

MARZO DE 2023

VOLUMEN 2

La **GATX** *ceta*

Boletín mensual del Instituto Tecnológico Superior de Xalapa



DEPARTAMENTO DE DIFUSIÓN Y CONCERTACIÓN DEL ITSX

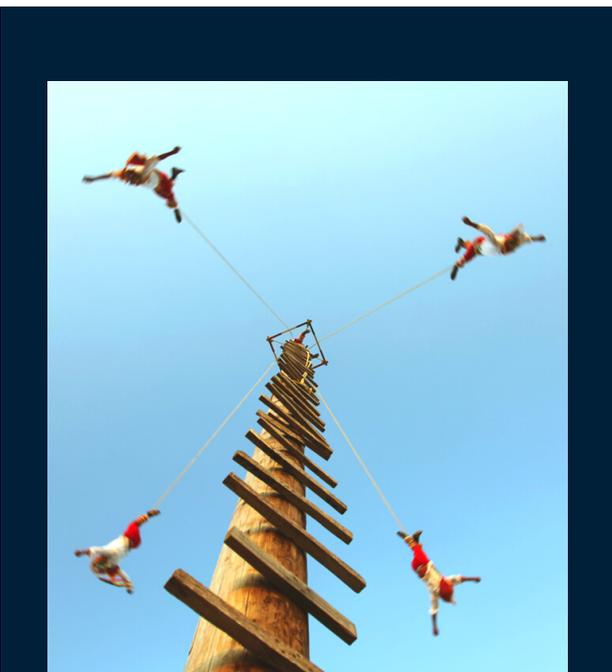




CUMBRE TAJÍN

CINCO DÍAS DE ARTE, MÚSICA Y ENTRETENIMIENTO EN VERACRUZ

por Kevin Sadaña



El acceso al parque temático será **gratuito** hasta las 16 horas.

Después de esa hora, el boleto para los conciertos tendrá un costo de 100 pesos.

El Tajín es un sitio arqueológico ubicado en la zona del Totonacapan, Veracruz, que fue descubierto en 1758, pero solo fue abierto al turismo en el año 2000. Los totonacos, pueblo ancestral de la región, realizan una ceremonia llamada Litlán para pedir permiso y perdón a las deidades antes de realizar el festival Cumbre Tajín y dar inicio al Kaxanama (inicio de la primavera).

El festival Cumbre Tajín se celebra durante cinco días y ofrece lo mejor del arte, la música, la cultura y el entretenimiento, atrayendo a personas de diversas culturas. La primera edición del festival tuvo lugar en el año 2000, y tuvo la participación de más de 5,000 personas.

El espectáculo inaugural contó con más de 300 artistas en escena y una audiencia de 3,000 espectadores. Durante más de 100 horas continuas, se ofrecieron artes visuales, música, baile, terapias alternativas, rituales de purificación, masajes, artesanía, paseos de aventura, exposiciones de arte y conferencias. Es importante destacar que la Orquesta Sinfónica de Xalapa, dirigida por el maestro Francisco Savín, estrenó 16 piezas creadas especialmente por diversos compositores para la ocasión.



Cada año, la ciudad de Papantla se convierte en una extensión natural de la Cumbre Tajín y uno de los epicentros de la cotidianidad totonaca. Es en la plaza central, la Catedral de Nuestra Señora de la Asunción y el Auditorio del Museo Teodoro Cano, donde los habitantes de la ciudad entrelazan la imaginación, la creatividad y el disfrute de actividades culturales a través de espectáculos al aire libre, instalaciones artísticas colectivas, obras de teatro, cine, danza y mucho más.

Durante la Cumbre Tajín, conocida como "Papantla Brilla", es común ver a turistas de todo el mundo recorriendo sus calles, admirando sus murales e interactuando con los pobladores gracias a las actividades que ofrece este evento.

El line-up de esta edición estará conformado por Residente, quien se presentará el jueves 23 de marzo, Molotov el viernes 24 de marzo, y por último, INNA y Juan Magán el sábado 25 de marzo.

El acceso al parque temático será gratuito hasta las 16 horas. Después de esa hora, el boleto para los conciertos tendrá un costo de 100 pesos. Te invitamos a asistir a la Cumbre Tajín de este año para vivir las experiencias, talleres, cultura y tradiciones totonacas en uno de los lugares más mágicos de México.





