

La granada, una nueva fórmula para la buena salud





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO
INSTITUTO DE CIENCIAS AGROPECUARIAS ÁREA ACADÉMICA
DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

Invitan a la

Celebración de los 250 Años de la Enseñanza Veterinaria en el Mundo

15, 16 y 17 de agosto del 2011
Lugar: ICAP, Tulancingo, Hidalgo



- 🐾 Ciclo de conferencias de importancia veterinaria
- 🐾 Concurso de Belleza Canina
- 🐾 Exposición pecuaria
- 🐾 Publicidad y venta de productos de importancia veterinaria

- ↳ Teatro guiñol: “Un viaje a la intimidad de Clarabella”
- ↳ Torneos de Ajedrez, Ajedrez Maya, Fotografía, Fútbol Varonil, Fútbol Femenil y
- ↳ Ping Pong.
- ↳ Camerata
- ↳ Banda
- ↳ Toro mecánico

Y muchas sorpresas más...





Informes: <https://sites.google.com/site/250anosveterinariamundo/>
No. Telefónico: 01771 71 72000 Ext. 2443, 2440

Comité organizador:

Dra. Maricela Ayala Martínez
Dr. Blas Rogelio Ávila Castillo
C. Israel Muñoz Barraza
Dr. Juan Ocampo López
Dr. J. Ignacio Olave Leyva
Dra. Deyanira Ojeda Ramírez
Ing. Humberto Ortiz Sarabia
Dr. Armando Peláez Acero
Dr. Jesús Germán Peralta Ortíz



Contenido

- 4  **Actualidad**
 - El primer paso hacia la vida universitaria
- 6  **Historia**
 - Alejandro Straffon, universitario distinguido
- 8  **Ciencia**
 - La granada, una nueva fórmula para la buena salud
 - Desarrollan pulpa de fruta para combatir la anemia infantil
 - Investigador universitario desarrolla proyecto para la detección de la bacteria Escherichia coli
- 14  **Actualidad**
 - La migración causa gran impacto en la familia



La granada,
una nueva fórmula para
la buena salud



La granada favorece el
mejoramiento de la salud.

En Portada

Consejo Editorial

Humberto Augusto Veras Godoy
Rector

Adolfo Pontigo Loyola
Secretario General

Evaristo Luván Torres
Subsecretario General

Jesús Ibarra Zamudio
Coordinador de la División de Docencia

Lydia Raesfeld
Coordinadora de la División de Investigación y Posgrado

Jorge Del Castillo Tovar
Coordinador de la División de Extensión

José Luis Antón de la Concha
Coordinador de la División de Vinculación

Carlos Daniel García Reyes
Coordinador de la División de Administración y Finanzas

Brenda Flores Alarcón
Directora General de Comunicación Social y Relaciones Públicas

Claudia Figueroa de la Cajiga
Directora de Comunicación Social

Consuelo Goytortúa Coyoli
Coordinadora de la Licenciatura en Mercadotecnia del ICEA

Virginia Téllez Rodríguez
Coordinadora de la Licenciatura en Diseño Gráfico de la ESA

Mauricio Ortiz Roche
Coordinador de la Licenciatura en Ciencias de la Comunicación del ICSHu

Marcial Guerrero Rosado
Asesor Editorial de la Garceta

Colaboradores • Coordinador de Diseño: Gerardo Ortega Rodríguez • Coordinadora Editorial: Susana Hernández Hernández • Coordinador de Prensa: Gabriel López Marmolejo • Diseñadores Gráficos: Martha Lorena Sánchez / Maura Domínguez Alamilla / Sergio Flores-Ayala Mancera / Pedro Yair Vivanco Agiss / Vianey Guerrero Ortiz • Reporteros: Hugo Sánchez Cabrera / Thais Ciciolly Flores Peza/ Chantal Vargas Cerón / Luis Erick Ramírez Mendoza / Karla Rentería Hernández • • Corrector de Estilo: Julio Romano Obregón • Fotógrafos: Miguel Ángel Valiente Márquez / Juan Crispín Cabrera Licona • Distribuidores Javier García Chávez / Jorge Galindo Jimenez • Versión electrónica: Luis Ramón Macías / Mauro Alberto Amador Lambarri / Mario Meneses Aguilar.

