



Universidad Autónoma de Tamaulipas

“Verdad, Belleza, Probidad”

Síntesis Informativa

Coordinación Ejecutiva de Comunicación Institucional



IUAT

METRONOTICIAS
www.metronoticias.com.mx

- Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias
- Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo

CNT Centro
Nacional de
Turismo

- Participa UAT en la red automanejo de enfermedades crónicas
- Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias
- Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo

 **SUMARIO**

- Participa UAT en la red automanejo de enfermedades crónicas

 **Ei Redactor**
de los Estados Unidos

- Participa UAT en la red automanejo de enfermedades crónicas
- Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias
- Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo

Enero 04

IUAT



- Participa UAT en la red automanejo de enfermedades crónicas
- Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias
- Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo



- Participa UAT en la red automanejo de enfermedades crónicas
- Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias
- Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo



- Participa UAT en la red automanejo de enfermedades crónicas
- Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias
- Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo



- Participa UAT en la red automanejo de enfermedades crónicas
- Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias
- Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo

UAT

LA VERDAD
DE TAMALLIPAS

50
AÑOS
EL GRÁFICO
LA INFORMACIÓN ES NUESTRA FUERZA

- Participa UAT en la red automanejo de enfermedades crónicas
 - Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias
 - Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo
-
- Participa UAT en la red automanejo de enfermedades crónicas
 - Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias
 - Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo

Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias



Cd. Victoria, Tam.-Especialistas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) exploran las proteínas de insectos comestibles, que podrían ser utilizados para la elaboración de productos alimentarios.



VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD

UAT



Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el trabajo corresponde a la tesis de Oscar Acosta Cabrera, estudiante de la carrera de Ingeniería en Agrotecnología de la Universidad Politécnica “Francisco I. Madero” del Estado de Hidalgo.

Comentó, que el proyecto forma parte de la vinculación de UAT con instituciones de educación superior del país, y en este caso, el estudio versa sobre la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles.

“Es una estancia de investigación que está realizando aquí, de un mes y medio, viene a aprender algunas técnicas de laboratorio que le ayuden en su trabajo, y determinar la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles”, comentó.

“Lo que hacemos es explorar proteínas que son solubles en agua o hidrosolubles, que se pueden sacar fácilmente, y que en teoría, son las que podríamos asimilar más fácilmente”, agregó.

Continuó diciendo que esas proteínas se extraen y después se les hacen pruebas de digestibilidad, “se le ponen enzimas comerciales, que se parecen mucho a las enzimas humanas, y vemos cómo se comporta la proteína y sabemos si se digiere”, indicó.

Explicó que los insectos evaluados fueron: el Tenebrio, denominado comúnmente gusano de la harina, que es un escarabajo; la Hormiga Chicatana, que es una especie de hormiga cortadora de hojas americana; y el Chapulín de la Milpa (*Sphenarium purpurascens*).

“Encontramos que sí hay digestibilidad de esas proteínas, al menos de la fracción que estamos trabajando, con las enzimas que estamos evaluando, y que son muy parecidas al tracto digestivo humano”, aseveró.

Subrayó que estos trabajos, son un punto a favor del intercambio y la mejora académica, “porque hemos estado recibiendo estudiantes de Sonora, Veracruz, Estado de México y otros estados; es una labor importante para la UAT porque así fortalecemos los lazos de colaboración, y promovemos la generación de nuevos investigadores”, apuntó.

Por su parte, el tesista, Oscar Acosta Cabrera, describió que su trabajo pretende saber qué tanto puede beneficiar al ser humano el consumo de insectos. “Ya sabemos que se comen los insectos, pero no qué tanto puede beneficiarnos”, dijo.

“El trabajo es la exploración de insectos comestibles para aplicaciones alimentarias. Saber la digestibilidad de las proteínas de estos insectos a través de la experimentación”, concluyó.

Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo

Tampico, Tam.- La Facultad de Derecho y Ciencias Sociales Tampico (FADyCS) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) y la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, A. C., firmaron un convenio específico de colaboración que permitirá a los estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico realizar su servicio social o prácticas profesionales en alguno de los hoteles que formen parte de esta asociación.



El convenio tiene como fin contribuir en la formación profesional de los y las estudiantes para que fortalezcan el proceso enseñanza-aprendizaje mediante la práctica.

Se busca también fortalecer la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas de administración turística, y que adquieran una experiencia profesional a través de diversas actividades propias de su campo laboral.

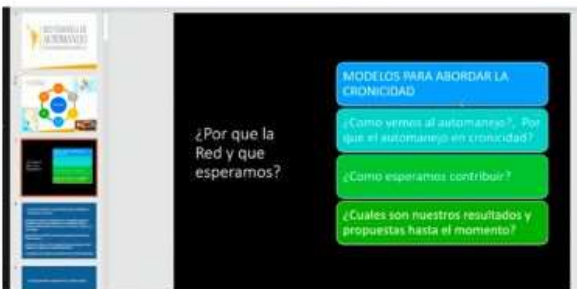
El acuerdo celebrado, tiene un alcance a nivel regional y está abierto a la colaboración en proyectos conjuntos de investigación en los ámbitos de la competitividad, el índice del desarrollo del turismo de la región, perspectivas de la actividad económica del turismo regional en el 2021, entre otros.

El convenio fue firmado por el Dr. Marco Antonio Cortina Saint André, director de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de Tampico y el Lic. Iñigo Fernández Bárcena, presidente de la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, con la presencia de personal directivo de dicha asociación y de la Coordinación de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico de la FADyCS.

Participa UAT en la red automanejo de enfermedades crónicas



La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) forma parte de la Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas, un equipo de profesionales que tienen como propósito común hacer frente al problema de salud que representan las Enfermedades Crónicas en las personas de Latinoamérica, promoviendo el automanejo como un componente importante en la atención de su salud.



Así lo describió la Dra. Isabel Peñarrieta de Córdoba, profesora investigadora de la Facultad de Enfermería Tampico y de organismos académicos de Lima, Perú, durante su conferencia “Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas”.

En la exposición del tema, dentro del Congreso Internacional Virtual de Enfermería 2020: “Desafío e Innovación en el cuidado ante las enfermedades emergentes”, explicó los modelos para abordar la cronicidad, el automanejo en la cronicidad y la contribución de la red en la que participan, las Facultades de Enfermería de Victoria y Tampico de la UAT, la Secretaría de Salud, Diris Lima Norte de Perú, y otros organismos e instituciones.

