



El editoria

¡Diversidad en todas partes! El mes LGBTI vistió de color a la capital. Eventos, concursos, la marcha, todo formó parte de un mes que festejaba la inclusión y Aula Magna realizó una gran cobertura. Además, te brindamos cifras sobre la prevención y tratamientos del SIDA. También, un Simposio de Historia muy interesante. En la sección "¡It's nutrition, baby!", te explicamos la cocción de alimentos y cómo beneficiarte de sus nutrientes. Conversamos con el escritor Leonardo Valencia y nos contó sobre su obra. Además, ¿sabías que la Universidad San Francisco de Quito (USFQ) creó una comunidad LGBTI y participó en la Marcha del Orgullo? Asimismo, ex alumnos de la USFO comparten su opinión sobre su perspectiva del arte y el emprendimiento que están realizando. En esta ocasión, la historia sobre cómo este Alumni llegó a ser el presidente de PYME en Quito. Para finalizar, una nota sobre el primer microchip 100% ecuatoriano.

Continuando con el espíritu de la U, Aula Magna es un espacio libre de prejuicios, estereotipos o discriminación de cualquier índole.

¿Tienes alguna idea o tema que te interese y quieres publicarlo? Escríbeme: smabaroa@usfq.edu.ec

Honestly. Truly, Steph A.



LA CREW

Editora General Stephanie Abaroa

Redactora Katicnina Tituaña

Redactora Evelin Rosas

Asistente Administrativa Patricia Pazmiño

Diseño y diagramación Departamento de Diseño USFQ La web aulamagna.usfq.edu.ec

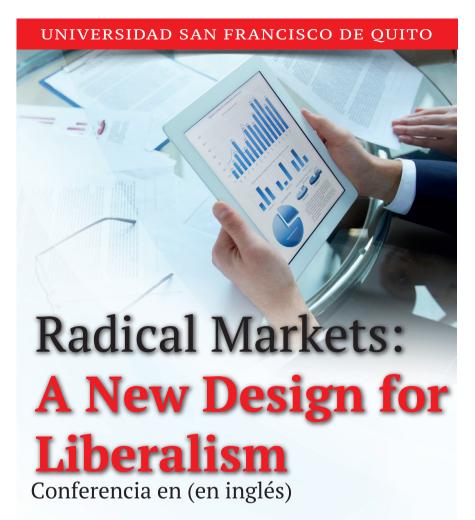
Redactor Carlos Marín

Fotografía Juan Pablo Racines

Coordinadora de medios Sara Flores

AULA MAGNA

Aula Magna es un periódico, democrático y liberal, sin fines de lucro, comprometido con la defensa de los derechos y libertades de los ciudadanos. Las opiniones vertidas en el medio no comprometen a la Universidad San Francisco de Ouito como institución, ni a sus autoridades. Los puntos de vista de la página de opinión y el contenido de todos los artículos son exclusiva responsabilidad de sus autores y no representa necesariamente la posición del medio.





Glen Weyl

Investigador Senior en Microsoft Research New England.

Actualmente está de visita en la Universidad de Yale bajo la modali-

dad de Visiting Senior Researcher Scholar y como profesor invitado en el departamento de economía y en la escuela de leyes, donde dicta el curso de economía y ciencias computacionales titulado "Diseñando la Economia Digital".

15 de agosto de 2017

Hora: 18h00 Campus Cumbaya

ENTRADA LIBRE

Más Información:

Iulia Gonzales

Telf: (+593) 2 297-1700 ext. 1859 Correo: jgonzalesm@usfq.edu.ec



¿Cómo prevenir el contagio y propagación del VIH/SIDA?

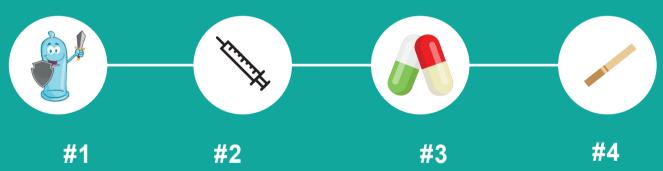
Hacerse la prueba

Conocer cuanto antes si es portador contribuye a iniciar un tratamiento temprano para evitar que se avance el desarollo del Sida. En los hospitales públicos se puede acceder, de manera gratuita, a pruebas rápidas que se aconseja a quienes tienen una vida sexual activa.