CUMBRE
TAJÍN
— 2 0 2 3 —

Line Up Final

Jueves
23
DE MARZO

Los Aguas Aguas
Los Tianguis
Residente

Viernes
24
DE MARZO

Amorfos
Molotov

Sábado
25
DE MARZO

Ambar 46
Inna
Juan Magan
Steve Aoki

Domingo
26
DE MARZO

Raymix
Ghetto Kids
Sak Noel
Maciel B2B Geru
Unread
The Whites

*En el Campo
Anáhuac
de Papantla*

festivalcumbretajin.com.mx   



VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



SECTUR
Secretaría de
Turismo y Cultura

VERA
CRUZ
ME LLENA DE ORGULLO

IMPORTANCIA DE LAS ABEJAS PARA LOS CULTIVOS Y EL MEDIO AMBIENTE

LA VERDAD SOBRE LOS HÉROES POLINIZADORES

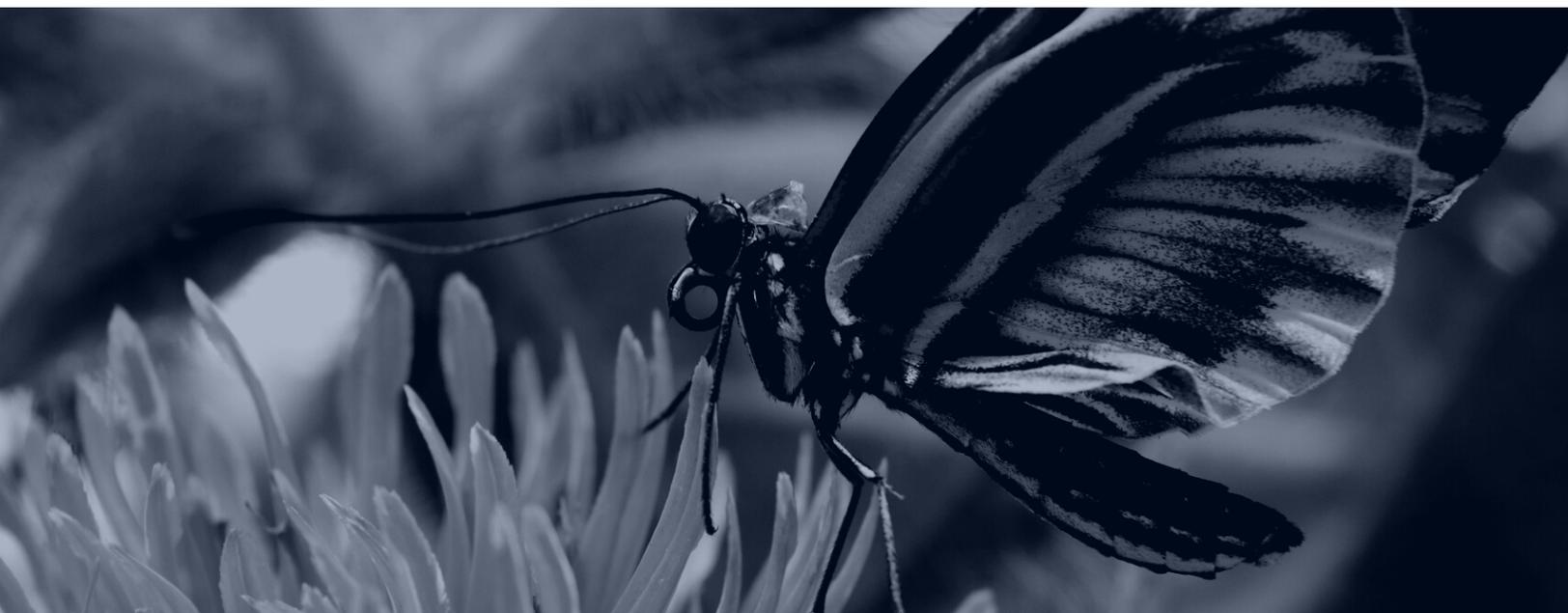


por Luis González

Las abejas son responsables de la preservación de la vida en el planeta, ya que realizan una importante función en el medio ambiente, y a su vez trae beneficios a todos los seres vivos. Esta importante función se refiere al proceso de polinización, el cual consiste en la transferencia de granos de polen de la parte masculina de una flor a la parte femenina de otra o de la misma flor, lo que permite que la mayoría de la vegetación, plantas y cultivos se puedan desarrollar. Lo que conlleva a que se conserve y mejore la calidad del medio ambiente (puesto que las plantas intervienen en diversos procesos biogeoquímicos) y también se puedan extraer alimentos y recursos para su consumo, prácticamente el 90% de los alimentos en todo el mundo provienen de los cultivos.

