



Universidad Autónoma de Tamaulipas  
“Verdad, Belleza, Probidad”

# Síntesis Informativa

Coordinación Ejecutiva de Comunicación Institucional

# UAT



Expone UAT temas sobre huella del carbono y producción de alimentos.  
LO QUE SE SABE.



Revelan huellas de carbono y los alimentos.



Expone UAT temas sobre huella del carbono y producción de alimentos.



Expone UAT temas sobre huella del carbono y producción de alimentos.



Participa la UAT en la Agenda 20-30 de ONU.

14 de octubre

# UAT

**MILENIO**

CLASE PROFESIONAL - UAT/2018

UAT promueve mejor patrón alimenticio



#UNIVERSIDAD

## Expone UAT temas sobre huella del carbono y producción de alimentos



● Teniendo como marco el Objetivo No. 12, “Producción y Consumo Responsable” de la Agenda Global 20-30 de la Organización para las Naciones Unidas (ONU), la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) ofreció a estudiantes y público en general una conferencia sobre la huella de carbono y su relación con la producción de alimentos. El tema lo impartió la Dra. Laila Adicia Peralta Escobar, investigadora de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de Tampico, como ponente invitada del programa virtual Conectados, que cada semana presenta el Comité para el Desarrollo Sustentable de la UAT a través de su página de Facebook.

CIUDAD VICTORIA, TAMAULÍPAS.-

## LO QUE SE SABE:

Conectad **ODS**

-En el planeta solo el 3% del agua es potable y de ahí se usa para toda la actividad del ser humano, y por eso, muchos de los procesos de la producción de alimentos no son los más adecuados.

-Comentó que los efectos de "la huella de carbono" en procesos como: la producción de las proteínas de origen animal, están impactando en la calidad de los productos que consumimos cotidianamente.

-Por ello, destacó que actualmente la tendencia de la sustentabilidad, es llamar a un cambio de la alimentación en las sociedades.

-Sostuvo que en la idea de comer mejor, es hacer la transición de la proteína de carne de vaca o de pollo, y en su lugar consumir la proteína de las legumbres y las semillas, siendo responsables en el

consumo de estos productos.

-"La huella de carbono en la utilización de la proteína de carne, se habla de hasta el 80% de uso del agua. En el mundo solo hay 3% de agua potable y se usa para el riego, para la agricultura, se usan incluso aguas residuales, y todo eso va a nuestro organismo", indicó.

-"Se habla mucho de los contaminantes en el agua, y cómo hay un uso irregular en el uso del agua, con una huella de carbono muy marcada", puntualizó.

-Señaló por último que la UAT está haciendo esfuerzos para concientizar sobre el consumo responsable y producción sostenible, además de promover la educación ambiental a través de cursos, talleres y capacitaciones, en aras de contribuir también a disminuir las problemáticas derivadas de una mala alimentación, tales como: la diabetes y otros padecimientos crónicos degenerativos.





# Revelan huellas de carbono y los alimentos

EN CONFERENCIA, EXHORTAN A UNIVERSITARIOS A HACER CONCIENCIA DEL CONSUMO RESPONSABLE



Teniendo como marco el Objetivo No. 12, "Producción y Consumo Responsable" de la Agenda Global 20-30 de la Organización para las Naciones Unidas (ONU), la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) ofreció a estudiantes y público en general una conferencia sobre la huella de carbono y su relación con la producción de alimentos.

El tema lo impartió la Dra. Laila Alicia Peralta Escobar, investigadora de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de Tampico, como ponente invitada del programa virtual ConectadODS, que cada semana presenta el Comité para el Desarrollo Sustentable de la UAT a través de su página de Facebook.

En su exposición la docente e investigadora universitaria, destacó la importancia de promover patrones de consumo y producción sostenibles.



producción sostenibles.

Comentó que en el planeta solo el 3% del agua es potable y de ahí se usa para toda la actividad del ser humano, y por eso, muchos de los procesos de la producción de alimentos no son los más adecuados.

