rector General
Dr. Miguel Ángel Navarro Navarro
Vicerrector Ejecutivo
Mtro. José Alfredo Peña Ramos
Secretario General

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR

Dr. Adolfo Espinoza de los Monteros Cárdenas
Rector
Mtro. Víctor Hugo Prado Vázquez
Secretario Académico
Mtra. Adriana Lorena Fierros Lara
Secretaria Administrativa
Mtro. Marcos Manuel Macías Macías
Coordinador de Extensión
Mtra. Rosa Eugenia García Gómez
Jefa de la Unidad de Difusión

CONSEJO EDITORIAL

Elda Castelán Rueda
Vicente Preciado Zacarías
Adriana Alcaráz Marin
Héctor Olivares Álvarez
Claudia Patricia Beltrán Miranda
Marco Aurelio Larios
Hugo Concepción Rodríguez Chávez
Azucena Cárdenas Villalvazo
Araceli Gutiérrez Sánchez
Claudia María Ramos Santana
Lizeth Sevilla García
Marcos Hiram Ruvalcaba Ordóñez

LA GACETA DEL CUSUR

Director: Ricardo Sigala Gómez
Edición de textos: Ricardo Sigala y Ariana García
Diseño: Ricardo Sigala y Ariana García

Centro Universitario del Sur
Prolongación Colón s/n km 1
Carretera libre Cd. Guzmán-Guadalajara. Cd. Guzmán, Zapotlán el Grande, Jalisco. C.P. 49000.

El tiraje de la gaceta del CUSur consta de cuatro mil ejemplares impresos por Ediciones Página Tres, S.A. Se encarta en el periódico Público en la zona sur de Jalisco y se distribuye en la Red Universitaria de la Universidad de Guadalajara.

Foto de portada:
Lenin Aceves

La gaceta del CUSur es una publicación mensual gratuita del Centro Universitario del Sur de la Universidad de Guadalajara
Número de reserva de título **04-2007-101910104600-01** y número de reserva de derechos al uso exclusivo **04-2008-062315022400-109** ante el Instituto Nacional del Derecho de Autor. El contenido de los artículos es responsabilidad de los autores.

Reconocimiento

Ozcar Cárdenas recibe la presea Enrique Díaz de León

El académico del CUSur recibió el prestigioso galardón en la categoría de Docencia, Investigación Y Extensión de las Ciencias Biológicas

Ricardo Sigala

El Dr. Ozcar Cárdenas Tirado, médico veterinario por la Universidad de Guadalajara y doctor por la Universidad de León en España, es profesor fundador de la carrera de Médico Veterinario y Zootecnista en Ciudad Guzmán, una de las primeras carreras descentralizadas de la UdeG en los años ochenta. Al fundarse el Centro Universitario del Sur fue el primer jefe de la Unidad de Servicio Social, hoy en día se desempeña como responsable del área de Cirugía Experimental, y cuenta con una antigüedad de 29 años como docente universitario. Como consecuencia de su larga y destacada trayectoria, Cárdenas Tirado recibió de manos del Rector Marco Antonio Cortés Guardado la IX presea Enrique Díaz de León al Mérito Académico 2011 en la categoría de Docencia, Investigación y Extensión de las Ciencias Biológicas; la entrega se realizó el 2 de diciembre en el marco de la Feria Internacional del Libro de Guadalajara.

El Galardón Honorífico Universitario "Enrique Díaz de León", el estímulo de mayor prestigio para los universitarios, es convocado por la Fundación Universidad de Guadalajara A. C. y tiene como objetivo reconocer la trayectoria profesional de los egresados de la Universidad de Guadalajara en los campos educativos de investigación, difusión de la cultura y en general del ejercicio profesional, cuya labor cotidiana impacta positivamente en el desarrollo de la institución, el país o la humanidad. Las candidaturas son presentadas por colegios de profesionistas, asociaciones de egresados, instituciones públicas y privadas, la comunidad universitaria y el público en general. Los candidatos deben demostrar liderazgo y ética profesional; reconocida capacidad y honorabilidad; excelencia profesional, es decir un renombrado prestigio universitario. Para esta edición se presentaron 56 candidatos, de los cuales 19 fueron reconocidos.