Según la Organización para la Agricultura y la Alimentación de las Naciones Unidas (FAO), el 71% de los cultivos de productos alimenticios en el mundo y el 84% de los cultivos comerciales dependen de la polinización de las abejas. Prácticamente, la alimentación y los productos de uso diario que consumen los seres humanos depende de la ardua labor de las abejas. Por tal motivo, el 20 de mayo ha sido nombrado por la FAO como el Día Mundial de las Abejas, con el propósito de difundir la importancia de la preservación de estos héroes polinizadores y proponer acciones para evitar su extinción, y a su vez alcanzar un futuro próspero para la humanidad.

Aparte de las abejas, existen diferentes animales polinizadores como los escarabajos, mariposas, polillas, colibríes y murciélagos, pero las abejas tienen una mayor actividad que el resto, pues las abejas realizan la polinización de manera constante porque de esa manera obtienen su alimento, y básicamente la polinización de los cultivos y plantas recae en las abejas.



IMPORTANCIA DE LAS ABEJAS PARA LOS CULTIVOS Y EL MEDIO AMBIENTE

LA VERDAD SOBRE LOS HÉROES POLINIZADORES

Otra importante aportación de las abejas es la producción de miel, la cual es un alimento que es consumido en todo el mundo que tiene múltiples beneficios, que brinda un gran contenido de proteínas.

La población de abejas ha disminuido en todo el mundo debido a la pérdida de su hábitat debido a las prácticas agrícolas intensas, los cambios extremos del clima y el uso excesivo de productos agroquímicos como los pesticidas, y que a su vez son una amenaza para una variedad de plantas fundamentales para el bienestar del humano.

También se considera que la contaminación afecta a las abejas, en algunas investigaciones presentan que los contaminantes del aire interactúan con las moléculas de olor que liberan las plantas y que las abejas necesitan para localizar su alimento. Las señales mezcladas interfieren con la capacidad de las abejas para buscar alimento de manera eficiente, haciéndolas más lentas y menos eficaces en la polinización.

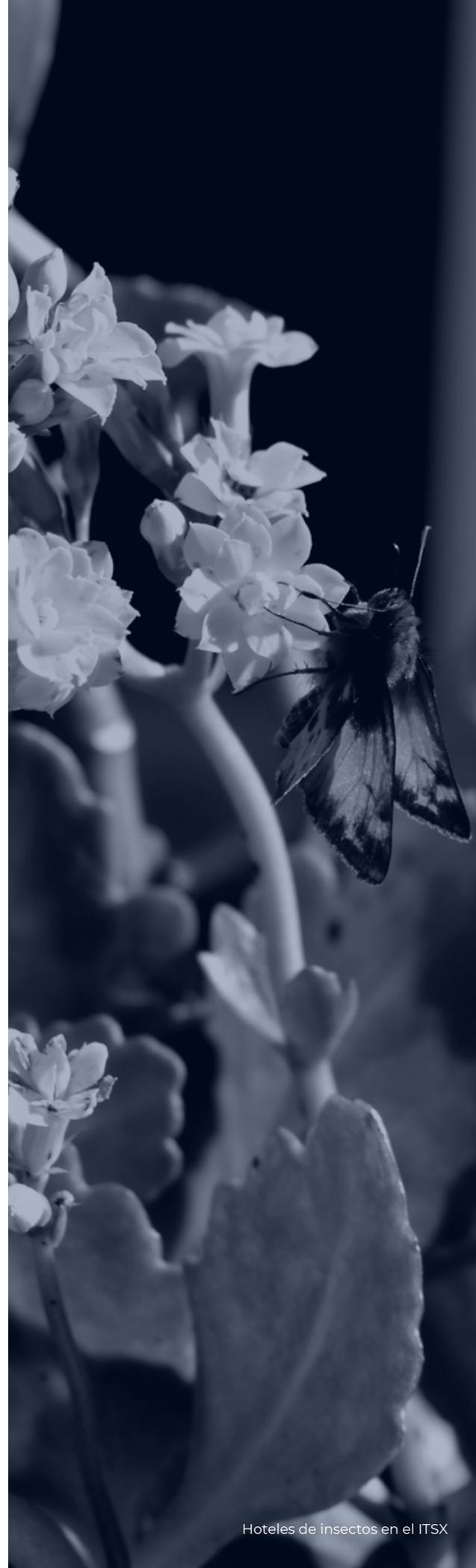
¿QUÉ PASARÍA SI DESAPARECEN LAS ABEJAS?

El medio ambiente y los seres vivos estarían en problemas, ya que toda la vegetación desaparecería, habría escases de alimentos y cambios de clima extremos, prácticamente sería insostenible la vida en la Tierra, esto ocurriría pocos años después de que desaparecieran estos héroes polinizadores. Simplemente, *¡sin las abejas no podríamos vivir!*

¿QUÉ PODEMOS HACER PARA PROTEGER A LAS ABEJAS?

