

octubre/73

LOS SANJUANINOS Y LA COMIDA

# Entre la olla y el microondas

Mientras el mundo se debate entre una demanda creciente de alimentos (se estima que para la próxima década aumentará un 20 por ciento) y el desigual crecimiento de la producción agrícola, en San Juan los hábitos alimentarios transcurren del tradicional puchero a la hamburguesa. Con algunas incursiones: la comida étnica (sushi, tacos, platos árabes) ya pisa fuerte entre los gustos locales. Si, como dice Juan Mari Arzak, uno de los chef más influyentes del momento, “un pueblo come como lo que es y es como lo que come”, el gusto sanjuanino puede definirse entre tradicional y moderno. Un contraste que pinta de cuerpo entero la identidad provinciana, que no abandona el tomatacán o el lomito pero se atreve a incursionar en otros sabores.

Por Fabián Rojas

“Si no existe la necesidad extrema del alimento, son los sentidos quienes eligen qué comer”, afirma la psicóloga María Eugenia Varela. Hecha la aclaración,

puede decirse que los sanjuaninos, de acuerdo a lo que comen, y aunque lo hagan sin percatarse de ello, son tradicionales y modernos. Lo primero es por-

que habitualmente se impregnan de una antigua y rica cultura en cuestiones culinarias. Los sanjuaninos tienen comidas tradicionales, y si ello sucede es porque

no sólo están allí las personas mayores, esas que atesoran recetas y secretos de la clásica y sana cocina. También asisten

Continúa en la página siguiente

al acervo cultural documentos que han sido legados por encuestas de carácter sociológico y han escarbado en el San Juan profundo de varias décadas atrás (ver aparte). Pero también dan vueltas libros dedicados al rescate de un pasado atiborrado de ritos y costumbrismos en derredor del arte de cocinar. Y como la gastronomía en los últimos años tuvo un crecimiento singular y es parte insoslayable del sector turístico y recreativo, expande incesante sus propuestas y así los nuevos cocineros “reeditan” sabores de antaño. “Tenemos una amplia gama de platos originados en las tradiciones culturales, verdaderas artesanías culinarias elaboradas con gran habilidad, que se pueden descubrir y apreciar en los diferentes rincones de la geografía provincial y son recreados por las nuevas generaciones de chefs”, asiente la socióloga Elena Hidalgo.

Pero la vida contemporánea, sus aceleraciones y nuevas tendencias llevaron a variar el menú de los sanjuaninos. “Hay un cambio

consumista favorecido por las condiciones de vida actual, hábitos y preferencias de las familias. El impacto de la industria alimentaria y la publicidad, la creciente exposición a la comida ‘chatarra’, junto a otros factores, influyen en las costumbres gastronómicas de la población sanjuanina”, señala Hidalgo. Esa influencia opera, entonces, como la contraparte de la fase tradicional de la alimentación local. “Ha aumentado la oferta de comidas vegetarianas y alimentos

El gusto del comensal cada vez se inclina más por sabores que no existen en la naturaleza y que son creados artificialmente.

especiales para personas con alguna discapacidad”, asevera la psicóloga Varela.

Lo cierto también es que, como sostiene Elena Hidalgo, en los últimos años una fotografía en San Juan muestra el aumento del consumo de alimentos de origen animal, como carnes, embutidos y productos manufacturados como bebidas artificiales, azúcares refinados y otros productos sin calidad nutricional, que se caracterizan por su alto contenido en grasas saturadas, esas



que aumentan las grasas en sangre. Y esto también es parte del ser gastronómico sanjuanino.

#### A fuego lento

Hebe Almeida de Gargiulo, quien supo ser docente de las escuelas Industrial “Domingo F. Sarmiento” y De Comercio “Lib. Gral. San Martín”, es autora del libro “Los sabores de la memoria”. En él rescata innumerables recetas de la cocina tradicional sanjuanina,

La nueva agricultura tiene una meta: crear frutas y verduras cada vez más grandes y atractivas para el consumidor.

desde la carbonada hasta los dulces como duraznos en almíbar. En diálogo con **octubre/73**, dice que las comidas que definen a los sanjuaninos tradicionalmente “son por

### INFORMAL PERO SEGURO

Los lugares de comidas rápidas representan un común denominador en la elección de buena parte de los sanjuaninos, sobre todo de los jóvenes. Y si bien en cierto modo son signos de nuevos tiempos de prisa e informalidad, ello no significa necesariamente siempre comer mal o con riesgos. Así lo sugiere el bioquímico Eduardo Suero: “Muchas veces hoy quienes cocinan ya tienen incorporado el tema de la contaminación cruzada y están atentos. Son personas muy cuidadosas en disponer un sector para el procesamiento de vegetales, de otro para el de la carne y tienen instrumental específico para distintas tareas. Hay buenas prácticas de manufactura”. Suero explica que esas prácticas tienen que ver con la higiene y la capacitación de las personas respecto de los potenciales riesgos que corre la gente consumidora de alimentos. Un ejemplo claro es el de las hamburguesas. “Luego de casos presentados de enfermedades por la bacteria *Escherichia coli*, los expendedores han tomado una fuerte conciencia de que la carne debe tener una cocción apropiada”, dice el especialista.

Bioq. Eduardo Suero



## Archivos con aromas tentadores

Un instituto de la Facultad de Filosofía, Humanidades y Artes tiene un gran archivo de recetas de comidas del San Juan de 1950. “Hoy se revaloriza esa cocina tradicional”, dice su directora.