En el país se incrementan los casos al 3,9% anual.



Recomendaciones que debes tener en cuenta



El condón tiene un efecto protector del 85% o más. No intercambies o compartas agujas v jeringaš

Tratamiento profiláctico pre exposición y post exposición considera si es bueno o

Antes de consumir algo, no en su lucha contra el



¡Prevención!

La infección por el VIH es prevenible a partir de estas prácticas para reducir las posibilidades de contraerlo.

Fuente: Enrique Terán Director, Hospital Simulación Médica. Colegio de Ciencias de la Salud, COCSA





Carlos Marín

El Séptimo Simposio Iberoamericano de Historia de la Cartografía tendrá lugar en Abril de 2018, con sede en la Universidad San Francisco de Quito. La temática a tratar en dicha ocasión tendrá que ver con la incidencia del observador y su itinerario en la construcción del mapa.

"Cartografía e itinerarios: mapas, imágenes y memorias construidos en el trayecto" es el nombre que se ha dado al evento. En este se buscará presentar y discutir respecto a los elementos que se reúnen en torno a la creación de un mapa.

Es importante tener en cuenta que cuando se mira a un mapa, no se ve un extracto de la realidad cien por ciento objetivo. Lo que vemos, si bien parte de un referente (un elemento real del entorno), ha pasado por el filtro de quien o quienes elaboran el mapa. De esta forma, el mapa se convierte en un discurso, así como también en un espacio que nos permite mirar y estudiar la cultura de la cual el mapa proviene. Por ejemplo, la imaginación, la tecnología disponible, la identidad cultural e individual del cartógrafo, entre otros. Estos son los temas que se tratarán en el encuentro del próximo año.

El simposio contará con participantes nacionales e internacionales, expertos en diversas áreas de historia de la cartografía. También se hará presente un comité científico que evaluará la calidad de las propuestas presentadas. La inscripción en el simposio será gratuita y abierta al público, presentándose así una interesante oportunidad de conocer y pensar críticamente respecto a lo que nosotros consideramos un espejo del mundo: el mapa.

Elaboración de alimentos: Técnicas para mantener su valor nutricional

Los alimentos al estar en su estado original presentan varias características que pueden variar al pasar por procesos como en la producción, transformación, almacenamiento entre otros.

Nancy Castro, Carrera de Nutrición y Dietética

En general, a medida que aumenta el grado de transformación de un alimento, mavores suelen ser las modificaciones de su valor nutritivo v por lo general en casi todos los procesos culinarios los alimentos son sometidos a la aplicación de calor, que es lo que conocemos normalmente como cocción. Durante este proceso los alimentos sufren transformaciones que afectan el aspecto, textura, composición y otras que tienen como objetivo mejorar las características sensoriales de los mismos

Las vitaminas más inestables durante los procesos culinarios son las vitaminas hidrosolubles B y C, una de las más importantes en la dieta es la Vitamina C que es muy frágil al calentamiento. De las vitaminas liposolubles, la más susceptible a la cocción es la Vitamina A, la misma que puede perder entre el 40 al 80% a altas temperaturas.

Por esta razón, resulta muy beneficioso seguir la recomendación de comer a diario vegetales crudos y fruta fresca bien lavada y sin pelar. Existen efectos benéficos al utilizar la cocción de los alimentos.

La cocción destruye factores anti nutricionales (ácido fítico, lectinas, compuestos fenólicos y taninos, saponinas, inhibidores enzimáticos, glicósidos cianogénicos), que existen en forma natural en algunos alimentos y producen

cambios en algunos nutrientes. Estos factores pueden ser encontrados en el fréjol, pescado, papas, yuca, verde, que al ser cocinados mejoran su valor nutricional en el aporte de carbohidratos, proteínas. También la calidad sanitaria de los alimentos que al cocinarlos inhiben o destruyen microorganismos indeseables o que podrían producir enfermedades en el hombre.

¿Cuáles son las mejores técnicas de cocina?

