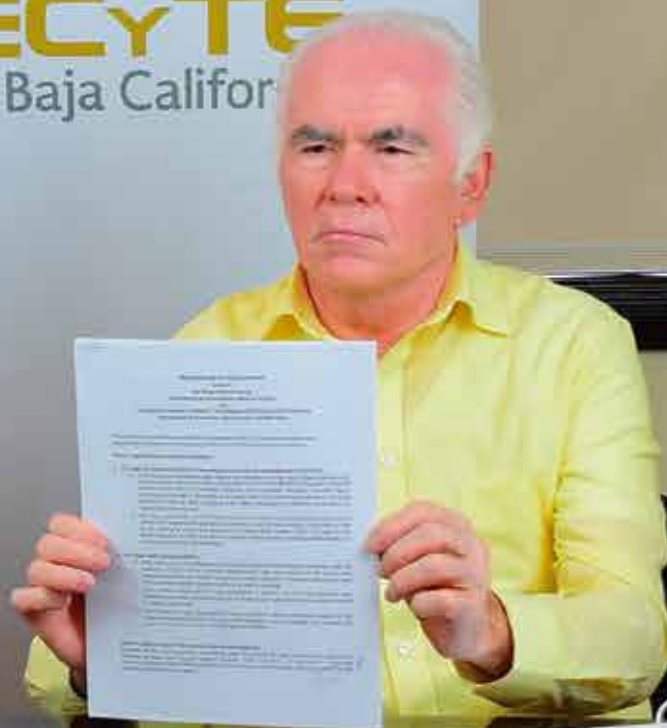




CECYTE
Baja California



Tenemos convenio con **SDSU**; entérate de los **beneficios**

Avisos importantes

¡No bajas la guardia ante el Covid19!
Siguenos en nuestras redes Sociales



en Portada

Tenemos convenio con SDSU; entérate de los beneficios

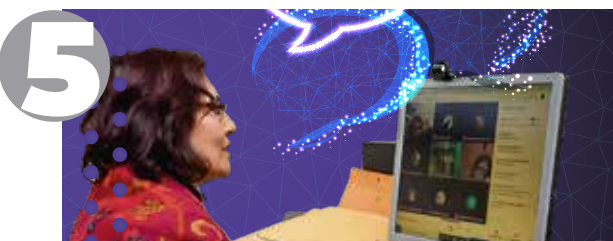


Huella lince

Directo a la final nacional de la competencia YBT 2021



Realizan sesiones de consejos académicos



Plantel Cachanilla trabaja en mejoras educativas y de seguridad



Inicia proceso de aspirantes a nuevo ingreso...
Continua la brigada de vacunación en planteles...
Culmina la Jornada de rendición de cuentas



Comunidad educativa recibe vacuna



Orgullo lince

Dr. Jorge José Moreno Tirado



¡A comer! Pasta con crema y camarones



Lic. Jorge Alberto Castro Boozo
DIRECTOR GENERAL DEL CECyTE BC

Lic. Annett Carolina Serrano Franco
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y
FINANZAS DEL CECyTE BC

Prof. Juan José Ramos Aguilera
DIRECTOR DE SERVICIOS EDUCATIVOS

Dr. Jesús Efraín Castillo Sarabia
DIRECTOR ACADÉMICO DEL CECyTE BC

Lic. José Gabriel Rodríguez Abad
JEFE DE ENLACE Y PROMOCIÓN EDUCATIVA

OFICINAS DE LA DIRECCIÓN GENERAL
Av. Panamá No. 199 esq. con Buenos Aires, Col.
Cauahémoc Sur, Mexicali B.C.
C.P. 21200
Teléfonos: 01 (686) 909 56 00 al 08
www.cecYTEbc.edu.mx

Boletín Interno **Lynx Expresivo**
Órgano informativo del Colegio de Estudios
Científicos y Tecnológicos de Baja California.