En el Instituto de Investigaciones Lingüísticas y Filológicas (INILFI) de la Facultad Filosofía, Humanidades y Artes existen archivos de comidas tradicionales de San Juan, cuyas recetas fueron transmitidas directamente por gente de pueblo en 1950. El material es solo una parte de extensas encuestas de tipo cultural realizadas por docentes en distintos departamentos sanjuaninos. “Esos docentes dejaron escritas, a veces de su puño y letra, cómo eran las recetas de esa época porque hablaron directamente con los lugareños en aquel tiempo. Ahora se revaloriza ese tipo de cocina tradicional, aunque todo vaya acompañado del marketing y de la moda. Los restaurantes tratan de ‘irse hasta la abuela’, procurando rescatar esta tradición”, define Aída González, directora de ese instituto. Las encuestas correspondían a relevamientos nacionales sobre cultura realizados por el Consejo Nacional de Educación entre 1940 y 1964 en toda la Argentina. Mediante entrevistas, los docentes sanjuaninos obtuvieron no sólo recetas sino también refranes y dichos que hacían al ritual de la comida. “Para el hambre, no hay pan duro”, “A falta de pan, buenas son las tortas”, anotaron en aquellos años educadores de la Escuela Nacional N° 133, del departamento Sarmiento, por citar un caso. Son frases que escucharon mientras tomaban nota de la preparación cotidiana del locro de trigo y de porotos, del puchero, de las semitas con chicharrones,

*Capítulo IV*  
 1. La alimentación: Durante el día se hacen 4 comidas: 1º el desayuno: el hombre que trabaja en el campo, al levantarse toma mate; como 2 horas más tarde, algún niño de la casa le lleva hasta el lugar del trabajo el verdadero desayuno que consta de una tetera con café o yerbeado (mate cocido), pan, 1 tife, o 1 huevo, o guiso de fideos, o algún frito con carne, cebolla, tomate o huevo. En tiempo de invierno calientan el café con leña que recojen del mismo lugar, y lo toman en un jarro; en verano lo toman frío. 2º almuerzo: reúne a la familia en la casa, pero cuando algún miembro varón de la misma tiene trabajo en el campo muy lejos, le dan el almuerzo preparado en la mañana cuando sale o se lo mandan en igual forma que el desayuno. 3º proya (merienda): al hombre de trabajo, en el campo, un niño le lleva café con pan entre las 4 o 5 de la tarde. En las casas toman mate, café o yerbeado. 4º cena: reúne a la familia, temprano. Los platos tradicionales son el locro de maíz, locro de trigo, el locro de chocho, los pasteles, carbonada, el machacado, el apie (mazamita), el puchero, el asado, el guiso, las patas comitas.

las sopaipillas, las humitas, el salpicón, el tomaticán. En tanto que “para los días de fiesta”, dice la encuesta, las propuestas eran “empanadas, tallarines, cazuelas, Parrilladas, asados en el fuego y en el horno...”. De allí que el INILFI próximamente editará un libro con el léxico de las comidas en San Juan.



Lic. Elena Hidalgo

En 2003, se puso en marcha el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria en la Argentina, cuyo objetivo es posibilitar el acceso de la población en situación de vulnerabilidad social a una alimentación adecuada, suficiente y acorde a las particularidades y costumbres de cada región del país.

Este año, el Ministerio de Salud Pública de San Juan invitó a los panaderos locales a disminuir en un 25% el agregado de sal al pan, para evitar las enfermedades cardiovasculares y la hipertensión.

Pese a que San Juan es una provincia productora de vid, casi no hay restaurantes que ofrezcan uva en fresco a sus comensales como postre. (Relevamiento de octubre/73)

supuesto el puchero, locro, la carbonada y las empanadas y, entre lo dulce, la torta de trilla, el dulce de membrillo, las uvas en grapa, entre otros dulces". Luego agrega que hoy el sanjuanino también manifiesta como típico el asado, "pero claro que no es exclusivamente de San Juan", dice.

La autora menciona además a los tradicionales carneos como una manifestación de la cultura española e italiana que en San Juan cobró bastante importancia y sigue muy vigente. "El carneo tiene la virtud de reunir a la familia y a los amigos. Se hace un poco como se hacía tradicionalmente la minga, es decir, la ayuda en el carneo no se paga, se reparte comida, se comparten los productos. El carneo es algo absolutamente familiar".

**Pasar el rato**

El sanjuanino compone su identidad gastronómica en la integración de estos sabores, producto de saberes y ritos tradicionales, y las propuestas gastronómicas que emergieron mucho más acá en el tiempo. Allí están las irrupciones de casas que ofrecen platos exóticos para estas latitudes, como los tacos, el sushi o la comida china. Pero el lomito es tal vez el ejemplo paradigmático de algo no tradicional pero sí, ya a esta altura, masivo. ¿Cuál es la razón de la existencia de la lomoteca? María Eugenia Varela ensaya: "La lomoteca es uno de los primeros lugares públicos de comida informal que aparecen en San Juan al que pueden asistir adultos, familias y jóvenes. La presentación y combinación del alimento responden a una informalidad que fácilmente puede ser asociada a una situación

familiar y conocida. Quizás sea esta la razón del porqué siguen siendo la lomoteca un lugar común de encuentro". Por su lado, Elena Hidalgo apunta que con los cambios en la dieta, hábitos de consumo y estilos de vida cotidiana "aparece la comida rápida, al paso, la comensalidad individual, la comida chatarra, negocios de alta tecnología y emprendimientos de la economía social asociados a la venta de comidas. Hay una fuerte tendencia al consumo de comidas preparadas. El incremento en la capacidad de compra, el uso del tiempo libre y la profunda necesidad de sentirse bien, disfrutar y divertirse, son algunos de los factores sociales, materiales y culturales relacionados a este fenómeno".

**"La" bebida**

Al margen de la proliferación de distintas bebidas en las mesas y de los cambios de épocas, parece ser que el vino se reinventa permanentemente para seguir configurándose como un elemento identitario del sanjuanino. "El vino sigue siendo una bebida sustancial para los sanjuaninos, y últimamente se bebe vino de manera más selectiva, porque también se produce más selectivamente", dice Hebe de Gargiulo. "Yo no diría que el vino es una bebida esen-



**"Somos lo que comemos"**

Ante la pregunta sobre si la comida define la identidad de los sanjuaninos, la psicóloga María Eugenia Varela prefiere decir: "La comida define la identidad de las personas, somos lo que comemos. Al tratar de definir la identidad gastronómica de los sanjuaninos seguramente nos vamos a encontrar con grupos culturales diversos".

cial, pero sí que no pierde protagonismo en cuanto se asocia a nuestra identidad, por su valoración como producto local que nos diferencia e identifica en lo regional, nos vincula con nuestra larga historia productiva y nos proyecta con nuestros propios paisajes y sabores en múltiples escenarios de la agroindustria, la producción primaria, los saberes y la gastronomía turística durante todo el año", refiere a su turno la socióloga Hidalgo.