Explicó que los pacientes con problemas de salud crónicos necesitan una relación continua y terapéutica con el personal de salud, un seguimiento sistemático y valoraciones periódicas para detectar empeoramiento, además de una gestión más intensiva para pacientes de alto riesgo que no alcanzan los objetivos previstos y una coordinación del cuidado entre profesionales y niveles asistenciales.

Entre otros aspectos del tema, dijo que el objetivo es introducir un programa de calidad que mejore la atención ambulatoria en seis áreas: fomento de la autoayuda o autogestión, apoyo en la toma de decisión profesional, mejora a la atención clínica, sistemas de información electrónica, cambios en la organización y participación comunitaria.

Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias



Cd. Victoria, Tam.-Especialistas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) exploran las proteínas de insectos comestibles, que podrían ser utilizados para la elaboración de productos alimentarios.



UAT

VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD



Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el trabajo corresponde a la tesis de Oscar Acosta Cabrera, estudiante de la carrera de Ingeniería en Agrotecnología de la Universidad Politécnica “Francisco I. Madero” del Estado de Hidalgo.

Comentó, que el proyecto forma parte de la vinculación de UAT con instituciones de educación superior del país, y en este caso, el estudio versa sobre la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles.

“Es una estancia de investigación que está realizando aquí, de un mes y medio, viene a aprender algunas técnicas de laboratorio que le ayuden en su trabajo, y determinar la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles”, comentó.

“Lo que hacemos es explorar proteínas que son solubles en agua o hidrosolubles, que se pueden sacar fácilmente, y que en teoría, son las que podríamos asimilar más fácilmente”, agregó.

Continuó diciendo que esas proteínas se extraen y después se les hacen pruebas de digestibilidad, “se le ponen enzimas comerciales, que se parecen mucho a las enzimas humanas, y vemos cómo se comporta la proteína y sabemos si se digiere”, indicó.

Explicó que los insectos evaluados fueron: el Tenebrio, denominado comúnmente gusano de la harina, que es un escarabajo; la Hormiga Chicatana, que es una especie de hormiga cortadora de hojas americana; y el Chapulín de la Milpa (*Sphenarium purpurascens*).

“Encontramos que sí hay digestibilidad de esas proteínas, al menos de la fracción que estamos trabajando, con las enzimas que estamos evaluando, y que son muy parecidas al tracto digestivo humano”, aseveró.

Subrayó que estos trabajos, son un punto a favor del intercambio y la mejora académica, “porque hemos estado recibiendo estudiantes de Sonora, Veracruz, Estado de México y otros estados; es una labor importante para la UAT porque así fortalecemos los lazos de colaboración, y promovemos la generación de nuevos investigadores”, apuntó.

Por su parte, el tesista, Oscar Acosta Cabrera, describió que su trabajo pretende saber qué tanto puede beneficiar al ser humano el consumo de insectos. “Ya sabemos que se comen los insectos, pero no qué tanto puede beneficiarnos”, dijo.

“El trabajo es la exploración de insectos comestibles para aplicaciones alimentarias. Saber la digestibilidad de las proteínas de estos insectos a través de la experimentación”, concluyó.

Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo

Tampico, Tam.- La Facultad de Derecho y Ciencias Sociales Tampico (FADyCS) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) y la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, A. C., firmaron un convenio específico de colaboración que permitirá a los estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico realizar su servicio social o prácticas profesionales en alguno de los hoteles que formen parte de esta asociación.



El convenio tiene como fin contribuir en la formación profesional de los y las estudiantes para que fortalezcan el proceso enseñanza-aprendizaje mediante la práctica.

Se busca también fortalecer la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas de administración turística, y que adquieran una experiencia profesional a través de diversas actividades propias de su campo laboral.

El acuerdo celebrado, tiene un alcance a nivel regional y está abierto a la colaboración en proyectos conjuntos de investigación en los ámbitos de la competitividad, el índice del desarrollo del turismo de la región, perspectivas de la actividad económica del turismo regional en el 2021, entre otros.

El convenio fue firmado por el Dr. Marco Antonio Cortina Saint André, director de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de Tampico y el Lic. Iñigo Fernández Bárcena, presidente de la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, con la presencia de personal directivo de dicha asociación y de la Coordinación de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico de la FADyCS.



La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) forma parte de la Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas, un equipo de profesionales que tienen como propósito común hacer frente al problema de salud que representan las Enfermedades Crónicas en las personas de Latinoamérica, promoviendo el automanejo como un componente importante en la atención de su salud.

Así lo describió la Dra. Isabel Peñarrieta de Córdoba, profesora investigadora de la Facultad de Enfermería Tampico y de organismos académicos de Lima, Perú, durante su conferencia “Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas”.

En la exposición del tema, dentro del Congreso Internacional Virtual de Enfermería 2020: “Desafío e Innovación en el cuidado ante las enfermedades emergentes”, explicó los modelos para abordar la cronicidad, el automanejo en la cronicidad y la contribución de la red en la que participan, las Facultades de Enfermería de Victoria y Tampico de la UAT, la Secretaría de Salud, Diris Lima Norte de Perú, y otros organismos e instituciones.

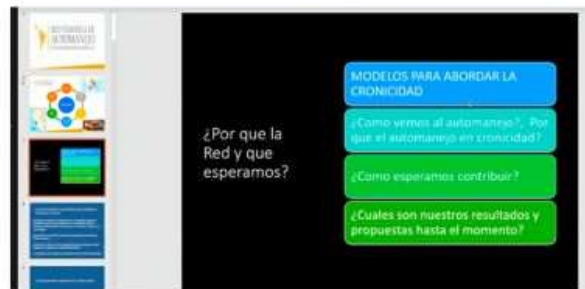
Explicó que los pacientes con problemas de salud crónicos necesitan una relación continua y terapéutica con el personal de salud, un seguimiento sistemático y valoraciones periódicas para detectar empeoramiento, además de una gestión más intensiva para pacientes de alto riesgo que no alcanzan los objetivos previstos y una coordinación del cuidado entre profesionales y niveles asistenciales.

Entre otros aspectos del tema, dijo que el objetivo es introducir un programa de calidad que mejore la atención ambulatoria en seis áreas: fomento de la autoayuda o autogestión, apoyo en la toma de decisión profesional, mejora a la atención clínica, sistemas de información electrónica, cambios en la organización y participación comunitaria.

Participa UAT en la red automanejo de enfermedades crónicas



La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) forma parte de la Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas, un equipo de profesionales que tienen como propósito común hacer frente al problema de salud que representan las Enfermedades Crónicas en las personas de Latinoamérica, promoviendo el automanejo como un componente importante en la atención de su salud.