El Galardón Honorífico Universitario "Enrique Díaz de León" es el estímulo de mayor prestigio para los universitarios

"La Universidad me ha dado la oportunidad de brindar y aplicar mis conocimientos, mi profesión en pro de la sociedad, sobre todo en las áreas de salud pública, producción y salud animal", expresó el profesor universitario en un video que se proyectó durante la entrega de los reconocimientos.

Por su parte, el Dr. Marco Antonio Cortés Guardado precisó en su discurso que la entrega de preseas al Mérito Académico es un acto de justicia y gratitud de parte de la comunidad universitaria "por su dedicación y esfuerzo en la formación profesional y cívica de las nuevas generaciones de jóvenes jaliscienses, procurando sembrar en ellos un alto sentido de compromiso y responsabilidad social".

ricardo.sigala@cusur.udg.mx

Foto: Archivo

Breves

XI Foro de Periodismo Culturral

El 1 de diciembre se llevó a cabo el Foro de Periodismo Cultural de la Cátedra Hugo Gutiérrez Vega del CUSur en la Feria Internacional del Libro de Guadalajara, en la que participaron la periodista Sanjuana Martínez y el periodista, poeta y diplomático Hugo Gutiérrez Vega.

Durante el foro la reportera señaló la importancia de desmitificar la llamada guerra contra el narcotráfico en nuestro país. 85 periodistas muertos, 15 secuestrados y ningún caso resuelto, hablan de la nula voluntad del gobierno calderonista para reducir la violencia y para que México abandone la lamentable condición de ser el país más peligroso para ejercer el periodismo en todo el mundo.

Gutiérrez Vega invitó a los periodistas a actuar de acuerdo a su "aparato de coherencia interna", que sean vigilantes de los grupos de poder. Las historias del actual sexenio en México superan la ficción; 7 millones de ninis que son potencial carne de cañón para las filas del narcotráfico; cuerpos colgados de los puentes que fueron construidos para unir comunidades; las dobles muertes de las fosas clandestinas: la de la vida arrebatada y la del olvido en la confusión mórbida; la reducción de los recursos para el sector educativo y la ampliación del financiamiento de la guerra contra el narcotráfico son sólo algunos de los ejemplos citados por Gutiérrez Vega.

Coloquio de investigación estudiantil

El 1 de diciembre se llevó cabo el III Coloquio Nacional de Investigación para Estudiantes Universitarios en el CUSur, con la participación de más de 300 estudiantes de nivel superior de la Universidad de Guadalajara y siete instituciones educativas de la región y el resto del País.

Creado hace tres años como parte de las actividades de difusión científica que contempla el Centro de Investigación en Comportamiento Alimentario y Nutrición (CICAN) del CUSur, el coloquio tiene como propósito promover y efectuar investigación multidisciplinaria del comportamiento alimentario, relacionando la investigación básica en psicología con la investigación desarrollada en antropología, nutrición, genética, fisiología, bioquímica e inmunología.

En este año reunió a 300 estudiantes que expusieron 180 trabajos de investigación en las categorías de propuesta de trabajo y trabajo terminado.

UdeG y UNAM en Cátedra Jorge Carpizo

La UNAM y la UdeG establecieron un convenio de colaboración, vigente por cuatro años, para formalizar la Cátedra Nacional de Derecho Jorge Carpizo, que incluye labores académicas conjuntas en materia de investigación, docencia, difusión y extensión de la cultura jurídica.

"Carpizo es una figura emblemática, un jurista, humanista y mexicano de excepción. Él pone el nombre y el prestigio, nosotros nos comprometemos a desarrollar actividades académicas del más alto nivel", afirmó José Narro Robles, rector de la UNAM, al recibir en la Torre de Rectoría a un grupo encabezado por el rector de la UdeG, Marco Antonio Cortés Guardado. "Son muchas las condiciones que han hermanado a estas instituciones, tenemos compromisos afines de investigación, de formación de recursos humanos de alto nivel, y de principios y valores", subrayó.

