



Punto Universitario

Número
593

Agosto 21, 2024

Universidad Autónoma de Baja California Sur



22 de agosto: Día del bombero

¡GRACIAS POR SALVAR VIDAS!

efemérides / comentarios / columna / Cultura

Editorial

F. Yazmín Rodríguez Orantes
Revisión editorial

Gabriela de la Fuente Betancourt
Responsable de información

Jesús Horacio Flores Ortega
Diseño y maquetación

Punto Universitario es una publicación semanal del Centro de Radio y Televisión Universitario, Universidad Autónoma de Baja California Sur (UABCS). Todos los derechos reservados.
Contacto: punto@uabcs.mx

Rector
Dr. Dante Arturo Salgado González
Secretaria General
Dra. Alba Gámez Vázquez
Secretario de Administración y Finanzas
C.P. Mauricio Luna Rodríguez
Abogado General
Lic. Luis Tirado Arámburo
Director de Difusión Cultural y Extensión Universitaria
Lic. Jorge Ricardo Fuentes Maldonado

en este número

#Efemérides 21 de agosto

#Columna

¿Qué es la Inteligencia Artificial? Por
Andrea Margarita de Anda Trasviña

#Comentarios

Especial de producción de proteína marina: Valor nutricional de los productos pesqueros por Erika Torres Ochoa, Luis Daniel Espinosa Chaurand, Esteban Alberto Lucero Rouzaud

#Cultura

Libro: **“Historias de mujeres, historias de libertad”** una recomendación de Alfredo Lozano y Andrea Vázquez Moreno.

En portada: 22 de agosto: Día del bombero.

El 22 de agosto México homenajea a aquellos hombres y mujeres que con valentía arriesgan sus vidas para salvaguardar de distintas formas a la población en general mediante la prevención, combate y extinción de incendios, servicios de emergencias como rescate y atención de desastres, así como educación a la ciudadanía para la autoprotección.

El Día del Bombero era inicialmente el 1^º de julio, se cambió en 1956 al 22 de agosto por ser la fecha en que se fundó el primer Cuerpo de Bomberos de la República Mexicana, en el puerto de Veracruz en 1873.

Imagen de UABCS.

EFEMÉRIDES

El 21 de agosto se conmemora...

Día Internacional de Conmemoración y Homenaje a las Víctimas del Terrorismo

Las víctimas y supervivientes del terrorismo luchan para que sus voces se escuchen, se apoyen sus necesidades y se respeten sus derechos.



Imagen tomada de www.un.org/es

Los actos de terrorismo que propagan una serie de ideologías del odio hieren, dañan y matan a miles de personas inocentes cada año. Para lograr una total rehabilitación se necesita un apoyo multidimensional a largo plazo que incluya medidas físicas, psicológicas, sociales y financieras.

¡Defender sus derechos, escuchar sus voces!

Día Nacional del Trabajo Social



Imagen de DC Studio en Freepik

La declaración oficial del Día Nacional de las y los Trabajadores Sociales en México es un gran reto y compromiso que busca continuar con la profesionalización, visibilización e incidencia de esta vocación en otros espacios y sectores, con la participación del gobierno, la sociedad civil y la iniciativa privada.



Imagen tomada de soycest.mx

Es una oportunidad para que a esta disciplina se contemplen alternativas de modelos de intervención, abordajes, propuestas metodológicas en el diseño e implementación de políticas públicas y así se continúe en la lucha por motivar el bienestar social, promover el cambio social y facilitar a la persona que desarrolle todas sus potencialidades.

Un día como hoy...

En 1916 nació Consuelo (Consuelito) Velázquez Torres, pianista y compositora mexicana (f. 2005).

A los seis años inició sus estudios de música y piano. Después obtuvo la licenciatura de pianista concertista y maestra de música.



Imagen tomada de www.sacm.org.mx

Fue concertista solista de la Orquesta Sinfónica Nacional y de la Orquesta Filarmónica de la Universidad Nacional Autónoma de México. Dejó un gran legado de compositora, destaca “Bésame mucho”, exitoso bolero que compuso a los 16 años.



Foto de De Kibbutz Mishmar HaEmek Archive, Israel, CC BY-SA 3.0, via Wikimedia Commons

En 1918 nació Bruria Kaufman, física teórica israelí (f. 2010).

Contribuyó a la teoría general de la relatividad de Albert Einstein y a la física estadística, también al estudio del efecto Mössbauer. También trabajó en la Universidad de Pensilvania en un proyecto de lingüística matemática.



Foto de IESLARRA3ESO, CC BY-SA 4.0, via Wikimedia Commons

En 1921 nació Gertrudis de la Fuente Sánchez, una pionera española en bioquímica (f. 2017).