Así lo describió la Dra. Isabel Peñarrieta de Córdoba, profesora investigadora de la Facultad de Enfermería Tampico y de organismos académicos de Lima, Perú, durante su conferencia “Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas”.

En la exposición del tema, dentro del Congreso Internacional Virtual de Enfermería 2020: “Desafío e Innovación en el cuidado ante las enfermedades emergentes”, explicó los modelos para abordar la cronicidad, el automanejo en la cronicidad y la contribución de la red en la que participan, las Facultades de Enfermería de Victoria y Tampico de la UAT, la Secretaría de Salud, Diris Lima Norte de Perú, y otros organismos e instituciones.

Explicó que los pacientes con problemas de salud crónicos necesitan una relación continua y terapéutica con el personal de salud, un seguimiento sistemático y valoraciones periódicas para detectar empeoramiento, además de una gestión más intensiva para pacientes de alto riesgo que no alcanzan los objetivos previstos y una coordinación del cuidado entre profesionales y niveles asistenciales.

Entre otros aspectos del tema, dijo que el objetivo es introducir un programa de calidad que mejore la atención ambulatoria en seis áreas: fomento de la autoayuda o autogestión, apoyo en la toma de decisión profesional, mejora a la atención clínica, sistemas de información electrónica, cambios en la organización y participación comunitaria.

Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias



Cd. Victoria, Tam.-Especialistas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) exploran las proteínas de insectos comestibles, que podrían ser utilizados para la elaboración de productos alimentarios.



VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD

IUAT



Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el trabajo corresponde a la tesis de Oscar Acosta Cabrera, estudiante de la carrera de Ingeniería en Agrotecnología de la Universidad Politécnica “Francisco I. Madero” del Estado de Hidalgo.

Comentó, que el proyecto forma parte de la vinculación de UAT con instituciones de educación superior del país, y en este caso, el estudio versa sobre la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles.

“Es una estancia de investigación que está realizando aquí, de un mes y medio, viene a aprender algunas técnicas de laboratorio que le ayuden en su trabajo, y determinar la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles”, comentó.

“Lo que hacemos es explorar proteínas que son solubles en agua o hidrosolubles, que se pueden sacar fácilmente, y que en teoría, son las que podríamos asimilar más fácilmente”, agregó.

Continuó diciendo que esas proteínas se extraen y después se les hacen pruebas de digestibilidad, “se le ponen enzimas comerciales, que se parecen mucho a las enzimas humanas, y vemos cómo se comporta la proteína y sabemos si se digiere”, indicó.

Explicó que los insectos evaluados fueron: el Tenebrio, denominado comúnmente gusano de la harina, que es un escarabajo; la Hormiga Chicatana, que es una especie de hormiga cortadora de hojas americana; y el Chapulín de la Milpa (*Sphenarium purpurascens*).

“Encontramos que sí hay digestibilidad de esas proteínas, al menos de la fracción que estamos trabajando, con las enzimas que estamos evaluando, y que son muy parecidas al tracto digestivo humano”, aseveró.

Subrayó que estos trabajos, son un punto a favor del intercambio y la mejora académica, “porque hemos estado recibiendo estudiantes de Sonora, Veracruz, Estado de México y otros estados; es una labor importante para la UAT porque así fortalecemos los lazos de colaboración, y promovemos la generación de nuevos investigadores”, apuntó.

Por su parte, el tesista, Oscar Acosta Cabrera, describió que su trabajo pretende saber qué tanto puede beneficiar al ser humano el consumo de insectos. “Ya sabemos que se comen los insectos, pero no qué tanto puede beneficiarnos”, dijo.

“El trabajo es la exploración de insectos comestibles para aplicaciones alimentarias. Saber la digestibilidad de las proteínas de estos insectos a través de la experimentación”, concluyó.

Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo

Tampico, Tam.- La Facultad de Derecho y Ciencias Sociales Tampico (FADyCS) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) y la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, A. C., firmaron un convenio específico de colaboración que permitirá a los estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico realizar su servicio social o prácticas profesionales en alguno de los hoteles que formen parte de esta asociación.



El convenio tiene como fin contribuir en la formación profesional de los y las estudiantes para que fortalezcan el proceso enseñanza-aprendizaje mediante la práctica.

Se busca también fortalecer la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas de administración turística, y que adquieran una experiencia profesional a través de diversas actividades propias de su campo laboral.

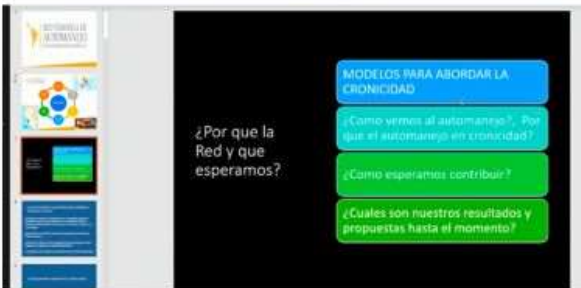
El acuerdo celebrado, tiene un alcance a nivel regional y está abierto a la colaboración en proyectos conjuntos de investigación en los ámbitos de la competitividad, el índice del desarrollo del turismo de la región, perspectivas de la actividad económica del turismo regional en el 2021, entre otros.

El convenio fue firmado por el Dr. Marco Antonio Cortina Saint André, director de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de Tampico y el Lic. Iñigo Fernández Bárcena, presidente de la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, con la presencia de personal directivo de dicha asociación y de la Coordinación de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico de la FADyCS.

Participa UAT en la red automanejo de enfermedades crónicas



La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) forma parte de la Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas, un equipo de profesionales que tienen como propósito común hacer frente al problema de salud que representan las Enfermedades Crónicas en las personas de Latinoamérica, promoviendo el automanejo como un componente importante en la atención de su salud.



Así lo describió la Dra. Isabel Peñarrieta de Córdoba, profesora investigadora de la Facultad de Enfermería Tampico y de organismos académicos de Lima, Perú, durante su conferencia “Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas”.

En la exposición del tema, dentro del Congreso Internacional Virtual de Enfermería 2020: “Desafío e Innovación en el cuidado ante las enfermedades emergentes”, explicó los modelos para abordar la cronicidad, el automanejo en la cronicidad y la contribución de la red en la que participan, las Facultades de Enfermería de Victoria y Tampico de la UAT, la Secretaría de Salud, Diris Lima Norte de Perú, y otros organismos e instituciones.

