



Punto Universitario

Número
570

Marzo 13,
2024

Universidad Autónoma de Baja California Sur



Aniversario Fundación de UABCS

Efemérides / Columna / Infografía / Breve's Historias

Editorial

F. Yazmín Rodríguez Orantes

Revisión editorial

Gabriela de la Fuente Betancourt

Responsable de información, 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

Dr. Alberto Francisco Torres García

Abogado General

Lic. Luis Tirado Arámburo

Director de Difusión Cultural y Extensión Universitaria

Lic. Jorge Ricardo Fuentes Maldonado

En este número

#Efemérides 13 de marzo

#Columna

¿De qué están hechas las nubes? De servidores Linux principalmente, por Juan Francisco Villa Medina.

#Infografía

Apiario UABCS, por *Ana Denisse Bravo Aguilar, Mauricio Guadalupe Castro Cosío, Esli Alexis Mayer Félix, Juan Ángel Larrinaga Arce, Manuel Arturo Coronado García y José Alfredo Guevara Franco* .

#Cultura #Breve'sHistorias

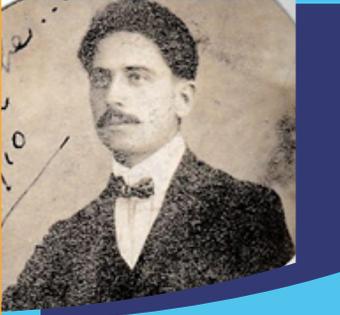
Las primeras sociedades de la California prehispánica, por Alejandro Telechea Cienfuegos.

La Universidad Autónoma de Baja California Sur (UABCS) es una institución pública que ofrece programas educativos de calidad; genera y divulga conocimiento científico, tecnológico y humanístico de vanguardia; contribuye al estudio y comunicación de la cultura para formar profesionistas competentes, socialmente responsables, que impulsen el desarrollo sustentable de la Entidad y del país. El 15 de marzo de 1976, la UABCS inició su actividad académica con un total de 220 alumnos y cuatro maestros. Hoy, a sus 48 años, la UABCS cuenta con programas educativos acreditados y procesos administrativos certificados. Es una universidad reconocida por su calidad docente, de investigación y difusión de la cultura. Fotos de portada Roberto Carrillo.



UABC'S
48
ANIVERSARIO

Fotos: Roberto Carrilo



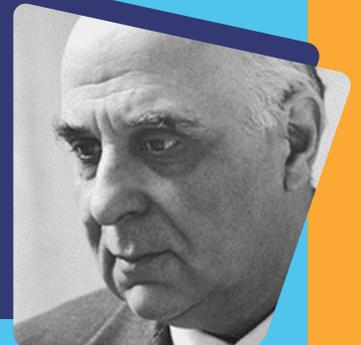
En 1889 nació Pedro Leandro Ipuche, fue un poeta uruguayo considerado como uno de los iniciadores en poesía del nativismo, en el que se funde lo criollo con el vanguardismo. Foto de Ipuche, CC BY-SA 4.0, tomada de <https://commons.wikimedia.org>

En 1892 nació Janet Flanner, una periodista estadounidense. Fue también novelista, traductora y crítica de cine. De 1925 a 1975 fue corresponsal de The New Yorker en París, en donde perteneció al círculo de "estadounidenses expatriados en París" (Lost Generation). Tuvo un papel crucial al conectar a sus compatriotas con artistas de la vanguardia europea. Foto de <https://commons.wikimedia.org>



En 1899 nació el físico estadounidense John Hasbrouck van Vleck. Sus ideas representaron un papel central en el desarrollo del rayo láser. Recibió el Premio Nobel de Física de 1977 (compartido) por sus investigaciones sobre ferromagnetismo y superconductividad. Foto de JH van Vleck y HBG Casimir CC BY-SA 3.0, tomada de <https://commons.wikimedia.org>

En 1900 nació Yorgos Seferis, poeta, ensayista y diplomático griego. Por sus escritos líricos eminentes, inspirados por un sentimiento profundo por el universo cultural helénico recibió el Premio Nobel de Literatura en 1963, el primero de su nacionalidad en lograrlo. Foto de Nobel Foundation, tomada de <https://commons.wikimedia.org>





En 1941 nació Mahmud Darwish, fue considerado el poeta nacional palestino y uno de los más célebres literatos árabes contemporáneos. En su trabajo, Palestina se convirtió en una metáfora de la pérdida del Edén, el nacimiento y la resurrección, así como la angustia por el despojo y el exilio. Foto <https://commons.wikimedia.org>

En 1941 nació Donella Meadows, una biofísica y científica ambiental estadounidense, especializada en dinámica de sistemas. Fue la autora principal de *The Limits to Growth*, en donde propuso los doce puntos de influencia para intervenir en un sistema. Dicho escrito dio comienzo a un debate acerca de los límites de la capacidad de nuestro planeta para soportar la continua expansión económica del ser humano, un debate que continúa actualmente.

