



UNIVERSIDAD DE
GUADALAJARA

Red Universitaria e Institución Benemérita de Jalisco

SECRETARÍA GENERAL
COORDINACIÓN GENERAL DE
COMUNICACIÓN SOCIAL

CARPETA INFORMATIVA LOCAL

30 DE JULIO DE 2025



UDEG



**UNIVERSIDAD DE
GUADALAJARA**
Red Universitaria e Institución Benemérita de Jalisco

SECRETARÍA GENERAL
COORDINACIÓN GENERAL DE
COMUNICACIÓN SOCIAL



Sugerencias,
quejas y comentarios

 33 3678 8893





comentarios@informador.com.mx

Fundadores		Editor-Director		
EN INTERNET www.informador.mx	Jesús Álvarez del Castillo V. Jorge Álvarez del Castillo Z.	GUADALAJARA, JAL., MIÉRCOLES 30 DE JULIO DE 2025	Carlos Álvarez del Castillo G.	NÚMERO 38809 AÑO CVIII

México aplica arancel a Shein y Temu

FOTOS: EFE

Mientras se intensifican las negociaciones comerciales con Estados Unidos, el Gobierno federal incrementa los impuestos a empresas chinas

El Gobierno de México lanzó una estrategia para incrementar su recaudación fiscal y “proteger” el mercado interno. A partir de agosto, incrementará el arancel a las compras en línea de bajo valor hechas en plataformas como las minoristas chinas Shein y Temu, en momentos en que se intensifican las negociaciones para evitar gravámenes por parte de Estados Unidos.

Para Israel Macías, especialista de la Universidad de Guadalajara, es importante analizar todo lo que ocurra durante estos días en cuanto a las decisiones que tome el Gobierno de México, especialmente en el tema comercial, considerando la coyuntura en la cual el próximo viernes se cumple el plazo establecido por Estados Unidos para aplicar aranceles de hasta 30% a las exportaciones.

“Todo va en el mismo saco, y la política que tenga México con respecto a los productos que provienen de China es un elemento que le ha importado también al Gobierno de Estados Unidos... porque EU ha acusado a México de ser trampolín y de permitir la libre entrada de comercio y productos chinos que, a su vez, terminan entrando a la economía de ese país, utilizando las reglas del Tratado de Libre Comercio”.

La Secretaría de Hacienda publicó una modificación a las reglas de comercio exterior. Establece que las mercancías importadas mediante el “procedimiento simplificado”, utilizado por empresas de mensajería y paquetería, estarán sujetas a una tasa global del 33.5% (en lugar del 19%). La medida aplica a productos provenientes de países con los que no hay tratado de libre comercio, principalmente que se importan desde China a través de plataformas como Shein, Temu y AliExpress, cuyo valor no exceda los dos mil 500 dólares.

La advertencia de Israel Macías es que las empresas extranjeras terminarán trasladando el arancel a los consumidores mexicanos.

El Gobierno federal justifica que el arancel “es para proteger a industrias nacionales”, como las textiles y calzado, ante la entrada de grandes pedidos para su comercialización en el país.

Mientras tanto, México enfrenta con incertidumbre —pero aún con esperanza— la inminente imposición de un arancel del 30% sobre sus exportaciones, fuera del marco del T-MEC, que la administración de Donald Trump ha amenazado con aplicar desde el primer minuto del 1 de agosto.

Claudia Sheinbaum reiteró ayer su confianza en alcanzar un acuerdo de último momento con Washington.

Expertos advierten que México tiene una ventana de oportunidad para anticiparse al endurecimiento comercial de Estados Unidos. Y proponer una renegociación del T-MEC antes de 2026, remarcó Miguel Sigala, internacionalista de la UdeG. Consideró clave que México tome la iniciativa (como ya lo hicieron la Unión Europea y Japón) y aproveche el nuevo “techo” arancelario de 15% como punto de partida. “La Presidenta debe actuar antes de que se impongan condiciones unilaterales”.

Álvaro Ramírez, profesor de la Universidad Panamericana, acentuó que México puede recurrir al derecho internacional y a sus principios constitucionales de no intervención, autodeterminación y cooperación para fortalecer su posición diplomática.