GARCETA, órgano informativo oficial de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Número 13, 01 de agosto de 2011. / ISSN No. 1870 – 3720. Derechos reservados por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. / Torres de Rectoría, edificio B, cuarto piso, Carr. Pachuca - Actopan Km.4, Pachuca, Hidalgo, México www.uaeh.edu.mx / Tel. 01 771 7122000 Ext. 5646 / correo electrónico: garceta@uaeh.edu.mx / GARCETA UAEH, órgano informativo oficial de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, es una publicación mensual editada por la Dirección de Comunicación Social. Reserva de derecho al uso exclusivo ante el Instituto Nacional del Derecho de Autor, ISSN No. 1870 – 3720. Se prohíbe la reproducción del contenido sin el consentimiento de la UAEH a través de la Dirección de Comunicación Social.

El primer paso a la vida **universitaria**



Como cada semestre, la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH) realizó de manera transparente el proceso de admisión del alumnado para ingresar al nivel medio superior y superior, avalado y certificado por el Centro Nacional para la Evaluación (Ceneval).

Desde 1994, fecha en que surgió el CENEVAL, la máxima casa de estudios en Hidalgo se apoyó en este organismo externo para dar transparencia y certidumbre a los procesos de selección, gracias a lo cual se convirtió en una de las instituciones educativas pioneras en su implementación en el país.

Este organismo se encarga del diseño y la aplicación de instrumentos para la evaluación de conocimientos, habilidades y competencias, así como el análisis y la difusión de los resultados arrojados por las pruebas, tales como EXANI I para bachillerato y EXANI II para estudios de licenciatura.

Luego de cubrir los requisitos estipulados en la convocatoria, durante cuatro horas los jóvenes aspirantes fueron evaluados en igualdad de condiciones, demostraron sus capacidades y habilidades en diferentes áreas del conocimiento, entre éstas cultura general y habilidades de razonamiento lógico matemático, con el propósito de sumarse los mejores puntajes a la universidad hidalguense.

Este semestre, julio-diciembre 2011, la UAEH permitió el ingreso de siete mil 870 universitarios, de los cuales cuatro mil 680 se incorporarán a licenciatura, tres mil 40 a bachillerato, 60 al nivel técnico superior universitario y 90 a educación media superior y terminal.

Además, por primera vez se implementó la aplicación de la prueba piloto de exámenes en línea para las licenciaturas en Ingeniería en Electrónica y Telecomunicaciones y Comercio Exterior. 540 aspirantes aplicaron examen en el

Centro de Cómputo Académico, con lo cual la institución se convirtió en la tercera universidad en el país en poner en marcha esta nueva opción.

Gracias a los resultados obtenidos en la prueba piloto se valorará su funcionamiento y tan sólo se planteará la posibilidad de que, en un futuro, los solicitantes a ingresar a nuestra institución realicen el examen de admisión en línea desde cualquier parte del país, tan sólo con una computadora e internet, sin necesidad de trasladarse a los espacios universitarios.

Hoy que formas parte de la comunidad universitaria más importante del estado, estamos seguros de que aplicarás los valores de la UAEH: honestidad, responsabilidad, lealtad, respeto, transparencia y tolerancia, durante tu vida universitaria.

Sin duda, tu universidad te ofrece programas educativos de calidad, para hacer de ti un profesional emprendedor capaz de repercutir en el entorno social bajo un proyecto de vida y contribuir al desarrollo del estado de Hidalgo.

Bienvenido, universitario. Tu *alma mater*, la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, se enorgullece porque tú seas parte de ella.

-Thais C. Flores Peza-



Alejandro Straffon Arteaga, universitario distinguido



Hombre de trayectoria académica y política que dio rumbo a la máxima casa de estudios de nuestro estado.

En un año emblemático para la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH), en el que cumple 50 años de autonomía como institución de educación pública, le fue conferido al aula virtual del Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades (ICSHu) el nombre de Alejandro Straffon Arteaga, hombre de trayectoria académica y política que dio rumbo a la máxima casa de estudios de nuestro estado.