En consonancia con esa idea, en su libro Hebe recuerda que "el clima y el suelo, entre otros factores, determinan la producción de una zona; y que esa producción determina la alimentación básica de cada región". //

**ENTRE EL SUSHI Y LA PARRILLADA**

"Entiendo por hibridación procesos socioculturales en los que estructuras o prácticas (...) que existían en forma separada, se combinan para generar nuevas estructuras, objetos y prácticas". Bien puede servir esta definición esbozada por el profesor y escritor Néstor García Canclini en su libro "Culturas híbridas" para señalar la combinación de culturas mediante las comidas que en estos tiempos hacen los sanjuaninos. Por un lado, las prácticas locales de preparar y comer asado, locro o cualquier plato sanjuanino. Por otro, las prácticas de otros países de consumir, por ejemplo, "tacos" en México, "sushi" en Japón, o "dim sum" en China.

En la actualidad en San Juan existen varias propuestas gastronómicas extranjeras muy aceptadas por los consumidores de esta provincia. He ahí entonces una hibridación cultural que tal vez ya define un nuevo rasgo identitario de la gastronomía sanjuanina.



- Lic. María Eugenia Varela** | Psicóloga - Profesora titular de Psicología en la carrera de Ciencias Políticas – Facultad de Ciencias Sociales – UNSJ
- Dra. Elena Hidalgo** | Coordinadora Provincial del Programa Pro-Huerta. INTA. Estación Experimental San Juan. Docente de la Facultad de Ciencias Sociales de la UNSJ
- Lic. Eduardo Suero** | Docente de la cátedra Química Biológica y Microbiología de los alimentos. Facultad de Ingeniería – UNSJ
- Prof. Aída González** | Directora del Instituto de Investigaciones Lingüísticas y Filológicas (INILFI) de la Facultad Filosofía, Humanidades y Artes – UNSJ
- Hebe Almeida de Gargiulo** | Ex docente de las escuelas Industrial "Domingo F. Sarmiento" y de Comercio "Lib. Gral. San Martín" de la UNSJ

NOTA DE TAPA // ARQUITECTURA Y DISEÑO EN LOCALES GASTRONÓMICOS

# Comer con los sentidos

No sólo es el gusto, en tanto mecanismo fisiológico, lo que torna atractivos (o no) los sitios para comer en San Juan. La arquitectura y el diseño tienen gran relevancia en las nuevas tendencias en que la comida es sólo una parte.

Por Fabián Rojas

**Han pasado los tiempos en que lo común era una construcción clásica, mesas con mantel a cuadros y un mostrador marrón al fondo. Hoy cada vez más los locales gastronómicos en San Juan se suben a nuevas tendencias e incorporan recursos que buscan transmitir nuevas experiencias para los sentidos. "Por ejemplo el mix gastronomía - oferta cultural comienza a tener lugar en algunos locales. Propician la fusión entre arte y entretenimiento con servicio gastronómico, y eso incluye espectáculos musicales, shows en vivo, exhibiciones de arte y más", dice la arquitecta Alicia Malmmod. Son estas nuevas modalidades las que convierten a esos lugares en propuestas superadoras del mero gusto por la comida, de modo que en esta época se hacen frecuentes los consumidores electores de lugares por sus estímulos "colaterales".**

El diseñador gráfico Andrés Asarchuk, sostiene que las últimas tendencias, entre ellas la denominada "diseño de la experiencia", conciben al suceso que se desarrollará en ese lugar y ese momento como particular, especial. "Todo deberá converger en hacer de ese tiempo una instancia grata, recordable, que nos haga sentir bien -dice-. Es ir más allá de una comida buena o sabrosa. A tal fin, la ambientación interior, el exterior del local con su gráfica, el estacionamiento

Diseñador Gráfico Andrés Asarchuk.



to de vehículos, el diseño gastronómico, el servicio, los protocolos de recepción y despedida, el nivel de ruido, la carta, la vajilla, la presentación de los platos, el bloqueo de olores, la privacidad de las mesas, será estudiado y resuelto".

La impermeable burbuja privada, signo de estos tiempos, gana terreno en sitios de asistencia pública. Muchos lugares gastronómicos hoy tienden a otorgar metros a la privacidad mediante la sectorización. "Se crean espacios con diferentes climas y niveles de intimidad dentro del mismo salón. Para ello se recurre a distintos mobiliarios, variación de niveles, boxes y livings íntimos. También la adaptación de viviendas existentes a nuevos usos en términos de local gastronómico enfatiza esta cualidad de sectorización. En esos casos, el diseño de iluminación y la ambientación musical cumplen un rol muy importante", ilustra Alicia Malmmod.

## El aire a respirar

Según los especialistas, en la elección de un local es tan importante la preferencia de una comida como el aire que se respira. "De aquí el valor del diseño, en tanto aporta a la identidad y al éxito del emprendimiento gastronómico", refiere la arquitecta. Mientras que el diseñador Asarchuk es categórico: "Un local que cuenta con un diseño integral beneficia a su propietario porque le aporta un valor agregado que lo destaca del resto, y favorece a los clientes porque les proporciona más posibilidades de pasar un buen momento. Hoy hablar sólo de una buena prestación gastronómica no alcanza. El diseño apunta a potenciar la función de base -comer y beber- a un plano de mayor interés, con la carga de valores simbólicos".

## Otros espacios, otra conciencia

Alicia Malmmod remarca que en San Juan las

**Mg. Arq. Alicia Malmmod** | Docente-investigadora - Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño - UNSJ  
**Diseñador gráfico Andrés G. Asarchuk** | Docente en la Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño - UNSJ y en la Universidad Nacional de Cuyo (Mendoza)

lomotecas son espacios que difieren de los restaurantes porque propician encuentros más informales. "Esto implica diseños que favorecen una mayor flexibilidad en el uso de espacios. Supone otro tipo de mobiliario que responde a durabilidad, resistencia a las condiciones climáticas y facilidad de limpieza, además de valores estéticos", sostiene, para luego añadir: "Las terrazas o espacios verdes hacen la diferencia en la elección de estos locales en función de las condiciones climáticas de nuestro medio". En ese uso de espacios gastronómicos, Asarchuk advierte que todavía hay mucho por hacer. "Hay que mejorar el acceso, desempeño y permanencia de personas con dificultades para su desplazamiento o con disminución visual, auditiva y otras. No es un tema específico del Diseño, es interdisciplinar. Aumentar la accesibilidad e inclusión no sólo beneficia a las personas con esos problemas sino también al local, porque el resto de los asistentes lo ve como sitio que reconoce y valora el respeto por el otro", sugiere.

