

REVISTA icatech



**NUESTRO COMPROMISO ES CONTIGO
HACEMOS LA DIFERENCIA**



REVISTA DIGITAL MENSUAL

MTRA. FABIOLA LIZBETH ASTUDILLO REYES
DIRECTORA GENERAL

MTRO. JAVIER ENRÍQUE LÓPEZ RUÍZ
DIRECTOR EJECUTIVO

MTRO. ROBERTO EDUARDO GRAJALES GONZÁLEZ
DIRECTOR EDITORIAL

LIC. JESÚS GERARDO HERRERA ANZUETO
COORDINADOR DEL PROYECTO

LIC. BRENDA GUADALUPE CALVO BESARES
EDITORA

LIC. DUBIN VÁZQUEZ CRUZ
FOTOGRAFÍA

COLABORADORES
LIC. CITLALI CAROLINA MORALES CORROY
LIC. JUAN CARLOS MADRIGAL GARCÍA

DISEÑADORES
LIC. ALEJANDRA MUÑOA DUCHATEAU
LIC. LUIS ALBERTO NUCAMENDI VILLA



INSTITUTO DE
CAPACITACIÓN Y VINCULACIÓN
TECNOLÓGICA DEL ESTADO DE CHIAPAS
GOBIERNO DE CHIAPAS

www.icatech.gob.mx

Publicación digital del Instituto de
Capacitación y Vinculación,
Tecnológica del Estado de Chiapas, de
periodicidad mensual.

Consejo Editorial





**“NUNCA PARES, NUNCA TE CONFORMES, HASTA QUE
LO BUENO SEA MEJOR Y LO MEJOR EXCELENTE.”
ANÓNIMO**

Seguimos llevan la capacitación a todos los rincones de Chiapas, con el firme compromiso de transformar a la sociedad, de darle a las personas las herramientas del conocimiento.

El Instituto de Capacitación y Vinculación Tecnológica del Estado de Chiapas (ICATECH), trabaja de manera dedicada a formar personas de cambio, de forjar una sociedad de emprendimiento para un mejor futuro.

Hoy el ICATECH se mantiene más cercano a la gente, somos un instituto que a través de sus Unidades de Capacitación, Acciones Móviles y Unidades Móviles, llegamos a los rincones más apartados de la geografía estatal, tal como lo ha instruido nuestro gobernador Rutilio Escandón Cadenas, de acercar nuestros servicios a la sociedad.

Estamos seguros de que hemos avanzado, pero sabemos que nos falta mucho más, por ello cada día redoblamos esfuerzos para ser una institución aliada de la sociedad.

En ICATECH hacemos el cambio.

**Mtra. Fabiola Lizbeth Astudillo Reyes
Directora General del ICATECH**



SUMAN ESFUERZOS PARA LLEVAR LA CAPACITACIÓN A ALTAMIRANO

- *ICATECH, CONCEJO MUNICIPAL Y SISTEMA DIF MUNICIPAL REALIZAN LA FIRMA DE CONVENIOS DE COLABORACIÓN INTERINSTITUCIONALES Y ENTREGAN CONSTANCIAS DE CAPACITACIÓN.*

Con la finalidad de brindar la capacitación para y en el trabajo, el Instituto de Capacitación y Vinculación Tecnológica del Estado de Chiapas (ICATECH), llevó a cabo la Firma de Convenio General de Colaboración con el Concejo Municipal y el Sistema DIF Municipal de Altamirano, Chiapas.

Así también, se realizó la entrega de constancias de capacitación a beneficiarios con los cursos de “Estilo de Corte de Cabello”, “Elaboración de Variedades de Pizza”, “Postres a Base de Gelatina”, “Injertos en Cacao y Cítricos” y “Productos, Herramientas y Combinaciones en el Automaquillaje”.

La Directora General del ICATECH, Fabiola Lizbeth Astudillo Reyes, señaló que sin duda esta firma de convenio de colaboración va a traer grandes beneficios a este municipio, porque “estamos trayendo bienestar social, estamos trayendo la transformación de las conciencias, de las mentes, el que podamos aportar a cada ciudadano, conocimiento nuevo, conocimiento fresco, el que aprendan un oficio”.

Así también, destacó que acercarse al ICATECH es cambiar de mentalidad, porque se aprenden conocimientos que pueden poner en práctica para su beneficio, “algo que ha instruido nuestro gobernador Rutilio Escandón, llevar el bien común, bien social, porque si le va bien a ustedes le va bien al municipio y a Chiapas”.

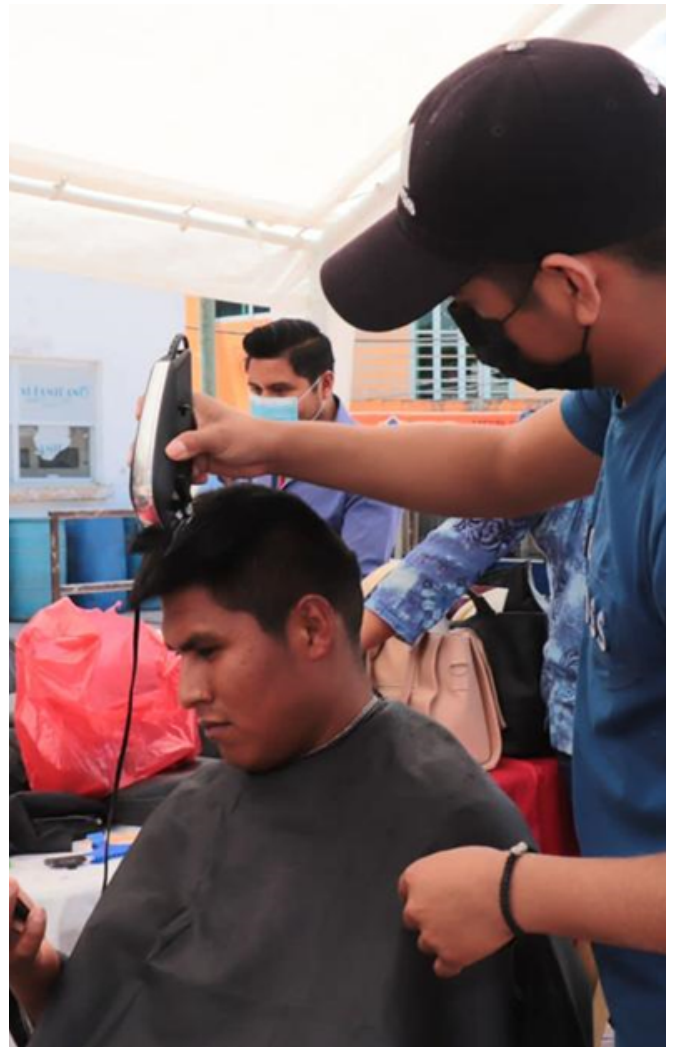
En tanto, durante su participación, María García López, Presidenta Concejal del Municipio de Altamirano, dijo que “estamos haciendo este convenio con ICATECH para que la sociedad aprenda un oficio para poder salir adelante o tener su propio negocio en donde ustedes desean, y damos gracias al gobernador Rutilio Escandón por su gran apoyo, que nos ha volteado a ver con el ICATECH”.

