

PROYECTO UNAM

Texto: **Leonardo Huerta Mendoza**
sabina0210@hotmail.com



Coloquio sobre migraciones

El Instituto de Investigaciones Jurídicas de la UNAM invita al "Tercer Coloquio UNAM de Estudios Migratorios. Migraciones en la era del neoconservadurismo. Retos analíticos en contextos de xenofobia, discriminación y violencia", que se realizará los días 21, 22 y 23 de febrero, de 8:00 a 20:00 horas, en la Aula del Centenario del citado instituto, en CU. Informes en el teléfono 56-22-72-50, extensiones 85210 y 85211.

El fecalismo, grave problema de salud en la CDMX

De acuerdo con Irma Aburto López, académica de la Facultad de Estudios Superiores Zaragoza, cada año se emite al aire de la Ciudad de México alrededor de media tonelada de residuos fecales, principales responsables de la proliferación de enfermedades gastrointestinales. Si bien la mayoría de estos desechos provienen de perros y gatos, una parte considerable son humanos. La mejor forma de evitar esta situación es ser responsables y recoger los desechos de nuestras mascotas, y en el caso de las personas, cambiar de hábitos y utilizar el sanitario.



Primer lugar en competencia de matemáticas

Óscar Samuel Henney Arthur, alumno de la licenciatura en Matemáticas de la UNAM, obtuvo el primer lugar de la IX Competencia Iberoamericana Interuniversitaria de Matemáticas (CIIM), efectuada en Quito, Ecuador. La CIIM es el certamen más importante del continente en su área y cada vez obtiene más prestigio en todo el mundo. El joven mexicano superó a 16 representantes de Argentina, Brasil, Colombia, Ecuador y Costa Rica, entre otros, que se presentaron en el campus de la Universidad de San Francisco de Quito.

Impulsan productos derivados de la oveja

En la FES Cuautitlán se analizan las características de la leche de este animal y en colaboración con unidades de producción del Estado de México se produce un queso a partir de ella



Desde 2011, el inventario nacional de ganado ovino se ha mantenido estable, con más o menos 8 millones de ovejas.



Desde hace años, México y España tienen un diferendo en el que está involucrada la denominación de origen del queso manchego, el cual se produce con leche de oveja en La Mancha y con técnicas exclusivas de esa región española.

Aquí, en México, se vende un queso que recibe el nombre de manchego, pero que no contiene leche de oveja ni se produce con las técnicas de la región española. Para evitar problemas legales, los fabricantes anteponen la palabra *tipo* a la palabra manchego, y nos ofrecen un queso *tipo* manchego que no se parece en nada al queso español.

Como parte de una investigación encabezada por Jorge Alfredo Cuéllar Ordaz en la Facultad de Estudios Superiores (FES) Cuautitlán, se analizan las características de la leche de oveja y en colaboración con unidades de producción del Estado de México —y con técnicas semejantes a las utilizadas en España— se produce un queso a partir de ella.

“Lo que nos motivó a emprender una investigación sobre la leche de oveja fueron sus características nutricionales. El contenido de grasa, proteínas, minerales y vitaminas de las leches de vaca, cabra y oveja difiere mucho, y eso es lo que brinda el sabor y el olor característicos a los quesos elaborados con cada una de ellas”, dice Héctor de la Cruz, investigador de esa entidad universitaria.

Por lo que se refiere al contenido de grasa, proteínas, minerales y vitaminas de la leche de oveja, los resultados obtenidos por Héctor de la Cruz y sus colegas no fueron diferentes de los reportados antes.

Sin embargo, en relación con el contenido de ácidos grasos insaturados y poliinsaturados, si bien no es sobresaliente, sí ofrece un beneficio al consumidor.

“De acuerdo con nuestros resultados, hay una menor cantidad de grasas saturadas y una mayor cantidad de grasas insaturadas y poliinsaturadas, lo que se traduce en un beneficio nutricional y nutraceutico”, apunta el investigador universitario.

Otro ventaja de la leche de oveja son sus rendimientos queseros. Gracias a su contenido de grasa (entre 6% y 8%) se obtiene un kilo de queso con cuatro, cinco o seis litros de leche (depende del tipo de queso), mientras que para ob-

tener un kilo de queso de leche de vaca se necesitan 10 litros.

“No obstante, los productores dedicados a la elaboración de quesos de leche de oveja son muy pocos, y la producción de leche de oveja ni siquiera está reportada en los indicadores del Servicio de Información Alimentaria y Pesquera de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). En este momento no debe haber más de 10 ranchos en el país en los que se produzcan quesos de leche de oveja.”

Queso

Un día, en nuestro país, a alguien se le ocurrió hacer un queso de oveja, pero sin los fundamentos de calidad que debe tener esta clase de producto en cuanto a sus características organolépticas, nutricionales y sanitarias. Esto hizo que se comenzaran a copiar otros procedimientos de elaboración. Algunos imitaron este modelo y así surgieron otros quesos de oveja.

“Como integrantes de una institución educativa reflexionamos sobre qué se está produciendo, con qué calidad y cuál es el beneficio tanto para el productor como para el consumidor final”, indica De la Cruz.

Primero, los investigadores de la UNAM decidieron caracterizar la leche de oveja que se obtiene bajo el sistema de producción estabulado (esto significa mantener al ganado en los corrales) y las razas que se utilizan y su sistema de alimentación, y sopesar si se debían hacer o no algunos cambios.

“Luego establecimos un convenio de colaboración con la Fundación para el Desarrollo Regional y la Competitividad (FUNDECO), una asociación civil que, entre otras cosas, promueve el proyecto de la oveja lechera y sus productos entre los grupos campesinos menos beneficiados. Los beneficios ya se empiezan a ver en algunos de estos grupos que producen borregos.”

Desde 2011, el inventario nacional de ganado ovino se ha mantenido estable, con más o menos ocho millones de ovejas. Aproximadamente, 90% de la producción ovina está en manos de unos productores conocidos como productores de autoconsumo, la mayoría de los cuales se dedica al autoproducción o al ahorro.

“Cuando tienen la fiesta del pueblo, una boda o unos 15 años, venden su rebaño de 30 ó 40 ovejas para solventar los gastos que implica una

celebración de esa naturaleza. Éstos son algunos de los productores a los que se destinan los proyectos de la FUNDECO. Lo que se busca es que encuentren un equilibrio en su forma de producir para que tengan mayores ingresos con la producción de leche y de queso de oveja, y no la consideren una actividad secundaria”, añade el investigador.

De la Cruz y sus colegas están convencidos de que los productos de oveja son un nicho de investigación muy importante y quieren ofrecer productos saludables al consumidor.

“Como médicos veterinarios hemos aprendido que no hay que producir por producir, sino que se debe producir algo que beneficie al consumidor. Como nuevos productores de leche de oveja deberíamos crear un producto con identidad propia y con una denominación de origen, y no depender de los quesos *tipo* manchego.”

Cada queso tiene su propio método de elaboración, y los investigadores universitarios buscan adecuar, mediante ciertas modificaciones, la elaboración tradicional del queso manchego a las condiciones mexicanas y darle otro nombre.

“Trabajamos para mejorar el sistema de producción y obtener un producto de la mejor calidad”, agrega De la Cruz.



“En este momento no debe haber más de 10 ranchos en el país en los que se produzcan quesos de leche de oveja”

HÉCTOR DE LA CRUZ
Investigador de la FES Cuautitlán