Fue la encargada de coordinar la comisión creada por el gobierno español para la resolución del problema del síndrome tóxico (1981). Su legado fue recogido en un cortometraje estrenado en la primavera de 2016 bajo el título Gertrudis (la mujer que no enterró sus talentos).

En 1934 nació John L. Hall, físico estadounidense.

Galardonado en 2005 con el Premio Nobel de Física.



Foto de NIST, via Wikimedia Commons

En 1961 nació Mara Dierssen Sotos, neurobióloga y divulgadora científica española.

Es una de las investigadoras más destacadas a nivel mundial en síndrome de Down.



Foto de Tiputini, CC BY-SA 4.0, via Wikimedia Commons

En 1951 nació Eric Goles Chacc, un matemático e investigador chileno.

Es conocido por su trabajo en difusión científica en la televisión chilena y por su trabajo literario.



Foto de Claudiogonzalo85, CC BY-SA 4.0, via Wikimedia Commons

En 1973 nació Serguéi Mijáilovich Brin.

Es un empresario e informático teórico ruso - estadounidense de origen judío que, junto a Larry Page, fundó Google.



Foto de Steve Jurvetson, CC BY 2.0, via Wikimedia Commons





¿Qué es la Inteligencia Artificial?

Por Andrea Margarita de Anda Trasviña, Profesora del departamento académico de sistemas computacionales.

Pareciera que en un abrir y cerrar de ojos la Inteligencia Artificial, o IA, está en todas partes. Desde aplicaciones en nuestros dispositivos inteligentes hasta automóviles autónomos que recorren la superficie de Marte, la IA es una tecnología que llegó para quedarse, no sólo porque nos facilita tareas cotidianas, sino porque tiene el potencial de resolver algunos de los problemas que enfrentamos actualmente relacionados con el cambio climático y la seguridad alimentaria.

La IA no es una disciplina nueva, se establece a mediados del siglo XX, pero su desarrollo no siempre fue cuesta arriba, ha tenido periodos de éxito y de abandono. En sus inicios la IA creó unas expectativas que no siempre se pudieron lograr, pero gracias al desarrollo de algoritmos especializados, al aumento en la capacidad de procesamiento y almacenamiento de las computadoras, la IA ha alcanzado muchos de sus objetivos. Este éxito también se debe a que la IA se fundamenta en ciencias que pareciera que no tienen nada que ver con las computadoras como filosofía, psicología, economía, lingüística, neurociencia, teoría de control, cibernética, matemáticas y, por supuesto, computación.

Pero ¿Qué es la IA?

No existe una manera concreta para definirla, pero sí podemos decir, en general, que es la capacidad de una máquina o computadora de emular el comportamiento inteligente. Tal y como es percibir, comunicarse, adaptarse a entornos complejos, tomar decisiones, razonar, realizar acciones de control, planificar, procesar el lenguaje natural y aprender. Aunque se podría pensar que estas capacidades son exclusivas del ser humano, también se observan en otros seres vivos. Incluso hay algoritmos de IA que están inspirados en fenómenos naturales como los algoritmos genéticos, que están basados en los principios de la evolución y la selección natural y los algoritmos de optimización por enjambre de partículas inspirada en el comportamiento colectivo de insectos. Lo que sin duda ha tenido mayor éxito en los algoritmos de IA, son las redes neuronales artificiales que buscan replicar como las neuronas biológicas procesan y transmiten información.

La IA es, entonces, una colección de algoritmos, o herramientas, que permiten mejorar la eficiencia al realizar ciertas tareas, reduciendo costos y permitiendo la toma de decisiones a través de la automatización de procesos que de otro modo serían demasiado difíciles, costosos o requerirían mucho tiempo para los humanos. Las aplicaciones de la IA las encontramos en muchos ámbitos, como en el entretenimiento, la educación, la salud, el comercio, el deporte, el sector productivo, las comunicaciones, el transporte, la gestión de residuos, la industria y en la investigación científica, por mencionar algunas.

Como vemos, la IA tiene un alcance cada vez más amplio. A medida que la tecnología avanza, su potencial parece no tener límites. Es emocionante pensar en cómo seguirá transformando nuestro mundo en los próximos años y seguramente seguirá sorprendiéndonos. Desde facilitar nuestras tareas diarias hasta resolver problemas complejos, la IA está cambiando la forma en que vivimos y trabajamos y, si la sabemos aprovechar, puede ser una aliada invaluable en nuestras vidas.

Como mencionan Norvig y Russell: *“La inteligencia artificial no se trata de magia, es más bien ciencia, ingeniería y matemáticas”*.