Por su parte, Manuel Pérez Huet, beneficiario de capacitación, agradeció al ICATECH por tomar en cuenta el municipio de Altamirano, para llevar los cursos de capacitación, que será de gran importancia para el desarrollo económico del municipio, ya que podrán emprender un negocio y crear empleos.

Finalmente, durante su participación, Emilio Ramón Ramírez Guzmán, Secretario para el Desarrollo Sustentable de los Pueblos Indígenas, recalcó que con estas capacitaciones se lleva bienestar a las comunidades, “es impulsar el emprendimiento, hoy en este gobierno la instrucción es caminar donde camina nuestra gente, las mujeres y los hombres, donde hay necesidades, para saber qué necesidades hay en las comunidades”.

En dicho evento, se contó también con la presencia de la Directora del DIF Municipal, Hilda Montoya Ocegüera, del Presidente del DIF Municipal, Amalio López Jiménez, la Primera Regidora del Concejo Municipal, Mayra Teresa Pérez López, el Segundo Regidor del Concejo Municipal, Cristóbal Gómez Santiz, Tercer Regidor del Concejo Municipal, Óscar Gómez Velasco y el Pastor, Abraham Mario Camacho Cancino, Representante Legal de la Iglesia Refugio de Esperanza.

Además del Encargado de la Dirección de la Unidad de Capacitación Ocosingo del ICATECH, Jesús Antonio Moguel Brindis, el Coordinador Regional del Programa Sembrando Vida, Hilario Lorenzo Ruiz, así como Roberto Ballinas Gómez y Luis David Barrera Flores, Representante Legal y Coordinador de Servicios y Eventos Especiales del Concejo Municipal de Altamirano, respectivamente.





SECRETARÍA
DE PROTECCIÓN CIVIL
GOBIERNO DE CHIAPAS



¡Protégete ante las inundaciones!

Ante una inundación acude a un **refugio temporal** y no olvides llevar a tus mascotas a un lugar seguro, ellas también forman parte de tu familia.



911 EMERGENCIAS

Protección Civil Chiapas

Pcivilchiapas

@pcivilchiapas

pcivilchiapas

Con información de la Coordinación Nacional de Protección Civil.



El huevo: mitos y realidades

“Es muy importante la capacitación, porque a través de ella se va aprendiendo cosas nuevas”

Por: Elissa Viridiana Selvas Vázquez

El huevo es un alimento que aporta proteína de alta calidad y numerosos nutrientes con potenciales beneficios para la salud.

Al considerar al huevo como alimento, no solo debe tomarse en cuenta su contenido en colesterol, sino también el resto de sus componentes, mismos que pueden ayudar a mejorar el estado nutritivo y la salud en general.

El huevo es uno de los alimentos de origen animal más saludables y cuenta con un valor nutricional muy importante.

Contiene:

· Vitaminas liposolubles A y E que son antioxidantes, así como pigmentos carotenoides como la luteína, zeaxantina y xantofilas con poder antioxidante que le dan su color característico que nos protegen contra las cataratas y la degeneración macular.

· Es fuente natural de vitamina D, esencial para el buen funcionamiento del sistema inmunológico.

· Contiene colina, necesaria para la formación y el funcionamiento normal del cerebro, la memoria y el sistema nervioso, además previene el deterioro cognitivo ligado al envejecimiento, ayuda a la función hepática y a la prevención de algunos tipos de cáncer.

· Vitamina B1, B6 y B12, ácido fólico, biotina y ácido pantoténico

· Fósforo, Zinc, Hierro, Yodo y Selenio

A pesar de ser un alimento funcional y altamente nutritivo, existen muchos mitos con respecto a su consumo, hablemos de los más frecuentes:

1. Es malo para la salud porque eleva el colesterol. ¡FALSO!

En los años 70's la Enfermedad Cardiovascular surgió como causa considerable de morbilidad y mortalidad en el mundo y se identificó como un factor de riesgo los niveles elevados de colesterol en sangre, llevando a muchos profesionales e instituciones de la salud a limitar el consumo de alimentos que lo contienen de manera natural, entre estos al huevo. Sin embargo, hoy en día se sabe que los niveles de colesterol en sangre y el riesgo de enfermedad cardiovascular dependen más bien de otros factores como los patrones de alimentación, el estilo de vida, la genética, el estrés, el sedentarismo y el consumo continuo y excesivo de alimentos ultraprocesados.

2. Los huevos rojos son más nutritivos. ¡FALSO!

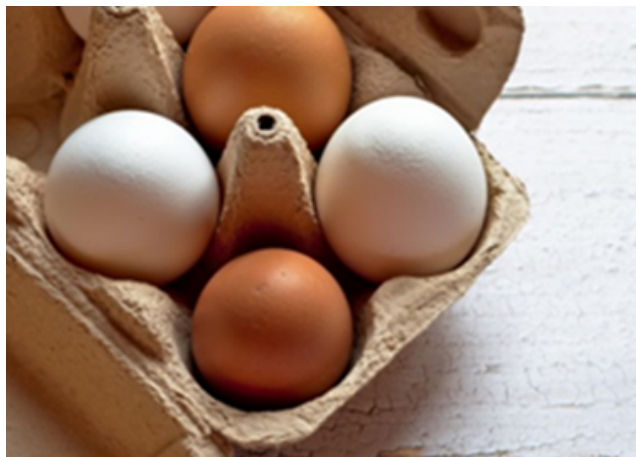
La única diferencia es el color del cascarón, que depende de la raza de la gallina que lo puso, pero su composición y contenido nutricional es el mismo, no afecta su calidad, sabor y usos culinarios.

3. Es bueno comer huevo crudo. ¡FALSO!

Esta es una práctica de años, sin embargo la clara de huevo sólo se digiere si está cocida, así es que si queremos recibir los beneficios del huevo es necesario consumirlo cocinado. Adicionalmente, al consumirlo crudo se corre el riesgo de infección por salmonella toda vez que no se pasa el alimento por una fuente de calor que elimine esta bacteria.