## Rasgos culturales

"En nuestro medio hay desde locales de ambientación de tipo artesanal, rústica, hasta aquellos de tendencia minimalista, con colores puros, ausencia de ornamento, simetría, etc. La estética en general está influenciada por el tipo de cocina que se ofrece: tradicional, moderna, entre otras", apunta Alicia Malmmod. En ese abanico de alternativas laten la arquitectura y el diseño. Ellos dotan de factibilidad a la propuesta y pueden conjugar presente y pasado, crear atmósferas. "El diseño genera discursos di-

## Pastas diseñadas

"Hay profesionales que trabajan en el diseño de las pastas, sobre todo de fideos: bien diseñados permiten establecer niveles de captura de salsas, tiempos óptimos de cocción, tamaños y formas estudiados con la máxima seriedad para optimizar su calidad, consumo, presentación y sabor. No sólo se diseña para que se vea más atractivo: se diseña para mejorar la vida cotidiana, aunque se trate sólo de un breve momento para comer y beber algo con amigos".  
 (Andrés Asarchuk)

## Comida rápida

"Podría pensarse que los locales de comida rápida son esos en los que se busca calmar el apetito en el menor tiempo posible. Pero cumplen otras funciones como lugares donde socializar o tener una cita. Los servicompras de las estaciones de servicio tienen diseños prácticamente 'enlatados', presentan fotografías atractivas y de buen tamaño. Eso facilita una rápida elección de productos. Los displays (tableros exhibidores de platos) son importantes para propiciar el consumo".  
 (Alicia Malmmod)

versos. Se puede pensar en el diseño de locales para enfatizar tradición y costumbres, o cualquier otro. Esto evita, además, ambientaciones que toman el carácter de regional o de tradición sólo como un escenario falso, creado para turistas incautos. Permite generar lugares que manifiesten con más autenticidad nuestros rasgos culturales, tomando como eje la gastronomía", cierra Asarchuk. //

Mg. Alicia Malmmod



EDUCACIÓN EN DECADENCIA

# ¿Debería ser la docencia primaria una carrera universitaria?

La Universidad Nacional de San Juan podría ser un espacio clave a la hora de dar pelea a la decadencia en la que cayó la educación con el neoliberalismo que gobernó al país.

Por Julieta Galleguillo

**Actualmente en San Juan la formación docente especial, inicial, primaria, secundaria y terciaria depende del Ministerio de Educación provincial. Si bien no hay un proyecto formal, existe la inquietud de parte de varios sectores de la sociedad sobre la incorporación de la docencia para nivel inicial y primario como una carrera universitaria. "La Universidad está en condiciones de formar maestros, esto no significa que desconozca la capacidad del Estado provincial, pero pueden coexistir ambas formaciones y se podrían enriquecer mutuamente", dice Mónica Coca, vicerrectora de la UNSJ.** El objetivo es contribuir a los aportes producidos en la última década para vencer la decadencia en la que se encontraba sumida la educación argentina en todos sus niveles. Por malas decisiones políticas, leyes incompletas, adopción de modelos educativos inadecuados al momento histórico y las sucesivas crisis económicas, desde 1970 la educación, sobre todo en sus niveles Inicial y Primario, cayó en una crisis que recién en los últimos años comenzó a revertirse. En sus inicios la UNSJ contaba con las carreras de Docencia en Nivel Inicial, Primaria y Educación Especial, con el último golpe de Estado estas carreras se pasaron a los institutos superiores de gestión provincial y a fines de los '70 se cerraron definitivamente en la Universidad. "Siempre se pensó que la docencia debía ser una carrera universitaria, pero el golpe militar de 1976 fragmentó esa lógica y puso la formación de los docentes en manos del régimen. La problemática educativa actual es producto de más de 30 años de ese modelo. La educación que planificaron en los 70, con currículas vacías de contenidos, consiguió el producto que buscaba: una sociedad individualizada, educada en el disciplinamiento mediático y el descompromiso. Esto, sumado a la descentralización que hubo cuando las provincias se hicieron car-



go de su educación, sirvió para vaciar a la educación pública y fomentar la educación privada con un franco sentido empresarial y mercantilista, que nada tiene que ver con un mejor nivel educativo, todo lo contrario", explica Norma Aubone, investigadora en Educación de la FFHA. Actualmente la formación docente en los institutos de educación superior es de 3 años, investigadores de la UNSJ afirman que debería replantearse esa formación y abandonar, definitivamente, un modelo que surgió en los '90. "Las políticas neoliberales del menemismo provocaron el cierre de gran parte de la oferta laboral, entonces la gente de determinados grupos socio-culturales vio en la formación docente una pronta salida laboral. El deterioro de la calidad educativa, desde ese entonces a esta parte ha ido aumentando a pasos agigantados", define Estela Medina, especialista en Educación de la FFHA. "Creo que la lógica a pensar fue que los niños no requieren de muchos conocimientos, por lo tanto sus docentes necesitan menos especialización y, en realidad, es exactamente inverso. Actualmente, quienes acceden a la formación docente, en su mayoría, provienen de los sectores más empobrecidos material y culturalmente de la sociedad, son sujetos que ya vienen con dificultades para la construcción de los procesos psíquicos superiores que se requieren para hacer una transmisión cultural", agrega Norma Aubone.

## ¿Qué puede hacer la Universidad?

Desde hace más de 10 años carreras como Educación Física, Psicología y Docencia

son demanda permanente en la UNSJ. Con respecto a esta última, los pro y los contra son objeto de análisis. "Creo que la UNSJ puede albergar la carrera de docencia porque contamos con masa crítica y personal capacitado en la FFHA. La Universidad está en condiciones de formar maestros, esto no significa que desconozca la capacidad del gobierno, pero pueden coexistir ambas formaciones y se podrían enriquecer mutuamente. Los actuales formadores de docentes tienen una experiencia de campo que los nuestros no tendrían al principio, pero los formadores universitarios podrían profundizar en nuevos paradigmas epistemológicos y metodológicos que son el fuerte del área de Educación de la FFHA", explica la vicerrectora Mónica Coca, especialista en Educación. "Estoy convencida de que toda la formación docente debe darse en la Universidad y que podemos contribuir a mejorar el sistema educativo. Si nosotros no modificamos los perfiles en función de mejorar la calidad como se hizo en otros países, no vamos a conseguir nada con la carrera docente dentro de la UNSJ. Creo que el tema de los cargos y la infraestructura es una cuestión de reordenamiento. Contando con la decisión política podríamos mejorar la docencia no sólo dentro de la Universidad, sino también en los otros niveles del sistema educativo", opina Estela Medina.

