

# GACETA Universitaria

Órgano de Difusión de la Universidad Tecnológica  
de Izúcar de Matamoros



Agosto  
2017

# Directorio

**M.G.A. Myriam Galindo Pétriz**  
*Rectora*

**Lic. Adriana Sánchez Lecona**  
*Abogada General*

**C.P. José Jaime Vargas Domínguez**  
*Secretario de Administración y Finanzas*

**Mtro. Edwin Guevara Cortés**  
*Encargado de la Secretaría Académica*

**Arq. Gustavo Hernández Aguilar**  
*Director de Vinculación*

**Mtro. Fausto Rodríguez Arellano**  
*Director de  
Contaduría y Administración*

**M.C. Alfonso Monterrosas Fuentes**  
*Encargado de la Dirección de  
Tecnologías de la Información y Lengua Inglesa*

**Mtra. Celina Rincón Muñiz**  
*Directora de  
Procesos Alimentarios y Paramédico*

**M.C. Virginia Silva Díaz**  
*Encargada de la Dirección de  
Agrobiotecnología y Agricultura Sustentable y Protegida*

**LCC. René León Velázquez**  
*Jefe del Departamento de Prensa,  
Comunicación y Difusión*

Órgano de comunicación interna de la Universidad Tecnológica de Izúcar de Matamoros,  
a cargo del Departamento de Prensa, Comunicación y Difusión.

[www.utim.edu.mx](http://www.utim.edu.mx)



@SoyUTIM

## BREVES UNIVERSITARIAS



La Secretaría de la Defensa Nacional, a través de la 25 Zona Militar, en coordinación con la Secretaría de Educación Pública del Estado de Puebla, presentaron en las Instalaciones de nuestra Universidad la conferencia titulada “Panorama General de las Fuerzas Armadas Mexicanas y las actividades que realizan para el Desarrollo Nacional” a cargo del Brigadier Diplomado de Estado Mayor Fernando Colchado Gómez, dicha conferencia fue dirigida a los alumnos de los diferentes Programas Educativos, Directivos, Docentes y Administrativos de esta Institución.



## BREVES UNIVERSITARIAS

**E**l pasado 7 de agosto se presentó el Curso “Principios y Aplicaciones Prácticas de la Percepción Remota Satelital”, con una duración de 20 horas, dirigido a futuros profesionistas del área Agrícola, impartido por el Dr. Javier Salgado Pareja, Ingeniero en Geofísica por el Instituto Politécnico Nacional y cuenta con estudios de Postgrado de la Facultad de Ciencias de Tokio, Japón.



**E**n el marco de los 100 años de la promulgación de nuestra Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Universidad Tecnológica de Izúcar de Matamoros realizó el día 7 de agosto una ceremonia de honores a nuestro Lábaro Patrio con la participación de la Carrera de Lengua Inglesa, con la finalidad de incrementar el conocimiento de los acontecimientos históricos que dieron lugar a nuestra constitución general, permitiendo a la Comunidad Universitaria reafirmar el valor de la Gratitude.

## BREVES UNIVERSITARIAS

El día 9 de agosto se llevó a cabo la segunda edición del MIDSUMMER FESTIVAL 2017, evento intercultural demostrativo de lenguas distintas al español para promover el aprendizaje de nuevos idiomas, este festival es organizado por el Programa Educativo de Lengua Inglesa.

El pasado 18 de agosto, el Lic. Ignacio Alvizar Linares, Subsecretario de Educación Pública del Estado, hizo entrega a nuestra Rectora Myriam Galindo Pétriz y a otros 49 Rectores de diferentes instituciones Educativas, la Convocatoria del Programa de Becas Nacionales para la Educación Superior Manutención; al mismo tiempo, se aplicó el curso de capacitación a coordinadores de estas becas.



El Consejo de Acreditación en Ciencias Administrativas, Contables y Afines (CACECA), otorgó las Acreditaciones del Programa Académico de Ingeniería Financiera, Fiscal y Contador Público; y del Programa Académico de Ingeniería en Desarrollo e Innovación Empresarial. También otorgó la Reacreditación de los Programas Académicos de Técnico Superior Universitario en Administración, Área Recursos Humanos; y en Contaduría. Una felicitación al Mtro. Fausto Rodríguez, Director de Administración y Contaduría y a su equipo de colaboradores y docentes por este gran logro!



## COLABORACIÓN ACADÉMICA INTERNACIONAL

El académico e investigador de la Carrera de Procesos Alimentarios y Tecnología Ambiental de la UTIM Dr. Amado Enrique Navarro Frómata, impartió dos conferencias magistrales en el marco del Foro Internacional “Ciencias Estratégicas para el Desarrollo del País”, que se realizó en la Universidad de Córdoba, Colombia; dichas conferencias fueron: "Los métodos espectroscópicos y cromatográficos en el análisis de alimentos" y "Los contaminantes emergentes en el ambiente: ¿debemos preocuparnos?".

Asimismo impartió una conferencia a los estudiantes de la Facultad de Alimentos: “Análisis de Plaguicidas en alimentos” donde se trabajó en los proyectos que se desarrollan con el grupo de Agua y Química Aplicada de dicha Universidad, en el marco del Convenio entre la Universidad de Córdoba y la UTIM.

Por otra parte, se comienza el trabajo de edición del libro “Humedal artificial o construido: Una tecnología adecuada para la gestión sostenible del agua”, para la casa editorial CRC Press de Taylor & Francis, este libro contará con 20 capítulos con autores de diferentes partes del mundo, incluye un capítulo con la autoría de docentes de la UTIM.