4. El huevo se debe lavar. DEPENDE

El cascarón tiene una estructura porosa que facilita el intercambio de oxígeno y bióxido de carbono desde el interior del huevo, de manera natural, y está recubierto por una membrana de proteína llamada cutícula, la cual sella los poros y frena la entrada de microorganismos al interior del huevo.



5. Es mejor comer solo claras. ¡FALSO!

Como lo hemos mencionado, tanto la clara como la yema aportan una excelente combinación de nutrientes, dejar de consumir una nos hace perder parte de los beneficios completos que este alimento ofrece. En sí es un alimento de bajo aporte calórico (1 pieza 70 Kcal aprox.) es saciante por lo que nos permite sentirnos satisfechos por más tiempo. Si no existe alguna indicación médica justificada para evitar su consumo, es seguro consumir hasta 1 pieza al día. Además, comer solo la clara o solo la yema genera mucho desperdicio de alimentos.



FUENTES:

- Dussailant, Catalina, Echeverría, Guadalupe, Rozowski, Jaime, Velasco, Nicolás, Arteaga, Antonio, & Rigotti, Attilio. (2017). Consumo de huevo y enfermedad cardiovascular: una revisión de la literatura científica. *Nutrición Hospitalaria*, 34(3), 710-718. <https://dx.doi.org/10.20960/nh.473>
- Torre Marina, M. C. (2004). El huevo: mitos, realidades y beneficios. *HE*, (5), 87-100. Recuperado a partir de <https://revistas.up.edu.mx/ESDAI/article/view/1332>

icatech

EVOLUCIONAMOS

Para estar más cerca de ti.

**CONSULTA NUESTROS CURSOS
Y CAPACÍTATE CON NOSOTROS**



www.icatech.gob.mx



Icatech Chiapas



IcatechChiapasOficial



@IcatechOficial



Icatech Chiapas



FORTALECIENDO LAS CAPACIDADES ADMINISTRATIVAS DE LAS ORGANIZACIONES PESQUERAS DEL ESTADO.

En el marco del Plan Estatal de Desarrollo, dentro de la estrategia institucional “Fortalecer las capacidades de los pescadores con enfoque de resiliencia”, la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno del Estado de Chiapas, a través de la Dirección de Capacitación y Asistencia Técnica de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, trabaja en acciones de capacitación que tienen como propósito principal, fortalecer las capacidades individuales de todos y cada uno de los pescadores socios que conforman las organizaciones sociales atendidas en la región, a través de la transmisión de conocimientos en materia administrativa, legal y contable, de manera directa, práctica, clara y sencilla, fortaleciendo, al mismo tiempo, las capacidades técnicas, administrativas, legales y contables de la colectividad, es decir, de la organización social en su conjunto, con lo que se busca lograr que las organizaciones sociales pesqueras, en su mayoría en la forma de sociedades cooperativas, figura legal predominante dentro del sector pesquero de la entidad, funcionen como verdaderas empresas sociales, eficientando sus procesos administrativos, productivos y comerciales, en beneficio de sus agremiados.

El proyecto “Fortalecimiento de Las Capacidades Pesqueras” nace de una realidad social caracterizada por la desorganización e irregularidad en los procesos cooperativos al interior de las organizaciones pesqueras, fenómeno que se refleja en un marcado desinterés por parte de los socios en lograr sus metas productivas y económicas como cooperativistas, dejando de lado sus obligaciones estipuladas en las cláusulas o estatutos de las bases constitutivas que rigen la funcionalidad de la organización a la que pertenecen, documento cuyo contenido por lo general, el socio pescador desconoce.



La Línea de Acción del proyecto consiste en apoyar a las organizaciones pesqueras de la entidad, con personal técnico especializado con amplio conocimiento en la materia, para la impartición de talleres de capacitación en materia administrativa, legal y contable, de manera presencial, directa, práctica y sencilla, tratando de ser los más claros y precisos posibles, estableciendo un diálogo con los capacitados, incentivando la participación y la reafirmación de conocimientos.

La impartición de talleres de capacitación, en esencia, están orientados a la formación y consolidación del capital humano (pescadores socios), promoviendo un cambio de actitud en todos y cada uno de los pescadores socios, para lograr un mayor dinamismo en los modelos de organización y eficiencia en su actividad productiva, convirtiendo a la sociedad, en una empresa rentable; teniendo como propósito final, el ordenamiento, para un aprovechamiento adecuado y respetuoso de los recursos naturales pesqueros marinos y dulce acuícolas.

Esta capacitación debe ser muy cuidadosa en el sentido de que va dirigida a una población que en su mayoría no cuentan con una amplia formación escolar, por lo que se maneja un lenguaje claro y sencillo, tratando de que la transmisión de los conocimientos sea eficiente, se abordan temas específicos como lo son: derechos y obligaciones de los socios, funciones de cada uno de los integrantes de los consejos de Administración y de Vigilancia, así como las comisiones especiales, órganos de dirección y administración de la sociedad, libros sociales y libros contables que debe manejar la sociedad, formas de convocar y formalizar asambleas generales, cómo elaborar cortes de caja, cómo llevar a cabo los registros de actas de asamblea y de producción, entre otros. Lo anterior con base en lo establecido en la Ley General de Sociedades Cooperativas y en las bases del acta constitutiva de la sociedad.

La idea es que en el proceso, el socio pescador deje de ser el ente pasivo que solo recibe la capacitación, para lograr un diálogo de aprendizaje, dónde consolide el conocimiento básico contenido en los estatutos y en la Ley que rigen la operatividad de su sociedad, para ser un mejor cooperativista y un productor exitoso; proceso que va reforzado por el acompañamiento y la asistencia técnica a los representantes legales de la organización, durante el proceso de gestión social ante las diversas dependencias normativas y de fomento.



● *Colaboración de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca*

CHIAPAS BIRDING AND PHOTO FESTIVAL


19 al 21
ABRIL
2023

TUXTLA GUTIÉRREZ
CHIAPAS

www.chiapasbirdingfestival.com



 visitchiapas.com

 [visitchiapasmx](https://www.facebook.com/visitchiapasmx)

 [visitchiapas.mx](https://www.instagram.com/visitchiapas.mx)



CONCLUYEN CURSOS DE CAPACITACIÓN EN SCLC Y ZINACANTÁN

**A través de la Unidad de Capacitación en San Cristóbal de las Casas y de las Aulas Móviles de "Preparación de alimentos" y "Corte y confección", en Zinacantán.*

Dentro del marco del programa "Aprende y emprende", el Instituto de Capacitación y Vinculación Tecnológica del Estado de Chiapas (ICATECH), llevó a cabo la culminación de sus cursos de capacitación en la Unidad de Capacitación San Cristóbal de las Casas y a través de las Aulas Móviles de las especialidades de "Preparación de alimentos" y "Corte y confección".