Explicó que los pacientes con problemas de salud crónicos necesitan una relación continua y terapéutica con el personal de salud, un seguimiento sistemático y valoraciones periódicas para detectar empeoramiento, además de una gestión más intensiva para pacientes de alto riesgo que no alcanzan los objetivos previstos y una coordinación del cuidado entre profesionales y niveles asistenciales.

Entre otros aspectos del tema, dijo que el objetivo es introducir un programa de calidad que mejore la atención ambulatoria en seis áreas: fomento de la autoayuda o autogestión, apoyo en la toma de decisión profesional, mejora a la atención clínica, sistemas de información electrónica, cambios en la organización y participación comunitaria.

Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias



Cd. Victoria, Tam.-Especialistas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) exploran las proteínas de insectos comestibles, que podrían ser utilizados para la elaboración de productos alimentarios.



UAT



Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el trabajo corresponde a la tesis de Oscar Acosta Cabrera, estudiante de la carrera de Ingeniería en Agrotecnología de la Universidad Politécnica “Francisco I. Madero” del Estado de Hidalgo.

Comentó, que el proyecto forma parte de la vinculación de UAT con instituciones de educación superior del país, y en este caso, el estudio versa sobre la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles.

“Es una estancia de investigación que está realizando aquí, de un mes y medio, viene a aprender algunas técnicas de laboratorio que le ayuden en su trabajo, y determinar la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles”, comentó.

“Lo que hacemos es explorar proteínas que son solubles en agua o hidrosolubles, que se pueden sacar fácilmente, y que en teoría, son las que podríamos asimilar más fácilmente”, agregó.

Continuó diciendo que esas proteínas se extraen y después se les hacen pruebas de digestibilidad, “se le ponen enzimas comerciales, que se parecen mucho a las enzimas humanas, y vemos cómo se comporta la proteína y sabemos si se digiere”, indicó.

Explicó que los insectos evaluados fueron: el Tenebrio, denominado comúnmente gusano de la harina, que es un escarabajo; la Hormiga Chicatana, que es una especie de hormiga cortadora de hojas americana; y el Chapulín de la Milpa (*Sphenarium purpurascens*).

“Encontramos que sí hay digestibilidad de esas proteínas, al menos de la fracción que estamos trabajando, con las enzimas que estamos evaluando, y que son muy parecidas al tracto digestivo humano”, aseveró.

Subrayó que estos trabajos, son un punto a favor del intercambio y la mejora académica, “porque hemos estado recibiendo estudiantes de Sonora, Veracruz, Estado de México y otros estados; es una labor importante para la UAT porque así fortalecemos los lazos de colaboración, y promovemos la generación de nuevos investigadores”, apuntó.

Por su parte, el tesista, Oscar Acosta Cabrera, describió que su trabajo pretende saber qué tanto puede beneficiar al ser humano el consumo de insectos. “Ya sabemos que se comen los insectos, pero no qué tanto puede beneficiarnos”, dijo.

“El trabajo es la exploración de insectos comestibles para aplicaciones alimentarias. Saber la digestibilidad de las proteínas de estos insectos a través de la experimentación”, concluyó.

Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo

Tampico, Tam.- La Facultad de Derecho y Ciencias Sociales Tampico (FADyCS) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) y la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, A. C., firmaron un convenio específico de colaboración que permitirá a los estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico realizar su servicio social o prácticas profesionales en alguno de los hoteles que formen parte de esta asociación.



El convenio tiene como fin contribuir en la formación profesional de los y las estudiantes para que fortalezcan el proceso enseñanza-aprendizaje mediante la práctica.

Se busca también fortalecer la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas de administración turística, y que adquieran una experiencia profesional a través de diversas actividades propias de su campo laboral.

El acuerdo celebrado, tiene un alcance a nivel regional y está abierto a la colaboración en proyectos conjuntos de investigación en los ámbitos de la competitividad, el índice del desarrollo del turismo de la región, perspectivas de la actividad económica del turismo regional en el 2021, entre otros.

El convenio fue firmado por el Dr. Marco Antonio Cortina Saint André, director de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de Tampico y el Lic. Iñigo Fernández Bárcena, presidente de la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, con la presencia de personal directivo de dicha asociación y de la Coordinación de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico de la FADyCS.

Participa UAT en la red automanejo de enfermedades crónicas



La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) forma parte de la Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas, un equipo de profesionales que tienen como propósito común hacer frente al problema de salud que representan las Enfermedades Crónicas en las personas de Latinoamérica, promoviendo el automanejo como un componente importante en la atención de su salud.



Así lo describió la Dra. Isabel Peñarrieta de Córdoba, profesora investigadora de la Facultad de Enfermería Tampico y de organismos académicos de Lima, Perú, durante su conferencia “Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas”.

En la exposición del tema, dentro del Congreso Internacional Virtual de Enfermería 2020: “Desafío e Innovación en el cuidado ante las enfermedades emergentes”, explicó los modelos para abordar la cronicidad, el automanejo en la cronicidad y la contribución de la red en la que participan, las Facultades de Enfermería de Victoria y Tampico de la UAT, la Secretaría de Salud, Diris Lima Norte de Perú, y otros organismos e instituciones.

Explicó que los pacientes con problemas de salud crónicos necesitan una relación continua y terapéutica con el personal de salud, un seguimiento sistemático y valoraciones periódicas para detectar empeoramiento, además de una gestión más intensiva para pacientes de alto riesgo que no alcanzan los objetivos previstos y una coordinación del cuidado entre profesionales y niveles asistenciales.

Entre otros aspectos del tema, dijo que el objetivo es introducir un programa de calidad que mejore la atención ambulatoria en seis áreas: fomento de la autoayuda o autogestión, apoyo en la toma de decisión profesional, mejora a la atención clínica, sistemas de información electrónica, cambios en la organización y participación comunitaria.

Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias



Cd. Victoria, Tam.-Especialistas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) exploran las proteínas de insectos comestibles, que podrían ser utilizados para la elaboración de productos alimentarios.



IUAT

VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD



Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el trabajo corresponde a la tesis de Oscar Acosta Cabrera, estudiante de la carrera de Ingeniería en Agrotecnología de la Universidad Politécnica “Francisco I. Madero” del Estado de Hidalgo.

Comentó, que el proyecto forma parte de la vinculación de UAT con instituciones de educación superior del país, y en este caso, el estudio versa sobre la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles.

“Es una estancia de investigación que está realizando aquí, de un mes y medio, viene a aprender algunas técnicas de laboratorio que le ayuden en su trabajo, y determinar la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles”, comentó.