Cortés Guardado definió a la UNAM como el faro de las universidades mexicanas y corazón de las de carácter público en el país, y consideró un honor estrechar más los vínculos entre ambas casas de estudios. En tanto, el investigador emérito y ex rector Jorge Carpizo reveló que la cátedra funciona de manera informal desde hace tres años, con la organización de conferencias magistrales en el campus sur de la UdeG, pero con el convenio se ampliará su área de acción.

El convenio fue signado por la coordinadora de Humanidades de la Universidad Nacional, Estela Morales Campos, y por Cortés Guardado. Como testigos firmaron José Narro Robles, Jorge Carpizo y Adolfo Espinoza de los Monteros Cárdenas, rector del Centro Universitario del Sur.

La cátedra estará a cargo del Instituto de Investigaciones Jurídicas (IIJ) de la UNAM, y del Centro Universitario del Sur de la UdeG, que será su sede.

José Martí y el periodismo contemporáneo

El 5 de diciembre la Dra. Mayra Beatriz Martínez Díaz dictó la conferencia "Periodismo martiano: modernidad y utopía para nuestra América" en el auditorio Antonio González Ochoa del CUSur. Martínez Díaz es investigadora del departamento de Estudios Literarios del Centro de Estudios Martianos de La Habana, Cuba, y estuvo acompañada por el Dr. Mario Alberto Nájera, director de la Cátedra que tiene su sede en el Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades (CUCSH).

La académica abordó los aportes de José Martí al periodismo contemporáneo, partiendo de su experiencia profesional en Cuba y su estancia en México. El legado de Martí para el periodismo fue la crónica; pensaba que el papel de la prensa no consistía sólo en informar de los acontecimientos, había que "encaminar, explicar, enseñar, guiar, dirigir, establecer y fundamentar".

XII Kilómetro del juguete

Del 7 al 11 de diciembre se llevó a cabo el XII Kilómetro del Juguete bajo el lema "De niños para niños", organizado por la Mtra. Gabriela Ochoa Pujol, Coordinadora de la Licenciatura en Psicología y los estudiantes de esta carrera.

El kilómetro tiene como propósito colectar la mayor cantidad de juguetes para entregarlos a la población infantil de Ciudad Guzmán y motivar la solidaridad entre la comunidad universitaria y estudiantil de nivel medio superior, en la que también participan la Escuela Preparatoria Regional de Ciudad Guzmán y el Centro de Estudios de Bachillerato 5/5.

El XII Kilómetro del Juguete se llevó a cabo el 7 y 8 de diciembre en las instalaciones del CUSur, y el domingo 11 en el foro cultural Luis Guzmán Velasco del centro de la ciudad, en donde además se presentó una serie de talleres y un festival cultural.

Reconocimiento

Laura Estrada Pimentel recibe reconocimiento COECYTJAL

Por segundo año consecutivo el Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología de Jalisco reconoce a la académica del CUSur

Ricardo Sigala

Laura Estrada Pimentel lleva tres décadas dedicada a la investigación y formación de médicos veterinarios en el Centro Universitario del Sur (CUSur), donde además es la responsable del Taller de Cárnicos; estudió medicina veterinaria en la Universidad de Guadalajara y cuenta con un posgrado en ciencia y tecnología de alimentos, con especialidad en productos cárnicos por la Universidad de La Habana, en Cuba.

Sus trabajos de investigación gozan ya de reconocimiento, por ejemplo en 2010 fue galardonada con el Premio Estatal de Ciencia, Tecnología e Innovación de Jalisco, en la Categoría Innovación, Línea Producto. Su proyecto consistió en la elaboración de jamón con carne de conejo, enriquecido con taurina para diabéticos, hipertensos, población infantil y personas de la tercera edad.

A finales de 2011 Estrada Pimentel obtuvo nuevamente una mención honorífica por parte del Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología de Jalisco, en esta ocasión en la categoría Hombre-energía por un producto de su invención: un bocadillo a base de carne de conejo con el que se podría disminuir los problemas de anemia en los niños o bien motivar a los que presentan falta de apetito. El producto ha sido enriquecido con hierro hémico y se le ha dado un cariz atractivo, especialmente para los niños, ya que se asimila en apariencia a los nuggets de pollo o a algunas botanas de consumo frecuente. Otro atributo del bocadillo es su fácil preparación, pues aparte de su presentación en crudo para ser cocinado con las recetas tradicionales, también se cuenta con la modalidad precocinado y empanizado, listo para freír.