Ambos especialistas coincidieron: la mejor defensa es adelantarse con una propuesta seria. Con su cercanía geográfica, el nearshoring y su experiencia diplomática, México tiene la ventaja estratégica. Esperar sólo aumentaría la incertidumbre, añaden.



Publicado en	Fecha 30/07/2025	Página y sección 05A		
El Diario NTR PERIODISMO CRÍTICO	UdeG	x	País	Jalisco
	Educación C&T		Mundo	Opinión

EN GUADALAJARA

Ven fracaso en estrategia de repoblación del Centro

NANCY ÁNGEL
GUADALAJARA

La estrategia de repoblamiento del Centro Histórico, hasta el momento, ha fracasado, consideró el jefe del Departamento de Proyectos Urbanísticos del Centro Universitario de Arte, Arquitectura y Diseño (CUAAD) de la Universidad de Guadalajara (UdeG), José Luis Águila Flores.

El arquitecto explicó que lo anterior se debe a varios factores como la falta de herramientas que permitan la regulación de los precios, las altas rentas y la presión en la burbuja inmobiliaria.

Águila Flores recordó que los planes se remontan a 2018, cuando el Instituto Municipal de Vivienda en conjunto con la Dirección de Ordenamiento del Territorio publicaron el Programa de Redensificación y Repoblamiento del Municipio de Guadalajara, el cual surgió con el objetivo de apoyar a constructores de vivienda con descuentos para derechos en licencias.

Dicha estrategia continúa vigente, pero es optativa, por lo que el sector inmobiliario interesado en desarrollar proyectos puede o no optar por ser parte de ella.

“Aunque sí han existido proyectos bajo esta figura, no ha sido tan exitosa, principalmente por el precio de la tierra. Pablo Lemus quiso retomar dicho programa y hablaba en sus muchos discursos sobre impulsar el repoblamiento del Centro Histórico, pero no se documentan trabajos efectivos, si acaso algún proyecto de venta de predios públicos en alianza con el sector privado”, explicó.

En cuanto al despooblamiento del Centro Histórico, el académico recordó que está documentado con datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi). El proceso está influenciado por los altos costos de las rentas y fincas, la delincuencia y los cambios de uso de suelo de residenciales a comerciales o de servicios.

El experto precisó que, según encuestas y artículos publicados, el plan del repoblamiento del Centro Histórico es afectado principalmente por la imposibilidad de habitar viviendas debido a los altos costos de renta o compra: “Dichas viviendas rondan desde los 2 millones 500 mil pesos hasta los 6 millones en el Centro Histórico. Sólo como ejemplo, alguien con salario promedio necesitaría pagar durante 15 años el 100 por ciento de su salario para una vivienda de 2 millones 500 mil; es prácticamente imposible”, agregó.



Sólo como ejemplo, alguien con salario promedio necesitaría pagar durante 15 años el 100 por ciento de su salario para una vivienda de 2 millones 500 mil; es prácticamente imposible”

JOSÉ LUIS ÁGUILA FLORES.
JEFE DEL DEPARTAMENTO
DE PROYECTOS URBANÍSTICOS
DEL CUAAD



MICHELLE VÁZQUEZ

YA TIENEN RATO. Los planes de repoblamiento en el Centro se remontan a 2018.

Prepa que atrapa la lluvia: docentes y alumnos de la UdeG diseñan sistema de captación de agua

La institución 19 en Zapopan recolecta más de 120 mil litros de agua de lluvia y lo utiliza como recurso vital para su comunidad escolar

Adolfo López
nacional@cronica.com.mx

Frente a la escasez de agua que enfrenta la zona de Tesistán, en el municipio de Zapopan, Jalisco, estudiantes y profesores de la Preparatoria 19 de la Universidad de Guadalajara decidieron actuar.

A finales de 2023, con el apoyo de expertos y la propia comunidad escolar, implementaron un sistema de captación de agua de lluvia que ya ha recolectado más de 120 mil litros de agua, aprovechando al máximo el temporal para beneficio del plantel y su entorno.

La información fue publicada por la Gaceta de la Universidad de Guadalajara, donde se detalla cómo funciona esta estrategia sustentable que combina tecnología, educación ambiental y compromiso social.