El ICATECH dio a conocer que a través de su Aula Móvil de "Preparación de alimentos", instalada en el municipio de Zinacantán, se impartieron las especialidades de Elaboración de alitas, boneless, salsas y aderezos, Elaboración de platillos orientales y Elaboración de variedades de pan.

En tanto, que a través del Aula Móvil de Corte y Confección se llevó a cabo el curso de la especialidad de "Costura básica", así también, instructores de este instituto impartieron la especialización en "Primeros auxilios", en el Colegio La Salle, de San Cristóbal de las Casas.

De esta manera, el ICATECH continúa brindando su trabajo de capacitación en todos los rincones de la geografía chiapaneca, con el objetivo de promover el autoempleo y ser personas de cambio en la sociedad.



Descarga nuestra app

icatech



DISPONIBLE EN

Google Play



Disponible en

App Store



REGISTRO

INICIAR SESIÓN

Visita nuestro aviso de privacidad [AQUÍ](#)



ICATECH CONCLUYE CURSO DE AUTOMAQUILLAJE EN TAPACHULA

** Dirigida a mujeres con el deseo de aprender las técnicas del cuidado de la piel y mejorar su imagen, además de poder desempeñarse en el futuro con un proyecto*

Con la finalidad de brindar los conocimientos sobre el automaquillaje, el Instituto de Capacitación y Vinculación Tecnológica del Estado de Chiapas, llevó a cabo en la ciudad de Tapachula, el curso "Productos, herramientas y combinaciones en el Automaquillaje".

Dicha especialidad fue dirigida a mujeres con el deseo de aprender las técnicas del cuidado de la piel y mejorar su imagen, además de poder desempeñarse en el futuro con un proyecto que pueda redituarse mayores ingresos.

Al culminar el curso, el Instituto de Capacitación y Vinculación Tecnológica del Estado de Chiapas (ICATECH), realizó la entrega de las constancias de capacitación, con validez oficial de la Secretaría de Educación Pública (SEP), a las personas beneficiadas.

Es de esta manera, es como el ICATECH brinda los conocimientos para que las personas cuenten con un mejor desempeño laboral, y puedan desarrollar su destreza laboral.



ENTREGA ICATECH CONSTANCIAS DE CAPACITACIÓN EN OCOZOCOAUTLA Y CINTALAPA



Dentro del marco del programa "Aprende y Emprende", el ICATECH dio a conocer que se entregaron constancias en las especialidades de "Instalación y mantenimiento de aire acondicionado minisplit", "Reparación de celulares básicos", "Principios de electricidad", "Carpintería básica", "Elaboración de jabones artesanales" y "Elaboración de pizzas caseras".

Así como los temas de "Reparación de electrodomésticos básicos del hogar", "Estilismo y diseño de imagen", "Elaboración de mermeladas y conservación de frutas" y "Protocolo para la inspección en rastro y procesos sanitarios en la industria cárnica".

Es a través de este programa, como el ICATECH brinda la oportunidad de desarrollarse laboralmente, ya sea especializándose en su trabajo o emprendiendo un proyecto personal.

De esta manera, el ICATECH continúa llevando los más de 600 temas de especialización a la sociedad chiapaneca, para brindar la oportunidad de adquirir conocimientos que pueda transformarlas en personas de cambio.

**Entregan constancias en las especialidades de "Instalación y mantenimiento de aire acondicionado minisplit", "Reparación de celulares básicos", "Principios de electricidad", "Carpintería básica", "Elaboración de jabones artesanales" y "Elaboración de pizzas caseras" entre otros*



Emprendedoras ICATECH



Entrevista con Nury Jiménez

“**Repostería Vamelu**” es una empresa emprendida por la señora Nury del Ivane Jiménez Pérez, en el municipio de Comitán de Domínguez, motivada a aprender cada día más decide tomar los cursos del ICATECH, en la Unidad de Capacitación Comitán.

“Lo que me ha gustado es que los chefs nos enseñan las recetas básicas, pero depende de uno como lo desarrolle y como lo emprenda más que nada que lo ponga en práctica”.

La señora Nury nos menciona qué Icatech “es una base, una plataforma, para que más adelante puedan emprender un negocio y puedan simplemente satisfacer a nuestra familia con un bocado, una galleta o una comida que nosotros elaboramos ahí”.

Hace mención que su fuerte son los cupcakes, pastel de tres leches y lo que son postres en general, mencionando que acaba de tomar un curso de elaboración de mesas para fiestas, “realmente lo que nos ayuda mucho a nosotros como aprendices es que los chefs nos ayudan, nos dan muchos tips para poder desarrollarlos y hacer el negocio propio”.

Invita a todos los que se puedan capacitar, que se acerquen al ICATECH, donde les darán un seguimiento, “hay que tener un poco de paciencia, pero al final es un curso muy bonito, que cada uno vamos a ir buscando lo que nos gusta para poderlo emprender desde casa”.

Lo anterior es uno de los muchos casos de éxito que el ICATECH ha logrado en la sociedad chiapaneca.

ICATIPS

RECOMENDACIONES PARA ELEGIR UN AIRE ACONDICIONADO

Algunas recomendaciones:

En época de calor, se requiere de algunos equipos de aire acondicionado y muchas veces no sabemos como elegir, es por eso que aquí te brindamos unas sugerencias para tener el equipo adecuado.

Potencia

Un detalle importante que se debe poner atención es la potencia del equipo a adquirir.

Para tener un buen desempeño del equipo es necesario medir el espacio donde se va a instalar, así como observar las condiciones como ventanas que permitan la entrada de calor.

De manera regular se utilizan equipos de 2.5. kW, en un espacio de 20 m².

Ruido

Al adquirir un equipo de aire acondicionado es importante verificar es el ruido que provoca, ya sea por las aspas o por la salida de aire, y de esa manera evitar molestia a la hora de su uso. Un aire acondicionado no debe pasar de los 24 decibelios en modo silencioso.

Coste y consumo

Para que un equipo de aire acondicionado sea bueno, no necesariamente tiene que ser caro o de gran tamaño, hay que checar su capacidad de consumo, para que no vaya a afectar la economía.

La cantidad de energía que gasta el equipo se marca desde la A + + + hasta la G. Lo recomendable es que el equipo que se elija tenga A + + +, A + +, A + o A.

Cualquier letra fuera de las señaladas representan alto costo de energía.

Control inalámbrico o wifi

Los avances tecnológicos brindan la oportunidad de mayor comodidad y en el caso de los aires acondicionados, el control inalámbrico brinda la comodidad de poder controlarlo a distancia, incluso a través del celular, haciendo la vida mucho más fácil.

