

Curso de Barismo Colombiano "CONALEP-SENA".



Del 20 al 24 de Octubre del presente mes, se llevó en las instalaciones del Museo del Café el curso práctico sobre "Barismo", preparación de bebidas con café.

Al evento concurrieron el Director General del Conalep Chiapas, Lic. Armando Barrios Fierro, la Lic. Christian Zepeda Cisneros, Directora del Museo del Café, el Barista internacional grado "Q" del SENA-Colombia, Mario Andrés Prieto Ramírez, la Lic. Rafaela Luft Davalos, Directora de Promoción a la Industria de la Transformación de la Secretaría de Economía, el Lic. Xavier Rello Rodarte, Coordinador de Cooperación Internacional del Conalep Nacional; la Chef Marta Zepeda, el Lic. Felipe Granda Pastrana, Presidente del Comité de Vinculación Estatal, entre otras reconocidas personalidades.

Participan en el curso docentes del Estado de México, Oaxaca y Chiapas de las carreras del área turística; además de personal de distintas instituciones públicas como el INCAFECH, orientadas al cultivo y/o preparación de productos con café.



Obtiene Conalep Tuxtla Gutiérrez 1er lugar en el 1er Torneo Estatal Vex-Tapachula 2014.



El pasado 24 de Octubre, el Equipo de Robótica del grupo 5107 del plantel Conalep Tuxtla Gutiérrez, liderado por los Ingenieros Alina Casas Rojas y Miguel Echeverria Caballero, obtuvieron el 1º lugar en el 1º Torneo Estatal de Robótica Vex-Tapachula 2014.

El evento fue organizado por la Universidad Politécnica de Tapachula y se pretende realizarlo cada año.

Recibe Conalep Chiapas 9 Certificados de Escuela Saludable y Sustentable.



En el marco del primer aniversario del programa "Educar con Responsabilidad Ambiental", el Conalep Chiapas recibió los certificados de escuela saludable y sustentable de los planteles de: Chiapa de Corzo, Palenque, Tuxtla Gutiérrez, Tuxtla Chico, Tapachula, Ocosingo, Comitán, Belisario Domínguez y Altamirano.

En un emotivo evento celebrado en las instalaciones de la preparatoria número 5, el Gobernador del Estado, Lic. Manuel Velasco Coello realizó la entrega simbólica de los certificados por nivel educativo, destacando en el nivel medio superior el Conalep Chiapas, con los planteles de: Tuxtla Chico, Altamirano y Chiapa de Corzo al obtener el certificado grado 3 del programa ERA.

El programa ERA cumplió un año de haberse implementado como una de las políticas públicas inmersas del Plan Estatal de Desarrollo 2013-2018. Educar con Responsabilidad Ambiental (ERA) es uno de los retos de la Nueva Escuela Chiapaneca, por ello desde la educación se puede crear una conciencia ecológica, mediante la realización de acciones responsables con el cuidado y preservación del entorno y a través de estilos de vida saludables y sustentables que garanticen al sujeto una vida plena, armónica y de sana convivencia.



Presentación de la Bolsa de Trabajo del Conalep al Sector Empresarial.

Con el objeto de vincular de manera permanente a los jóvenes egresados del Conalep Chiapas con el sector empresarial de la entidad; el Jueves 9 de octubre del presente año, se llevó a cabo la "Presentación de la Bolsa de Trabajo" del Conalep Chiapas.

Durante la reunión se expuso a los organismos los beneficios y la facilidad del acceso a la bolsa de trabajo; se ejemplificó la operación del proyecto y se demostró la exclusividad de la plataforma, ya que se hace una validación tanto de las empresas como de los alumnos antes de que estos puedan hacer uso de ella y se resolvieron dudas con respecto a la misma.

Los organismos participantes en esta primera instancia fueron el Colegio de Ingenieros Civiles de Chiapas, Fomento Económico de Chiapas, Canaco Servitur Tuxtla y la Asociación de Hoteles y Moteles de Tuxtla.



Participa Gregorio Esteban Gómez en el Primer Encuentro Regional de la Cultura ZOQUE.

Con éxito se realizó la presentación de Gregorio Esteban Gómez, en el Primer Encuentro Regional de la Cultura Zoque celebrado en el Auditorio de la UNICACH el pasado 24 de Octubre del presente año.

El joven egresado de la carrera de Profesional Técnico Bachiller en Alimentos y Bebidas del Plantel Tuxtla Gutiérrez, preparó un menú compuesto con ingredientes típicos de la gastronomía Zoque; consistente en una Ensalada Verde de Chipilin con Mayonesa de Café, el segundo tiempo constó de Camarón en Castra de Chia y Chiles Secos y finalmente el postre Dulce Regional de Cupape con Carambola.

El Primer Encuentro Regional de la Cultura Zoque, se celebró en 3 sedes los días 24 y 25 de Octubre y fue organizado por la CANACO SERVITUR.