Dijo que los efectos de "la huella de carbono" en procesos como: la producción de las proteínas de origen animal, están impactando en la calidad de los productos que consumimos cotidianamente.

Por ello, destacó que actualmente la tendencia de la sustentabilidad, es llamar a un cambio de la alimentación en las sociedades.

En la idea de comer mejor, es hacer la transición de la proteína de carne de vaca o de pollo, y en su lugar consumir la proteína de las legumbres y las semillas, siendo responsables en el consumo de estos productos.

"La huella de carbono en la utilización de la proteína de carne, se habla de hasta el 80% de uso del agua.

En el mundo solo hay 3% de agua potable y se usa para el riego, para la agricultura, se usan incluso aguas residuales, y todo eso va a nuestro organismo", indicó.

OFRECEN CONFERENCIA sobre las huellas del carbono.

# UAT EL MERCURIO

de TAMAULIPAS

## Expone UAT temas sobre huella del carbono y producción de alimentos



Teniendo como marco el Objetivo No. 12, "Producción y Consumo Responsable" de la Agenda Global 20-30 de la Organización para las Naciones Unidas (ONU), la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) ofreció a estudiantes y público en general una conferencia sobre la huella de carbono y su relación con la producción de alimentos.

El tema lo impartió la Dra. Laila Alicia Peralta Escobar, investigadora de la Facultad de Derecho y

Ciencias Sociales de Tampico, como ponente invitada del programa virtual ConectadODS, que cada semana presenta el Comité para el Desarrollo Sustentable de la UAT a través de su página de Facebook.

En su exposición la docente e investigadora universitaria, destacó la importancia de promover patrones de consumo y producción sostenibles.

Comentó que en el planeta sólo el 3% del agua es potable y de ahí se usa para toda la actividad del ser humano, y por eso, muchos de los procesos de la producción de alimentos no son los más adecuados.

Comentó que los efectos de "la huella de carbono" en procesos como: la producción de las proteínas de origen animal, están impactando en la calidad de los productos que consumimos cotidianamente.

Por ello, destacó que actualmente la tendencia de la sustentabilidad, es llamar a un cambio de la alimentación en las sociedades.

Sostuvo que en la idea de comer mejor, es hacer la transición de la proteína de carne de vaca o de pollo, y en su lugar consumir la proteína de las legumbres y las semillas, siendo responsables en el consumo de estos productos.



FOTO ESPECIAL





## Expone UAT temas sobre huella del carbono y producción de alimentos

Cd. Victoria, Tam.-

Teniendo como marco el Objetivo No. 12, "Producción y Consumo Responsable" de la Agenda Global 20-30 de la Organización para las Naciones Unidas (ONU), la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) ofreció a estudiantes y público en general una conferencia sobre la huella de carbono y su relación con la producción de alimentos.

El tema lo impartió la Dra. Laila Alicia Peralta Escobar, investigadora de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de Tampico, como ponente invitada del programa virtual ConectadODS, que cada semana presenta el Comité para el Desarrollo Sostenible de la UAT a través de su página de Facebook.



En su exposición la docente e investigadora universitaria, destacó la importancia de promover patrones de consumo y producción sostenibles.

Comentó que en el planeta solo el 3% del agua es potable y de ahí se usa para toda la actividad del ser humano, y por eso, muchos de los procesos de la producción de alimentos

no son los más adecuados.

Comentó que los efectos de "la huella de carbono" en procesos como: la producción de las proteínas de origen animal, están impactando en la calidad de los productos que consumimos cotidianamente.

Por ello, destacó que actualmente la tendencia de la sustentabilidad, es llamar a un cambio de la

alimentación en las sociedades.

Sostuvo que en la idea de comer mejor, es hacer la transición de la proteína de carne de vaca o de pollo, y en su lugar consumir la proteína de las legumbres y las semillas, siendo responsables en el consumo de estos productos.

"La huella de carbono en la utilización de la proteína de carne, se habla de hasta el 80% de uso del agua. En el mundo solo hay 3% de agua potable y se usa para el riego, para la agricultura, se usan incluso aguas residuales, y todo eso va a nuestro organismo", indicó.