Funciones especiales

Los aires acondicionados se han convertido en un equipo de gran importancia, tanto que facilitan la vida con las diversas funciones con las que cuentan, como la de autolimpieza y control de temperatura.

Autolimpieza

La mayoría de aires acondicionados actualmente cuentan con la función de autolimpieza, con lo cual se evitan el polvo y malos olores.



CALENDARIO DE CURSOS MES DE SEPTIEMBRE



INSTITUTO DE
CAPACITACIÓN Y VINCULACIÓN
TECNOLÓGICA DEL ESTADO DE CHIAPAS
GOBIERNO DE CHIAPAS

icatech

UNIDAD DE CAPACITACIÓN YAJALÓN

PRINCIPIOS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA
CONTACTO: 919 104 9051

COMPUTACIÓN ELEMENTAL
CONTACTO: 919 104 9051

ELABORACIÓN DE PASTELES CASEROS
CONTACTO: 919 116 8282

COLORIMETRÍA BÁSICA
CONTACTO: 919 116 8282

PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE LOS DERECHOS
HUMANOS DE LAS MUJERES
CONTACTO: 919 125 9865

ELABORACIÓN DE VESTIDO
CONTACTO: 919 125 9865

REPOSTERÍA BÁSICA
CONTACTO: 919 108 1629

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE CON CALIDAD
CONTACTO: 919 100 2673

TÉCNICAS DE MAQUILLAJE
CONTACTO: 919 100 2673

ELABORACIÓN DE ALITAS, BONELESS, SALSAS Y
ADEREZOS
CONTACTO: 919 124 1160

ELABORACIÓN DE PASTELES CASEROS
CONTACTO: 919 124 1160

PRODUCTOS HERRAMIENTAS
Y COMBINACIONES EN EL
AUTOMAQUILLAJE
CONTACTO: 919 111 7115

ANTOJITOS MEXICANOS
CONTACTO: 919 111 7115



UNIDAD DE CAPACITACIÓN OCOSINGO

ELABORACIÓN DE GELATINAS GOURMET
CONTACTO: 919 128 4481

ANTOJITOS MEXICANOS
CONTACTO: 919 128 4481

ELABORACIÓN DE PASTELES DE LETRAS Y NÚMEROS
CONTACTO: 919 128 4481

ELABORACIÓN DE PAN DULCE TRADICIONAL MEXICANO
CONTACTO: 919 128 4481

ELABORACIÓN DE CARNES FRÍAS Y EMBUTIDOS
CONTACTO: 919 128 4481

CORTE DE CABELLO BÁSICO
CONTACTO: 919 143 7345

TENDENCIAS Y EFECTOS EN UÑAS ACRÍLICAS
CONTACTO: 919 143 7345

PRODUCTOS, HERRAMIENTAS Y COMBINACIONES EN EL AUTOMAQUILLAJE
CONTACTO: 919 143 7345

ELABORACIÓN DE PASTELES CASEROS
CONTACTO: 919 143 7345

COCINA MEXICANA
CONTACTO: 919 164 8137

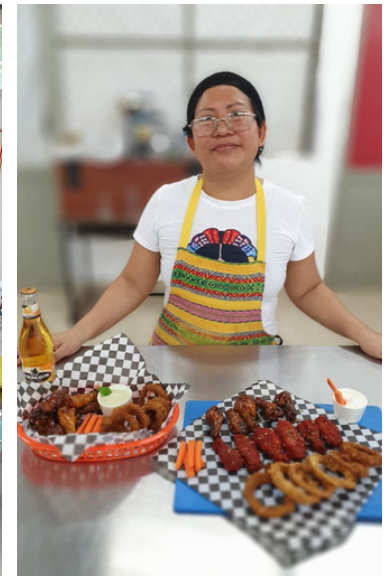
ELABORACIÓN DE MERMELADAS Y CONSERVACION DE FRUTA
CONTACTO: 919 164 8137

ELABORACIÓN DE CREMA DE LICOR
CONTACTO: 919 164 8137

ELABORACIÓN DE CARNES FRÍAS
CONTACTO: 919 164 8137

ELABORACIÓN DE ANTOJITOS Y BOTANAS REGIONALES
CONTACTO: 919 154 1312

ELABORACIÓN DE ALIMENTOS BALANCEADOS PARA BOVINOS
CONTACTO: 963 102 8530



UNIDAD DE CAPACITACIÓN REFORMA

INGLÉS I

CONTACTO: 9171074653

EXTENSIÓN DE PESTAÑA PELO A PELO

CONTACTO: 9171074653

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE AIRE

ACONDICIONADO

CONTACTO: 9171074653

SOLDADURA BÁSICA

CONTACTO: 9171074653

TÉCNICAS DE MANICURA Y PEDICURA

CONTACTO: 9321129012

DECORACIÓN DE PASTELES

CONTACTO: 9932507197

ELABORACIÓN DE BOCADILLOS CON MASA DE HOJALDRE

CONTACTO: 9932507197



UNIDAD DE CAPACITACIÓN SAN CRISTÓBAL

FRANCÉS COMUNICATIVO BÁSICO INICIAL
CONTACTO: 967 103 7979 Y 967 1217469

INGLÉS BÁSICO I
CONTACTO: 967 103 7979 Y 967 1217469

LENGUA DE SEÑAS MEXICANA NIVEL BÁSICO
CONTACTO: 967 103 7979 Y 967 1217469

**ELABORACIÓN DE TARTAS CASERAS,
DULCES Y SALADAS**
CONTACTO: 967 130 6743

TÉCNICAS DE COSTURA BÁSICA
CONTACTO: 967 130 6743

**TÉCNICAS DE CORTE DE CABELLO PARA
DAMA Y CABALLERO**
CONTACTO: 967 130 6743

FOTOGRAFÍA BÁSICA
CONTACTO: 967 165 4338

**ELABORACIÓN DE TARTAS CASERAS DULCES Y
SALADOS**
CONTACTO: 9671654338

ELABORACIÓN DE VARIEDADES DE PIZZAS
CONTACTO: 671654338

**MARKETING EN LAS REDES SOCIALES: FACEBOOK
E INSTAGRAM**
CONTACTO: 967 174 5288

COMO ADMINISTRAR MI PEQUEÑO NEGOCIO
CONTACTO: 67 174 5288

**DESARROLLO DE COMPETENCIAS PARA EL
DOCENTE DE EDUCACIÓN BÁSICA.**
CONTACTO: 9191568416

FUNDAMENTOS DE PROGRAMACIÓN
CONTACTO: 919 156 8416



UNIDAD DE CAPACITACIÓN SAN CRISTÓBAL

HABILIDADES PARA EL MANEJO DE PLATAFORMAS DIGITALES
CONTACTO: 919 156 8416

TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN (TICS) PARA DOCENTES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS
CONTACTO: 919 156 8416