## Antesala

Norma Aubone sostiene que la UNSJ debería ofrecer una actualización permanente para los docentes que salen de los institu-

tos. "Podemos empezar por eso y luego evaluar la creación de la carrera. Para mí, la universidad debe establecer acuerdos con el gobierno para fortalecer la tarea de los institutos. Tenemos mucho por hacer. Necesitamos infraestructura económica y decisión política de aprovechar los recursos humanos. Creo que no es momento de ocupar los espacios que ya están ocupados, sino de potenciar los vacíos que existen y a los que no estamos respondiendo", concluye Norma Aubone. //

Lic. Estela Medina



Lic. Norma Aubone



Esp. Lic. Mónica Coca



## 40 AÑOS DE LA UNSJ

SEIS DÉCADAS DEL Oafa

# Cuando la Universidad llegó al cielo

A partir de un trabajo historiográfico de un profesional de la UNSJ, aquí se rescata parte de los sucesos que dieron origen al Observatorio Astronómico "Félix Aguilar", instituto que hoy sitúa a esta Universidad en un lugar relevante de la astronomía argentina.

Por Fabián Rojas

**El objetivo del Observatorio Astronómico "Félix Aguilar" (Oafa) es "la contribución al conocimiento general del universo", dice el sitio Web de la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, unidad académica de la que depende. Tamaño -y cumplido- propósito es producto de acciones de profesores y alumnos de la antigua Escuela de Ingeniería de la Universidad Nacional de Cuyo (UNCuyo). Con sede en San Juan, esa escuela contaba con el título de Agrimensor, "primer contacto con la Astronomía a través de la asignatura 'Astronomía Esférica y Determinaciones Geográficas'", escribe el Lic. en Astronomía Carlos López en su trabajo en que narra con profusión de datos la historia del Oafa.**

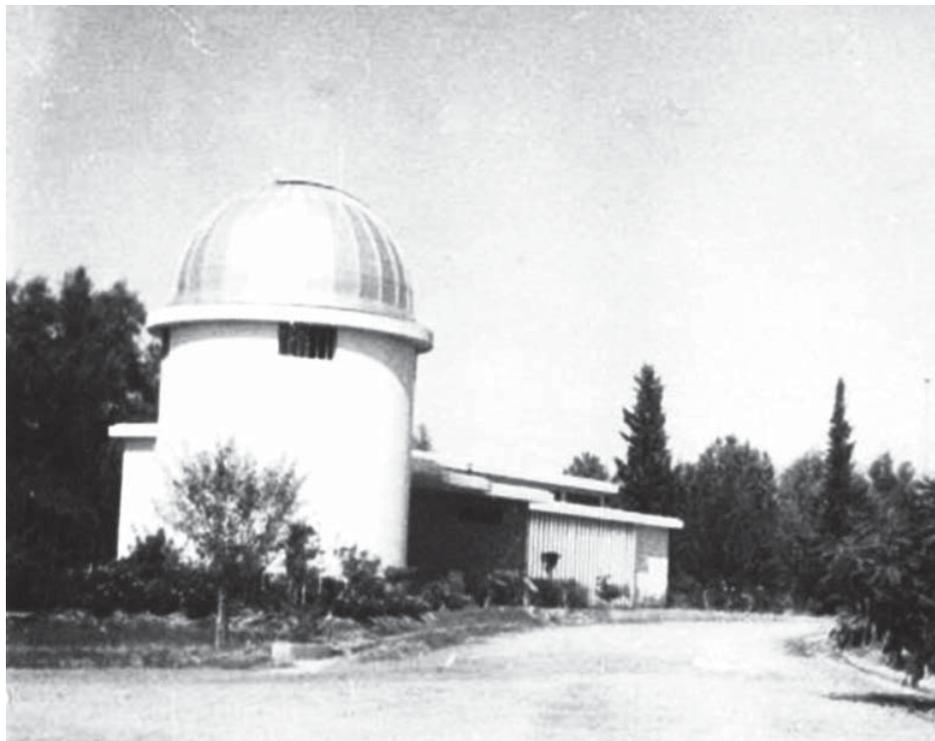
## Un remate y un futuro

En 1942, Héctor Barreiro, profesor de la Escuela de Ingeniería, supo de un remate en Mendoza de instrumentos de uso en Astronomía de Posición. La Escuela los adquirió: se trataba de un Anteojo de Pasos y un Teodolito Bamberg, un Telescopio Refractor y un Péndulo Riefler "La compra permaneció almacenada en algún depósito de la Escuela por casi seis años. Nadie sospechaba que esos cajones atesoraban el futuro observatorio de San Juan", marca López.

Tiempo después la Escuela se transformó en Facultad de Ingeniería y Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, con el Dr. Alberto Tomaghelli como decano. Durante su gestión se creó la carrera de Ingeniero Geógrafo y él se encargó de traer a los doctores Carlos Ulrico Cesco, Juan José Nissen y Bernhard Dawson, que eran parte del Observatorio Astronómico de La Plata. Carlos Cesco fue el responsable de la cátedra Astronomía Práctica y colocó el Anteojo de Pasos adquirido por Barreiro para dar clases en una casilla improvisada de la Facultad de Ingeniería.