Durante un emotivo homenaje se recordó al hombre elocuente en sus palabras y sus actos, apasionado en su afán de decir la verdad en las tribunas de la judicatura y compartirla en la academia, según refirió Adolfo Pontigo Loyola, secretario general de la UAEH.

A través de un video se reseñaron vida y obra del licenciado en Derecho Alejandro Straffon Arteaga, quien a lo largo de su formación profesional fue forjando la base que lo llevaría, años más tarde, a ocupar cargos públicos en el estado de Hidalgo, manteniendo siempre un ideal: defender los derechos de las personas. Debido a su gusto por enseñar y participar en la formación de abogados, comenzó a escribir su historia en la Universidad hidalguense como académico y directivo, hecho que se reflejó en su actividad docente: frente a grupo impartió la materia de Derecho Penal, fue Consejero Técnico de la Escuela de Derecho, Consejero Universitario, Secretario del Seminario de Derecho Penal para la elaboración de tesis profesionales, delegado sindical del personal del ICSHu y director de este mismo instituto.

“Sin duda, los jóvenes egresados del ICSHu y la comunidad universitaria continuaremos honrando la memoria de Don Alejandro Straffon Arteaga si mantenemos nuestros espíritus firmes y estoicos ante el embate de cualquier farsa o injusticia. Él lo hizo así, fue su forma de existir, la que corresponde a un universitario verdadero, que no puede ser de otra manera”, indicó Pontigo Loyola.





A nombre de la familia del homenajeado, su hija, Carolina Straffon Ortiz, destacó que para la familia Straffon el Quincuagésimo Aniversario de la Creación de la Universidad fue el escenario óptimo para recordar la labor de un hombre comprometido con los propósitos de esta honorable institución: “Es ésta, sin duda, para nuestra familia, una manera de perpetuar su memoria. La familia agradece el distinguo que la UAEH le otorga a nuestro padre, al dedicar esta aula virtual a su memoria. El alborozo de nuestra familia no tiene par, ya que para muchos estudiantes el nombre de Alejandro Straffon Arteaga, que en adelante presidirá esta aula, será un recordatorio constante de su presencia que, aunque impalpable, aún recorre con su indomable espíritu a esta Universidad.”

Como un orgullo para los universitarios, fue develado y colocado el retrato conmemorativo del licenciado Alejandro Straffon Arteaga, ejemplo a seguir del alumnado que forma parte de este Instituto que quedará también para la posteridad, para las futuras generaciones de universitarios.

La Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo se congratula por los aportes en los ámbitos educativo y social de un hombre altamente digno de la condición de universitario, que formó y forma parte de ésta, su comunidad universitaria.

Alberto Jaén

Ex director del ICSHu

“Don Alejandro fue uno de los pilares de nuestra institución, de la que soy egresado, y de la que en algún momento me tocó compartir las actividades administrativas. Siempre se distinguió por ser un hidalguense y un universitario de gran valía. Éste es un gran acierto de nuestra máxima casa de estudios, por conducto del ICSHu: que pueda rendirle este homenaje haciéndose acompañar de funcionarios, amigos, servidores públicos, universitarios, para que esté todavía vigente en esta aula virtual.”

Agustín Téllez Cruces

Ministro en retiro de la Suprema Corte de Justicia de la Nación

“Me parece un homenaje justo a quien se lo merece. Yo sé de su trayectoria: todo lo que se ha dicho es verdad, y fue un esfuerzo permanente, fue un hombre ejemplar y este homenaje es muy merecido.”

Edmundo Hernández Hernández

Director del ICSHu

“Estos eventos reflejan una mística de reconocer a mujeres y hombres destacados que con sus ideas y su actuación han señalado el camino de la UAEH, y en particular del ICSHu. El licenciado Alejandro Straffon Arteaga fue un ejemplo de vida y puede ser un ejemplo para las futuras generaciones, y más aún para las actuales.”