TANATOLOGÍA, EL ACOMPAÑAMIENTO NOBLE FRENTE AL DUELO
CONTACTO: 967 101 5758

ELABORACIÓN DE MERMELADAS Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS
CONTACTO: 967 101 5758

INDUCCIÓN, ATENCIÓN Y MECANISMOS DE LA PREVENCIÓN DE LA VIOLENCIA EN ENTORNOS EDUCATIVOS
CONTACTO: 967 101 5758

COCINA VEGETARIANA
CONTACTO: 967 138 7093

COCINA MEXICANA
CONTACTO: 967 138 7093

INGLÉS BÁSICO II
CONTACTO: 967 128 6094

PRIMEROS AUXILIOS
CONTACTO: 967 128 6094

TÉCNICAS PROFESIONALES EN APLICACIÓN DE UÑAS ACRÍLICAS
CONTACTO: 967 128 6094

TENDENCIAS Y EFECTOS EN UÑAS ACRÍLICAS
CONTACTO: 967 128 6094



UNIDAD DE CAPACITACIÓN VILLAFLORES

UC VILLAFLORES

INTELIGENCIA EMOCIONAL

CONTACTO: 9651000244

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE CON CALIDAD

CONTACTO: 9651000244

CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO PARA
OPERADORES DEL TRANSPORTE PÚBLICO

CONTACTO: 9651000244

INGLÉS I

CONTACTO: 9612672783

INGLÉS II

CONTACTO: 9612672783

ELABORACIÓN DE ROSCA DE REYES TRADICIONAL Y
ENVINADA

CONTACTO: 9612517429

CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO PARA
OPERADORES DEL TRANSPORTE PÚBLICO

CONTACTO: 9612517429

ELABORACIÓN DE POSTRES NAVIDEÑOS

CONTACTO: 9656594038

UC VILLAFLORES

ELABORACIÓN DE PAN DE MUERTO

CONTACTO: 9613352209

ANTOJITOS MEXICANOS

CONTACTO: 9613352209

AC VILLACORZO

ELABORACIÓN DE PASTELES CASEROS

CONTACTO: 9651383009

PRODUCTOS, HERRAMIENTAS Y
COMBINACIONES EN EL
AUTOMAQUILLAJE

CONTACTO: 9651383009

TENDENCIAS Y EFECTOS EN UÑAS
ACRÍLICAS

CONTACTO: 9651383009

AC VILLACORZO

LENGUA DE SEÑAS MEXICANA NIVEL
BÁSICO

CONTACTO: 9612320698

HERRAMIENTAS BÁSICAS PARA EL RECIÉN
EGRESADO

CONTACTO: 9612320698

AC CONCORDIA

ELABORACIÓN DE VARIEDADES DE PIZZAS

CONTACTO: 9615800667

ELABORACIÓN DE PLATILLOS ORIENTALES

CONTACTO: 9615800667

PASTELES DE CHOCOLATE Y FRUTOS
SECOS

CONTACTO: 9615800667

AC ÁNGEL ALBINO CORZO

APRENDIENDO EXCEL

CONTACTO: 9612320698

AC CONCORDIA

ELABORACIÓN DE VARIEDADES DE PIZZAS

CONTACTO: 9615800667

ELABORACIÓN DE PLATILLOS ORIENTALES

CONTACTO: 9615800667

PASTELES DE CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS

CONTACTO: 9615800667

CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO PARA
OPERADORES DEL TRANSPORTE PÚBLICO

CONTACTO: 9611801787

UNIDAD DE CAPACITACIÓN TAPACHULA

INGLÉS I

CONTACTO: 962 122 3221

INGLÉS II

CONTACTO: 962 122 3221

INGLÉS IV

CONTACTO: 962 122 3221

COLORIMETRÍA

CONTACTO: 962 122 3221

APLICACIÓN Y DISEÑO DE TIP BÁSICO

CONTACTO: 962 122 3221

EXCEL INTERMEDIO

CONTACTO: 9617070863

EXTENSIÓN DE PESTAÑAS TÉCNICA PELO A PELO

CONTACTO: 962 107 9456

BARBERÍA Y CORTE MASCULINO

CONTACTO: 962 107 9456

EXTENSIÓN DE PESTAÑAS, TÉCNICA PELO A PELO

CONTACTO: 55 3654 6706

GELATINAS ARTÍSTICAS

CONTACTO: 55 3654 6706

GELATINAS GOURMET

CONTACTO: 55 3654 6706

MANICURA Y PEDICURA

CONTACTO: 55 3654 6706

FORMACIÓN DE EMPRENDEDORES

CONTACTO: 55 3654 6706

TÉCNICAS PROFESIONALES DE MANICURA Y PEDICURA

CONTACTO: 55 3654 6706

CORTE DE CABELLO AVANZADO Y PEINADO

CONTACTO: 962 107 9456

COLORIMETRÍA

CONTACTO: 962 107 9456

FORMACIÓN DE INSTRUCTORES

CONTACTO: 962 219 8015

INGLÉS II

CONTACTO: 962 219 8015

INSTALACIONES ELÉCTRICAS

CONTACTO: 962 219 8015

ELABORACIÓN DE PLATILLOS ORIENTALES

CONTACTO: 962 219 8015

GELATINAS GOURMET

CONTACTO: 962 219 8015

AC CACAHOTÁN

REPOSTERÍA AVANZADA

CONTACTO: 961 665 8663

AC MOTOZINTLA

ELABORACIÓN DE VARIEDADES DE PIZZAS

CONTACTO: 99613319588

ELABORACIÓN DE TARTAS DULCES Y SALADAS

CONTACTO: 99613319588

INGLÉS BÁSICO I

CONTACTO: 99613319588

UNIDAD DE CAPACITACIÓN TONALÁ

EXTENSIONES DE PESTAÑAS, TÉCNICA PELO A PELO
CONTACTO: 442-604-1377

CORTE DE CABELLO BÁSICO
CONTACTO: 442-604-1377

ESTILO DE CORTE DE CABELLO
CONTACTO: 442-604-1377

ESTILOS DE CORTE DE CABELLO
CONTACTO: 9661193658

REPOSTERÍA BÁSICA
CONTACTO: 9661193658

TENDENCIAS Y EFECTOS EN UÑAS ACRÍLICAS