La carne de conejo presenta características nutritivas importantes, contiene hierro en cantidad superior a las carnes que se consumen normalmente y taurina que favorece los procesos digestivos. Laura Estrada aprovechó las cualidades de esta carne y la enriqueció con la idea de hacer frente a problemas de salud pública como la obesidad y las enfermedades carenciales, especialmente la anemia ferropénica en los niños.

Derivado de lo anterior el producto se ha sometido a estudios en el consumo de dos grupos de preescolares en Autlán, en el que se ha destacado una buena aceptación, además de que bastan tres piezas o bocadillos para alcanzar a cubrir las necesidades de hierro hémico del organismo infantil. Esto ha llevado a que se pretenda hacer estudios con población más amplía y así poder medir los niveles físicos y químicos del producto, el nivel de hierro, y confirmar la aceptación que tiene entre los niños y las dosis necesarias por semana para aminorar la anemia.

La académica del CUSur continuará con sus proyectos en torno a la carne de conejo fortalecida con hierro hémico para aquellas personas con problemas de anemia, o bien con taurina para el consumo en personas con diabetes, hipertensión y obesidad.

ricardo.sigala@cusur.udg.mx

Estrada Pimentel inventó un bocadillo a base de carne de conejo para disminuir la anemia en los niños o bien para motivar a los que presentan falta de apetito

Foto: Difusión CUSur

El CUSur en la FIL

Foto: Lenin Aceves

Con motivo del X aniversario del Concurso Nacional de Cuento Juan José Arreola se realizó una antología con una selección de los cuentos ganadores, la cual se presentó en el marco de la Feria Internacional del Libro(FIL)

Foto: Lenin Aceves

Didiana Sedano y Lenin Álvarez, estudiantes de Letras Hispánicas del CUSur participaron en el homenaje a Fernando Vallejo

El Centro de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición del CUSur presentó su más reciente libro Del hambre a la saciedad, contribuciones filosóficas, psicológicas, socioantropológicas y biológicas, *que aborda temas de nutrición y alimentación desde cuatro ciencias: filosofía, psicología, antropología y biología.*

Foto: Lenin Aceves

Foto: Araceli Gutiérrez

Rituales

De Jalisco a los llanos de Apan

Lizeth Sevilla
Bajo el volcán

…cuando los dioses se dieron cuenta que el hombre andaba triste por la tierra, decidieron crear un licor, para que se alegrara y los divirtiera a ellos. Pidieron ayuda al dios Ehécatl. Este fue a buscar a la diosa virgen Mayahuel, la llevó a la tierra y los dos se convirtieron en un árbol de dos ramas…

El fraile, el indio y el pulque. *Sonia Corcuera*

Me habían dicho que en noviembre se reunían todos los pulqueros de la república en la ciudad de Pachuca, Hidalgo, y que aquello era más que en un congreso académico, un muestrario de las diversas manifestaciones artísticas, gastronómicas, políticas y culturales en torno a la bebida que durante tanto tiempo ha estado en la cuerda floja y el olvido: el pulque. No esperé más, preparé mi ponencia sobre el pulque en el sur de Jalisco y salí con el asombro y la cámara listos para conocer más de otras tierras, incluso de la tierra que por antonomasia se ha denominado pulquera: los Llanos de Apan, en Hidalgo.

Subí a un autobús en Guadalajara con rumbo a Pachuca. Cruzamos los altos de Jalisco, pasamos por León, Guanajuato y su feria de los globos y, paulatinamente, el frío me avisaba que pronto llegaríamos. Doce horas de viaje y Pachuca y su gente ya estaban recibiéndome con un acento diferente y un trato inigualable.