Lecturas recomendadas:

- Russell, S. J., y Norvig, P. (2010). *Artificial Intelligence: A Modern Approach* (4a. ed.). Pearson.
- Lewis-Krausdec, G. (2016). *The Great A.I. Awakening*. The New York Times. Disponible en: <https://www.nytimes.com/2016/12/14/magazine/the-great-ai-awakening.html>



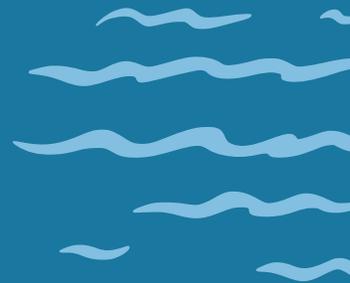
Especial de producción de proteína marina

Valor nutricional de los productos pesqueros

Erika Torres Ochoa¹, Luis Daniel Espinosa Chaurand², Esteban Alberto Lucero Rouzaud¹

¹ Profesores investigadores adscritos al Departamento Académico de Ingeniería en Pesquerías

² Unidad Nayarit del Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste, S.C.



Al referirse a los recursos pesqueros se considera un grupo de especies que involucran peces, crustáceos, moluscos y otros organismos marinos que son capturados principalmente con fines comerciales o de subsistencia. Se obtienen sobre todo a través de la captura silvestre, actividad que desempeña un papel importante en la economía de numerosas comunidades costeras.

Estos recursos también son conocidos como productos pesqueros y se consideran una fuente de alimento para millones de personas en el mundo debido a sus bondades nutricionales: proteínas, grasas buenas, vitaminas y minerales. Esto cataloga a los recursos pesqueros como alimentos benéficos para mantener la buena salud, su consumo contribuye de manera significativa a la seguridad alimentaria, principalmente de las comunidades costeras y aledañas, de manera que no solo sea un sostén económico de las familias de pescadores, sino que también brindan un sustento vital para la supervivencia humana.

Por su composición química, son una fuente importante de nutrientes esenciales para la dieta humana, dentro de la que destaca su alto contenido de proteínas de alta calidad, ácidos grasos esenciales, vitaminas y minerales. Además, los alimentos provenientes del mar tienen un sabor agradable y es posible prepararlos de maneras distintas, lo que también los coloca como ingredientes fundamentales en la gastronomía del mundo, siendo parte de platos típicos y exquisitos de distintas culturas. Por otro lado, no sólo nos brindan opciones deliciosas para el paladar, sino que también nos animan a explorar nuevos sabores y a ampliar nuestra experiencia culinaria.

El reconocimiento de los productos pesqueros como alimentos de alta calidad proteica es por su contenido de 40 a 60% de proteína, que no solo está formada por aminoácidos esenciales, necesarios para que las funciones del cuerpo se lleven a cabo adecuadamente. Sin no que también son altamente digeribles, en especial si se comparan con la capacidad de digestión de su equivalente en la carne de res, cerdo o pollo. Esto significa que el cuerpo tiene la capacidad de absorber y utilizar con facilidad las proteínas de origen marino; lo que es importante para la formación y regeneración de tejidos; así como la síntesis de hormonas y otros componentes nitrogenados que necesita el cuerpo humano para realizar sus funciones biológicas y fortalecer el sistema inmunológico.

Un aspecto relevante del consumo de proteínas de alta calidad, es la capacidad de promover la síntesis de colágeno, una proteína estructural básica en el cuerpo humano, localizada en varios tejidos y órganos. Es así que el consumo de pescado de manera regular promueve la salud de la piel, articulaciones y huesos.



Otros compuestos de interés y que catalogan a los recursos pesqueros como un alimento completo, son las vitaminas liposolubles (vitaminas A, E y K), así como un notable contenido de hierro, calcio y zinc. Estos nutrientes son clave para el funcionamiento adecuado del sistema inmunológico, tejido óseo y muscular. Consumirlos ayuda a mantener la salud y a prevenir enfermedades como anemia y descalcificación de los huesos.

Los productos del mar destacan también por su contenido de ácidos grasos omega-3, cuyos efectos positivos a la salud cardiovascular y al sistema nervioso son bien sabidos. A estos compuestos también se les conoce como ácidos grasos esenciales, ya que los humanos no poseemos rutas metabólicas que permitan que nuestro cuerpo los sintetice, por lo cual es indispensable consumirlos en la dieta, lo cual justifica nuevamente la importancia del consumo de pescados y mariscos.

Dentro de los beneficios que aportan estos compuestos, destacan el control de colesterol malo en sangre, la regulación de la presión arterial, entre otros. También son responsables de la síntesis de hormonas locales conocidas como prostaglandinas, leucotrienos y tromboxanos; estos compuestos son reguladores de la inflamación celular y reguladores del sistema digestivo.

