



Universidad de la Cañada

UNCA

Boletín Informativo

Noviembre 2012

Día Mundial de la Alimentación

"La alimentación es un requisito para la supervivencia y el bienestar de la humanidad y una necesidad humana fundamental" FAO

La finalidad del Día Mundial de la Alimentación, proclamado en 1979 por la Conferencia de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), es la de concientizar a las poblaciones sobre el problema alimentario mundial y fortalecer la solidaridad en la lucha contra el hambre, la desnutrición y la pobreza. El Día coincide con la fecha de fundación de la FAO en 1945.

Con Motivo del Día Mundial de la Alimentación la Universidad de la Cañada realizó diversas actividades con el fin de conmemorar esta fecha tan importante. Las actividades iniciaron el viernes 12 de octubre con la exhibición de la película "Cuando el destino nos alcance" película que trata sobre la escasez de alimentos en un futuro cercano.

El día lunes 15 de octubre se pudieron disfrutar de eventos artísticos en el parque de Teotitlán de Flores Magón mediante la participación del club de música y teatro de nuestra casa de estudios



Para continuar con esta jornada, el martes 16 de octubre fecha en que se celebra el Día Mundial de la Alimentación, se ofrecieron 3 conferencias en las instalaciones de la Universidad.

- "Encaminando a la Juventud Emprendedora" - a cargo de la empresa CHIL-TESCLE (Micro-empresa Artesanal Teotiteca)
- "Productos Naturales MAYU" - que impartió la M.C. Miriam Cortés Noh

Para cerrar estas actividades se llevó a cabo la tercera edición del concurso de alimentos procesados en el cual participaron instituciones de nivel medio, medio superior y superior mediante el desarrollo de un producto alimentario ya procesado (empaquetados, harinas, aceites, mermeladas, embutidos, yogur, quesos, etc) aprovechando los recursos de la región.

Los ganadores del 3er concurso de alimentos procesados fueron:

Primer Lugar:

Producto: Elaboración de yogurt con leche de cabra adicionado con pulpa de jobo

Institución: Universidad de la Cañada

Alumnos: Sofía Diana García Zavala

Armando Montiel González

Concepción Ramírez Acevedo

Asesor: M.C. Jesús Manuel Campos Pastelin



Segundo Lugar:

Producto: Harina de Huanacaxtle

Institución: Escuela Secundaria General "Hermanos Flores Magón"

Alumnos: Vania Valdivia García

Álvaro Nayith Tamaño Lozano

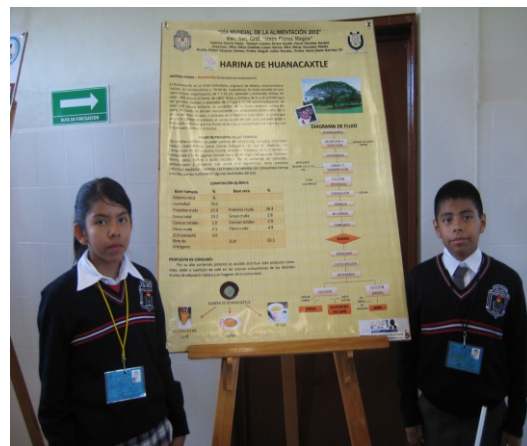
Naviani Heras Sánchez

Asesores: Mtra. Silvia Gabriela López García

Mtra. Bricia González Pineda

Profa. Mabel Vásquez Gómez

Profa. Abigail Julián Morales



Tercer Lugar:

Producto: Chiles canarios en escabeche

Institución: CBTA 76

Alumnos: Lucero Ramos García

Lucero Díaz Herrera

Mayrel Neftali López Flores

Asesores: Ing. Ausencio Astilleros Medina

L.I. Marisol Chávez Bolaños



Publicaciones

Juan Saulo González-González, Itzia I. Padilla-Martínez, Efrén V. García-Báez, Olivia Franco-Hernández and Francisco J. Martínez-Martínez. **"Helical supramolecular assembly of N^2,N^2 -bis[3-(morpholin-4 yl)propyl]- N^1,N^1 -(1,2-phenylene)dioxalamidedimethyl sulfoxide monosolvate"**. *Acta Crystallographica Section C, Crystal Structure Communications*. ACEPTADO

Aurea J. Vicente Pinacho, Jesús S. Torales Iniesta. **"Resultados de las crisis económicas en el sector de consumo frecuente de entidades económicas que cotizan en la Bolsa Mexicana de Valores"**. 1º Congreso Internacional de Investigación Social. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo Octubre 2012.

Aurea J.Vicente Pinacho, Jesús S. Torales Iniesta . **“La incompatibilidad de la economía de libre mercado en localidades rurales de México”**. V encuentro nacional y II Internacional sobre Estudios Sociales. Universidad de Guadalajara septiembre 2012

Jesús S. Torales Iniesta, Aurea J.Vicente Pinacho. **“Explotación sustentable de yacimientos minerales en zonas rurales de México, como coadyuvante al desarrollo local”**. 1º Congreso Internacional de Investigación Social. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo Octubre 2012.