CONTACTO: 9661193658

ELABORACIÓN DE VARIEDADES DE PIZZAS
CONTACTO: 961.169 5116

CONVERSACIÓN BÁSICA EN INGLÉS I
CONTACTO: 966-66-64063

TANATOLOGÍA, EL ACOMPAÑAMIENTO NOBLE FRENTE AL DUELO
CONTACTO: 966-66-64063

FOTOGRAFÍA PUBLICITARIA
CONTACTO: 966-66-64063

ELABORACIÓN DE ACCESORIOS Y LLAVEROS CON PEDRERÍA
CONTACTO: 9611266308

COCINA INTERNACIONAL
CONTACTO: 9611266308

ELABORACIÓN DE PLATILLOS ORIENTALES
CONTACTO: 9611266308

TÉCNICAS PROFESIONALES EN LA APLICACIÓN DE UÑAS ACRÍLICAS
CONTACTO: 9181040152

PRODUCTOS, HERRAMIENTAS Y COMBINACIONES EN EL AUTOMAQUILLAJE
CONTACTO: 9181040152

CORTES MODERNOS PARA DAMA Y CABALLERO
CONTACTO: 9181040152

EXTENSIÓN DE PESTAÑAS TÉCNICAS
CONTACTO: 9181040152

REPOSTERÍA BÁSICA
CONTACTO: 9181040152

TANATOLOGÍA EL ACOMPAÑAMIENTO NOBLE FRENTE AL DUELO.
CONTACTO: 961.169 5116

CORTE DE CABELLO AVANZADO Y PEINADO
CONTACTO: 9611840836

TÉCNICAS PROFESIONALES EN LA APLICACIÓN DE UÑAS ACRÍLICAS
CONTACTO: 9611840836

PRINCIPIOS DE ELECTRICIDAD
CONTACTO: 966-114-39-36

INSEMINACIÓN ARTIFICIAL PARA EL MEJORAMIENTO GENÉTICO EN BOVINOS
CONTACTO: 9611438068

PASTELES DE CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS
CONTACTO: 9611438068

COMPUTACIÓN BÁSICA PARA ASISTENTES ADMINISTRATIVOS
CONTACTO: 9611438068

ELABORACIÓN DE BOCADILLOS DULCES Y SALADOS
CONTACTO: 9661119188



UNIDAD DE CAPACITACIÓN TONALÁ

EXTENSIONES DE PESTAÑAS, TÉCNICA PELO A PELO
CONTACTO: 442-604-1377

CORTE DE CABELLO BÁSICO
CONTACTO: 442-604-1377

ESTILO DE CORTE DE CABELLO
CONTACTO: 442-604-1377

ESTILOS DE CORTE DE CABELLO
CONTACTO: 9661193658

REPOSTERÍA BÁSICA
CONTACTO: 9661193658

TENDENCIAS Y EFECTOS EN UÑAS ACRÍLICAS
CONTACTO: 9661193658

TÉCNICAS PROFESIONALES EN LA APLICACIÓN DE UÑAS ACRÍLICAS
CONTACTO: 9181040152

PRODUCTOS, HERRAMIENTAS Y COMBINACIONES EN EL AUTOMAQUILLAJE
CONTACTO: 9181040152

CORTES MODERNOS PARA DAMA Y CABALLERO
CONTACTO: 9181040152

EXTENSIÓN DE PESTAÑAS TÉCNICAS
CONTACTO: 9181040152

REPOSTERÍA BÁSICA
CONTACTO: 9181040152

TANATOLOGÍA EL ACOMPAÑAMIENTO NOBLE FRENTE AL DUELO.
CONTACTO: 961169 5116

UNIDAD DE CAPACITACIÓN TUXTLA

ELABORACIÓN BÁSICA DE VESTIDOS PARA MESAS DE DULCES
CONTACTO: 961 453 9746 *SOLO WHATSAPP

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE AIRE ACONDICIONADO MINISPLIT
CONTACTO: 961 453 9746 *SOLO WHATSAPP

CARPINTERÍA BÁSICA
CONTACTO: 961 453 9746 *SOLO WHATSAPP

COCINA MEXICANA
CONTACTO: 961 453 9746 *SOLO WHATSAPP

MASAJE RELAJANTE
CONTACTO: 961 453 9746 *SOLO WHATSAPP

ELABORACIÓN DE POSTRES PARA DECORACIÓN DE EVENTOS
CONTACTO: 961 453 9746 *SOLO WHATSAPP

TÉCNICAS PARA HABLAR EN PÚBLICO
CONTACTO: 961 453 9746 *SOLO WHATSAPP

DETECCIÓN DE LOS TRASTORNOS GENERALIZADOS EN EL DESARROLLO: TRASTORNO DEL ESPECTRO AUTISTA Y EL SÍNDROME DE ASPERGER
CONTACTO: 961 453 9746 *SOLO WHATSAPP

DISEÑO A MANO ALZADA EN UÑAS Y GEL SEMI PERMANENTE
CONTACTO: 961 367 4686

MAQUILLAJE DE FANTASÍA
CONTACTO: 961 367 4686

COLORIMETRÍA BÁSICA
CONTACTO: 961 367 4686

CORTE DE CABELLO BÁSICO
CONTACTO: 961 367 4686

UNIDAD DE CAPACITACIÓN CATAZAJÁ

ELABORACIÓN DE CHOCOLATE ARTESANAL

CONTACTO: 916 366 00 60

AUTOMAQUILLAJE

CONTACTO: 916 366 00 60

ELABORACIÓN DE SALSAS Y ADEREZOS PARA ALITAS

CONTACTO: 916 366 00 60

PASTELERÍA CLÁSICA

CONTACTO: 916 366 00 60

ELABORACIÓN DE VARIEDADES DE PIZZAS

CONTACTO: 916 366 00 60

ELABORACIÓN DE PLATILLOS ORIENTALES

CONTACTO: 916 366 00 60

ELABORACIÓN DE BOCADILLOS CON MASA DE HOJALDRE

CONTACTO: 916 366 00 60

COMPUTACIÓN ELEMENTAL

CONTACTO: 916 366 00 60

ELECTRICIDAD ELEMENTAL

CONTACTO: 916 366 00 60

PRIMEROS AUXILIOS

CONTACTO: 916 366 00 60

CHOCOLATE ARTESANAL

CONTACTO: 916 366 00 60

CREMA DE LICORES

CONTACTO: 916 366 00 60

ELABORACIÓN DE JABONES ARTESANALES

CONTACTO: 916 366 00 60

INJERTOS FRUTALES Y ORNAMENTALES

CONTACTO: 916 366 00 60

PRINCIPIOS DE ELECTRICIDAD

CONTACTO: 916 366 00 60

ELABORACIÓN DE ROSCA DE REYES

(TRADICIONAL Y ENVINADA)