- Sembrar plantas melíferas en los balcones, jardines o terrazas.
- Crear espacios en donde puedan anidar y construir sus colmenas
- Usar pesticidas que no sean nocivos
- Hacer campañas para concientizar sobre de la importancia de las abejas

¡Recuerda que sin las abejas no hay futuro!



MARZO DE 2023 | NÚMERO 2 |

EL CAMINO HACIA LA IGUALDAD EN LA COCINA



EL CAMINO HACIA LA IGUALDAD EN LA COCINA EL LIMITADO RECONOCIMIENTO DE MUJERES COMO CHEFS

Karime López, la primera chef mexicana en ganar una estrella Michelin

por Monse Cervantes

A diferencia de la creencia popular, el campo laboral profesional de la gastronomía está liderado por hombres. En la actualidad, hay un mayor reconocimiento hacia las mujeres, lo que ha creado espacios dentro de la industria que demuestran el trabajo arduo, el talento y la creatividad que aportan a la gastronomía a nivel mundial.

Las mujeres han ido abriéndose camino poco a poco dentro de la industria. El 48% de los graduados en escuelas de gastronomía son mujeres, y el 39% de los cocineros en los restaurantes son mujeres.

Sin embargo, este proceso conlleva tiempo, esfuerzo y dedicación. El camino no es fácil, y aún queda mucho por recorrer, ya que se ha demostrado que en la industria restaurantera, el 28% de las mujeres ganan menos que los hombres por realizar el mismo trabajo. Además, en la Guía Michelin, solo el 3% son mujeres, y en The World's 50 Best, el 4% son mujeres.

A pesar de todo lo negativo, hay excelentes ejemplos de mujeres chefs exitosas alrededor del mundo, como lo es el caso de la chef Karime López, la primera mexicana en ganar una estrella Michelin. Ella es la chef ejecutiva del restaurante Gucci Osteria da Massimo Botura ubicado en Florencia, Italia.

Las mujeres gastronómicas son ejemplares y dignas de reconocimiento. Debemos celebrar todos los días su desempeño en la cocina, ya que juegan un rol importante en recordarnos que los tiempos han cambiado y que una profesión que solo daba espacio a los hombres hoy en día puede ser liderada por mujeres galardonadas con el título de chef.

¿Sabías que sólo el 18% de las mujeres son reconocidas como Chefs?

UNA FIESTA DE CONOCIMIENTO

DÍA INTERNACIONAL DE LAS MATEMÁTICAS Y EL NÚMERO PI



Yitzaak Pimentel Peña

El pasado 14 de marzo, el Instituto Tecnológico Superior de Xalapa celebró el Día Internacional de las Matemáticas y el número pi con una serie de actividades enfocadas en la promoción de esta disciplina y su importancia en la vida cotidiana.

El evento contó con la participación de reconocidos expertos en matemáticas, como el Lic. Yitzaak Pimentel Peña, el Lic. Luis Ángel Delgado López y el Lic. Jesús Mora Justo, quienes impartieron conferencias sobre los distintos usos y relaciones de las matemáticas en la vida diaria.

Además, la coordinación de matemáticas organizó un emocionante torneo de ajedrez, dirigido por Yitzaak Pimentel Peña y Laura Sánchez López, para poner en práctica las habilidades matemáticas de los asistentes.

El evento también fue una oportunidad para invitar a los estudiantes y miembros de la comunidad a unirse al Club de Matemáticas del instituto, que promueve el aprendizaje y la investigación en esta disciplina a través de una variedad de actividades y proyectos.

La celebración del Día Internacional de las Matemáticas y el número pi en el Instituto Tecnológico Superior de Xalapa fue un éxito rotundo y una demostración del compromiso de la institución por fomentar el conocimiento y la pasión por las matemáticas en la comunidad educativa y en la sociedad en general.



LECHE DE CUCARACHA ¡EL ALIMENTO DEL FUTURO!

por Diana Jazmín

¡Tranquil@! No son las cucarachas que piensas. Se trata de una especie específica de este insecto que, según los expertos su leche podría ayudar a la sostenibilidad del planeta.

En 2016, científicos del Instituto de Biología de Células Madre y Medicina Regenerativa en la India dieron a conocer que la leche de cucaracha es mucho más nutritiva que la leche de vaca. Sin embargo, se trata de una especie proveniente de Hawái que, en lugar de poner huevos da a luz crías vivas y produce leche cristalina cuya extracción es muy complicada.

Sanchari Banerjee afirma que esta leche contendría proteínas, grasas, azúcares y proporcionaría tres veces más energía, manteniendo el mismo sabor que la leche de vaca.