Pronto advertí los escombros de una tierra minera, los rastros de rieles en el pavimento que alguna vez funcionaron como transporte de cantidades importantes de metal y, claro, de pulque. En el camino me encontré con un restaurante en el que decía: "Hoy los tradicionales pastes"; entré para averiguar qué eran los pastes y por qué eran tradicionales. La mujer que cocinaba me explicó que eran empanadas rellenas de verduras, rajas o queso (así las vendía ella); pero no eran cualquier empanada, éstas eran especiales porque en tiempos remotos se hacían para los mineros, con un bordo extra para que cuando las agarraran no ensuciaran el resto de la empanada. Ahora que coincido con el libro de *La Cocina Mexicana de Socorro y Fernando del Paso*, me entero de que estas empanadas fueron heredadas por los mineros de Gran Bretaña y traídas a México por los galeses cuando una gran parte de las minas de México eran de Inglaterra.

Seguí mi trayecto. Fue un camino de cuatro días en el que conocí tlachiqueros —personas encargadas de extraer el aguamiel del maguey— que tenían toda su vida raspando el cuerpo de Mayahuel —la diosa del pulque—, y llevando el jugo fermentado a las mesas de muchos hidalguenses. Conocí científicos que le apostaron al pulque para quitarle la desnutrición a 100 niños de un pueblo hidalguense y a un coleccionista que se juega la vida bebiendo pulque y buscando su rastro, y que no cabe en una hacienda con sus libros y sus jícaras. Además estaban ahí reunidos pulqueros de Puebla, Guadalajara, Tlaxcala, Durango, Ciudad de México, Michoacán y pueblitos de Hidalgo que durante tanto tiempo se han mantenido estoicos ante los pretextos de la modernidad.

Foto: Lizeth Sevilla

Ahí, en el llano que le dio fortuna a Ignacio Torres Adalid, en donde las haciendas pulqueras fundamentaban su importancia por la zona y el tamaño de su tinacal, era imposible no evocar las leyendas, los amoríos entre Mayahuel y Quetzalcóatl que los naturales le contaron a Fray Bernardino de Sahagún cuando fue enviado a Tepeapulco, un pueblo alejado de los vicios españoles; según los relatos, Bernardino era demasiado guapo para ser fraile y las mujeres lo asechaban confesando a todas horas los pecados. Esto dio pie a que el fraile, además de alejarse de la histeria de las mestizas, pudiera describir la inmensidad de campos que veían sus ojos sembrados con maguey y cómo los dueños de las haciendas, los tlachiqueros y los pulqueros, hacían su ritual para poder raspar, aparte de meter su cuchara y evangelizar a la gente de por ahí. Evidentemente la conquista eclesiástica influyó en estos rituales, modificando principalmente el canto con el que pedían permiso a Mayahuel para poder sacar el aguamiel de sus entrañas, conocido como el Alabado, que los tlachiqueros evocan además cuando van a depositar al tinacal el aguamiel que fue recolectado en el magueyal para que con el tiempo se fermente y se haga pulque.

Y fue ahí en Tepeapulco, muchos siglos después cuando antropólogos, arqueólogos, historiadores y viajeros, hablamos del pulque en su máxima expresión. Era imposible no evocar también a Posadas, a Diego Rivera y a Frida. Al final se rindió un homenaje al antropólogo que dedicó la mayor parte de sus investigaciones al pulque en el Altiplano Central, dando como resultado uno de los libros más importantes, *El Pulque* de Raúl Guerrero Guerrero. Y ahí reunidos los poetas, los que hablaban de *Somos hijos del maguey* de Rius en coautoría con la antropóloga Corina Salazar, los que iban y venían en charlas interminables sobre cocina con Diana Kennedy: el caldo de oso, los camarones con pulque, el atole de aguamiel, los chinicuiles, las enchiladas con pulque, el mixiote tan prohibido por fortuna para el maguey vivo en aquella zona… Y también los que hablábamos de las denominaciones de origen, de cómo entume la globalización, y del futuro del pulque en voz de los que trabajan la tierra: los tlachiqueros.

Nosotros, los de Jalisco, hablamos de los 21 municipios pulqueros del sur correspondientes a mi trabajo, de los 12 municipios pulqueros del norte y de las innumerables pulquerías en el centro del estado, de los pulqueros de la Sierra del Tigre que han documentado los del colectivo La Pulquimia, diciendo en voz alta que en Jalisco también tomamos pulque.