Francisco J. Martínez Martínez, David Ortegon Reyna, Roberto Atilano Coral, Itzia I. Padilla Martínez, Efren V. García Baez, Oscar Zuñiga Lemus, Juan S. González González. **“Cocristales farmacéuticos derivados del N,N'-m-feniléndioxalamato de dietilo”**. Recent Advances in Chemistry: 5th international workshop. Colima Agosto 2012.

Primer taller nacional para difusión y complemento del cuadro básico de remedios herbolarios

La M.F. Rola Aburto Amar de la Ingeniería en Farmacobiología participó el pasado 26 de octubre en el **Primer Taller Nacional para difusión y complemento del cuadro básico de remedios herbolarios de la Secretaría de Salud**, El taller fue organizado por la Dirección de medicina tradicional y desarrollo intercultural de la Secretaria de Salud de México en la ciudad de Monterrey Nuevo León.

Cursos

Como parte de las actividades de promoción al desarrollo, en los meses de agosto y septiembre la Universidad de la Cañada abre sus puertas gratuitamente al público en general, así como a docentes de nivel bachillerato para participar en los cursos y talleres de verano.

Los cursos con sus instructores fueron los siguientes:

“Evaluación económico financiera del proyectos de inversión” (M.A. Aurea Judith Vicente Pinacho) y **“Economía para principiantes”** (Dr. Jesús Salvador Torales Iniesta).

V Encuentro de Ingeniería en Agroindustrias

Del 22 al 26 de Octubre del 2012, el Programa Educativo de Licenciatura en Ingeniería en Agroindustrias de la Universidad de la Cañada, organizó el 5º Encuentro Académico de Ingeniería en Agroindustrias.

Gracias a la participación de los municipios de Teotitlán de Flores Magón y San José Tilapa; así como a los bachilleratos de la región: COBAO PL. 45, CETIS 123, Preparatoria Dr. Nicolás Gamboa Dorantes, CBTA 76, IEBO del Chilar y Bachillerato Fray Pedro de Gante de San José Tilapa.

se impartieron 8 talleres a más de 300 participantes, quienes conocieron la actividad productiva del sector agropecuario y silvícola, avances en las tecnologías de transformación e investigación; así como la comercialización de los productos del campo.

www.unca.edu.mx



Taller de Productos de Confitería: CBTA 76 de Santa María Tecomavaca



Taller de Productos de Confitería: Presidencia de Teotitlán de Flores Magón

Los talleres impartidos y los instructores fueron los siguientes:

- Productos de Confitería (M. A. Lucio González Montiel)
- Encapsulado de Jugos y Elaboración de Mayonesa (Dr. Rubén Jiménez Alvarado)
- Determinación de unidades SPAD como indicador de clorosis en calabaza (Dr. Ernesto Díaz López)
- Manejo de Fertirriego en Hidroponía (Dr. Cesar Sánchez Hernández)
- Elaboración de bebidas: principios básicos del tepache (Dr. Juan Manuel Loeza Corte)
- Producción de Lombricomposta y Hongos comestibles en Sustratos Agroindustriales (M. C. Julio Cesar Hernández Rosas)
- Determinación de la Calidad de la Carne a través de Variables Químicas (Dr. José Alfredo Sánchez Meraz)
- Elaboración de Queso Panela (M. A. Marco Antonio Islas López)



Clorosis en calabaza
IEBO plantel 176 del Chilar, San Juan
Bautista Cuicatlán.



Taller de Elaboración de bebidas:
IEBO plantel 176 del Chilar, San
Juan Bautista Cuicatlán.



Taller de Elaboración de Mayonesa
Centro de Capacitación y Desarrollo
San José Tilapa

Para finalizar el evento, el día 26 de Octubre se realizó el ciclo de conferencias, contando con la participación del Dr. Cirenio Escamirosa Tinoco, Profesor Investigador del CIIDIR-IPN Unidad Oaxaca, quién impartió la conferencia intitulada: "GENERACIÓN DE PAQUETES TECNOLÓGICOS DEL CULTIVO DE TOMATE EN INVERNADERO PARA EL ESTADO DE OAXACA". Posteriormente, el Dr. Francisco Hernández Rosas, Profesor Investigador del COLPOS Campus Córdoba participó con la conferencia "MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS". Y para finalizar el Dr. César Sánchez Hernández dirigió su conferencia sobre el polémico tema del "USO Y MANEJO DE TRASGENICOS EN LA ALIMENTACIÓN". Los conferencistas y asistentes destacaron la importancia de mejorar las prácticas agrícolas y pecuarias de la



Conferencia: "Manejo integrado de plagas"



Conferencia: "Uso y manejo de transgénicos en la alimentación"



cañada oaxaqueña; así como promover la implementación de normas que permitan mejorar la calidad de los productos primarios, para de esta forma acceder a mercados nacionales e internacionales. Destacando la importancia de disponer de profesionistas con los conocimientos para promover la implementación de cadenas agroindustriales, que permitan el desarrollo de la región.