El proyecto fue diseñado e impulsado por Conrado Gómez Jiménez, docente y oficial mayor de la escuela, en colaboración con el investigador Arturo Gleason, del Centro Universitario de Arte, Arquitectura y Diseño (CUAAD), uno de los principales promotores del uso del agua de lluvia en la red universitaria.

La infraestructura de los edificios del plantel permite canalizar el agua de lluvia desde los techos hacia una serie de filtros que separan sedimentos y contaminantes, de ahí, el líquido pasa a ser almacenado en seis cisternas de 10 mil litros cada una. En caso de exceder su

El líquido pasa a ser almacenado en seis cisternas de 10 mil litros cada una; de exceder su capacidad, el agua es redirigida hacia aljibes, la cual es una cisterna subterránea



Bebedero de agua potable por medio de captación de lluvia (Edgar Campechano/UdeG)



Cisternas de 10 mil litros cada una (Edgar Campechano/UdeG)



Calentador conectado a las cisternas de captación de agua (Edgar Campechano/UdeG)

capacidad, el agua es redirigida hacia aljibes, que es una cisterna subterránea donde se deposita el agua que puede funcionar para beber o utilizar para el riego de los campos.

Una parte del recurso se utiliza para regar jardines y mantener un muro verde, mientras que el otro tinaco adicional alimenta un bebedero de agua potable. Esta agua es purificada con filtros de polipropileno, carbón activado y una lámpara ultravioleta que elimina bacterias, asegurando su calidad.

Además, alumnos del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA) colaboran anualmente en análisis del agua para verificar que siga siendo apta para consumo humano.

“Estamos formando estudiantes que no sólo conocen fórmulas matemáticas o reglas gramaticales, sino que también aprenden a cuidar su entorno”, afirma Efrén de la Mora Barajas, profesor de ciencias en la prepa.

El sistema no sólo abastece al plantel, sino que también sirve como recurso educativo, permite enseñar principios de física, ecología y sostenibilidad desde la práctica.

El Director del plantel, José Arturo Flores Gómez, asegura que esta es una apuesta a largo plazo por el medio ambiente.

“Imagina que cada alumno va una vez al baño: son 6 litros por descarga, por 3 mil estudiantes, son 18 mil litros diarios. Con este sistema, evitamos desperdicio y generamos conciencia”, señala.

La Preparatoria 19 no se limita al agua: ya cuenta con paneles solares y generadores eólicos, lo que fortalece su vocación ecológica. Además, existe la posibilidad de compartir el agua captada con vecinos de la zona en época de lluvias, y el sistema podría ser replicado en otros planteles del Sistema de Educación Media Superior (SEMS).

Una parte del recurso se utiliza para regar jardines y mantener un muro verde, mientras que el otro alimenta un bebedero de agua potable



Investigan desaparición y muerte de hijo de académicos de la UdeG

Lino González

metropoli@cronica.com.mx

La Fiscalía de Jalisco indaga los hechos en los que desapareció y luego de ocho días fue encontrado muerto, el joven Darío Ramírez Uribe, hijo de dos maestros de la Universidad de Guadalajara, quienes mediante un texto agradecieron a la comunidad universitaria, la ayuda durante el tiempo que duró la búsqueda.

“Con profundo dolor por tan amarga noticia, les hacemos partícipes del resultado de su búsqueda agradecidos por su generoso apoyo. Con el corazón roto pero liberados de la angustia de la incertidumbre, encomendamos sus oraciones por su eterno descanso en tanto asimi-

lamos su llegada a la casa del Padre. Que el Señor rico en misericordia los bendiga”, se lee en el comunicado.

El cuerpo sin vida de Darío, quien tenía 34 años de edad, fue hallado la madrugada del pasado domingo 27, al parecer en el municipio de El Salto.

Había estado ilocalizable desde el día 19 de julio. Desde esa fecha, se expandieron en redes sociales los mensajes para solicitar ayuda para localizarlo y exigir a las autoridades su búsqueda.

Los padres de Darío imparten clases en el Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas de la Universidad de Guadalajara.