"Aquí tenemos leyes que protegen el maguey porque nos da de comer a todos, nos quita el frío, nos da casa, nos protege de enfermedades modernas y nos hace cada día más mexicanos", dijo la señora de las enchiladas cuando le pregunté sobre las bondades del maguey, señalándome que además de hacerse ropa, casa y comida con sus entrañas, le tienen un respeto a la tierra y miedo a los hombres que cada día tienen necesidad de poseer lo que no les pertenece y lo que no saben trabajar. Y yo le creo.

Nos sorprendió el tiempo y la noche, muchos se fueron paulatinamente, unos hacia los frescos de Cholula, otros al pulque espeso de Durango, otros a los murmullos de La Lupita que tanto le gustaba a Frida y a Diego en México y otros, esperamos; después sacamos la jarana y nos pusimos a cantar observando cómo se iban poco a poco a sus respectivas tierras. Después regresamos a nuestra tierra casi híbrida pero amada, los que nos tomamos el pulque con chile, los que le ponemos aguamiel hasta que se pierde el encanto y los que soportamos gobiernos que no conciben pulquerías en los pueblos, una por moralistas, otra por ignorantes y la última por pendejos.

Aquí solamente nos queda la consigna de trabajo, de no bajar la guardia, de generar discusiones en las que se resignifiquen nuestras semillas, nuestras bebidas, y no nos quedemos solamente en el discurso de la soberanía alimentaria.

Dignifiquemos al pulque.

Salud.

lissa_beneth@hotmail.com

El Centro Universitario del Sur y la Coordinación de Producción y Difusión de Artes Escénicas y Literatura de la Universidad de Guadalajara

convocan

al **XI Consurso Nacional de Cuento Juan José Arreola**

Bases:

1. Podrán participar todos los escritores mexicanos por nacimiento que residan en el país y que envíen un volumen inédito de cuentos en español, con una extensión mínima de ochenta (80) cuartillas y una máxima de 120 (ciento veinte).
2. El premio es único e indivisible y consta de $75,000.00 (setenta y cinco mil pesos 00/100) en efectivo y un diploma, así como la publicación del libro por la Universidad de Guadalajara.
3. Los trabajos deberán entregarse por triplicado, firmados con pseudónimo, escritos a máquina o computadora con letra de doce puntos con fuente Times, a doble espacio, en papel tamaño carta y por una sola cara. Los manuscritos deberán presentarse engargolados y sin imágenes.
4. Adjunto al trabajo se deberá entregar un sobre cerrado e identificado con el nombre de la obra y pseudónimo, dentro, los datos de nombre, domicilio, números telefónicos y dirección de correo electrónico, así como una ficha curricular.
5. Los trabajos deberán ser enviados a alguna de las siguientes direcciones: En Ciudad Guzmán, Jalisco al Centro Universitario del Sur, Coordinación de Extensión, edificio D Rectoría, planta baja, Av. Enrique Arreola Silva No. 883; o a la Casa del Arte, Colón 143, colonia centro, ambas con CP 49000, Teléfono (01 341) 575 22 22, extensiones 46019 y 46096. O en Guadalajara, Jalisco a la Coordinación de Producción y Difusión de Artes Escénicas y Literatura, Simón Bolívar 194 CP 44140, col. Americana, teléfonos (01 33) 30 44 43 20, con terminaciones del 21 al 23.
6. El periodo de recepción de los trabajos queda abierto a partir de la publicación de la presente convocatoria y cierra el día 30 de abril de 2012 a las 19:00 horas. En el caso de aquellos remitidos por correo, se aceptarán los que acrediten que el matasellos no excede la fecha de cierre de la convocatoria.
7. Se contará con un jurado de preselección integrado por académicos y escritores de distinguida trayectoria, quienes seleccionarán los trabajos que se pasarán a manos del jurado final. El jurado final estará integrado por tres escritores de reconocido prestigio a nivel nacional y sus nombres serán dados a conocer en el momento de emitirse el fallo.
8. No podrán participar: a) Trabajos que se encuentren participando en otros concursos en espera de dictamen, b) Autores que hayan recibido el premio en ediciones pasadas, c) Obras que hayan sido premiadas en otros concursos, d) Personal adscrito a la Secretaría de Vinculación y Difusión cultural del CUAAD.
9. El comité organizador estará facultado para descalificar cualquier trabajo que no cumpla con los requisitos de la presente convocatoria y resolver los casos no previstos.
10. No se devolverán los originales ni las copias de los trabajos no premiados, los cuales serán destruidos con el objeto de proteger los derechos de autor.
11. El trabajo que resulte ganador será publicado por la Universidad de Guadalajara.
12. Una vez que el jurado haya deliberado y emitido el fallo, que será inapelable, se procederá a la apertura de la plica de identificación de quien resulte ganador, el día 31 de agosto de 2012, y de inmediato le será notificado, así como divulgado a través de la prensa local y nacional.
13. El premio puede ser declarado desierto si el jurado final considera que los trabajos no reúnen los requisitos de calidad.
14. Los organizadores cubrirán los gastos de transportación, hospedaje y alimentación del ganador para que asista a la ceremonia de premiación en el Centro Universitario del Sur, en Ciudad Guzmán, municipio de Zapotlán el Grande, Jalisco, el día 21 de septiembre de 2012 y, posteriormente, a la presentación del libro en el marco de la Feria Internacional del Libro en Guadalajara, Jalisco.