- Los alimentos que sometemos a remojo por más de media hora, como las verduras y las papas, pueden perder la vitamina C por acción del oxígeno que está presente en el agua pudiendo oscurecer el alimento en algunos casos. Por lo que se recomienda que el alimento se remoje justo antes de su consumo.
- Si troceamos el alimento, se favorece la acción del oxígeno sobre una superficie mayor, a diferencia de no ser cortado, lo que facilita la pérdida de vitaminas. Es muy típico en las frutas y verduras, de ahí que se recomienda consumirlo en el momento.
- Se debe tener en cuenta en el caso de los molidos, como por ejemplo los purés, que éstos pierden las vitaminas con mucha facilidad, considerando que también han sido sometidos a cocción



- Al vapor: Los alimentos se cocinan gracias al calor generado por el vaho producido tras el calentamiento del agua. Esto es mejor desde el punto de vista nutricional porque se conservan la totalidad de los nutrientes.
- A la plancha: Se cocinan los alimentos sin agregar aceite (o muy poco). Para ello se utiliza una placa especial o una sartén.
- Papillote: Es sencillo y saludable, los alimentos se cocinan en su propio vapor dentro del papel de aluminio

- manteniendo de este modo el sabor, aromas y propiedades nutritivas
- Hervir: Es uno de los métodos más antiguos y más utilizados. Sin embargo con este método se pierde buena parte de los nutrientes, sobre todo vitaminas y minerales que por acción del calor se quedan en el líquido en el que se han cocido. En este caso la recomendación es lutilizar este líquido para la elaboración de otras recetas y así aprovechar su valor nutricional en vitaminas y minerales.

Leonardo Valencia: un escritor entre la emoción y la reflexión

Es uno de los escritores fundamentales de Ecuador en las últimas décadas. Su obra narrativa ha trascendido fronteras y le ha ganado reconocimiento crítico. En esta ocasión, el escritor guayaquileño habla sobre su obra, la reflexión sobre la novela, las nuevas tecnologías y la literatura ecuatoriana reciente.



Jorge Bayas

Leonardo Valencia llegó a la literatura tempranamente. En 1995 publicó su primer y único libro de cuentos, posteriormente ampliado, La luna nómada. Había ido a vivir a Perú en 1993 y residió allí hasta 1998, año en que fijó su residencia en Barcelona, España.

Desde entonces, publicaría tres novelas portentosas y distintas estilísticamente –El desterrado (2000), El libro flotante (2006) y Kazbek (2008)-, pero que estaban hermanadas por una temática similar. "Sí es verdad que tienen diferentes formas, pero temáticamente tienen recurrencias. Por ejemplo, la amistad entre dos personajes que son ejes en una novela, el tema de las familias, el tema del desplazamiento", dice Valencia. Su libro El síndrome de Falcón (2008) reúne artículos, conferencias y ensayos, en los cuales se nota una fuerte presencia de reflexión teórica sobre la novela. Su interés va desde ensayos de escritores a ensayos teóricos y académicos. Estos son una fuente nutricia para su escritura, en la cual combina la emoción y la reflexión. "No creo solamente en la inspiración. Es decir, yo creo que, de alguna manera, uno induce los procesos creativos", puntualiza.

También opina sobre la novela en el mundo contemporáneo. "La novela muere y renace, muere y renace, un ritmo cíclico e impredecible", afirma. Con respecto a lo que está sucediendo ahora con la tecnología, sostiene: "Pasan varias cosas. Yo sostengo que todas las escrituras desarrolladas en nuevos soportes —redes sociales: Twitter, Facebook, Instagram—modifican inevitablemente la forma de escribir, y siempre ocurrió así con cada nueva tecnología". Acerca de los medios digitales, cree que si bien éstos ofrecen nuevas posibilidades, debe haber un trabajo riguroso detrás: "Si eso se maneja bien, lo digital es el futuro...aunque no es el futuro: es el presente para acceder a materiales y lecturas. Pero debe haber una buena edición."

Pero es fundamentalmente la novela su mayor campo de interés. "Las novelas que a mí me interesan son aquellas que no solamente me cuentan una historia, sino que también me enseñan a ver, y, además de enseñarme a ver, me muestran el alcance que tiene una determinada manera de mirar, una determinada manera de comprender el mundo", dice.

No tienes que ser la causa para defender la causa!