Se espera que la Fiscalía del Estado en su oportunidad, dé algún adelanto sobre este enésimo caso de desaparición ●



Consumo local y gastronomía ayudan a reducir el impacto ambiental

La gastrodiplomática, Sonia Montero Villanueva expuso que aplicar estas prácticas apoya a productores y evita la dependencia de productos importados

Brayan Chaga

nacional@cronica.com.mx

A través de la gaceta de la UDG se informa la importancia de conocer el origen de los ingredientes (desde su cultivo hasta la llegada a los mercados) lo cual representa una forma de cuidar el medio ambiente y fomenta practicar el consumo responsable de la gastronomía sostenible.

La gastrodiplomática, Sonia Montero Villanueva, responsable de la Cafetería Central by Sonia Montero, del Centro Universitario de Tlaquepaque (CUTlaquepaque), expuso que fomentar el consumo responsable apoya a productores y ayuda a reducir el impacto ambiental, al evitar la dependencia de productos importados o cuya producción implica altos costos energéticos.

“Se trata de la producción, preparación y consumo de alimentos locales que promueve el desarrollo agrícola, la seguridad alimentaria y el consumo responsable para minimizar los impactos en el ambiente”, indicó.

Asimismo, precisó que durante la temporada es posible encontrar productos accesibles, sin la necesidad de recurrir a ingredientes “escasos o costosos”.

“Por ejemplo, ahora hay mucha variedad de hongos al alcance y a buen

precio, a diferencia de productos como calabacita, zanahoria, limón o cilantro, cuyo precio se incrementa”, expresó.

A palabras de Montero Villanueva “el consumo responsable también consiste en evitar la compra de alimentos fuera de temporada, especialmente en el caso de restaurantes que insisten en ofre-

cer platillos cuyo costo económico y ambiental es más alto”.

“Obviamente, si en enero un restaurante ofrece chiles en nogada, los precios se van a incrementar porque los ingredientes no están disponibles en el mercado, y porque ellos los tienen mediante congelación”, añadió.



La gastrodiplomática propone alternativas prácticas como procesar ingredientes de temporada (el jitomate convertirlo en salsa o preparar conservas de frutas como el durazno o membrillo), esto para evitar comprar alimentos costosos en otras estaciones.

Aunque estas prácticas ayudan en el aspecto económico, la gastronomía sostenible tiene un impacto directo en la conservación de la biodiversidad, puesto que promueve la conservación de los ecosistemas, el desarrollo económico y social.

“Además de la conservación, se apoya a los productores locales y pequeñas empresas agrícolas que impulsan economías rurales y ayudan a reducir la pobreza. El consumo de estos productos promueve una alimentación saludable, nutritiva y basada en ingredientes locales y de temporada”, puntualizó.

Sonia Montero hace un llamado a la conciencia colectiva ya que implementar este tipo de prácticas es posible, accesible y benéfico para todos. “Es fundamental educar y concienciar a la población para que se movilice y actúe para adoptar medidas que promuevan este tipo de consumos. Estos productos se pueden encontrar en mercados, bazares, ferias, tianguis o directamente con productores que venden productos más frescos, económicos y sabrosos”, finalizó ●



CULTURA



UNIVERSIDAD DE
GUADALAJARA

Red Universitaria e Institución Benemérita de Jalisco

SECRETARÍA GENERAL
COORDINACIÓN GENERAL DE
COMUNICACIÓN SOCIAL

REVISTA

MÁS QUE UN TROFEO EL VIAJE PERSONAL Y CREATIVO

Dani Valle: la victoria que se cocinó con entrega y sazón

El influencer tapatío comparte cómo transformó su vida haber participado en “MasterChef Celebrity”

Detrás del trofeo y el premio de un millón de pesos que consagraron a Dani Valle como ganador de “MasterChef Celebrity Generaciones” 2025 hay más que un menú cuidadosamente ejecutado, pues existe una historia de transformación personal, entrega absoluta y redescubrimiento creativo. Conocido por millones como el influencer que ironiza la vida “Godín”, este tapatío de 33 años encontró en la cocina un nuevo escenario para narrar con sabor, técnica y emoción su propia historia.

“Todavía no he tenido chance de sentarme a ver todo lo que está pasando en redes. Ni siquiera he contestado todos los mensajes que me enviaron”, dice Dani en entrevista con EL INFORMADOR a unos días de haber ganado el reality culinario más visto de México.