## Un observatorio

El Dr. Cesco junto a otros ingenieros consiguieron fondos y un terreno para un observatorio. El dinero fue por medio del Consejo de Reconstrucción de San Juan (dedicado a la reconstrucción post sismo del '44), en tanto que la Provincia cedió un terreno de cinco hectáreas en Av. Benavidez, destinado a un observatorio astronómico. Las obras se iniciaron en 1951 y la UNCuyo designó al Dr. Nissen como encargado de la fiscalización



Observatorio Félix Aguilar, a mediados de los años 60. En la otra imagen: Sr. Edgardo Manucci, Dr. Bernard Dawson y Dr. Carlos Cesco (de izquierda a derecha). Están analizando una imagen en una pequeña pantalla adosada al telescopio (probablemente algún eclipse de sol).



de obras y de los planes de labor del observatorio, por lo que puede ser considerado el primer director a cargo. Un año después el Observatorio Astronómico de San Juan pasó a depender del Departamento de Investigaciones Científicas (DIC) y la UNCuyo designó director pleno al Dr. Juan Nissen, quien luego renunció por problemas de salud. El 30 de noviembre de 1966 asumía la dirección el Dr. Carlos Cesco.

28 de septiembre

El nuevo director y Nissen fijaron la inauguración para el 28 de septiembre de 1953, décimo aniversario de la muerte del Ing. Félix Aguilar. La Facultad de Ingeniería emitió una resolución en la que establecía el nombre de Félix Aguilar al Observatorio

Astronómico de San Juan. Expresaba que ese notable astrónomo y geodesta, nacido en San Juan, debía ser considerado como el propulsor incansable de la idea conducente a la formación en el país de estudiosos de la Astronomía. La ceremonia inaugural fue el lunes 28 de septiembre de aquel año, a las 11 de la mañana. "Para San Juan fue el gran acontecimiento científico y cultural en mucho tiempo", expresa el Lic. López. Tres años después fue disuelto el DIC y el observatorio volvió a depender de la Facultad de la UNCuyo.

En 1975, dos años después de creada la UNSJ, esa unidad académica se dividió en Facultad de Ingeniería, por un lado, y Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales,

por otro. El observatorio pasó a depender de esta última. En la actualidad, el Oafa es uno de los institutos más destacados de esa facultad y es el que tiene boletos para que la UNSJ siga llegando al cielo. //

## Cesco y Aguilar

El Dr. Carlos Cesco egresó de la Escuela Superior de Ciencias Astronómicas y Conexas de la Universidad Nacional de La Plata en 1941. Luego de trabajar en el Observatorio de Yerkes, Estados Unidos, se incorporó al Observatorio Astronómico de La Plata (OALP). Al regresar al país ya había fallecido su gran maestro y amigo, el Ing. Félix Aguilar, nacido en San Juan y considerado uno de los principales impulsores de la astronomía argentina. Aguilar dirigió la Estación Astronómica Oncativo, en Córdoba, y fue director del OALP. Además fue un destacado investigador y profesor en la UNLP.

## El Leoncito y el primer convenio internacional

El Oafa tiene a su cargo la Estación de Altura "Dr. Carlos U. Cesco", ubicado en Barreal. En 1959 el Dr. Carlos Cesco conoció a Dirk Brouwer (Universidad de Yale) y Jan Schilt (Universidad de Columbia), astrónomos interesados en instalar un Telescopio Astrográfico Doble en el hemisferio sur. Cesco les propuso un sitio en San Juan para ese emprendimiento de la sociedad Yale - Columbia Southern Observatory (YCSO). El lugar elegido fue la localidad de El Leoncito. YCSO construyó allí el edificio de investigación y comenzó a operar el 31 de marzo de 1965. En 1973 la Universidad

de Columbia abandonó el proyecto y el programa estuvo por mudarse a Chile. Por ello, el Dr. Cesco viajó a Estados Unidos y convenció a las autoridades de Yale de no cerrar el Observatorio de El Leoncito. Ése fue el origen del convenio de cooperación entre la recién nacida UNSJ y la Universidad de Yale, que se firmó en 1974. Luego el lugar físico pasó a llamarse "Estación Astronómica de Altura El Leoncito", pero eso fue hasta marzo de 1990, cuando en la celebración de sus Bodas de Plata fue rebautizado como "Estación Astronómica Dr. Carlos Ulrico Cesco".

**Fuente:** López, Carlos E. 2009, "El Observatorio Félix Aguilar: más de 50 años de Astronomía en la Tierra de Sarmiento". Anales de la Academia Nacional de Geografía, Vol. 29, p. 89 - 129.

CENTROS DE ESTUDIANTES

# El ejemplo universal

“El nexo entre los estudiantes y las autoridades de escuelas secundarias”, así se definen. Son los presidentes de los centros de estudiantes de los tres Institutos Preuniversitarios de la UNSJ y de la Federación de Estudiantes Secundarios Sanjuaninos. Afirman que algunas autoridades le temen a la organización estudiantil y luchan para revertir eso.

Por Julieta Galleguillo

**Un centro de estudiantes es una agrupación, un movimiento, una institución, un espacio. “En el centro de estudiantes se concentran las ideas, se toman decisiones y se fomenta el cambio. Un cambio siempre es positivo”, afirma Gabriel Alba, presidente del Centro de Estudiantes de la Escuela Industrial “Domingo F. Sarmiento”.**

Los centros de estudiantes tienen objetivos en común, con una marcada orientación solidaria y una comprometida participación en todo lo que atañe a su escuela. Representan a su colegio a niveles macro estudiantiles, además de fortalecer las relaciones entre alumnos y docentes. Al margen de estas funciones, comunes a todo centro de estudiantes, los de los Institutos Preuniversitarios de la UNSJ han ido forjando en los últimos años la necesidad de trabajar en equipo, junto a la Federación de Estudiantes Secundarios Sanjuaninos (FESS), con el objetivo de limar asperezas históricas. “Este es el primer año que podemos decir que no hay violencia entre alumnos de los Institutos Preuniversitarios y tiene que ver con la tarea de los centros. Nos propusimos erradicar los roces entre colegios porque somos parte de una misma institución y creemos que podemos dar un mejor ejemplo a las demás escuelas de la provincia”, explica Luciano Núñez, presidente del Centro de Estudiantes de la Escuela de Comercio “Lib. Gral. San Martín”.