Aunque aún existen ciertas barreras hacia el consumo de este insecto por relacionarlas con la suciedad, la reproducción sería en cautiverio con una alimentación específica y no serían las que podríamos encontrar directamente en las calles de Hawái.

Y tú... ¿tomarías leche de cucaracha?



La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) invita al mundo a incorporar los insectos en la dieta para **remediar el exacerbado consumo del ámbito agrícola- ganadero** y propone a este producto como una solución ideal.

ITSX CREA BIORREACTOR AUTOMATIZADO PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS FERMENTADOS

por Edson Zaleta

Los biorreactores son dispositivos que permiten la producción a gran escala y controlada de células y productos biológicos, lo que es esencial para la investigación y producción biotecnológica. Sabiendo esto, la Doctora María Margarita González de la Tijera y la Maestra Rosalía Daza Merino junto a sus estudiantes Javier Contreras Fuentes y Gaspar Hernández Cortés llevan a cabo un proyecto con el cual pueden generar productos fermentados como el yogurt, la cerveza, el vino y el vinagre en un ambiente controlado gracias al uso de un biorreactor.

El Maestro Carlos Alberto Daza Merino fue el encargado de integrar las características necesarias para asegurar el correcto funcionamiento del tanque del biorreactor para la carrera en Ingeniería en Industrias Alimentarias. Además, buscan diferentes aplicaciones para otras carreras que ofrece el Tecnológico de Xalapa, por ejemplo, la elaboración de productos en la Licenciatura en Gastronomía y el desarrollo a partir de esa tecnología en Ingeniería en Mecatrónica, Electrónica y Electromecánica.

Más adelante, automatizaron el tanque a través de una tarjeta madre que envía las órdenes para su funcionamiento. Esto es importante, pues, la fermentación toma alrededor de 12 horas para completarse en este biorreactor y debe mantenerse todo el tiempo en las condiciones adecuadas.

Con 12 litros de producto se inicia el proceso de fermentación con una temperatura de 30° C durante 12 horas y gracias a la tarjeta madre se puede mantener la temperatura estable durante todo el proceso.

El objetivo a corto plazo del proyecto es obtener un producto fermentado con el cual hacer las respectivas pruebas de temperatura, pH, concentración de nutrientes y agitación. Estaremos siguiendo de cerca este proyecto para conocer los resultados obtenidos y los beneficios que traerá no solo al sector de Industrias Alimentarias, sino también al ITSX.



Doctora María Margarita González de la Tijera y Maestra Rosalía Daza Merino junto a sus estudiantes Javier Contreras Fuentes y Gaspar Hernández Cortés.

¡CONTINÚA TU PREPARACIÓN ACADÉMICA Y PROFESIONAL!

por Arianna y Juan Alonso

¿SABÍAS QUE...?

El Instituto Tecnológico Superior de Xalapa imparte la maestría en Sistemas Computacionales.

Una maestría es un grado académico de posgrado, el cual tiene como principal objetivo lograr un incremento teórico, tecnológico y profesional sobre un área determinada.

Esta maestría inició en el año 2016, actualmente cuenta con 9 generaciones que han logrado seguir con su preparación. Cuenta con un perfil profesionalizante lo cual significa que su objetivo principal es actualizar y/o especializar a los profesionales en ejercicio frente a nuevos retos evolucionados en su perfil o sector profesional, enfocado en los más altos estándares de calidad y pertinencia. Tiene registro en el Sistema Nacional de Posgrados (SNP), el cual fomenta la formación e investigación.

Dicha maestría cuenta con dos líneas de generación del conocimiento las cuales son: Cómputo en la nube y sistemas de automatización. Actualmente se trabaja en dichas áreas donde se desarrolla un trabajo o proyecto de tesis vinculado a éstas.

Al desarrollar un proyecto de maestría, el alumno profundiza su conocimiento en ciertas áreas, por ejemplo, para cómputo en la nube adquiere herramientas como ingeniería de software, bases de datos, minería de textos o datos, pero no solo afianzan y extienden sus conocimientos en esos temas, sino que adquiere una visión de dónde y cómo se aplican para resolver problemas concretos. Mientras que dentro de Sistemas de Automatización; el estudiante extiende sus habilidades de búsqueda de información, estructuración de proyectos, mejora su comunicación oral y escrita. A la par, y quizá lo más importante es que desarrolla competencias/habilidades para identificar y abordar problemas complejos y proponer soluciones.

Para ingresar a la Maestría en Sistemas Computacionales (MSCO) se debe realizar un curso propedéutico, presentar un examen y presentarse a una entrevista con los miembros del Núcleo Académico Básico. La convocatoria a la MSCO-ITSX es anual y generalmente se publica en marzo.