Su victoria se selló con un menú de tres tiempos titulado “El rompecabezas de Dani”, compuesto por una crema de elote con callo de hacha como entrada, una langosta con mole blanco como plato fuerte —llamada “Recuerdos de verano”— y un postre bautizado como “Dulce gratitud”, una reinterpretación de tiramisú con chongos zamoranos. El reto, más allá de lo técnico, fue simbólico pues los finalistas debían contar una historia personal a través de sabores y presentaciones. Dani, fiel a su estética visual y emocional, logró conmovir al jurado y conquistar la final.

“De hecho estaba viendo el video y reaccioné de una forma que no sé cómo explicar. Sólo cerré los ojos y dije, ‘No sé qué pasó, no sé’. Es muy surreal ese momento”, recuerda.

“Pero fue muy bonito estar ahí, estaba mucha gente que quiero mucho, parte de mi equipo de trabajo, estaba mi familia, mi mamá, mis mejores amigos de Guadalajara, otros de aquí del medio



INFLUENCER. Dani se ha hecho popular en redes sociales por sus videos en los que satiriza la vida “Godín”.

de Ciudad de México. Escuchar que todos te están celebrando, que todos están emocionados por ti, que unos están llorando también de la emoción... es un momento mágico, mágico, mágico. También yo estaba llorando”.

Preparación intensa

Para llegar a ese punto, Dani se tomó la competencia con la misma intensidad con la que produce contenido. “Tomé clases. Le dije a un amigo chef que si me podía preparar para la competencia. Y me dijo que sí. Yo, como soy bien intenso, le dije que de lunes a viernes. Llegaba a las 10:00 de la mañana, se iba a las 4:00 de la tarde eso por varias semanas”.

El entrenamiento fue exigente: “Contamos 18 clases de aproximadamente seis horas cada una, y sumamos más de 100 horas en la cocina de mi casa...más otras horas que no conté. Estoy muy agradecido con él porque sin su ayuda no lo hubiera podido hacer. Se llama Alex Vela. Justamente él ya entrenó a dos ganadores de ‘MasterChef Celebrity’”.

El día anterior a la final, Dani convirtió su casa en un laboratorio gastronómico donde familia y amigos probaron cada platillo, cada montaje, cada textura. “Nos la pasamos haciendo laboratorio de sabores, viendo si queda, no queda, cambiamos esto, cambiamos lo otro. Hasta las 12:00, una de la mañana el sábado, y al siguiente día a las 11:00 estábamos otra vez dándole. La final la grabamos un lunes. Tenía aquí amigos, a mi familia, todos estaban probando, todos decían, ‘Me gustó el emplatado’. ‘No, no me gustó’. ‘A ver, este sí. Tomando fotos, viendo cómo se iba a ver en cámara”.

“Hay un video que subió un amigo: eran las 9:50 de la noche. Yo había hecho unas langostas que no me gustaron cómo quedaron. Mandé a mis amigos casi a las 10:00 de la noche, a punto de cerrar un supermercado que vendía langostas. Les di las llaves de mi camioneta, alcanzaron a llegar cinco minutos antes, para que me trajeran otras. Estaba haciendo langostas seis horas antes de la final. De verdad que hay muchísimo esfuerzo detrás de este trofeo que levanté”.

Una transformación con sazón

Antes de “MasterChef”, Dani confiesa que no tenía mayor interés por cocinar. “La cocina se me hace espectacular, pero no había sido algo en lo que yo pusiera mucho mi tiempo. Claro que me gustaba la comedería, pero yo ponerme a cocinar, en realidad, no. Y ahora que tuve la oportunidad sí me enamoré de la cocina. Es increíble crear cosas, compartirlo con tus seres queridos, hacerte una comidita para ti solito, consentirte. Es delicioso. Ahora me cambió toda la perspectiva acerca de la cocina”.

En su transformación, también hubo espacio para una profunda reflexión sobre el mundo culinario y quienes lo habitan. “Participar en el programa me deja una gran admiración por el mundo de la cocina. Me deja crecimiento personal enorme, mucho aprendizaje acerca de mí mismo, grandes amistades. Y mucha experiencia profesional en la televisión, en horas de aguante, de llamados. Cuando dicen que si te cambia ‘MasterChef’, no es broma. Sonaba muy cliché, pero así es la realidad”.