“Lo que hacemos es explorar proteínas que son solubles en agua o hidrosolubles, que se pueden sacar fácilmente, y que en teoría, son las que podríamos asimilar más fácilmente”, agregó.

Continuó diciendo que esas proteínas se extraen y después se les hacen pruebas de digestibilidad, “se le ponen enzimas comerciales, que se parecen mucho a las enzimas humanas, y vemos cómo se comporta la proteína y sabemos si se digiere”, indicó.

Explicó que los insectos evaluados fueron: el Tenebrio, denominado comúnmente gusano de la harina, que es un escarabajo; la Hormiga Chicatana, que es una especie de hormiga cortadora de hojas americana; y el Chapulín de la Milpa (*Sphenarium purpurascens*).

“Encontramos que sí hay digestibilidad de esas proteínas, al menos de la fracción que estamos trabajando, con las enzimas que estamos evaluando, y que son muy parecidas al tracto digestivo humano”, aseveró.

Subrayó que estos trabajos, son un punto a favor del intercambio y la mejora académica, “porque hemos estado recibiendo estudiantes de Sonora, Veracruz, Estado de México y otros estados; es una labor importante para la UAT porque así fortalecemos los lazos de colaboración, y promovemos la generación de nuevos investigadores”, apuntó.

Por su parte, el tesista, Oscar Acosta Cabrera, describió que su trabajo pretende saber qué tanto puede beneficiar al ser humano el consumo de insectos. “Ya sabemos que se comen los insectos, pero no qué tanto puede beneficiarnos”, dijo.

“El trabajo es la exploración de insectos comestibles para aplicaciones alimentarias. Saber la digestibilidad de las proteínas de estos insectos a través de la experimentación”, concluyó.

Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo

Tampico, Tam.- La Facultad de Derecho y Ciencias Sociales Tampico (FADyCS) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) y la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, A. C., firmaron un convenio específico de colaboración que permitirá a los estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico realizar su servicio social o prácticas profesionales en alguno de los hoteles que formen parte de esta asociación.



El convenio tiene como fin contribuir en la formación profesional de los y las estudiantes para que fortalezcan el proceso enseñanza-aprendizaje mediante la práctica.

Se busca también fortalecer la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas de administración turística, y que adquieran una experiencia profesional a través de diversas actividades propias de su campo laboral.

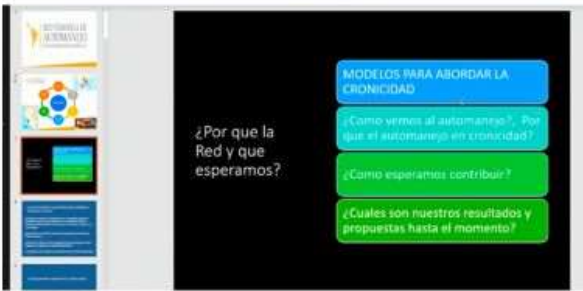
El acuerdo celebrado, tiene un alcance a nivel regional y está abierto a la colaboración en proyectos conjuntos de investigación en los ámbitos de la competitividad, el índice del desarrollo del turismo de la región, perspectivas de la actividad económica del turismo regional en el 2021, entre otros.

El convenio fue firmado por el Dr. Marco Antonio Cortina Saint André, director de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de Tampico y el Lic. Iñigo Fernández Bárcena, presidente de la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, con la presencia de personal directivo de dicha asociación y de la Coordinación de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico de la FADyCS.

Participa UAT en la red automanejo de enfermedades crónicas



La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) forma parte de la Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas, un equipo de profesionales que tienen como propósito común hacer frente al problema de salud que representan las Enfermedades Crónicas en las personas de Latinoamérica, promoviendo el automanejo como un componente importante en la atención de su salud.



Así lo describió la Dra. Isabel Peñarrieta de Córdoba, profesora investigadora de la Facultad de Enfermería Tampico y de organismos académicos de Lima, Perú, durante su conferencia “Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas”.

En la exposición del tema, dentro del Congreso Internacional Virtual de Enfermería 2020: “Desafío e Innovación en el cuidado ante las enfermedades emergentes”, explicó los modelos para abordar la cronicidad, el automanejo en la cronicidad y la contribución de la red en la que participan, las Facultades de Enfermería de Victoria y Tampico de la UAT, la Secretaría de Salud, Diris Lima Norte de Perú, y otros organismos e instituciones.

Explicó que los pacientes con problemas de salud crónicos necesitan una relación continua y terapéutica con el personal de salud, un seguimiento sistemático y valoraciones periódicas para detectar empeoramiento, además de una gestión más intensiva para pacientes de alto riesgo que no alcanzan los objetivos previstos y una coordinación del cuidado entre profesionales y niveles asistenciales.

Entre otros aspectos del tema, dijo que el objetivo es introducir un programa de calidad que mejore la atención ambulatoria en seis áreas: fomento de la autoayuda o autogestión, apoyo en la toma de decisión profesional, mejora a la atención clínica, sistemas de información electrónica, cambios en la organización y participación comunitaria.

Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias



Cd. Victoria, Tam.-Especialistas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) exploran las proteínas de insectos comestibles, que podrían ser utilizados para la elaboración de productos alimentarios.



VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD

IUAT



Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el trabajo corresponde a la tesis de Oscar Acosta Cabrera, estudiante de la carrera de Ingeniería en Agrotecnología de la Universidad Politécnica “Francisco I. Madero” del Estado de Hidalgo.

Comentó, que el proyecto forma parte de la vinculación de UAT con instituciones de educación superior del país, y en este caso, el estudio versa sobre la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles.

“Es una estancia de investigación que está realizando aquí, de un mes y medio, viene a aprender algunas técnicas de laboratorio que le ayuden en su trabajo, y determinar la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles”, comentó.

“Lo que hacemos es explorar proteínas que son solubles en agua o hidrosolubles, que se pueden sacar fácilmente, y que en teoría, son las que podríamos asimilar más fácilmente”, agregó.

Continuó diciendo que esas proteínas se extraen y después se les hacen pruebas de digestibilidad, “se le ponen enzimas comerciales, que se parecen mucho a las enzimas humanas, y vemos cómo se comporta la proteína y sabemos si se digiere”, indicó.

Explicó que los insectos evaluados fueron: el Tenebrio, denominado comúnmente gusano de la harina, que es un escarabajo; la Hormiga Chicatana, que es una especie de hormiga cortadora de hojas americana; y el Chapulín de la Milpa (*Sphenarium purpurascens*).