Guadalajara, Jalisco, diciembre de 2011

Salud

El daño de los colorantes en los alimentos

Aunque es muy común utilizar colorantes en los alimentos, sobre todo en los caramelos, se ha comprobado que su consumo resulta dañino al organismo

Maritza Anguiano
Berenice González
Sonia Torres

El caramelo es un alimento preparado generalmente a base de azúcares, y se consigue mediante la cocción de éstos. Es indudable que el primer edulcorante conocido fue la miel y se sabe que en los tiempos clásicos se consumía en los banquetes. En Europa los caramelos se vendieron primero en las farmacias y en las tiendas de especias, luego en establecimientos especializados.

El uso de colorantes en los alimentos es una práctica antigua, alcanzó su apogeo en el siglo XIX con el desarrollo de la industria de los colorantes orgánicos. Los colorantes son aditivos de origen vegetal o artificial que se encargan de dar el color deseado, es decir proporcionan, refuerzan u homogenizan el color de los caramelos, ya que durante el tratamiento industrial éstos sufren pérdida de color.

El consumo de caramelos se ha convertido en un hábito, es una tentación a la que pocos se resisten; los colores, formas y variedad de sabores resultan atractivos al paladar.

Lo que muchos no saben es que estos dulces tan irresistibles apenas aportan nutrientes y poseen excesivas calorías, debido a que están constituidos básicamente por azúcares simples de rápida asimilación, aditivos y colorantes artificiales para obtener los llamativos colores.

Es importante conocer los daños a la salud que ocasiona el consumo de estos colorantes. En 1939, científicos japoneses constataron que un colorante sintético utilizado frecuentemente provoca cáncer en los animales de experimentación. Con este descubrimiento en poco tiempo se prohibieron los colorantes azoicos o sintéticos con fines alimentarios. A lo largo de los años la estructura química de estos colorantes, utilizados principalmente en los caramelos, ha ido cambiando de tal manera que no se descomponen; al ingerirlos existe el riesgo de aparición de reacciones alérgicas, las cuales pueden ser desencadenadas incluso por cantidades de colorante de millonésimas de gramo.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) puntualiza que, de entre los colorantes autorizados, los azoicos pueden producir reacciones adversas en individuos predispuestos. Es por ello que los especialistas se muestran rotundos: "las golosinas no tienen ninguna ventaja para el organismo, no aportan nutrientes interesantes a nuestro cuerpo, por lo tanto no es recomendable su consumo". A pesar de los efectos dañinos conocidos, todavía se permite el uso de colorantes en la industria alimentaria, el único intento ha sido que la legislación obligue a que en el envase conste de forma clara y legible la indicación "con colorantes" en la descripción del producto, y en los ingredientes el número del colorante.