Por primera vez en su historia, la USFQ participó en la marcha por el Día de orgullo LGTBI. El evento se desarrolló el 01 de julio en Quito y estuvo liderado por una gran carroza con el singular dragón de la Universidad San Francisco de Quito.

El lema era 'Diversidad Que Transforma'. La marcha es el evento más importante del año para la comunidad LGBTI. Por primera vez la USFQ, bajo su ideología de artes liberales participó. La idea y coordinación fue de Luis Espinosa Goded, profesor de Economía de la universidad.

"No se necesita ser LGBTI para participar de la marcha, sino que basta entender los principios de igualdad de derechos, es una fiesta en la que todos pueden estar", comenta Espinosa.

Preparar la intervención de la USFO significó trabajo previo, donde 22 alumnos junto al equipo de planta física de la universidad colaboraron. Al principio eran sólo tres estudiantes, pero al difundirse la iniciativa, muchos se sumaron al proyecto.

"Somos un grupo de estudiantes de diversas carreras y sacamos cosas increíbles de cada área. Por ejemplo, Dominique Ortiz que estudia diseño de modas, ideó la decoración de las carrosas", comenta Ricardo Chica, estudiante de jurisprudencia, encargado de la coordinación.

Los estudiantes contaron con el respaldo y colaboración de la universidad en todo el proceso. El logotipo de la USFQ adoptó los colores LGTBI. El trabajo lo realizó Nicolás Cevallos, estudiante de diseño comunicacional.

Con la participación como institución, la universidad buscaba el empoderamiento de los alumnos y lo logró. Del recorrido participaron profesores, familia y amigos. "Es la primera vez que mi mamá y mi hermano me apoyan; en esta ocasión tomé mucha más participación, no como en los otros años que sólo iba por mi cuenta", comenta Chica. Para Espinosa, la participación de la universidad crea un precedente en todos los alumnos que no se atrevieron a ir. "El ser inclusivos como dragones siempre ha estado presente", recalca Gonzalo Zapata, estudiante de relaciones internacionales. "Pero que un grupo de estudiantes se una para sacar adelante un proyecto como el que se llevó a cabo y que el resto de personas nos apoven, fue increíble", agrega. La universidad demostró ser una comunidad inclusiva, un espacio seguro donde los estudiantes pueden sentirse representados. Los organizadores buscan repetir la intervención el próximo año y hacen una invitación a otras universidades a que se animen a participar con su propia carroza.





Con banderas, caras pintadas, disfraces y mucho color se llevó a cabo la marcha del "OrgUIO" LGBTI el pasado sábado primero de julio en Quito. Después de casi diez años, el desfile volvió a tomarse las calles del Centro Histórico.

Partiendo del Parque La Alameda alrededor de las 16h00 miles de personas desfilaron en conmemoración de los veinte años de la despenalización de la homosexualidad en Ecuador y para demostrar que la lucha por los derechos de la comunidad LGBTI y contra la discriminación continúa. En el lugar de partida durante todo el día se realizó una feria informativa, donde instituciones como el Ministerio de Salud participaron.

El encuentro también fue una ocasión para celebrar la diversidad en todos los sentidos que la palabra encierra. Personas de todas las edades, colores de piel, estaturas, sexos, géneros y hasta mascotas se congregaron para decirle no al odio.

Diferentes colectivos como Tejido Diverso estuvieron presentes, además de artistas drag queen como los miembros del Proyecto Lilith. La USFQ también participó para expresar el apoyo a la causa; en un carro alegórico encabezado por un distintivo dragón varios estudiantes cantaban y gritaban consignas.

Al ritmo de batucadas como las "Konchas" y de música pop, electrónica y reguetón la caminata se extendió por la Av. 10 de Agosto, la calle Guayaquil, cruzando por el Centro Histórico hasta llegar al Parque Urbano Cumandá. Animados con chivas, los marchantes lucían caras felices y emotivas. Varias personas observaban paradas a los costados de las calles, algunas curiosas y otras demostrando su apoyo.

El clima también favoreció la jornada. El sol resplandeciente acompañó durante todo el camino a los marchantes. El desfile culminó alrededor de las 18h00 en Parque Urbano Cumandá, donde un festival con música y shows animó el resto de la tarde y noche.