En la final, cada participante fue acompañado por sus seres queridos. En el caso de Dani, ese respaldo emocional fue crucial. “Fue más emocionante. Qué loco que yo esté viviendo esto y que lo pueda compartir con mi mamá, con mis hermanos, con mis amigos, con parte de mi equipo de trabajo. Ahí estaban en la banca echándome porras y yo estaba muy concentrado. De hecho, si noté que era el que más tranquilo... Me veía cocinando en la final. Andrea Noli se estresó de más. Carlos Quirarte también lo veíamos tranquilo”.

Sobre su vida antes de convertirse en creador de contenido, recuerda con una sonrisa su paso por la Universidad de Guadalajara. “Era un chavito muy diferente. Un Dani muy ahí de que, ‘Vamos a ver qué sale’, estudiando fotografía y artes visuales. Un Dani sin mucha idea ni de quién era ni de qué quería. Muy inocente. En ese tiempo también era maestro de tenis. Iba a la universidad, de ahí me iba a mis clases de tenis a las 4:00... Tratando de acomodar, tratando de ver para dónde me iba a llevar la vida, porque en realidad no tenía como una visión clara”.

Esa versión tímida y sin rumbo fue mutando con el tiempo, hasta que surgió su universo “Godín” en redes sociales.

“Conforme pasaban los meses y veía que mis seguidores crecían, decía, ‘¿Qué está pasando con esto?’ Todo el mundo trabaja en lo que sea y te puedes identificar en alguna cosa. Me he dado cuenta, ahora que volteo a ver cómo ha ido creciendo el nombre de Dani y en especial con esto de ‘MasterChef’, creo que también es un gran momento dentro de todo lo que he hecho estos últimos cuatro años”.

Y sobre los rumores en torno a la final, lo confirma sin rodeos: si se grabaron tres premiaciones. “Los tres se graban, mía y dos más. Porque si solamente grabaran al ganador, se podría filtrar hasta la foto. Entonces se graban tres. Si se filtra una, hay foto del otro ganando y ya no puedes saber quién. El que sale en la edición esa noche, ese es. Te enteras a la misma hora que México se enteró. Te lo juro que no se sabía. Nadie sabía quién iba a ganar”.



DANI VALLE. El tapatío celebra su premio: un millón de pesos y un trofeo.

SEDE TEATRO GALERÍAS



MARIANA TREVIÑO. La actriz vuelve a interpretar a “Lupita”.

Mariana Treviño vuelve a contar sus “Mentiras”

Mariana Treviño, una de las actrices más queridas y reconocidas del cine, teatro y televisión en México, regresa al escenario que la vio consolidarse: “Mentiras, el Musical”.

Del 23 al 25 de octubre, Treviño volverá a encarnar a “Lupita” en una emotiva temporada especial en el Teatro Galerías.

“Lupita” es el personaje que marcó un antes y un después en la carrera de Mariana, catapultándola al cariño del público y al reconocimiento de la crítica. Con su ternura, autenticidad y sentido del humor, Treviño convirtió a esta entrañable mujer en uno de los pilares emocionales de una historia que mezcla drama, comedia y nostalgia ochentera, todo envuelto en los grandes éxitos del pop en español.

“Volver a ‘Lupita’ es volver al origen. A ese escenario donde descubrí tanto de mí como actriz, pero también donde me encontré con el cariño del público por primera vez”, expresa Mariana sobre este reencuentro lleno de significado.

Su regreso no sólo emociona a los fans de la primera etapa de la obra, sino que marca un momento especial dentro de la historia de “Mentiras”, el musical más exitoso de México, que continúa vigente y conquistando nuevas generaciones.

Con más de 16 años en cartelera y más de 2.5 millones de espectadores, la producción —coproducida por Gou Producciones y Late Producciones— se ha consolidado como un fenómeno cultural del teatro nacional. Ahora, con el regreso de una de sus protagonistas originales, la emoción sube de nuevo al escenario.