Sería conveniente tomar medidas al respecto: que los investigadores realicen nuevos estudios sobre los colorantes y que la sociedad tome conciencia de los ingredientes que contienen los productos que consumen, sobre todo los caramelos.

marixx_77@hotmail.com

Foto: Ariana García

Para ver en CASA

El fabuloso destino de Amélie

Alejandro von-Düben
Bajo el volcán

Dedicado a Pachita Maluz y los seis amos del universo

"Sin ti las emociones de hoy
no serían más que la piel muerta de las de ayer".
Hipólito

El miércoles 25 de abril de 2001 una mujer lee en algún sitio de Bélgica un poema de Michaux capaz de devolverle la vida a un pájaro carpintero; al mismo tiempo, en Suiza, un viejo sauce desprende una de sus hojas como lágrima tambaleándose hacia el olvido; en ese instante, en París, sobre la Torre Eiffel, a doscientos setenta y seis metros de altura, Horacio Oliveira sueña ser sueño con los ojos abiertos mientras sus pies se duelen de zapatos mojados; también, en la misma millonésima de segundo, una idea de Jean-Pierre Jeunet junto con algunos gestos de Audrey Tautou salen a escena; diez años después, nace *El fabuloso destino de Amélie Poulain*, texto de alguien que conmemora a una de las cintas más emblemáticas de los últimos tiempos.

*

Así es, han pasado diez años. Amélie vive en el corazón del séptimo arte, trabaja de **inductora** en Francia y —por lo que parece— no ha cambiado nada. Bueno, quizás ha madurado, ya no es de cristal para los hados o la crítica y, muy probablemente, ha mejorado la calidad de sus pasteles. De lo que estoy seguro es de que aún construye mundos imaginarios que giran día y noche en tu cabeza. Y, créeme, eso se siente genial. También continúa siendo caritativa, vengadora del bien y, sí, una romántica empedernida.

Le gusta soñar, eso es claro, tirar la imaginación como una piedra en el canal de St. Martin, romper con una cucharita la crema catalana que no es más que la mirada de quien la ve; pequeños detalles que en ocasiones nadie nota. No le gusta que pierdas la atención sobre el camino ni los gnomos de jardín. Es detallista —lo sé—, original, podría decirse.

Y es que, verás, he visto *Amélie*, por lo menos una infinidad de veces y siempre es causa de un efecto inesperado, avasallante. Por ejemplo, la primera vez —recuerdo— me quedé estático y tan enajenado como la chica del vaso de Renoir, sentí una sensación parecida a la que produce una noche de lluvia y café; creí estar enamorado. La segunda vez que la vi se volvió certeza: amé el blanco y negro de sus ademanes, sus anomalías cardíacas y su gusto por meter la mano en un saco de cereales. Pero no solamente me había enamorado de Amélie, era, más bien, de *Amélie* en sí, cada nota de Tiersen inflaba y desinflaba mi pecho como un acordeón, además están los diálogos, los pequeños detalles.

Cuando miras la película respiras —te lo aseguro— el azul del mediodía, te transita por calles sin nombre como si fueras —sin más— un ciego frente a la creación. Y resulta que, cuando menos te das cuenta, la película se vuelve para ti una cajita de recuerdos que te puede cambiar la vida. O no.

En fin, si no la has visto es harto recomendable, desde la grandiosa banda sonora hasta el aspecto que constituye y que contribuye a cada personaje (*¡Collignon, qué cabrón!*). En cambio, si ya la viste, creo que sería momento de volverla a ver, recuerda que *son tiempos difíciles para los soñadores* y que siempre hace falta cierta dosis de imaginación para el fabuloso destino que cada quien espera. *Amélie* está disponible en el Centro de Autoacceso a Servicios de Aprendizaje (CASA) del CUSur.

von_duben_dada@hotmail.com

Fotograma de la película *Amélie*

Arte

“Evolución y libertad”

La exposición pictórica de Edith Azucena Espinoza Chávez se expone en la Casa del Arte Dr. Vicente Preciado Zacarías

“Fluyendo juntos”

“Convivencia”

“Ternura”

Fotos:
Didí Sedano

“Juntos por siempre”