Para mayor información dirígete a la **Coordinación de la maestría** o a la **Subdirección de Posgrado e Investigación**, ambas ubicadas en el edificio H. O bien, a través del correo: maestria.psc@itsx.edu.mx

Para mayor información sobre las becas consulta la página oficial del CONACYT: www.conacyt.mx

Consulta el correo electrónico: asignacion@conacyt.mx

Horario de atención: lunes a viernes, de 9:00 a 14:00 horas

«Cada logro comienza con la decisión de intentarlo»

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE XALAPA CONVOCATORIA DE ADMISIÓN

AGOSTO 2023

El ITSX convoca a las personas interesadas a ingresar en agosto de 2023 y con perfiles en sistemas computacionales, informática, ingeniería de software, mecatrónica, electrónica, electromecánica y áreas afines

MAESTRÍA EN SISTEMAS COMPUTACIONALES ORIENTACIÓN PROFESIONALIZANTE

Acreditada en el Sistema Nacional de Posgrados (SNP) lo que permite a los estudiantes inscritos postular por una beca ante Conacyt

REGISTRO DE ASPIRANTES

17 de marzo al 16 de junio, 2023

PROPEDÉUTICO

26 de junio al 07 de julio, 2023

EXAMEN DE CONOCIMIENTOS

10 de julio, 2023

ENTREVISTA CON EL COMITÉ DE EVALUACIÓN

11-12 julio, 2023

PUBLICACIÓN DE RESULTADOS

14 de julio, 2023

 www.xalapa.tecnm.mx

   @ITSXalapa

 @ITS.Xalapa

Informes

 maestria.psco@itsx.edu.mx

¿REALMENTE SON MALOS LOS CONSERVADORES?

por *Diego Luna*

Los conservadores son utilizados para asegurar la estabilidad y duración de los alimentos, evitando que microorganismos los deterioren y los vuelvan no aptos para el consumo.

La definición más precisa es la que detalla el reglamento europeo 1333/2008 sobre aditivos alimentarios: “los conservadores son sustancias que prolongan la vida útil de los alimentos protegiéndolos del deterioro causado por microorganismos o que protegen del crecimiento de microorganismos patógenos”.

A pesar de la gran preocupación pública acerca de que algunos conservadores puedan provocar reacciones adversas, sin embargo, investigaciones rigurosas han demostrado que esta inquietud se basa principalmente en una idea equivocada, ya que no hay reacciones adversas identificables.

Los conservantes raramente han demostrado causar verdaderas reacciones alérgicas (inmunológicas). Entre los aditivos alimentarios que, según se ha informado, causan reacciones adversas se encuentran algunos conservantes del grupo de agentes sulfitantes, que incluyen varios aditivos inorgánicos de sulfito (E220 a E228), y el ácido benzoico y sus derivados (E210 a E213), que pueden desencadenar asma caracterizada por dificultades respiratorias, falta de aliento, sibilancias y tos en individuos sensibles (por ejemplo, asmáticos).



En general, gracias a la rigurosa regulación encargada de evaluar la seguridad de los aditivos, se puede afirmar que los conservantes son seguros para la gran mayoría de los consumidores.

Se ha establecido un sistema detallado de etiquetado de los aditivos alimentarios para que los consumidores puedan decidir con conocimiento de causa respecto a los alimentos que contienen conservantes. También se estipula que los aditivos se etiquetan en el envase de los productos alimenticios por su categoría (conservantes, colorantes, antioxidantes, etc.)

Debemos tener claro que los conservadores aún son necesarios en la comida para asegurar la diversidad y seguridad de los alimentos disponibles. Estos aditivos cumplen la función de retrasar el deterioro de los productos alimenticios y prevenir cualquier cambio en su sabor o apariencia. Estos aditivos son estudiados en la ingeniería en industrias alimentarias, por lo que, tanto a nivel nacional como internacional, hay rigurosos controles en su evaluación y uso en los alimentos. Por lo que no hay razón para preocuparse en consumirlos de forma moderada.

EL LEGADO DE ARES

INSPIRANDO A LAS FUTURAS GENERACIONES DE INGENIEROS EN ROBÓTICA

por Emmanuel Barradas

Conoce a Ares, el robot que fue elaborado por Pedro Báez, Vania Benitez, Ricardo Contreras, Valeria Estrada, Kevin Guzmán, Roberto Hernández y Víctor Velásquez bajo la tutela del profesor Isáí Pacheco dentro de la carrera de Ingeniería Mecatrónica en el ITSX. Ares es un robot que está creado con materiales reciclables como lo son plástico, cartón, madera, componentes electrónicos y mecánicos para darle vida que, además, basa su aspecto en WALL-E. Para lograr su capacidad de movimiento se utilizó un control remoto que cuenta con microcontroladores, los cuales envían señales al robot para que tanto el hardware como el software funcionen en conjunto, de hecho, uno de los principales desafíos fue hacer que la intercomunicación del control y el robot funcionaran correctamente. Este robot se puede utilizar como explorador de campo y como base para que las futuras generaciones de estudiantes se inspiren a crear este tipo de proyectos ya que es una manera divertida y desafiante de aplicar el conocimiento y desarrollar las habilidades en robótica.