La granada, una nueva fórmula para la buena salud

Karla Rentería

Reconocida por sus grandes beneficios, la granada, también nombrada milgrano, magrana, minglana, balaustra y manglano, deriva del fruto del árbol denominado granado, que alcanza hasta los cuatro metros de altura y que proviene de una pequeña familia de árboles y arbustos llamada Punicáceas.

El cultivo de este fruto se extiende por diversos países de Europa, Asia y América, destacando España como uno de los principales productores del mundo y el mayor exportador europeo. México, a pesar de no ser consumidor o productor potencial de este fruto, logra obtener la granada en grandes cantidades dentro del es-

tado de Hidalgo, principalmente en el Valle del Mezquital, lo cual ubica a la entidad como el productor número 12 del país.

La granada es un producto natural que, por sus propiedades nutritivas, ha generado un gran impacto dentro del ámbito de la salud, debido a que

contiene un bajo valor calórico, pues tiene un escaso contenido en hidratos de carbono y está compuesta, en su mayor parte, por agua.

Recientes investigaciones han atribuido a este alimento grandes capacidades medicinales que amplían el uso y consumo de los granos interiores del fruto, los cuales guardan poderosos nutrientes entre los que destacan: flavonoides, pigmento de origen vegetal al que se debe el color rojizo de sus granos y que posee una intensa actividad antioxidante; potasio, mineral que ayuda a reducir la tensión arterial y problemas musculares; Vitamina A, calcio y fósforo, sustancias astringentes antiinflamatorias que favorecen a las actividades digestivas.

De esta manera, Gabriel Betanzos Cabrera, profesor investigador del Área Académica de Nutrición del Instituto de Ciencias de la Salud (ICSa) de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH), inició el estudio del zumo de este alimento, tras el cual logró demostrar que gracias a su capacidad reconstituyente ayuda a combatir enfermedades cardiovasculares, neurodegenerativas y gastrointestinales, entre otras. Además, presenta una mayor capacidad antioxidante que el té verde o el vino.

En entrevista, Betanzos Cabrera aseguró que el estudio ha demostrado que el uso del producto ayuda al combate de enfermedades degenerativas como la diabetes: “Lo que hemos visto es que el consumo cotidiano y prolongado de este producto tiene un efecto importante sobre los niveles de glucosa, de tal manera que se puede implementar como tratamiento de la diabetes tipo II.”

Asimismo, especificó que el jugo de granada fresco tiene una actividad antimicrobiana del 20 por ciento y que, comparado con jugos comerciales, tiene una mayor cantidad de compuestos como magnesio, hierro, manganeso, cobre, zinc y vitaminas B, C y E. “Estamos utilizando el jugo de la granada para estudiar sus propiedades anticirróticas y antimicrobianas; además, hemos comprobado que este fruto tiene un gran impacto en la salud, demostrando sus propiedades benéficas en caso de fiebre, diarrea, cólico y hasta puede tener ligeras propiedades diuréticas”, concretó el investigador.

Por otro lado, Gabriel Betanzos indicó que los resultados de la investigación se han expuesto en publicaciones en revistas científicas nacionales e internacionales, y ésta logró integrarse a un proyecto del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt), el cual impulsa la actividad científica universitaria.

Con esta investigación, la máxima casa de estudios en Hidalgo logra demostrar que esta fruta se sitúa entre los alimentos que favorecen al mejoramiento de la salud y la calidad de vida del individuo, y contribuye de manera significativa a las aportaciones medicinales y farmacéuticas que hoy en día se llevan a cabo dentro del territorio hidalguense.



Desarrollan Pulpa de Fruta para combatir la anemia infantil



Los casos de anemia infantil son cada vez más recurrentes principalmente en las zonas rurales de acuerdo a cifras reveladas en el estudio denominado *Perfil nutricional de los escolares de Hidalgo 2010*.

El proyecto desarrollado por un grupo de investigadores de las Áreas Académicas de Nutrición, Psicología y Enfermería de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH), y encabezado por el profesor investigador Marcos Galván García, detalla que el 25 por ciento del alumnado de escuelas indígenas padece anemia y el 20 por ciento presenta talla baja, es decir desnutrición.

Sin embargo, las escuelas primarias generales no están exentas, ya que el 16 por ciento padece cuadros de anemia, no así en las particulares donde el porcentaje apenas cubre el cinco por ciento.