Meadows fundó el Instituto de la Sustentabilidad y la INRIC (Red Internacional de Centros de Información de Recursos), como un esfuerzo internacional para revertir las tendencias de daño en el ambiente, economía, y sistemas sociales.



En 1953 falleció Isabel "Chabela" Villaseñor, una artista polifacética mexicana postrevolucionaria. Fue grabadora, pintora, muralista, escritora, recopiladora e intérprete de música popular, compositora de corridos, guionista y actriz. Formó parte de las Misiones culturales para acercar a las comunidades alejadas a desarrollar cursos y talleres para la reflexión y expresión artística. Foto de Phillips, tomada de <https://fahrenheitmagazine.com>



¿De qué están hechas las nubes?



De servidores Linux, principalmente

Por Juan Francisco Villa Medina

Profesor-Investigador UABCS



Diariamente hacemos uso de los “servicios en la nube”: consultar nuestro correo electrónico, ingresar a las redes sociales, navegar por la web o incluso ver una película, pero ¿de qué están hechas estas nubes? vamos a explorar un poco de qué trata esto.

Primero hay que reconocer que el Internet es ya un recurso indispensable en la vida diaria de millones de personas, no solo desde las computadoras, hace años que accedemos a él desde nuestros dispositivos móviles (teléfonos celulares, tabletas o incluso Smart TV's) vía distintos servidores.

Al escuchar sobre los “servidores” nos imaginamos una súper computadora en un gigantesco cuarto lleno con equipo de cómputo, tal y como muestran las películas y que en muchos casos así ocurre en realidad. Lo que hay que saber es que, por más potente que sea una computadora, no se considera un servidor hasta que ofrece un servicio. Incluso nuestro equipo, sea computadora o celular, puede considerarse un servidor.

Se considera un servidor a toda aquella computadora o dispositivo que ofrezca un servicio, sin importar sus características o capacidad.



¿Qué significa que ofrezca un servicio?

Por lo regular se refiere a que incluye un software especialmente diseñado para aceptar y atender peticiones de “clientes” en una red. Por ejemplo, al visitar una página web cualquiera, en un navegador (Google Chrome, Firefox o Safari) ingresamos una dirección y así, nosotros como clientes, nos conectamos al servidor web de ese sitio que entregará los recursos solicitados, incluyendo el texto e imágenes necesarias. Como ejemplos podemos mencionar al servicio web, un servicio de nombres de dominio, servicio de base de datos, intercambio de archivos como FTP, entre muchos otros.



Para recordar direcciones de sitios web, es fácil hacerlo por medio de los nombres de dominio como *google.com* o *uabcs.mx*, en lugar de recordar direcciones como *142.251.218.142*. Esto se logra al utilizar un servidor de nombres de dominio (DNS por sus siglas en inglés).



En algunos sitios ingresamos a través de un usuario y contraseña, que usaremos en repetidas ocasiones ¿en dónde se respalda esa información? Regularmente se guarda y maneja en un servidor de base de datos. El “servicio de base de datos”, al igual que los servicios comentados anteriormente, son en realidad un software, que se diseñó especialmente para esa tarea y a la computadora que ejecuta ese software se le llama **servidor**.

En las computadoras se utilizan diferentes sistemas operativos, como Windows o MacOS, o Android e IOS para dispositivos móviles. Pero uno al que recurren de forma regular usuarios experimentados o por servidores, es **Linux**, que se caracteriza por su seguridad, robustez y confiabilidad, aunque su interfaz gráfica no es tan amigable con los usuarios, pero puede operar simplemente desde una terminal de texto sin gráficos, que es como regularmente operan los servidores.

Linux es un sistema operativo de software libre y de código abierto, se mantiene actualizado por miles de programadores alrededor del mundo, quienes, sin fines de

lucro, dedican parte de su tiempo a mejorarlo y corregir “bugs”. Existen diferentes distribuciones, cada una con su historia y enfoque, siendo Ubuntu una de las distribuciones más populares y recomendable para comenzar a utilizar por aquellos primerizos en este sistema operativo. Windows ofrece distribuciones especialmente diseñadas para fungir como servidores, pero a diferencia de Linux, tienen costo pues es un software de licencia propietaria.