ACTUACIÓN REFLEXIONA SOBRE LA CONSTRUCCIÓN DE SU PERSONAJE

Revelan los “Pecados inconfesables” de Erik Hayser

Erotismo, pasión y pecados como la dominación, el asesinato y los juegos de poder: “Pecados inconfesables” es la nueva serie de drama y suspenso que llega hoy a Netflix, en la que veremos cómo la vida de “Helena” —interpretada por Zuria Vega— da un giro radical al convertirse en la principal sospechosa de la desaparición de su esposo, “Claudio” —encarnado por Erik Hayser—, un empresario despiadado, corrupto y manipulador. La desaparición de “Claudio” detonará una trama oscura de intrigas políticas y muertes en las altas esferas del poder en México.

Sin duda, uno de los grandes ejes emocionales de este drama es el personaje de “Claudio”: un hombre abusivo, manipulador y violento cuya complejidad representó un desafío apasionante para el actor Erik Hayser, como compartió en entrevista con EL INFORMADOR.

Desde el inicio de la historia queda claro que “Claudio” es un villano en toda regla. Sin embargo, para Hayser era esencial no caer en el cliché de un personaje plano o caricaturesco, sino construir a un ser humano complejo que, pese a sus aspectos más oscuros, tuviera un trasfondo que ayudara al público a entender sus motivaciones.

“Por encima de todo, ‘Claudio’ es un hombre que vive en el dolor. Ha sufrido profundamente y no sabe dónde colocar ese sufrimiento ni cómo lidiar con sus carencias. Justo eso lo convierte en el monstruo que causa tanto daño a los demás”, señala el actor.



ERIK HAYSER. El actor da vida a uno de los personajes clave del nuevo drama.

“Fue un reto, porque yo quería construir a un personaje que no se quedara en la imagen plana del villano sin alma, sino mostrar a un ser humano oscuro, sí, pero lleno de matices, con sus luces, sus aciertos, y no sólo sus errores”.

“Si bien desde el primer capítulo ya se perfila quién es ‘Claudio’”, continúa, “a lo largo de la historia vamos descubriendo nuevas capas y entendiendo qué lo llevó a convertirse en ese ser temible. Eso fue lo que más me atrajo: construir a ese hombre oscuro, pero también al padre que ama profundamente a sus hijos”.

Más allá del personaje, Erik asegura que “Pecados inconfesables” es un drama que reúne todos los elementos que lo moti-

van a “subirse al barco”. Para él, la serie va más allá del entretenimiento: es también una denuncia artística, una crítica directa a problemáticas sociales que —afirma— deben ser visibilizadas con urgencia.

“Lo primero que busco en un proyecto es que diga algo que yo también quiero expresar como artista, y eso encontré en ‘Pecados inconfesables’”, explica. “Esta historia refleja una necesidad urgente: erradicar todo tipo de violencia contra mujeres y niñas, especialmente en México. Al interpretar a este personaje, también se establece una crítica a las élites económicas y políticas de América Latina, que muchas veces parecen intocables. Me interesa poner el dedo en la llaga, y por eso lo llamo denuncia artística”.

¿Quién es quién en esta historia de intriga?

En esta nueva apuesta mexicana, “Helena” (Zuria Vega), atrapada en un matrimonio con “Claudio” (Erik Hayser), recurre a un joven acompañante, “Iván” (Andrés Baida), para grabar a su esposo en una situación comprometedora y así obtener el divorcio. Pero cuando “Claudio” desaparece misteriosamente, el plan se complica, y una red de traiciones, corrupción y secretos se activa.

► **Zuria Vega como “Helena”:** Protagonista de la historia. Es una mujer atrapada en un matrimonio tóxico que, en busca de liberarse, toma una decisión que cambiará su vida por completo.

► **Erik Hayser como “Claudio”:** Esposo de “Helena”. Un influyente empresario hotelero con un pasado turbio cuya misteriosa desaparición desata el conflicto central de la trama.

► **Andrés Baida como “Iván”:** Joven que mantiene una relación secreta con “Helena”. Con el tiempo, se convierte en su aliado —y cómplice— en el enfrentamiento contra “Claudio”.

► **Ivonne Montero como “Sofía”:** Agente de policía en Valle de Bravo. Al inicio lidera la investigación por la desaparición de “Claudio”, pero al seguir líneas incómodas para ciertas esferas de poder, es retirada del caso.