La caminata fue larga, pero cada paso valió la pena para recordar que en una sociedad inclusiva, diversa y tolerante no hay cabida para el odio.



El arte importa



Gabriela Jaque Lic. Periodismo Multimedios

A los 16 años, Jean-Claude Van Damme tomó clases de ballet. Lo hizo para mejorar su flexibilidad y combinar la técnica de la danza con las artes marciales, dando como resultado los asombrosos movimientos en sus películas.

Ahora, hablemos de alguien menos conocido. Merritt Moore es una bailarina profesional de ballet con más de 10 años de experiencia. Ha bailado con el Ballet de Zurich, Ballet de Boston, y con la compañía del Teatro de Ballet Contemporáneo de Londres. Cuando no está en el escenario, Moore estudia para obtener su doctorado en Óptica Cuántica en la Universidad de Oxford.

Igual que Van Damme, Moore ha logrado mezclar exitosamente sus dos pasiones para obtener resultados increíbles, que incluso han sido el tema de un Ted Talk. Hay una lección importante que nos han enseñado como estudiantes de artes liberales pero que no siempre logramos poner en práctica: el arte importa.

No somos ni tenemos que ser Jean Claude Van Damme ni Merritt Moore para encontrarle un lugar al arte en nuestra vida. El arte es una puerta abierta a varias disciplinas y a la posibilidad de reinventarse todos los días.

El arte nos obliga a plantearnos objetivos distintos, a pensar diferente, a salir de nuestras vidas unos minutos.

"... la medicina, las leyes, los negocios, la ingeniería, estas son carreras nobles y necesarias para el desarrollo de la vida. Pero la poesía, la belleza, el romance, el amor, son las razones para seguir viviendo", dice el profesor John Keating, intrepretado por Robin Williams, en la película El club de los poetas muertos.

A riesgo de sonar como un escritor romántico del siglo XIX, debo decir que hay una verdad innegable del arte y es que nos vuelve más humanos porque nos obliga a reencontrarnos a nosotros mismos, a destruirnos y construirnos en el proceso creativo.

Busquemos el arte y dejemos que nos encuentre, solo cosas buenas pueden salir de una unión como esa.

La clave para emprender



Santiago Rivadeneira era un joven recién graduado en Marketing y Administración de Empresas en el año 2007. Como muchos se enfrentaba a la incertidumbre después de obtener su diploma.

Una de sus grandes incógnitas era darle vida a un emprendimiento que había desarrollado a lo largo de su carrera en la Universidad San Francisco de Quito o trabajar bajo dependencia en alguna empresa.

Hoy en día Rivadeneira lidera un outsourcing comercial y desde febrero asumió la presidencia de Pyme UIO. Antes de llegar a ser un emprendedor autónomo, empezó su carrera profesional trabajando para Kimberly-Clark una de las empresas líderes en fabricación de productos de higiene a nivel mundial. En los cuatro años que trabajó para la multinacional, su crecimiento había sido exponencial.

Pero según nos cuenta: "Hay un momento donde uno decide si hacer carrera dentro de una empresa grande o emprender". Su decisión fue emprender. Al principio la idea de negocio giraba en torno a la codistribución de suministros de oficina.

"Lo primero que hice fue marcar mis metas financieras, profesionales y personales, sabía que en el camino tendía que modificarlas, pero por lo menos establecí una idea de dónde quería llegar", explica.

Santiago empezó sólo, trabajaba 19 ho-

ras al día y sus funciones iban desde contador hasta distribuidor de pedidos. Uno de los primeros retos fue el financiamiento. "Cuando empiezas joven la gente no te conoce, había empresas grandes que por temas de precios me sacaban de competencia", comenta.

Con la puntualidad en las entregas su empresa iba posicionándose en el mercado. "Con el tiempo construyes confianza tanto con las personas que trabajas como con los clientes", agrega. Actualmente Santiago tiene 25 dependientes, una oficina en Quito y dos bodegas.

Ahora su empresa no está sólo dentro de los suministros de oficina, sino que ha incrementado sus líneas de oferta, una de ellas es la producción y comercialización de condimentos. En esta línea trabajan 220 familias que se dedican al cultivo de las especies. La empresa busca potenciar el producto internacionalmente y crear un sustento estable para todas las personas que se encuentran en la cadena de producción.