Esta súper red de servidores es la “nube”, a la que accedemos gracias a Internet, la red de redes. Para poder identificar cada una de estas computadoras se utilizan las direcciones IP (Protocolo de Internet),

El mundo de las redes de computadoras es complejo, se tiene una serie de estándares que definen desde el tipo de cableado a utilizar, hasta los protocolos que se siguen para una comunicación exitosa. Algunos de estos protocolos nos pueden resultar familiares, como TCP/IP, HTTP o FTP, entre muchos otros que utilizamos a diario, muchas veces sin darnos cuenta.

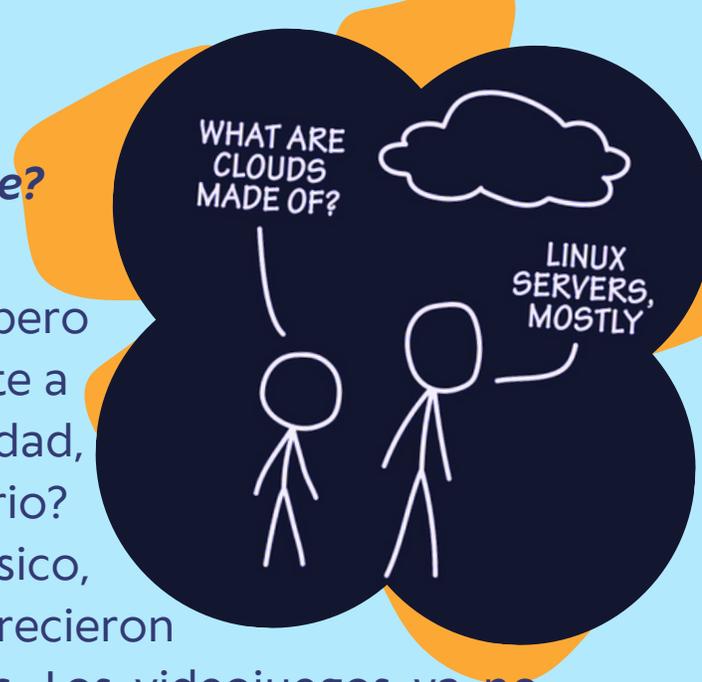


El HTTP por ejemplo, solemos verlo en las direcciones de sitios web y es el protocolo que utiliza nuestro navegador web para interactuar con el servidor web para enviar y recibir información. Existe su versión segura HTTPS que nos permite navegar encriptando nuestros datos de extremo a extremo, protegiendo, por ejemplo, nuestras contraseñas o datos de tarjetas de crédito.

¿Qué tanto dependemos de la nube?

Rara vez reflexionamos en esto, pero ¿cuándo fue la última vez que fuiste a una ventanilla a pagar la electricidad, el teléfono o un trámite bancario? Cada vez hay menos papeleo físico, dejamos de utilizar los CD's, desaparecieron los lugares para renta de películas. Los videojuegos ya no son cartuchos, socializamos en Facebook, la nómina dejó de ser por cheque o efectivo, la inscripción a la escuela es "en línea", la solicitud de la beca o el pago de impuestos igual. Ahora hasta las clases, las reuniones o entrevistas son en línea, las tareas se entregan de forma digital en una plataforma o por correo electrónico. Nuestro historial médico es electrónico, el título universitario es electrónico, nuestra firma es electrónica. El libro que leemos es digital, pagamos sin efectivo, compramos sin ir a la tienda, mandamos WhatsApp, hacemos videollamadas, pedimos transporte o comida desde nuestro celular. Nuestros archivos están en nuestro "Drive", en la nube, donde encontramos y hacemos de todo.

Así como el Internet nos ofrece grandes ventajas y beneficios, también estamos expuestos a la inseguridad, robo de información o incluso robo de identidad, expuestos a los virus, malware, ransomware, estafas y más. Como todo, debemos aprender a cuidarnos y tratar de hacer buen uso de la tecnología.



APIARIO UABCS

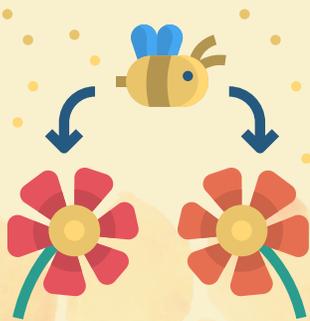
¿Sabías qué... ? contamos con un Apiario en nuestra universidad



Un **APIARIO** es un lugar donde se crían y mantienen colmenas de abejas con el propósito de producir miel, cera y otros productos relacionados con las abejas, así como para contribuir a la polinización de cultivos y plantas en general.