"Se habla mucho de los contaminantes en el agua, y cómo hay un uso irregular en el uso del agua, con una huella de carbono muy marcada", puntualizó.





# Participa la UAT en la Agenda 20-30 de ONU

En conferencia exhortan a universitarios a hacer conciencia del consumo responsable

EL MAÑANA / STAFF  
Cd. Victoria, Tam.

Teniendo como marco el Objetivo No. 12, "Producción y Consumo Responsable" de la Agenda Global 20-30 de la Organización para las Naciones Unidas (ONU), la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) ofreció a estudiantes y público en general una conferencia sobre la huella de carbono y su relación con la producción de alimentos.

El tema lo impartió Lalla Alicia Peralta Escobar, investigadora de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de Tampico, como ponente invitada del programa virtual ConectadODS, que cada semana presenta el Comité para el Desarrollo Sustentable de la UAT a través de su página de Facebook.

En su exposición la docente e investigadora universitaria, destacó la importancia de promover patrones de consumo y producción sostenibles.

Comentó que en el planeta solo el 3% del agua es potable y de ahí se usa para toda la actividad del ser humano, y por eso, muchos de los procesos de la producción de alimentos no son los más adecuados.

Comentó que los efectos de

"la huella de carbono" en procesos como: la producción de las proteínas de origen animal, están impactando en la calidad de los productos que consumimos cotidianamente.

Por ello, destacó que actualmente la tendencia de la sustentabilidad, es llamar a un cambio de la alimentación en las sociedades.

Sostuvo que en la idea de comer mejor, es hacer la transición de la proteína de carne de vaca o de pollo, y en su lugar consumir la proteína de las legumbres y las semillas, siendo responsables en el consumo de estos productos.

"La huella de carbono en la utilización de la proteína de carne, se habla de hasta el 80% de uso del agua. En el mundo solo hay 3% de agua potable y se usa para riego, agricultura, se usan incluso aguas residuales y todo va a nuestro organismo", indicó.

"Se habla mucho de los contaminantes en el agua y cómo hay un uso irregular en su uso, con una huella de carbono muy marcada", puntualizó.

Señaló por último que la UAT está haciendo esfuerzos para concientizar sobre el consumo responsable y producción sostenible, además de promover la educación ambiental a través de cursos, talleres y capacitaciones, en aras de contribuir también a disminuir las problemáticas derivadas de una mala alimentación, tales como: la diabetes y otros padecimientos crónicos degenerativos.



Ofrece UAT conferencia sobre la huella de carbono y su relación con la producción de alimentos.

## UAT promueve mejor patrón alimenticio



De manera virtual se impartió la conferencia. CORTESÍA

REDACCIÓN  
CIUDAD VICTORIA

Teniendo como marco el Objetivo No. 12, "Producción y Consumo Responsable" de la Agenda Global 20-30 de la Organización para las Naciones Unidas (ONU), la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) ofre-

ció a estudiantes y público en general una conferencia sobre la huella de carbono y su relación con la producción de alimentos. El tema lo impartió la Dra. Laila Alicia Peralta Escobar, investigadora de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de Tampico, como ponente invitada del prográ-

ma virtual ConectadODS, que cada semana presenta el Comité para el Desarrollo Sustentable de la UAT a través de su página de Facebook.

En su exposición la docente e investigadora universitaria, destacó la importancia de promover patrones de consumo y producción sostenibles.

Comentó que en el planeta solo el 3% del agua es potable y de ahí se usa para toda la actividad del ser humano, y por eso, muchos de los procesos de la producción de alimentos no son los más adecuados. Comentó que los efectos de "la huella de carbono" en procesos como: la producción de las proteínas de origen animal, están impactando en la calidad de los productos que consumimos cotidianamente.

Destacó que la tendencia de la sustentabilidad, es llamar a un cambio de la alimentación en las sociedades. Sostuvo que en la idea de comer mejor, es hacer la transición de la proteína de carne de vaca o de pollo, y en su lugar consumir la proteína de las legumbres y las semillas, siendo responsables en el consumo de estos productos. ■