“Encontramos que sí hay digestibilidad de esas proteínas, al menos de la fracción que estamos trabajando, con las enzimas que estamos evaluando, y que son muy parecidas al tracto digestivo humano”, aseveró.

Subrayó que estos trabajos, son un punto a favor del intercambio y la mejora académica, “porque hemos estado recibiendo estudiantes de Sonora, Veracruz, Estado de México y otros estados; es una labor importante para la UAT porque así fortalecemos los lazos de colaboración, y promovemos la generación de nuevos investigadores”, apuntó.

Por su parte, el tesista, Oscar Acosta Cabrera, describió que su trabajo pretende saber qué tanto puede beneficiar al ser humano el consumo de insectos. “Ya sabemos que se comen los insectos, pero no qué tanto puede beneficiarnos”, dijo.

“El trabajo es la exploración de insectos comestibles para aplicaciones alimentarias. Saber la digestibilidad de las proteínas de estos insectos a través de la experimentación”, concluyó.

Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo

Tampico, Tam.- La Facultad de Derecho y Ciencias Sociales Tampico (FADyCS) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) y la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, A. C., firmaron un convenio específico de colaboración que permitirá a los estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico realizar su servicio social o prácticas profesionales en alguno de los hoteles que formen parte de esta asociación.



El convenio tiene como fin contribuir en la formación profesional de los y las estudiantes para que fortalezcan el proceso enseñanza-aprendizaje mediante la práctica.

Se busca también fortalecer la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas de administración turística, y que adquieran una experiencia profesional a través de diversas actividades propias de su campo laboral.

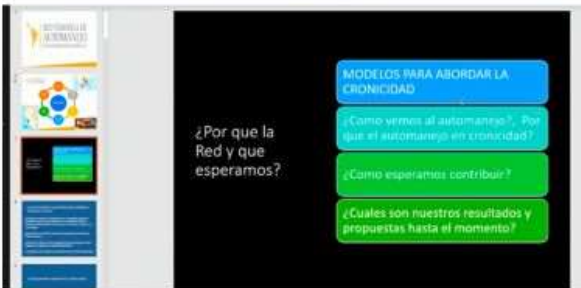
El acuerdo celebrado, tiene un alcance a nivel regional y está abierto a la colaboración en proyectos conjuntos de investigación en los ámbitos de la competitividad, el índice del desarrollo del turismo de la región, perspectivas de la actividad económica del turismo regional en el 2021, entre otros.

El convenio fue firmado por el Dr. Marco Antonio Cortina Saint André, director de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de Tampico y el Lic. Iñigo Fernández Bárcena, presidente de la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, con la presencia de personal directivo de dicha asociación y de la Coordinación de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico de la FADyCS.

Participa UAT en la red automanejo de enfermedades crónicas



La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) forma parte de la Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas, un equipo de profesionales que tienen como propósito común hacer frente al problema de salud que representan las Enfermedades Crónicas en las personas de Latinoamérica, promoviendo el automanejo como un componente importante en la atención de su salud.



Así lo describió la Dra. Isabel Peñarrieta de Córdoba, profesora investigadora de la Facultad de Enfermería Tampico y de organismos académicos de Lima, Perú, durante su conferencia “Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas”.

En la exposición del tema, dentro del Congreso Internacional Virtual de Enfermería 2020: “Desafío e Innovación en el cuidado ante las enfermedades emergentes”, explicó los modelos para abordar la cronicidad, el automanejo en la cronicidad y la contribución de la red en la que participan, las Facultades de Enfermería de Victoria y Tampico de la UAT, la Secretaría de Salud, Diris Lima Norte de Perú, y otros organismos e instituciones.

Explicó que los pacientes con problemas de salud crónicos necesitan una relación continua y terapéutica con el personal de salud, un seguimiento sistemático y valoraciones periódicas para detectar empeoramiento, además de una gestión más intensiva para pacientes de alto riesgo que no alcanzan los objetivos previstos y una coordinación del cuidado entre profesionales y niveles asistenciales.

Entre otros aspectos del tema, dijo que el objetivo es introducir un programa de calidad que mejore la atención ambulatoria en seis áreas: fomento de la autoayuda o autogestión, apoyo en la toma de decisión profesional, mejora a la atención clínica, sistemas de información electrónica, cambios en la organización y participación comunitaria.

Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias



Cd. Victoria, Tam.-Especialistas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) exploran las proteínas de insectos comestibles, que podrían ser utilizados para la elaboración de productos alimentarios.



IUAT



Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el trabajo corresponde a la tesis de Oscar Acosta Cabrera, estudiante de la carrera de Ingeniería en Agrotecnología de la Universidad Politécnica “Francisco I. Madero” del Estado de Hidalgo.

Comentó, que el proyecto forma parte de la vinculación de UAT con instituciones de educación superior del país, y en este caso, el estudio versa sobre la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles.

“Es una estancia de investigación que está realizando aquí, de un mes y medio, viene a aprender algunas técnicas de laboratorio que le ayuden en su trabajo, y determinar la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles”, comentó.

“Lo que hacemos es explorar proteínas que son solubles en agua o hidrosolubles, que se pueden sacar fácilmente, y que en teoría, son las que podríamos asimilar más fácilmente”, agregó.

Continuó diciendo que esas proteínas se extraen y después se les hacen pruebas de digestibilidad, “se le ponen enzimas comerciales, que se parecen mucho a las enzimas humanas, y vemos cómo se comporta la proteína y sabemos si se digiere”, indicó.

Explicó que los insectos evaluados fueron: el Tenebrio, denominado comúnmente gusano de la harina, que es un escarabajo; la Hormiga Chicatana, que es una especie de hormiga cortadora de hojas americana; y el Chapulín de la Milpa (*Sphenarium purpurascens*).

“Encontramos que sí hay digestibilidad de esas proteínas, al menos de la fracción que estamos trabajando, con las enzimas que estamos evaluando, y que son muy parecidas al tracto digestivo humano”, aseveró.

Subrayó que estos trabajos, son un punto a favor del intercambio y la mejora académica, “porque hemos estado recibiendo estudiantes de Sonora, Veracruz, Estado de México y otros estados; es una labor importante para la UAT porque así fortalecemos los lazos de colaboración, y promovemos la generación de nuevos investigadores”, apuntó.

Por su parte, el tesista, Oscar Acosta Cabrera, describió que su trabajo pretende saber qué tanto puede beneficiar al ser humano el consumo de insectos. “Ya sabemos que se comen los insectos, pero no qué tanto puede beneficiarnos”, dijo.