► **Adriana Louvier como “Fedra”:** Ex amante de “Iván” y ahora su mejor amiga, mentora y protectora. Al enterarse de su vínculo con “Helena”, le advierte del peligro que representa enfrentarse a “Claudio” y su poder.



Publicado en	Fecha 30/07/225		Página y sección 2gente		
MURAL	UdeG	x	País	Jalisco	
	Educación C&T		Mundo	Opinión	



CAMBIA PIZARRO SU NÚMERO

Miguel Pizarro andaba muy sociable en el Festival Interna-

cional de Cine de Guanajuato (GIFF) para echarle ojos a nuevos proyectos. Nos dimos cuenta que cuando alguien le pide su número, él muy sonriente lo da, pero con un dígito cambiado para que no lo molesten después...



Publicado en	Fecha	30/07/2025		Página y sección 08A	
El Diario NTR PERIODISMO CRÍTICO	UdeG	x	País	Jalisco	
	Educación C&T		Mundo	Opinión	



POSIBLE. Roy y Arturo Ambriz agradecieron al jurado, al público y a su equipo de trabajo por este reconocimiento.

Soy Frankelda se luce en Canadá

STOP-MOTION

La cinta animada de los hermanos Ambriz recibe mención especial en el Festival Fantasia de Montreal

REDACCIÓN GUADALAJARA

La película *Soy Frankelda*, dirigida por Roy y Arturo Ambriz, fue reconocida con una Mención Especial del Jurado en

el Premio Satoshi Kon a la Excelencia en Animación, durante la edición 2025 del Festival Internacional de Cine Fantasia, uno de los encuentros más importantes del cine de género a nivel mundial.

El galardón –que rinde homenaje al legendario cineasta japonés Satoshi Kon– distingue obras animadas que destacan por su creatividad, excelencia técnica y potencia narrativa. La mención posiciona a *Soy Frankelda* como una de las producciones animadas más destacadas del panorama internacional.

“Gracias al jurado de Fantasia, al público que nos acompañó en Montreal, y a todo el equipo que hizo posible esta película tan íntima, oscura y mágica. Este premio lleva el nombre de uno de los grandes genios del anime, y para nosotros, es un sueño recibirlo”, expresaron los hermanos Ambriz a



A UN PASO. El filme, apadrinado por Guillermo del Toro, se alista para su estreno comercial en cines mexicanos.

través de las redes de Cinema Fantasma, el estudio detrás de la producción.

El reconocimiento en Fantasia se suma al notable recorrido internacional que la película ha tenido desde su estreno en junio, cuando se convirtió en la primera cinta animada mexicana en inaugurar el Festival Internacional de Cine en Guadalajara (FICG). Además, fue seleccionada para participar en el Festival de Animación de Annecy, el más prestigioso del mundo en su categoría.

Producida por Cinema Fantasma en colaboración con Warner Bros Discovery Kids & Animation, Cine Vendaval y Woo Films, y distribuida por Cinépolis Distribución, *Soy Frankelda* ha sido elogiada por su estética artesanal en stop-motion, su emotiva narrativa y su capacidad de construir mundos fantásticos desde una perspectiva profundamente mexicana.

La mención especial en Montreal también consolida a los Hermanos

Ambriz como figuras clave de la animación independiente en Latinoamérica. Su ópera prima en largometraje ofrece una historia cargada de imaginación, identidad y resistencia, confirmando que la animación hecha en México tiene un lugar en los escenarios más exigentes del cine mundial.

Cabe recordar que los hermanos destacaron en el pasado que el cineasta tapatío Guillermo del Toro apadrinó el proyecto, incluso él ha elogiado el filme en distintas entrevistas, donde ha dicho que lo considera un “hito en la animación mexicana”.

Tras su paso por festivales, *Soy Frankelda* se alista para su estreno comercial en cines mexicanos en octubre, marcando un nuevo hito para la animación nacional y llevando consigo el mensaje de que las historias contadas con autenticidad no conocen fronteras.



UNIVERSIDAD DE
GUADALAJARA

Red Universitaria e Institución Benemérita de Jalisco

SECRETARÍA GENERAL
COORDINACIÓN GENERAL DE
COMUNICACIÓN SOCIAL