Kevin Guzmán, Isáí Pacheco, Víctor Velásquez



Plática de inducción para

servicio social



4yfckz6 o Auditorio ITSX

FECHA	HORARIO
Viernes 21 de abril de 2023	10:30 horas 12:00 horas 13:30 horas 15:30 horas 16:30 horas
Sábado 22 de abril de 2023	10:00 horas 12:00 horas 15:00 horas 16:00 horas
Jueves 27 de abril de 2023	10:30 horas 12:00 horas 13:30 horas 15:30 horas 16:30 horas
Sábado 29 de abril de 2023	10:00 horas 12:00 horas 15:00 horas 16:00 horas
Martes 16 de mayo de 2023	10:00 horas 12:00 horas 15:00 horas

Nota: Las pláticas virtuales y presenciales serán en el mismo horario y fecha.



Debes tener el 70% de
tu avance reticular





Plática de inducción para

residencias

profesionales



clsk3rv o Auditorio ITSX

FECHA	HORARIO
Sábado 13 de mayo de 2023	10:00 horas 12:00 horas 15:00 horas 16:00 horas
Sábado 20 de mayo de 2023	10:00 horas 12:00 horas 15:00 horas 16:00 horas
Jueves 01 de junio de 2023	10:30 horas 12:00 horas 13:30 horas 15:30 horas 16:30 horas
Viernes 02 de junio de 2023	10:30 horas 12:00 horas 13:30 horas 15:30 horas 16:30 horas
Jueves 15 de junio de 2023	10:00 horas 12:00 horas 15:00 horas

Nota: Las pláticas virtuales y presenciales serán en el mismo horario y fecha.



Debes tener el 80% de tu avance reticular,
no contar con materias en especial, tener liberado el
Servicio Social y actividades complementarias.



Yogurt Griego



YOGURT GRIEGO CON MERMELADA DE MARACUYÁ

**UNA COMBINACIÓN SALUDABLE
Y DELICIOSA**

Miembros de la carrera de Ingeniería
Industrias Alimentarias del ITSX elaboraron
un yogurt estilo griego con mermelada de
maracuyá.



YOGURT GRIEGO CON MERMELADA DE MARACUYÁ

UNA COMBINACIÓN SALUDABLE
Y DELICIOSA

por Abigail Vázquez

El yogurt griego es un alimento beneficioso para la salud, debido a su alto contenido en probióticos, estos estimulan el funcionamiento del sistema inmunitario, mejoran la flora intestinal, reducen el riesgo cardiovascular, fortalecen los huesos, entre otras cosas.

¿POR QUÉ MARACUYÁ?

Recordemos que la principal producción de este fruto en México proviene del Estado de Veracruz. Por lo que los estudiantes, mediante una charla con productores de la región; optaron por hacer la mermelada de este y salir de lo cotidiano, además, de apoyar la agricultura del estado. Cabe destacar que la naturaleza de esta fruta y una característica del yogurt griego es la acidez, así que, mediante la medición del pH, se logró hacer un balance agregando un reactivo básico generando un equilibrio entre la mermelada y el yogurt.

¿CUÁNDO LO PODREMOS PROBAR?

A pesar de que ya cuentan con un nombre e imagen para este producto, aún no se tiene pensado un lanzamiento próximo al mercado debido a que es un fruto de temporada, y esto podría elevar los costos de producción, pero la propuesta resulta muy prometedora. Esperamos esta problemática sea resuelta a la brevedad y podamos probar este producto con ingredientes regionales y el ingenio que nos caracteriza como universidad.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE XALAPA
COORDINACIÓN DE LENGUAS EXTRANJERAS

convoca a estudiantes y público en general

CURSOS DE IDIOMAS

MODALIDAD PRESENCIAL

FECHA DE INSCRIPCIONES: 20 DE FEBRERO - 07 DE ABRIL, 2023

Fecha límite para descargar referencia de los grupos autorizados: **12 DE ABRIL, 2023**