La importancia de un apiario radica en varios aspectos:

Producción de miel y otros productos: El apiario es una fuente de producción de miel, cera, polen y propóleo, que son valiosos tanto para la alimentación humana como para diversos usos en la industria y la medicina.



Polinización: Las abejas son polinizadores clave en la reproducción de muchas plantas, incluyendo cultivos agrícolas y plantas silvestres. La polinización es esencial para la producción de frutas, verduras y semillas. Los apiarios contribuyen a aumentar la polinización y mejorar los rendimientos de cultivos.

Conservación de la Biodiversidad: Mantener apiarios puede contribuir a la conservación de especies de abejas nativas, algunas de las cuales pueden estar en peligro debido a la pérdida de hábitat y otros factores.



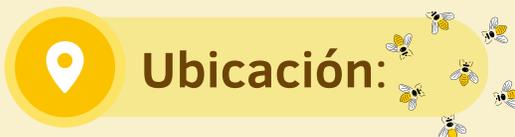
Educación y Sensibilización: Los apiarios también pueden ser utilizados como herramientas educativas para enseñar a las personas sobre la importancia de las abejas en los ecosistemas y la producción de alimentos. Esto puede aumentar la conciencia sobre la conservación y promover prácticas sostenibles.

APIARIO UABCS

Investigación Científica: Los apiarios también son lugares donde se pueden llevar a cabo investigaciones científicas para comprender mejor la biología y el comportamiento de las abejas, así como los impactos de factores ambientales en su salud y supervivencia.



Beneficios Económicos: La producción de miel y otros productos apícolas puede generar ingresos para los apicultores y las comunidades locales, creando oportunidades económicas en áreas rurales.



En el Campo Agrícola de la UABCS, lo puedes localizar, el responsable es el profesor-investigador Ing. Mauricio Guadalupe Castro Cosío.



Bravo-Aguilar A.D. 1, Castro-Cosio M.G. 2, Mayer-Félix E.A. 3,
Larrinaga-Arce J.A. 2., Coronado-García M.A 2., Guevara Franco J.A. 3

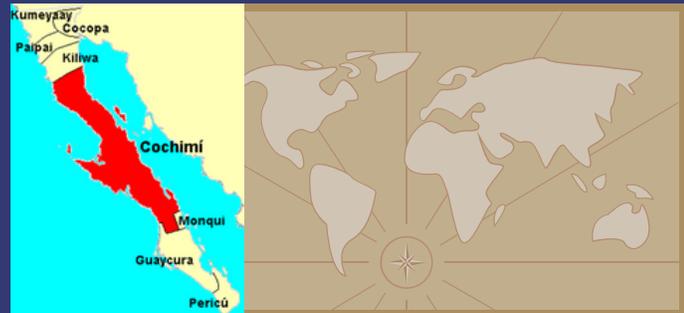
1. Departamento Académico de Ciencias Jurídicas y Sociales (DACSJ)
2. Departamento Académico de Agronomía (DAA)
3. Departamento Académico de Ciencia Animal y Conservación del Hábitat (DACACH)

Breve's Historias

Las primeras sociedades de la California prehispánica

Por Alejandro Telechea Cienfuegos

Las primeras sociedades (pericués, guaycuras y cochimies) que hicieron de la península de California su hábitat se caracterizaron por una alta movilidad sobre una amplia región, es decir, su desplazamiento dependía de los ciclos de productividad de la naturaleza, así como del movimiento de sus presas. Esto les permitió desarrollar un extenso conocimiento sobre los recursos que poseían sus espacios de recorridos y en esta misma medida implementar técnicas e instrumentos para el mejor aprovechamiento de los recursos que la vida silvestre californiana les ofrecía. Por lo tanto, podemos señalar que las poblaciones a las que hacemos referencia basaron la satisfacción de sus necesidades materiales en actividades llamadas de apropiación, es decir, recolección-caza y pesca, siendo la primera la más importante, mientras que las otras dos fueron complementarias, aunque no restan importancia en la alimentación de los naturales.



Fuente: Ignacio Tirch

Los recursos marinos en específico, se convirtieron en una importante alternativa de subsistencia, se ha de suponer que dada la cercanía de los litorales con respecto a cualquier punto del territorio peninsular, existió la posibilidad de que los naturales tuvieran acceso, en alguna época del año, a los alimentos de origen marino. De acuerdo a los trabajos arqueológicos se considera que por muchos milenios, hasta la época del contacto con los europeos, la población aborígen desarrolló técnicas particularmente eficaces para explotar los recursos marinos, como es la fabricación de balsas, redes y arpones con los que atrapaban diversos peces, moluscos y tortugas; además del amplio conocimiento que desarrollaron sobre el tiempo que era más adecuado llevar a cabo la colecta de dichos productos marinos.