Según la Organización Mundial de la Salud, la deficiencia de hierro es el primer desorden nutricional en el mundo.

Ante este panorama, y luego de obtener resultados tanto a nivel municipal como estatal sobre nutrición infantil, el investigador universitario trabaja en un segundo proyecto de seguimiento denominado Diseño y Evaluación de un Producto Fortificado para Disminuir las Prevalencias de Anemia Ferropénica en Escolares de Hidalgo, en el que propone la elaboración de una pulpa de fruta fortificada.

Se trata del desarrollo tecnológico de un producto funcional BIOATE, bajo en calorías y rico en hierro, ácido fólico, zinc y Vitamina B12, el cual aportará el 50 por ciento de los requerimientos diarios del infante.



“Cuando los nutrientes se dan en suma, es decir, en conjunto, pueden ser más efectivos para disminuir las prevalencias de anemia más rápidamente, ya que se crea una sinergia entre estos nutrientes”, manifestó.

Juan Manuel Cortés Montiel, alumno de la Licenciatura en Ingeniería en Industrias Alimentarias del Instituto Tecnológico de Apan, Hidalgo, participa en el diseño del producto fortificado como parte de su residencia profesional. En entrevista indicó que la pulpa muestra, elaborada a base de guayaba, se encuentra lista para probar su aceptación, mediante un análisis sensorial, entre la población infantil.

Aunque no es novedad la implementación de alimentos fortificados en los programas de Asistencia Social Alimentaria, este importante proyecto universitario se enlaza con el de Desayunos Escolares impulsado por los Sistemas Estatales DIF, quienes los distribuyen en todo el país y que hoy exigen productos de baja densidad calórica dada la problemática actual de sobrepeso y obesidad.

El producto, por ser bajo en calorías, podría ser una alternativa para la lonchera escolar, pues se trata de un producto del gusto de los niños y adecuado a los requerimientos nutricionales del grupo de edad, señaló el doctor en Nutrición y Alimentos por la Universidad de Chile, Santiago de Chile.

“La pulpa de fruta BIOATE tiene estas características, ya que está endulzada con una mínima cantidad del sustituto de azúcar conocido como *sucraloza* (un edulcorante 600 veces más dulce que la sacarosa o azúcar común utilizado para bebidas o alimentos bajos en calorías); además, incorpora un nuevo producto al paquete alimentario que esperamos sea atractivo para nuestros consumidores.”

Con base en estas ventajas funcionales se plantea la posibilidad de incorporarlo en los desayunos escolares, buscando tener un doble impacto, primero en el peso de los escolares y después en el rendimiento del estudiante en clase.

Por otra parte, el también especialista en obesidad infantil Marcos Galván García dio a conocer que el próximo 16 de octubre, en el marco del Día Mundial de la Alimentación se hará la presentación del libro de resultados de la investigación *Perfil nutricional de los escolares de Hidalgo 2010*, el cual en su momento fue financiado por el Sistema DIF Estatal, la Secretaría de Salud y Secretaría de Educación Pública de Hidalgo.

Destacó que se incluirán diferentes capítulos que acercan al lector interesado con aspectos complementarios como la seguridad alimentaria de los hogares, la dieta del escolar, el síndrome metabólico, la imagen corporal y la disponibilidad de infraestructura física de las escuelas para promover la activación física.

El informe da cuenta de la situación nutricional actual del alumnado en edad escolar tanto a nivel rural como urbano de las diferentes regiones del estado de Hidalgo, y pretende ser una referencia bibliográfica para futuros proyectos relacionados con la temática.

Chantal Vargas Cerón

Investigador universitario desarrolla proyecto para la detección de la bacteria **Escherichia coli**



El Laboratorio de Química en Alimentos, ubicado en el Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería (ICBI) de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH), utiliza técnicas reglamentadas a nivel mundial para poder detectar en los alimentos bacterias dañinas para el ser humano.

Uno de los proyectos de investigación, apoyado por el Programa de Mejoramiento del Profesorado (Promep), de la Secretaría de Educación Pública (SEP), es el relacionado a la detección de la bacteria *Escherichia coli*, también conocida por la abreviación de su nombre: *E. coli*.