**La función de los centros**

En su historia los Institutos Preuniversitarios de la UNSJ han realizado tareas solidarias en zonas rurales: los centros de estudiantes potencian esa actividad. “Uno de los fuertes del Central es hacer colectas, año a año, para colaborar con escuelas carenciadas. Este año realizamos actividades solidarias entre los tres colegios porque nuestras iniciativas son más efectivas si nos unimos”, cuenta Nadia Pignataro, presidenta del Centro de Estudiantes del Colegio Central Universitario “M. Moreno”. “Siempre estamos luchando por leyes o iniciativas como la reforma de la Ley de Educación y el

boleto escolar, entre otras. Incentivamos a los alumnos a participar. Realizamos debates, charlas, clínicas de instrumentos y actividades solidarias”, agrega Luciano Núñez. Por su parte Gabriel Alba asegura: “Nos interesan las iniciativas de mejora en el establecimiento, hemos equipado como nuevas las salas de video de planta baja, primer y segundo piso de la escuela, además de remodelar el SUM. Tomamos todas las iniciativas de los alumnos y somos el nexo directo entre ellos y las autoridades”.

**Política estudiantil**

La FESS nuclea a los centros de estudiantes de todas las escuelas secundarias de la provincia y fue creada con el objetivo de movilizar a los jóvenes académica, política, social y culturalmente. “Nosotros hacemos política estudiantil porque los estudiantes secundarios estamos en una etapa de mucha energía y a veces no encontramos los medios para poder canalizarla, entonces procuramos brindarles un espacio donde puedan movilizarse. La política estudiantil no es partidaria, entonces aprovechamos esa etapa de la vida del estudiante en la que todos luchamos para un mismo objetivo”, explica Sofía Tulco, presidenta de la Federación de Estudiantes Secundarios Sanjuaninos (FESS) y alumna del Central Universitario. “Los centros de estudiantes potenciamos no etiquetarnos, porque al encasillar a una persona fomentamos los prejuicios. Buscamos potenciar las agrupaciones de todo tipo, porque muchas veces tildan a los centros como terroristas que fomentan el caos y somos todo lo contrario. La política está mal vista y, por ende, todo lo que tenga que ver con ella y nosotros, intentamos luchar contra los prejuicios todo el tiempo”, agrega Nadia Pignataro. “Es muy común que los directivos de las escuelas le tengan miedo a la FESS por estar enmarcada políticamente. Cuando uno no conoce lo que tiene en frente le tiene miedo. La Federación intenta demostrar que la participación es importante, en el ámbito que sea, siempre por medio del diálogo, luchamos

constantemente contra los miedos de los directivos, pero creemos que con el apoyo de los estudiantes nos vamos entendiendo”, concluye Sofía Tulco. //

*Luciano Núñez, presidente del Centro de Estudiantes de la Escuela de Comercio*



*Nadia Pignataro, presidenta del Centro de Estudiantes del Colegio Central Universitario*



*Sofía Tulco, presidenta de la Federación de Estudiantes Secundarios Sanjuaninos (FESS). Alumna del CCU.*



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN JUAN



RECTOR

Dr. Ing. Oscar Nasisi  
VICERRECTORA  
Esp. Lic. Mónica Coca

FACULTAD DE INGENIERÍA

Decano: MSc. Ing. Roberto Gómez Guirado  
Vicedecano: Ing. Martín Alejandro Guzzo

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS, FÍSICAS Y NATURALES

Decano: Lic. Néstor Weidman  
Vicedecana: Mg. Alejandra Otazú

FACULTAD DE FILOSOFÍA, HUMANIDADES Y ARTES

Decana: Mg. Rosa Garbarino  
Vicedecana: Mg. María Celina Perriot

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

Decano: Mg. Ricardo Coca  
Vicedecano: Lic. Raúl García

FACULTAD DE ARQUITECTURA, URBANISMO Y DISEÑO

Decano: Arq. Gustavo Gómez  
Vicedecana: Arq. María Elina Navarro

\*\*\*

COLEGIO CENTRAL UNIVERSITARIO “MARIANO MORENO”

Directora: Prof. Esther Sánchez

Vicedirectoras: Dra. María Cristina Hevilla  
Prof. Marcela Robins

ESCUELA INDUSTRIAL “DOMINGO F. SARMIENTO”

Director-Interventor: Ing. Jorge Gutiérrez  
Vicedirectores: Ing. Luis Bustos  
Prof. Alfredo Bartol

ESCUELA DE COMERCIO “LIB. GRAL. SAN MARTÍN”

Directora: Prof. Alicia Zibarelli  
Vicedirectores: Prof. Antonio Palacios  
Prof. Susana Stella Giménez

\*\*\*

SECRETARÍA ACADÉMICA

Mg. Ing. Marcelo Bellini

SECRETARÍA DE CIENCIA Y TÉCNICA

Dr. Mario Giménez

SECRETARÍA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

CPN María del Carmen Zorrilla

SECRETARÍA DE OBRAS Y SERVICIOS

Mg. Arq. Jorge Cocinero Raed

SECRETARÍA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Ing. Alfredo Daroni

SECRETARÍA DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

MSc. Ing. Tomás Durán

## octubre/73

Nº6- Septiembre de 2013

Publicación de la Dirección de Prensa y Difusión  
Secretaría de Extensión Universitaria  
Universidad Nacional de San Juan

Edificio Central

Mitre 396 este - San Juan - Argentina

CPA: J5402CWH - Teléfonos: 264-295190/5099

Director:

Tomás Duran

Secretaría de Extensión Universitaria

Coordinación:

Susana Roldán

Dirección de Prensa y Difusión

Redacción:

Fabián Rojas

Julieta Galleguillo

Edición gráfica:

Fernanda Borcosque

Colaboración fotográfica:

Gabriela Lucero

Administración, redes:

Mónica Castro | Gabriela Gil

Cartas y opiniones: prensa@unsj.edu.ar

Distribución con la edición de  
Diario de Cuyo del 24/09/2013

octubre/73 también en [www.revista.unsj.edu.ar](http://www.revista.unsj.edu.ar)

Se autoriza la reproducción total o parcial de los contenidos, citando la fuente. Las opiniones vertidas en las notas firmadas no representan la opinión de la dirección de esta publicación.

## MIRADAS

# Lo que se sabe de nosotros en Internet

En la actualidad todos los datos de la mayoría de las personas están en Internet, desde el currículum laboral, hasta el número de teléfono y la dirección postal. Existen aplicaciones que difunden estos datos sin permiso del propietario. ¿Se puede hacer algo al respecto? Especialistas de la UNSJ afirman que Internet es tierra de nadie en materia de reglamentación, por ende es el propio usuario quien debe tomar ciertas precauciones.