## COLABORACIÓN ACADÉMICA INTERNACIONAL

En la Universidad Nacional Autónoma de Honduras, se expusieron dos conferencias previstas en el marco del II Congreso Centroamericano de Productos Naturales Medicinales y la XVIII Jornada de Investigación Científica: Los métodos espectroscópicos y cromatográficos en el análisis de alimentos y la determinación de residuos de plaguicidas en alimentos: fundamentos. En la Facultad de Química y Farmacia de esta Universidad hondureña, se contempla un proyecto para la realización de acciones específicas que involucren, tanto movilidad estudiantil, como la publicación de artículos en revistas indizadas, con nuestra universidad.

Se participó en el Tercer Seminario Internacional de Ciencias Ambientales SUE (Sistema de Universidades



Con la Decana de la Facultad de Química de la UNAH



Estatales del Caribe Colombiano), en Barranquilla, Colombia, donde se impartieron dos conferencias magistrales: “Empleo de Marcadores Químicos para Evaluar Impactos Antrópicos en el Ambiente” y “Los Retos de la Calidad del Aire en la Ciudad de Puebla, México”, esta última con el Dr. Alfredo Delgado Rodríguez de la Universidad Autónoma de Tlaxcala y el Dr. Enrique Navarro de la UTIM.

Se acuerda una estancia de trabajo con la Asociación Parte en la región de Albi sur Tarn de Francia, para profundizar en la aplicación práctica de la tecnología de humedales construidos para pequeñas comunidades rurales, acción que repercutirá en los trabajos que desarrolla la Universidad en el saneamiento con esta tecnología en su región de influencia.

# PRESENTAN PROYECTOS ESTUDIANTES DE PROCESOS ALIMENTARIOS

**E**l pasado 24 de agosto, estudiantes del Programa Educativo de Procesos Alimentarios, de la Materia Integradora I presentaron los siguientes proyectos:

## **SALSA DE CACAHUATE**

*OBJETIVO:* Desarrollar el proceso para la elaboración de una salsa de cacahuete con chile morita, para diversificar los usos del cacahuete y darle un valor agregado.

*RESUMEN:* Con la finalidad de diversificar los usos del cacahuete, debido a que normalmente se consume como botana seca, frita o confitada, se propone la elaboración de salsa de cacahuete con chile morita, pues las salsas juegan un papel importante como platillo en la mesa de los mexicanos, y los lugares cercanos a Izúcar de Matamoros, como Tlapanalá, Huaquechula, Chietla y Chiautla, son grandes productores de ésta leguminosa, de hecho, el Estado de Puebla ocupa el quinto lugar en la producción de cacahuete a nivel nacional; por lo que además de presentar una opción más para darle un valor agregado a este cultivo y beneficiar a los productores, la salsa constituye una excelente opción como aderezo en la gastronomía mexicana.



## **BARRA DE AMARANTO CON JARABE DE JAMAICA**

*OBJETIVO:* Obtener una barra energética a base de amaranto y jarabe de jamaica.

*RESUMEN:* Realizando observaciones dentro de la población estudiantil, se encontró que los productos alimenticios que consumen presentan un déficit de nutrientes para el organismo, es por eso que se definió la idea de ofrecer un producto que provea energía y nutrientes para un mejor rendimiento. Se desarrolló el proceso para la obtención de una barra de amaranto con jarabe de jamaica, que además de ser una barra energética se basa en materias primas accesibles y producidas dentro de la región.



## PRESENTAN PROYECTOS ESTUDIANTES DE PROCESOS ALIMENTARIOS



### **GOMITAS DE MANGO CON MUICLE**

*OBJETIVO:* Formular gomitas a base de pulpa de mango y extracto de muicle.

*RESUMEN:* El muicle es una planta con una alta cantidad de beneficios, los cuales sólo son aprovechados por algunas personas con conocimientos sobre esta planta. El mango, así como el muicle ofrecen antioxidantes, además de poseer un agradable sabor. Los niños son el mercado que consumen más los dulces, por ello se realizó un dulce funcional, que aporte los antioxidantes del muicle y el mango y a la vez satisfaga las necesidades de los consumidores.

### **NUGGETS DE TILAPIA**

*OBJETIVO:* Formular y elaborar nuggets a base de tilapia.

*RESUMEN:* La tilapia es un pescado rico en proteínas y grasas omega 3. Puebla ocupa el segundo lugar en producción de tilapia a nivel nacional, sin embargo, ésta sólo se consume en fresco o congelada, por lo que en este proyecto se desarrolló el proceso para la elaboración de nuggets de tilapia que sean aceptados por el consumidor y que proporcionen a los productores una alternativa para dar un valor agregado a su pescado.

---

# PRESENTAN PROYECTOS ESTUDIANTES DE PROCESOS ALIMENTARIOS

## **GALLETAS DE AMARANTO CON MERMELEDA DE MANGO**

*OBJETIVO:* Elaborar una galleta dulce a partir de harina de amaranto y mermelada de mango.

*RESUMEN:* Puebla es el mayor productor de amaranto con el 51 por ciento de la producción nacional. Debido a que existe una alta producción y no se aprovecha lo suficiente, el objetivo de este proyecto fue desarrollar una galleta a base de harina de amaranto con mermelada de mango, para así tener más variedad de productos de amaranto y aprovechar sus propiedades nutricionales, el producto obtenido cuenta con las características necesarias para ser aceptado por el consumidor y constituye una opción para aquellas personas intolerantes al gluten, pues está hecho con 100% harina de amaranto.



# AGOSTO: MES DE LA GRATITUD

🌻 Donde hay un POBLANO, hay 🌻  
**COMPROMISO**

AGOSTO, MES DE LA

# GRATITUD