“El trabajo es la exploración de insectos comestibles para aplicaciones alimentarias. Saber la digestibilidad de las proteínas de estos insectos a través de la experimentación”, concluyó.

Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo

Tampico, Tam.- La Facultad de Derecho y Ciencias Sociales Tampico (FADyCS) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) y la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, A. C., firmaron un convenio específico de colaboración que permitirá a los estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico realizar su servicio social o prácticas profesionales en alguno de los hoteles que formen parte de esta asociación.



El convenio tiene como fin contribuir en la formación profesional de los y las estudiantes para que fortalezcan el proceso enseñanza-aprendizaje mediante la práctica.

Se busca también fortalecer la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas de administración turística, y que adquieran una experiencia profesional a través de diversas actividades propias de su campo laboral.

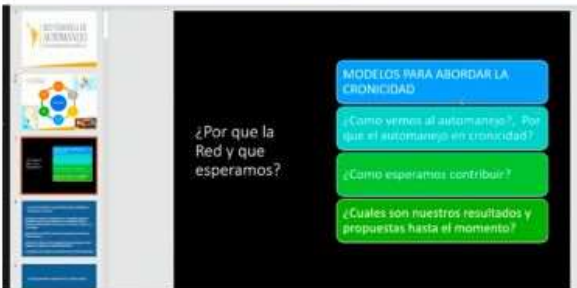
El acuerdo celebrado, tiene un alcance a nivel regional y está abierto a la colaboración en proyectos conjuntos de investigación en los ámbitos de la competitividad, el índice del desarrollo del turismo de la región, perspectivas de la actividad económica del turismo regional en el 2021, entre otros.

El convenio fue firmado por el Dr. Marco Antonio Cortina Saint André, director de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de Tampico y el Lic. Iñigo Fernández Bárcena, presidente de la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, con la presencia de personal directivo de dicha asociación y de la Coordinación de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico de la FADyCS.

Participa UAT en la red automanejo de enfermedades crónicas



La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) forma parte de la Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas, un equipo de profesionales que tienen como propósito común hacer frente al problema de salud que representan las Enfermedades Crónicas en las personas de Latinoamérica, promoviendo el automanejo como un componente importante en la atención de su salud.



Así lo describió la Dra. Isabel Peñarrieta de Córdoba, profesora investigadora de la Facultad de Enfermería Tampico y de organismos académicos de Lima, Perú, durante su conferencia “Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas”.

En la exposición del tema, dentro del Congreso Internacional Virtual de Enfermería 2020: “Desafío e Innovación en el cuidado ante las enfermedades emergentes”, explicó los modelos para abordar la cronicidad, el automanejo en la cronicidad y la contribución de la red en la que participan, las Facultades de Enfermería de Victoria y Tampico de la UAT, la Secretaría de Salud, Diris Lima Norte de Perú, y otros organismos e instituciones.

Explicó que los pacientes con problemas de salud crónicos necesitan una relación continua y terapéutica con el personal de salud, un seguimiento sistemático y valoraciones periódicas para detectar empeoramiento, además de una gestión más intensiva para pacientes de alto riesgo que no alcanzan los objetivos previstos y una coordinación del cuidado entre profesionales y niveles asistenciales.

Entre otros aspectos del tema, dijo que el objetivo es introducir un programa de calidad que mejore la atención ambulatoria en seis áreas: fomento de la autoayuda o autogestión, apoyo en la toma de decisión profesional, mejora a la atención clínica, sistemas de información electrónica, cambios en la organización y participación comunitaria.

Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias



Cd. Victoria, Tam.-Especialistas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) exploran las proteínas de insectos comestibles, que podrían ser utilizados para la elaboración de productos alimentarios.



VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD

UAT



Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el trabajo corresponde a la tesis de Oscar Acosta Cabrera, estudiante de la carrera de Ingeniería en Agrotecnología de la Universidad Politécnica "Francisco I. Madero" del Estado de Hidalgo.

Comentó, que el proyecto forma parte de la vinculación de UAT con instituciones de educación superior del país, y en este caso, el estudio versa sobre la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles.

“Es una estancia de investigación que está realizando aquí, de un mes y medio, viene a aprender algunas técnicas de laboratorio que le ayuden en su trabajo, y determinar la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles”, comentó.

“Lo que hacemos es explorar proteínas que son solubles en agua o hidrosolubles, que se pueden sacar fácilmente, y que en teoría, son las que podríamos asimilar más fácilmente”, agregó.

Continuó diciendo que esas proteínas se extraen y después se les hacen pruebas de digestibilidad, “se le ponen enzimas comerciales, que se parecen mucho a las enzimas humanas, y vemos cómo se comporta la proteína y sabemos si se digiere”, indicó.

Explicó que los insectos evaluados fueron: el Tenebrio, denominado comúnmente gusano de la harina, que es un escarabajo; la Hormiga Chicatana, que es una especie de hormiga cortadora de hojas americana; y el Chapulín de la Milpa (*Sphenarium purpurascens*).

“Encontramos que sí hay digestibilidad de esas proteínas, al menos de la fracción que estamos trabajando, con las enzimas que estamos evaluando, y que son muy parecidas al tracto digestivo humano”, aseveró.

Subrayó que estos trabajos, son un punto a favor del intercambio y la mejora académica, “porque hemos estado recibiendo estudiantes de Sonora, Veracruz, Estado de México y otros estados; es una labor importante para la UAT porque así fortalecemos los lazos de colaboración, y promovemos la generación de nuevos investigadores”, apuntó.

Por su parte, el tesista, Oscar Acosta Cabrera, describió que su trabajo pretende saber qué tanto puede beneficiar al ser humano el consumo de insectos. “Ya sabemos que se comen los insectos, pero no qué tanto puede beneficiarnos”, dijo.

“El trabajo es la exploración de insectos comestibles para aplicaciones alimentarias. Saber la digestibilidad de las proteínas de estos insectos a través de la experimentación”, concluyó.

Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo

Tampico, Tam.- La Facultad de Derecho y Ciencias Sociales Tampico (FADyCS) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) y la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, A. C., firmaron un convenio específico de colaboración que permitirá a los estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico realizar su servicio social o prácticas profesionales en alguno de los hoteles que formen parte de esta asociación.



El convenio tiene como fin contribuir en la formación profesional de los y las estudiantes para que fortalezcan el proceso enseñanza-aprendizaje mediante la práctica.

Se busca también fortalecer la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas de administración turística, y que adquieran una experiencia profesional a través de diversas actividades propias de su campo laboral.