Javier Castro Rojas, investigador del Área Académica de Química, en el laboratorio mencionado e integrada al ICBI, lleva tres años con el proyecto, sobre el cual refiere: “Lo que planteamos fue buscar cepas o bacterias dañinas para el humano que pertenecen al género de *E. coli*, la cual tiene unos grupos que son patógenos. Dentro de éste, de gran importancia a nivel mundial es la O157:H7

que está causando problemas en diferentes partes del planeta.”

La *Escherichia coli* O157:H7 fue reconocida inicialmente como causa de enfermedad en 1982 durante un brote de diarrea aguda con sangre en Estados Unidos. Se determinó que el brote se debía a hamburguesas contaminadas. Desde entonces, la mayoría de las infecciones han provenido de comer carne de vacuno picada insuficientemente cocinada.

Además, es una cepa enterohemorrágica de la bacteria *E. coli* y una causa de intoxicación alimentaria debido a la producción de verotoxina. La infección conduce frecuentemente a una diarrea hemorrágica y ocasionalmente a una falla renal (síndrome urémico hemolítico), especialmente en infantes y ancianos. La transmisión se da a través de la vía fecal-oral, asociada a comer alimentos crudos o carne contaminada y a nadar o beber en aguas no tratadas.



Aunque la mayor parte de los casos tiene su origen en la ingesta de carne cruda o parcialmente cruda, el contacto de una persona a otra en las familias y las guarderías también es una modalidad importante de transmisión. La infección también puede ocurrir después de beber leche cruda y después de nadar o beber agua contaminada, así como por contacto con excrementos animales y aguas cloacales o de alcantarillado.

Los consumidores pueden prevenir la infección con la *E. coli* O157:H7 cocinando bien la carne de vacuno picada, evitando consumir leche no pasteurizada y lavándose bien las manos. Debido a que el organismo vive en los intestinos de ganado vacuno saludable, se están investigando medidas preventivas en los criaderos de este tipo de mamíferos y durante la elaboración de la carne.

La *E. coli* O157:H7 es una de las cientos de cepas de la *Escherichia coli*. Aunque la mayoría son inocuas y viven en los intestinos de los seres humanos y animales saludables, ésta produce una potente toxina y puede ocasionar enfermedades graves, como el síndrome urémico hemolítico.

“Hemos investigado con diferentes técnicas, incluidas las que proponen países desarrollados como Estados Unidos, que son muy sofisticadas. En nuestro país no tenemos una normativa estable referente a la búsqueda de *E. coli* O157:H7e. Es por eso que buscamos nuevas opciones de investigación”, refirió el académico.

Entre otras fuentes conocidas de la infección figuran el consumo de coles de Bruselas, lechuga, leche y zumos no

pasteurizados. Las bacterias que se encuentran en las deposiciones diarreicas de las personas infectadas pueden transmitirse de una persona a otra si los hábitos de higiene son inadecuados como, por ejemplo, si las personas no se lavan las manos.

Esto es particularmente probable entre los niños de corta edad que no están adiestrados en el uso del inodoro. Los miembros de la familia y los compañeros de estos niños están sometidos a alto riesgo de contraer la infección.

Los niños de corta edad por lo general excretan el microorganismo en sus heces hasta una o dos semanas después de haberse declarado la enfermedad. Los niños mayores rara vez son portadores del microorganismo sin mostrar síntomas.

La función de los investigadores, señaló el académico termina al alertar acerca de la presencia del microorganismo. Serán las autoridades estatales reguladoras las responsables de realizar otro tipo de funciones, que tiene que ver con inspecciones sanitarias en lugares expendedores de comida, como los mercados municipales.

“En nuestro país hay pocos registros y estudios de este microorganismo, por lo que no sabemos cuál es el problema real con él, pero solamente esta investigación nos muestra que hay un foco rojo encendido por atender”, concluyó Javier Castro Rojas.