CONTACTO: 916 366 00 60

PREPARACIÓN DE BONELESS , ALITAS Y AROS DE CEBOLLA

CONTACTO: 916 366 00 60

ARTESANÍAS CON FIBRAS TEXTILES

CONTACTO: 916 366 00 60

ATENCIÓN AL CIUDADANO EN SECTOR PÚBLICO

CONTACTO: 916 366 00 60

DECORACIÓN DE PASTELES

CONTACTO: 916 366 00 60

PRODUCCIÓN DE ABONOS ORGÁNICOS

CONTACTO: 916 366 00 60

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE LECHE Y FRUTAS

CONTACTO: 916 366 00 60

ELABORACIÓN DE ALIMENTOS BALANCEADOS PARA BOVINOS

CONTACTO: 916 366 00 60

ABONOS ORGÁNICOS Y CALDOS MINERALES

CONTACTO: 916 366 00 60

INSEMINACIÓN ARTIFICIAL PARA EL MEJORAMIENTO GENÉTICO EN BOVINO

CONTACTO: 916 366 00 60

INSTALACIONES ELÉCTRICAS

CONTACTO: 916 366 00 60

ESTILOS DE CORTE DE CABELLO

CONTACTO: 916 366 00 60

JABONES Y ACEITES PARA SPA

CONTACTO: 916 366 00 60

UNIDAD DE CAPACITACIÓN CATAZAJÁ

TIPOS DE BORDADOS DE LA BLUSA ARTESANAL

CHOL

CONTACTO: 916 366 00 60

ELABORACIÓN DE BORDADOS CON HILO

CONTACTO: 916 366 00 60

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA

CONTACTO: 916 366 00 60

PREVENCIÓN DE LA VIOLENCIA DE GÉNERO

CONTACTO: 916 366 00 60

DESARROLLO COMUNITARIO CON

PERSPECTIVA DE GÉNERO

CONTACTO: 916 366 00 60

MANEJO DEL ESTRÉS

CONTACTO: 916 366 00 60

GELATINAS ARTÍSTICAS

CONTACTO: 916 366 00 60



Ubica tu Unidad de Capacitación más cercana

Unidad de Capacitación Comitán
Antiguo camino a La Trinitaria s/n,
Col. Parque Industrial C.P. 30000
Comitán de Domínguez, Chiapas.
Teléfono: 963 632 7699

Unidad de Capacitación Jiquipilas
Predio Nueva Aurora,
Cerrada Prolongación de la 1a. Pte. s/n.
Col. Juan Sabines., Col. Centro
C.P. 30431
Jiquipilas, Chiapas.
Teléfono: 968 681 1029

Unidad de Capacitación Catazajá
Blvd. Tuxtla Gutiérrez s/n. C.P. 29980
Barrio Corazón de Jesús
Catazajá, Chiapas.
Teléfono: 916 366 0060

Unidad de Capacitación Reforma
Calle Chihuahua S/N. entre
Prol. Chihuahua y calle Aguascalientes.
Zona V-A, Mna. R-71. ,
Col. Adolfo López Mateos C.P. 29500
Reforma, Chiapas.
Teléfono: 917 328 8973

Unidad de Capacitación Tapachula
Calle Juana de Arco S/N;
entre Blvd. Palacios y Ceballa.
Col. Octavio Paz. C.P. 30784
Tapachula, Chiapas.
Teléfono: 962 626 6651

**Unidad de Capacitación
San Cristóbal de las Casas**
Avenida Patzcuaro s/n, Lagos de María
Eugenia San Cristóbal de las Casas, Chiapas.
Teléfono: 967 131 5864

**Unidad de Capacitación
Tuxtla Gutiérrez**
Av. Barrio San Jacinto N° 154, entre calle
Pájaros y calle Conejos,
Fracc. El Diamante C.P. 29000
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.
Teléfono: 961 264 0251

Unidad de Capacitación Tonalá
Carretera Tonalá-Paredón km 3.5 ,
Col. La Victoria C.P. 30500 Tonalá, Chiapas.

Unidad de Capacitación Ocosingo
2ª. Calle Poniente Sur No. 209 entre
5ª Sur Ote y 6ª Sur Ote, Barrio Guadalupe
C.P. 29950 Ocosingo, Chiapas.

Unidad de Capacitación Villaflores
Carretera Villaflores la sirena km 1.5 Predio
El Jauey C.P. 30470 Villaflores, Chiapas.
Teléfono: 961 668 5528

Unidad de Capacitación Yajalón
Prolongación de la 2a. Av. Norte Poniente
s/n. Barrio El Campo
C.P. 29930
Yajalón, Chiapas.
Teléfono: 919 674 0388



LICENCIATURAS



PILOTO AVIADOR



**PROTECCIÓN CIVIL
ESCOLARIZADA**



**PROTECCIÓN CIVIL
SEMIESCOLARIZADA**



**URGENCIAS MÉDICAS
PREHOSPITALARIAS
ESCOLARIZADA**



**URGENCIAS MÉDICAS
PREHOSPITALARIAS
SEMIESCOLARIZADA**

ESPECIALIDAD



PROTECCIÓN CIVIL

MAESTRÍAS



DESARROLLO HUMANO



**CAMBIO CLIMÁTICO Y
GESTIÓN DEL TERRITORIO**



**GESTIÓN INTEGRAL DE
RIESGOS Y PROTECCIÓN
CIVIL**

DOCTORADOS



**GESTIÓN INTEGRAL DE
RIESGOS Y PROTECCIÓN
CIVIL**



**VALUACIÓN Y
TRANSFERENCIA
DE RIESGOS**

DIPLOMADOS PRESENCIALES Y VIRTUALES



CURSOS Y TALLERES



#conocermásparaprevenirmejor

+INFORMES

SIGUENOS EN NUESTRAS REDES



Enaproc



@Enaproc



enaproc



Enaproc

ESCUELA NACIONAL DE PROTECCIÓN CIVIL CAMPUS CHIAPAS
(Clave 070320). Carretera Ocozocoautla / Tuxtla Gtz. Km 1.5
Antiguo Aeropuerto Llano San Juan, Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas.

[961 61 26617 y 961 61 13599]

<https://escuelanacionaldeproteccioncivil.edu.mx/oferta-educativa/>

icatech

Hacemos la Diferencia



Te brindamos las herramientas para una capacitación de calidad, en Icatech tenemos Unidades de Capacitación, Acciones Móviles y Aulas Móviles con la mejor infraestructura para tu beneficio.



ACÉRCATE A NOSOTROS

La Mejor Capacitación cerca de ti