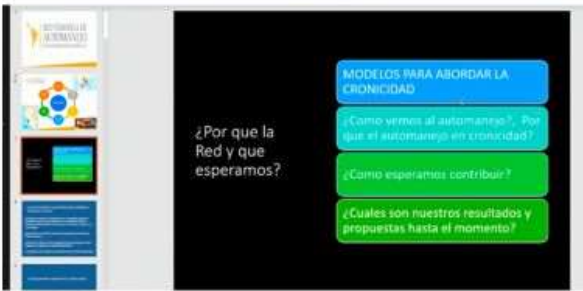
El acuerdo celebrado, tiene un alcance a nivel regional y está abierto a la colaboración en proyectos conjuntos de investigación en los ámbitos de la competitividad, el índice del desarrollo del turismo de la región, perspectivas de la actividad económica del turismo regional en el 2021, entre otros.

El convenio fue firmado por el Dr. Marco Antonio Cortina Saint André, director de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de Tampico y el Lic. Iñigo Fernández Bárcena, presidente de la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, con la presencia de personal directivo de dicha asociación y de la Coordinación de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico de la FADyCS.

Participa UAT en la red automanejo de enfermedades crónicas



La Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) forma parte de la Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas, un equipo de profesionales que tienen como propósito común hacer frente al problema de salud que representan las Enfermedades Crónicas en las personas de Latinoamérica, promoviendo el automanejo como un componente importante en la atención de su salud.



Así lo describió la Dra. Isabel Peñarrieta de Córdoba, profesora investigadora de la Facultad de Enfermería Tampico y de organismos académicos de Lima, Perú, durante su conferencia “Red de Automanejo de Enfermedades Crónicas”.

En la exposición del tema, dentro del Congreso Internacional Virtual de Enfermería 2020: “Desafío e Innovación en el cuidado ante las enfermedades emergentes”, explicó los modelos para abordar la cronicidad, el automanejo en la cronicidad y la contribución de la red en la que participan, las Facultades de Enfermería de Victoria y Tampico de la UAT, la Secretaría de Salud, Diris Lima Norte de Perú, y otros organismos e instituciones.

Explicó que los pacientes con problemas de salud crónicos necesitan una relación continua y terapéutica con el personal de salud, un seguimiento sistemático y valoraciones periódicas para detectar empeoramiento, además de una gestión más intensiva para pacientes de alto riesgo que no alcanzan los objetivos previstos y una coordinación del cuidado entre profesionales y niveles asistenciales.

Entre otros aspectos del tema, dijo que el objetivo es introducir un programa de calidad que mejore la atención ambulatoria en seis áreas: fomento de la autoayuda o autogestión, apoyo en la toma de decisión profesional, mejora a la atención clínica, sistemas de información electrónica, cambios en la organización y participación comunitaria.

Explora la UAT proteínas en insectos para aplicaciones alimentarias



Cd. Victoria, Tam.-Especialistas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) exploran las proteínas de insectos comestibles, que podrían ser utilizados para la elaboración de productos alimentarios.



Al respecto, el investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la UAT, Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, dijo que el trabajo corresponde a la tesis de Oscar Acosta Cabrera, estudiante de la carrera de Ingeniería en Agrotecnología de la Universidad Politécnica “Francisco I. Madero” del Estado de Hidalgo.

Comentó, que el proyecto forma parte de la vinculación de UAT con instituciones de educación superior del país, y en este caso, el estudio versa sobre la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles.

“Es una estancia de investigación que está realizando aquí, de un mes y medio, viene a aprender algunas técnicas de laboratorio que le ayuden en su trabajo, y determinar la digestibilidad de proteínas de insectos comestibles”, comentó.

“Lo que hacemos es explorar proteínas que son solubles en agua o hidrosolubles, que se pueden sacar fácilmente, y que en teoría, son las que podríamos asimilar más fácilmente”, agregó.

Continuó diciendo que esas proteínas se extraen y después se les hacen pruebas de digestibilidad, “se le ponen enzimas comerciales, que se parecen mucho a las enzimas humanas, y vemos cómo se comporta la proteína y sabemos si se digiere”, indicó.

Explicó que los insectos evaluados fueron: el Tenebrio, denominado comúnmente gusano de la harina, que es un escarabajo; la Hormiga Chicatana, que es una especie de hormiga cortadora de hojas americana; y el Chapulín de la Milpa (*Sphenarium purpurascens*).

“Encontramos que sí hay digestibilidad de esas proteínas, al menos de la fracción que estamos trabajando, con las enzimas que estamos evaluando, y que son muy parecidas al tracto digestivo humano”, aseveró.

Subrayó que estos trabajos, son un punto a favor del intercambio y la mejora académica, “porque hemos estado recibiendo estudiantes de Sonora, Veracruz, Estado de México y otros estados; es una labor importante para la UAT porque así fortalecemos los lazos de colaboración, y promovemos la generación de nuevos investigadores”, apuntó.

Por su parte, el tesista, Oscar Acosta Cabrera, describió que su trabajo pretende saber qué tanto puede beneficiar al ser humano el consumo de insectos. “Ya sabemos que se comen los insectos, pero no qué tanto puede beneficiarnos”, dijo.

“El trabajo es la exploración de insectos comestibles para aplicaciones alimentarias. Saber la digestibilidad de las proteínas de estos insectos a través de la experimentación”, concluyó.

Impulsan UAT y Asociación Mexicana de Hoteles carrera de turismo

Tampico, Tam.- La Facultad de Derecho y Ciencias Sociales Tampico (FADyCS) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) y la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, A. C., firmaron un convenio específico de colaboración que permitirá a los estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico realizar su servicio social o prácticas profesionales en alguno de los hoteles que formen parte de esta asociación.



El convenio tiene como fin contribuir en la formación profesional de los y las estudiantes para que fortalezcan el proceso enseñanza-aprendizaje mediante la práctica.

Se busca también fortalecer la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas de administración turística, y que adquieran una experiencia profesional a través de diversas actividades propias de su campo laboral.

El acuerdo celebrado, tiene un alcance a nivel regional y está abierto a la colaboración en proyectos conjuntos de investigación en los ámbitos de la competitividad, el índice del desarrollo del turismo de la región, perspectivas de la actividad económica del turismo regional en el 2021, entre otros.

El convenio fue firmado por el Dr. Marco Antonio Cortina Saint André, director de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de Tampico y el Lic. Iñigo Fernández Bárcena, presidente de la Asociación Mexicana de Hoteles de Tampico, Madero y Altamira, con la presencia de personal directivo de dicha asociación y de la Coordinación de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico de la FADyCS.