Luis Érick Ramírez

La migración causa gran impacto en la familia

La migración es un problema social, consecuencia de la desigualdad y el bajo desarrollo económico en las familias más vulnerables de nuestro país. En los últimos años ha incrementado considerablemente en las zonas rurales abandonadas por los campesinos que emigran a Estados Unidos y dejan tierras deterioradas, infértiles y cuya riqueza productiva ya no es explotada.

Hidalgo no es ajeno a ese fenómeno pues ocupa el décimo lugar a nivel nacional en migración. En el 23 por ciento de los hogares hidalguenses se presenta el fenómeno; los municipios de Ixmiquilpan, Pacula, Tasquillo y Zimapán muestran un muy alto nivel de migración.

En la actualidad, ésta representa una actividad común entre habitantes de estas zonas, quienes deciden salir de su lugar de nacimiento en busca de empleo y mejores condiciones de vida, dejando todo lo que tienen, incluso a su familia, debido a que por lo general viven en condiciones de pobreza extrema o hasta pobreza

alimentaria. Por ello, buena parte de los pobladores de estas zonas se convierten en ilegales dispuestos a arriesgar su vida.

Año con año vemos cómo crece este problema social, con consecuencias como la desintegración familiar, la cual a su vez deriva en la necesidad de estudiar el impacto social y psicológico que tiene este fenómeno en los miembros de los hogares desmembrados; al respecto, Gerardo Hurtado Arriaga, profesor investigador del Área Académica de Psicología del Instituto de Ciencias de la Salud (ICSa) de nuestra universidad, generó un proyecto de investigación sobre la migración y las familias de los migrantes, el cual tiene como objetivo entender y conocer los efectos del proceso migratorio y su impacto psicológico, corporal y psicosomático.

En entrevista, Gerardo Hurtado destacó que a través de este estudio se logrará conocer la situación de la familia del migrante para crear estrategias que ayuden a la adaptación de este problema: “En esta investiga-

ción trabajamos con los migrantes que se van a Estados Unidos, indocumentados, y pretendemos ver todos los aspectos sociales y psicológicos de la migración del padre o de la madre y qué efecto tiene en la pareja y en los hijos. Creo que si conocemos un poco más de estas situaciones podremos diseñar estrategias para trabajar con la gente y ayudarles a adaptarse a este proceso.”

Indicó que a través de estos estudios se ha logrado conocer cuáles son los efectos emocionales a los que se enfrenta uno de los miembros de la familia, el cual, ante la desintegración del hogar, está expuesto a que las enfermedades emocionales aumenten: “Los efectos son de tipo psicológico y tendrán repercusiones emocionales principalmente en el niño o la madre, ya que generalmente el que se va es el padre, la figura representativa del esquema familiar, y aunque pareciera que el proceso de adaptación es fácil, hemos encontrado que tiene efectos a largo plazo, como estados depresivos, tristeza y melancolía entre otros.”



Asimismo, señaló que uno de los problemas más graves es la destrucción en la familia, ya que de no tratarse este conflicto a fondo, puede generar problemas como consumo de drogas o alcohol, delincuencia y hasta trastornos mentales o intentos de suicidio.

De igual modo destacó que al indagar en este tema será posible generar herramientas para favorecer la integración familiar del migrante: “Lo que tenemos claro es que conociendo y explorando más a fondo esta situación podremos emprender una serie de estrategias de adaptación, con proyectos como el establecimiento de las redes sociales para no perder los vínculos con la familia, apoyándonos de la tecnología, en el uso del internet.”

Cabe destacar que para el desarrollo de esta investigación se ha estudiado el fenómeno en la zona del Valle del Mezquital, en donde Hurtado Arriaga

encontró familias, jóvenes y grupos étnicos que desean cumplir el famoso “sueño americano”, olvidándose de sus raíces y propiciando la desintegración familiar; con ello como ejemplo, puntualizó la importancia de analizar las causas y, sobre todo, las posibles soluciones para este problema.

“Creo que es necesario hacer un trabajo más interdisciplinario. En la UAEH estamos investigando y generando soluciones para tratar el tema de la migración y con ello implementar tácticas para apoyar a las familias que han sido impactadas por la migración”, finalizó.

Karla Rentería