Un caso específico de lo que estamos hablando es la almeja conocida como roñosa, cuya captura se realizaba sobre un rango de talla o edad determinada, esta selección se practicaba con el fin de extraer solo los organismos adultos, evitando la afectación a la población juvenil, permitiendo con ello la continuidad y dinámica poblacional.

Lo anterior, permite deducir que los primeros nativos de la península de California desarrollaron un cierto conocimiento empírico sobre medios de explotación que permitieron un aprovechamiento sostenido del recurso, asegurando su subsistencia, así como la continuación de su explotación por futuras generaciones. Esto se sustenta gracias a la existencia de concheros, que son milenarias acumulaciones de restos de los moluscos que sirvieron de alimento a generaciones de habitantes costeros.

A través de sus crónicas, los misioneros jesuitas, testigos de las antiguas formas de subsistencia hasta entonces en nada o en muy poco alteradas, hacen referencia sobre las técnicas utilizadas por las poblaciones naturales de la península para la obtención y preparación de los alimentos marinos, destacando dos métodos: por cocción y percusión, el primero no sólo era empleado para productos extraídos del mar, sino que este se utilizaba tanto para vegetales como para animales terrestres, se considera que el asado era una práctica común, tal y como lo señala el padre Juan Jacobo Baegert de que todo lo que no se comían crudo lo quemaban, chamuscaban y tostaban en la lumbre, esto ante su desconocimiento de lo que era cocinar y guisar.

En este sentido, el mismo misionero, de una manera muy detallada, explica el uso de este método en el cocimiento del agave o mezcal, planta que proveía generosamente de alimentación segura durante una gran parte del año, lo describe de la siguiente manera:

El áloe o mezcal, como lo llaman los mexicanos y los españoles, necesita más tiempo y cuesta más trabajo prepararlo. Primero se quitan todas las pencas, y luego, los cogollos tienen que estarse asando algunas horas; en seguida, los californios los cubren con cenizas y piedras calientes y tierra. Doce o catorce horas después, al día siguiente, sacan el muerto. Entonces las cabezas de áloe, que antes estaban blancas, se han vuelto color de oro y muy tiernas.

Mientras que del cocimiento de los productos que extraían del mar, Miguel del Barco escribe:

“Es verdad que los playanos comen muchas almejas, ostiones y demás especies de testáceos pero los comen en la misma playa; para lo cual hacen lumbre, y en ella echan las conchas, las cuales sintiendo el fuego, se abren, y en la misma concha se asa o se fríe el pez que la fabricó, y así lo comen, sin llevar jamás lejos las conchas, para esta maniobra. Cuando quieren transportar a la serranía esta comida, abren en la playa las conchas, extraen de ellas la comida y la secan. Después, en sartas bien largas, que de ella forman, la llevan donde quieren; porque de esta suerte no se corrompe y dura mucho tiempo”.

Lo que aquí describe Miguel del Barco es lo que hoy en día conocemos como la almeja tatemada, en la que probablemente se utilizaron las especies de almeja roñosa y la otra es la almeja chocolate, que a pesar de la fragilidad de su concha esta no sufría daño alguno en el proceso de la tatema, ya que las almejas eran colocadas cerca de la hoguera y no dentro de ella.



Son realmente poco los elementos culturales que lograron sobrevivir, ya que la vida cotidiana de los antiguos habitantes de la península comenzó a sufrir grandes modificaciones cuando estos entraron en los planes de evangelización de la corona española. Si bien es cierto que este proceso significó un descalabro para las comunidades indígenas, sin embargo no los obligó a modificar parte de sus antiguas costumbres, esto a raíz de que el sistema misional no fue capaz de proporcionarle de manera constante el alimento, de manera que los indios siguieron siendo recolectores-cazadores y pescadores. Es esta situación la que precisamente permite que los nuevos pobladores que llegaban a la península conocieran y posteriormente pusieran en práctica estos antiguos elementos de subsistencia que habían sido empleados por los antiguos habitantes de la península, como es el caso del cocimiento de la almeja que con el paso del tiempo fue modificándose en su preparación y caracterizándose espacialmente con la región de Loreto, ya que los colonos que ahí se establecieron fueron los encargados de integrar elementos que le eran ajenos a las comunidades indígenas como es la elaboración de salsa y tortillas. Pero aquí lo importante de destacar es que el origen de la almeja tatemada indudablemente está en el periodo prehispánico, cuyo legado histórico-cultural es necesario preservar.

Fuente: Juan Jacobo Baegert