En resumen, el consumo de los recursos pesqueros aporta múltiples beneficios para la salud, como la reducción considerable de padecer enfermedades cardiovasculares; en los niños un desarrollo cerebral óptimo y notable desarrollo visual. Además, estos nutrientes nos ayudan a la reducción de la inflamación del cuerpo y desarrollo de un sistema inmunológico más fuerte y resistente. Incluirlos en nuestra dieta nos permitirá gozar de una buena salud y una vida saludable. ¡Son una fuente básica para la seguridad alimentaria a nivel mundial!

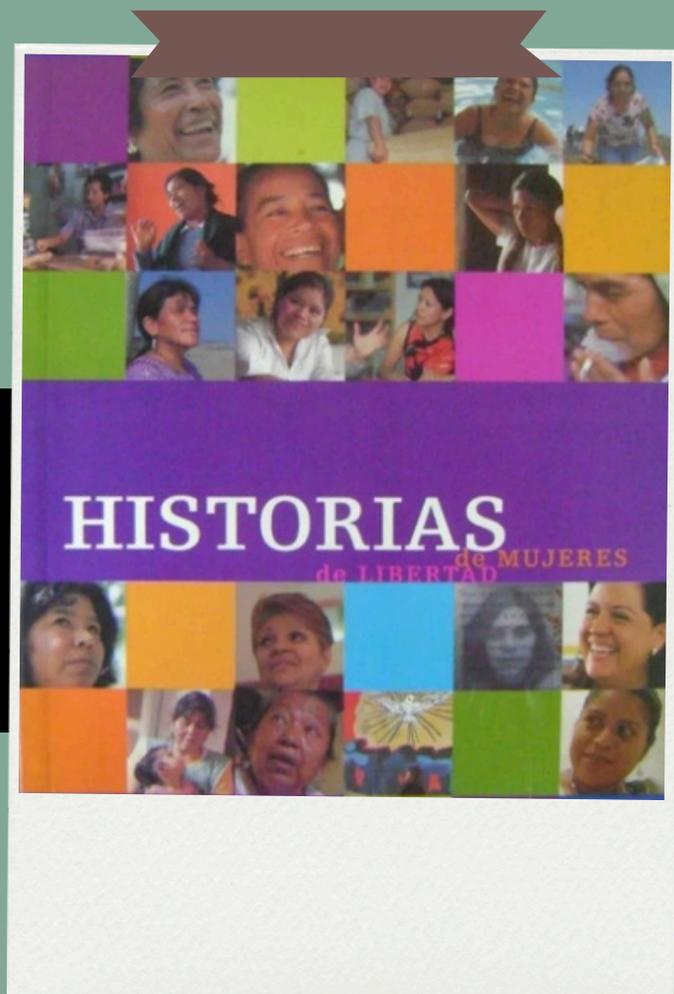
Este documento es derivado del producto de los trabajos realizados por el Grupo UABCS en el proyecto PRONACE-CONAHCYT Soberanía Alimentaria con Clave: 321279.

Las imágenes son originales derivadas del proyecto PRONACE-CONAHCYT Soberanía alimentaria y se permite su publicación junto con este documento.



HISTORIAS DE MUJERES, HISTORIAS DE LIBERTAD

Por Alfredo Lozano y Andrea Vázquez Moreno,
Personal administrativo de la Biblioteca
Central Universitaria “Dr. Rubén Cardoza
Macías” de la Universidad Autónoma de Baja
California Sur.



En este libro podemos encontrar la historia de 20 mujeres mexicanas, algunas de ellas de origen indígena.

Mujeres que día a día dan lo mejor de sí en la lucha contra la discriminación, la desigualdad, la pobreza o la violencia familiar. Todas ellas mujeres que a pesar de la situación adversa en la que viven, siguen dando su mejor esfuerzo.

Por mencionar algunas me vienen a la mente:

Glafira la pescadora de origen p'urhepecha, que inspira con su lucha junto a los pobladores de su comunidad.



Glafira, la que sabe de la palabra y de ser p'urhepecha



Micaela Icó Bautista: un privilegio de vida, partera tzoltzil

Micaela, la partera tzotzil que además de su oficio también estudia y resguarda la medicina tradicional maya.

Marcelina Bautista, la mujer de origen mixteco que lucha por la dignificación de las empleadas domesticas en México, labor que desempeñó gran parte de su vida.



Marcelina Bautista Bautista: mixteca que dignifica a las empleadas del hogar

Estas y 17 historias más ayudarán a visibilizar una problemática que, aunque pareciera que ha disminuido, sigue muy presente en el México contemporáneo.

"Historias de mujeres, historias de libertad" es una compilación de historias de mujeres destacadas compilado por la Secretaria de Desarrollo Social (SEDESOL) en 2004.

Envía tus textos para publicarse en
Punto Universitario.



Tu participación es importante

Columna de opinión

Comentarios

Estampas de BCS

Recomendaciones
culturales



pide informes a
punto@uabcs.mx

20 puntos
por nota

FOR
CULTURA