Por Julieta Galleguillo

## MARÍA JULIA CAMUS

Docente e investigadora en el área de Criminología y el Departamento de Ciencias Jurídicas de la Facultad de Ciencias Sociales - UNSJ. Jueza de Menores de San Juan y especialista en Derechos Humanos, Penal y Procesal Civil.

### -¿Cuándo se comete un delito al difundir datos personales, según la Ley de Habeas Data?

-Hay datos que se denominan sensibles, que no se pueden dar a conocer si no es por orden judicial. No se puede difundir el estado de salud de una persona, por ejemplo. Salud Pública puede almacenar datos, pero solo puede difundirlos en caso de plagas o epidemias. No es el caso del teléfono que no está contemplado entre los datos sensibles, pero aun así, la ley dice que la compañía encargada de almacenar los teléfonos no puede difundirlos ni vender esa información. Esto en la mayoría de los casos no se cumple. La ley es muy clara con respecto a los datos que se pueden almacenar y los que no. Nombre, DNI, estado civil, hijos, son datos almacenables. Orientación sexual, religiosa e ideológica son datos no almacenables. Y también es clara con los datos que se pueden o no difundir. Nombre, DNI, estado civil, son difundibles. Teléfono, dirección postal, estado de salud, son almacenables pero no difundibles. Por esto hay que ser muy cuidadosos con los datos que revelamos porque la ley no nos protege si los datos los difundimos nosotros mismos.



Nombre, DNI, estado civil, hijos, son datos almacenables. Orientación sexual, religiosa e ideológica son datos no almacenables. Y también es clara con los datos que se pueden o no difundir. Nombre, DNI, estado civil, son difundibles. Teléfono, dirección postal, estado de salud, son almacenables pero no difundibles. Por esto hay que ser muy cuidadosos con los datos que revelamos porque la ley no nos protege si los datos los difundimos nosotros mismos.

### -¿Existe una reglamentación en redes sociales, compras por Internet o home banking?

-Hasta ahora, ni compras por Internet o home banking están sancionadas en el Código Penal. Si hubo una modificación hace unos años atrás sobre la difusión de cierto material pornográfico en redes sociales, pero hasta ahora no está reglamentado el uso de datos por las redes, tampoco. Lo que tenemos que lograr es

que haya una ley que diga qué se puede y qué no se puede publicar en redes sociales, en este momento no existe nada de eso. La Ley de Habeas Data dice qué se puede y qué no se puede difundir, pero no contempla redes sociales.

### -Si las bases de datos cargadas en Internet se venden y difunden ¿tiene sentido que un usuario tome precauciones con su información?

-Tiene sentido en cuanto nos estamos preservando nosotros mismos. Si yo no publico mis propios datos en Internet, y los publican ilegalmente, puedo reclamar, sino no. Hay un desconocimiento con respecto a los datos que debemos o no difundir. Uno para crear una cuenta de Facebook debe ingresar ciertos datos que son confidenciales y firmar una serie de políticas, que seguro no leímos, en las que aceptamos la difusión de esos datos. A partir de ahí nuestros datos son de la red, los cedimos. La gente no sabe eso, entonces acepta el paquete de políticas completo y después reclama. No son malas las redes sociales, el problema es el uso que hacen de nuestros datos que nosotros mismos prestamos conformidad para que difundan. Uno puede tener la precaución de no sacar fotos del frente de la casa y publicarla en la red, pero si la red tiene tu dirección y tu consentimiento para usar esa información, qué sentido tiene qué tomemos la precaución de no subir la foto. De todos modos la gente cuando siente invadida o violada su confidencialidad de datos debe reclamar, esa es la forma de incentivar a la creación de una ley. //

## MARÍA MURAZZO

Docente e investigadora en el área de Redes y Telecomunicaciones del Departamento de Informática de la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales - UNSJ

### -¿Dónde van los datos que subimos a Internet?

-No sabemos dónde se almacenan esos datos. Con este auge de trabajo en la nube, "cloud computing", que significa tener todos los datos y archivos en Internet sin contar con un espacio físico donde almacenarlo, cuando subimos algo a Internet no sabemos donde se guarda y por ende no tenemos control de esta información que creemos que es nuestra, pero es de todos. Cuando uno sube una foto a Picasa, por ejemplo, sabe que está en esa red social, ahora, físicamente, no sabemos donde está porque una vez dentro de la nube deja de tener un lugar físico específico. Ese es el mayor problema desde el punto de vista informático, no controlamos dónde está la información.



### -¿Son las redes sociales una herramienta para el fraude?

-Si nos ponemos paranoicos, no deberíamos usar redes sociales. Tampoco debemos caer en la paranoia. Es cierto que no debemos difundir nuestra dirección postal, pero en este momento todo se basa en la tecnología y la mayoría de los celulares marcan la ubicación del usuario a cada minuto, por ejemplo, o hay aplicaciones que te dicen teléfono y dirección de una persona sólo ingresando el nombre. Entonces estamos ante el típico conflicto entre qué buscamos, estar tecnológicamente adecuados al momento o mantener niveles de seguridad. Las redes sociales son herramientas del momento y debemos usarlas, pero no de manera excesiva y siempre tratando de preservar nuestra intimidad. Datos como números de tarjetas de créditos, teléfonos celulares y fijos, direcciones, nombre del colegio de los chicos, todo ese tipo de datos no deberían publicarse porque esto sirve para fraude electrónico o secuestro virtual. Toda información que sea delicada no debe ser publicada por el mismo usuario.

### -¿La gente es consciente de lo que implica publicar datos sensibles o que sus datos se difundan ilegalmente?

-No hay una conciencia de la seguridad. A la gente le da lo mismo abrir su home banking desde cualquier máquina, por ejemplo, y eso debe hacerse sólo de una computadora personal. La gente aun no toma conciencia de los riesgos que corre al romper con la confidencialidad. Pero, por otro lado, también es cierto que existen irregularidades como la venta de bases de datos informáticas confidenciales que escapan a nuestras manos. Siempre nos preguntamos cómo hace tal compañía para tener mis datos y llamarme por teléfono para ofrecerme un producto, bueno, hay bases de datos que se venden de forma ilegal. Este es un problema que debe ser abordado en detalle porque en Argentina este tema no está del todo regulado. El delito informático y protección de datos, no está bien delimitados por el aspecto legal, como sí lo están en España, por ejemplo. //