Fecha límite de pago: **12 DE ABRIL, 2023**

Costo por nivel **\$1,008.00**

Curso Pasantes **\$1,280.00**

Para dudas o aclaraciones acude o llama a la Coordinación de Lenguas Extranjeras

Lunes a viernes de 09:00 a las 17:00 horas | Tel. (228) 165 05 25 Ext. 127

cle@itsx.edu.mx

INGLÉS INTENSIVO 17 DE ABRIL - 16 DE JUNIO 2023

HORARIO	NIVELES				
07:00 - 9:00		II		IV	
09:00 - 11:00	I		III	IV	V
08:00 - 10:00	I	II	III	IV	V
10:00 - 12:00	I	II	III	IV	V
11:00 - 13:00		II			V
12:00 - 14:00		II	III	IV	
13:00 - 15:00			III	IV	
14:00 - 16:00		II	III	IV	V
15:00 - 17:00	I	II		IV	V
16:00 - 18:00	I		III	IV	V
17:00 - 19:00	I	II	III	IV	V
18:00 - 20:00	I	II	III	IV	
19:00 - 21:00	I	II	III	IV	V
20:00 - 22:00	I	II	III		V

FRANCÉS INTENSIVO 17 DE ABRIL - 16 DE JUNIO, 2023

HORARIO	NIVELES				
09:00 - 11:00	INTRO FRA		FRA II		
08:00 - 10:00	INTRO FRA	FRA I			FRA V
10:00 - 12:00	INTRO FRA	FRA I	FRA II	FRA III	
12:00 - 14:00			FRA II	FRA III	
14:00 - 16:00	INTRO FRA	FRA I			
15:00 - 17:00		FRA I	FRA II	FRA III	
16:00 - 18:00	INTRO FRA	FRA I			FRA IV
17:00 - 19:00	INTRO FRA	FRA I	FRA II		

DULCE DE LECHE

EL MANJAR QUE CONQUISTA LOS PALADARES MEXICANOS

por Clara Pérez

En México, la gastronomía es un elemento que une a las personas y la dulcería es una parte importante de ella. Uno de los postres más populares en todo el país es el dulce de leche, también conocido como "cajeta", el cual se ha convertido en un manjar que conquista los paladares de los mexicanos.

El dulce de leche es una preparación melosa y cremosa que se obtiene a partir de la cocción de leche y azúcar que, cuando se carameliza, adquiere un color marrón oscuro. En México, la elaboración de este postre se realiza principalmente con leche de cabra, aunque también se utiliza leche de vaca y otros ingredientes la vainilla, el chocolate o el coco para variar su sabor.

La popularidad de la cajeta en México se debe a su sabor dulce y suave textura, que se pueden disfrutar solos o acompañados de otros postres, como pasteles, helados o pan dulce. Además, es un ingrediente fundamental en la elaboración de muchos postres tradicionales mexicanos, como los churros rellenos de cajeta, los alfajores y los pastelitos de cajeta.

La cajeta, como se conoce al dulce de leche en México, tiene una gran presencia en la cultura popular, siendo uno de los productos más representativos de los estados de Guanajuato, Michoacán y Jalisco, donde se produce de forma artesanal y se comercializa en pequeñas tiendas y mercados locales.



En los últimos años, el dulce de leche también ha ganado popularidad en la industria alimentaria mexicana, siendo utilizado en la elaboración de productos como chocolates, dulces y bebidas, entre otros. Además, se ha convertido en un producto de exportación, llegando a mercados internacionales como Estados Unidos y algunos países de Europa.

Algo podemos tener claro, el dulce de leche o cajeta es un postre tradicional mexicano que ha conquistado los paladares de los mexicanos y se ha convertido en un ingrediente fundamental en la gastronomía del país. Su sabor dulce y suave textura, lo hacen perfecto para disfrutar solo o acompañado de otros postres. Además, su presencia en la cultura popular y la industria alimentaria lo hacen un producto de gran importancia para México.

¿Quiénes escriben?



EDSON FRANCISCO
Zaleta Montiel
Gastronomía



MONSERRAT
López Cervantes
Gastronomía



KEVIN ORLANDO
Saldaña Flores
Gastronomía



ABIGAIL
Jacinto Vázquez
Industrial



DIANA JAZMÍN
Rico Pérez
Gestión Empresarial



LUIS ROBERTO
Capistrán González
Mecatrónica



CLARA IBETH
Pérez Méndez
Gastronomía



EMMANUEL
Barradas Rico
Gestión Empresarial



DIEGO ARMANDO
Luna Flores
Mecatrónica

Departamento de Difusión y
Concertación :
MARÍA MAGDALENA PEÑA GARCÍA
ANDREA LAJUD JARA

¿Tienes una historia que compartir?

Escríbenos a

difusion@itsx.edu.mx



@itsxalapa



@its.xalapa

#ESCUESTIÓNDEINGENIO