"Lo más importante es la actitud que le tengas a la vida. Debes tener una visión clara de lo que quieres y a la par ir desarrollando una estrategia". Santiago comenta que, aunque lo ideal sería empezar un negocio con toda una estructura que lo sostenga, en la práctica no sucede así, pero según nos dice; "Debes pensar en grande y actuar con pequeños logros, que te empujarán a tu gran objetivo".

El primer microchip de 45 nanómetros diseñado en el Ecuador

Carlos Marin

Por primera vez en el Ecuador se ha diseñado un microchip de 45 nanómetros. Es decir, un diminuto procesador que puede ser utilizado como base en la producción de equipos electrónicos, producido en el mundo de forma bastante exclusiva. Es un hecho trascendental para la tecnología en el país.

Los microprocesadores son el cerebro de un dispositivo electrónico. Estos realizan las operaciones más fundamentales para el funcionamiento de cualquier equipo electrónico. De estos parten los procedimientos que hacen a cualquier tecnología algo funcional. En este caso, los chips de 45 nanómetros llevan aproximadamente diez años en el mercado global.

Sin embargo, la fabricación se la realiza en escasos lugares alrededor del mundo debido al costo que implica. La complejidad de diseño es una de las razones, desde el software exclusivo con el que se lleva a cabo, hasta cualquier problema inesperado ya que no cuenta con un manual de resolución. Los chips de 45 nanómetros han sido utilizados para la producción de memorias flash, o procesadores de múltiples núcleos.

De esta forma, el primer chip de 45 nanómetros (un nanómetro es la millonésima parte de un milímetro) pudo ser diseñado por un grupo de seis estudiantes de Maestría en Nanoelectrónica de la Universidad San Francisco de Quito en un lapso de 60 horas de trabajo, en una verdadera labor de equipo y coordinación entre los estudiantes. El diseño está compuesto de varios módulos/componentes desarrollados de forma independiente, pues cada miembro del grupo se concentró en un componente del chip; todo esto con muy poca incidencia de profesores o expertos. El diseño se hizo manualmente mediante el Software MicroWind (con licencia educativa), cuya utilización fue explicada por el profesor Etienne Sicard, desarrollador principal del software.

El microchip fue bautizado como PILS, y se espera que pueda ser el primer paso en una serie de proyectos que desarrollen microprocesadores. El potencial de este trabajo no reside en la fabricación masiva del chip diseñado, pues la licencia comercial del software de diseño representaría una inversión millonaria, entre otros costosos factores de producción; pero es el primer paso para un centro de diseño de circuito integral. Su importancia reside en el posicionamiento del país, sus instituciones, y su personal, como capaces de producir, diseñar y trabajar con tecnología de punta. Dr. Lionel Trojman, profesor de la USFQ, comenta al respecto que se espera poder desarrollar en un futuro tecnología de 14 nanómetros. Estos procesadores son actualmente la vanguardia en poder de cómputo, y tamaño de construcción.

El potencial de este trabajo no reside en la fabricación masiva del chip diseñado, pues la licencia comercial del software de diseño representaría una inversión millonaria, entre otros costosos factores de producción.







Bienvenidos a la impresión inteligente

Revoluciona la productividad en el lugar de trabajo con características de próxima generación, incluyendo fácil e instantánea conectividad a la nube y dispositivos inteligentes,



VERSALINK C400/405

- Multifuncional/A4
- Vel. Hasta 36 ppm.
 Cap. Máx. 80,000 páginas/mes
- Memoria 2 GB
 Procesador 1.05GHz
- Conectividad:WIFI





VERSALINK B400/405

- Multifuncional B&N/A4
- Vel. Hasta 47 ppm.
 Cap. Máx. 110,000 páginas/mes
- Memoria 2 GB
- Procesador 1.05GHz
- Conectividad: USB 3.0 de Altavelocidad
- WIFI opcional

Características de la Familia Versalink®

- Fácil de uso desde cualquier dispositivo
- Fácil conectividad desde/ hacia la nube y desde / hacia la red local
- Máxima seguridad, protección completa para su dispositivo y documentos
- Oportunidad de extender sus capacidades a través de Xerox App Gallery®

Para más información contáctanos a adriana,calapaqui@xerox,com