Denise Hinojosa Rodríguez
DISEÑO GRÁFICO

Vania Ruíz Pérez
REDACCIÓN

Edgar Cruz Márquez
FOTOGRAFÍA

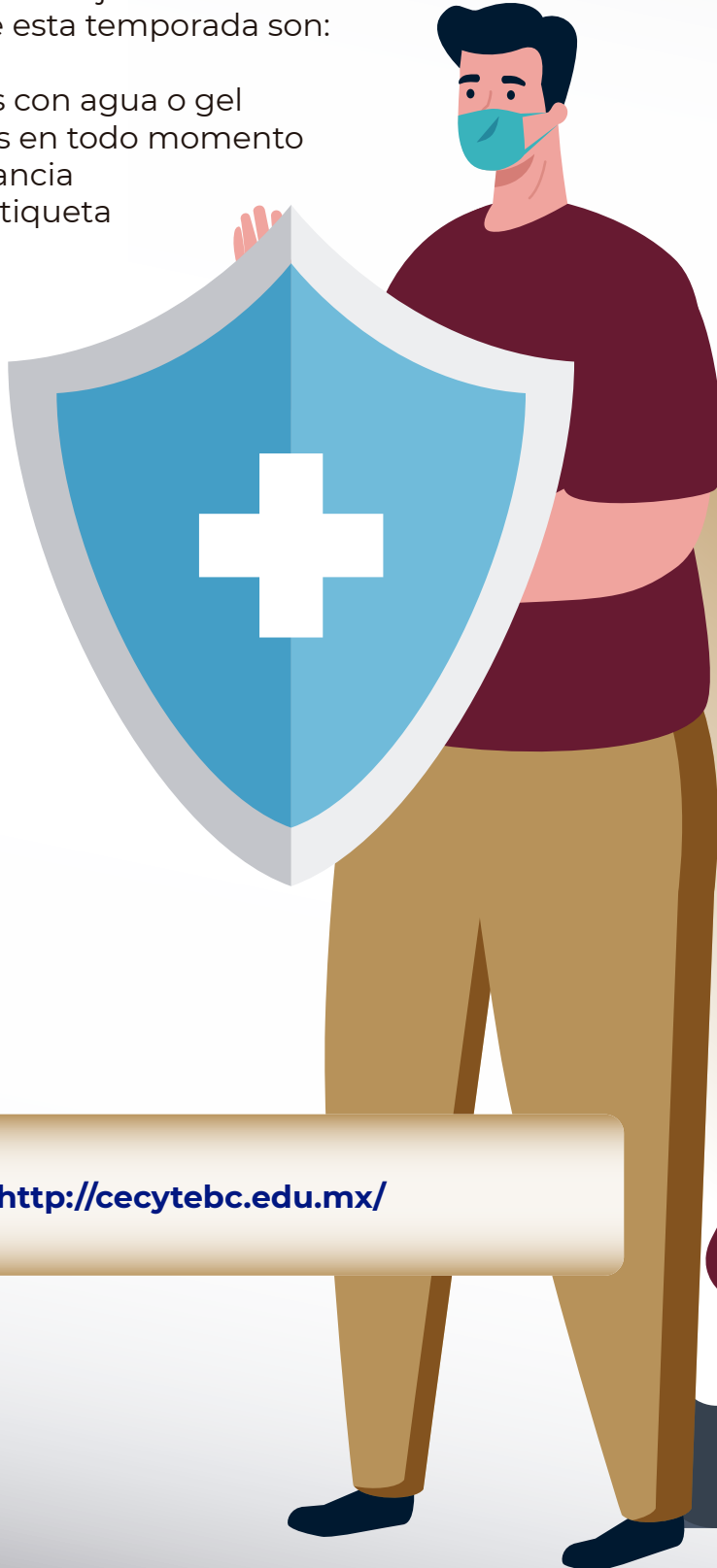
CORREO ELECTRÓNICO
difusioneimagen@cecYTEbc.edu.mx

Elaborado por el: Departamento de
Enlace y Promoción Educativa.

¡No bajes la guardia ante el Covid-19!

Recuerda que tus mejores aliados durante esta temporada son:

- Lava tus manos con agua o gel
- Usa cubrebocas en todo momento
- Mantén tu distancia
- Estornudo de etiqueta



<https://www.facebook.com/cecYTEbc>



<https://twitter.com/CECYTEBC>

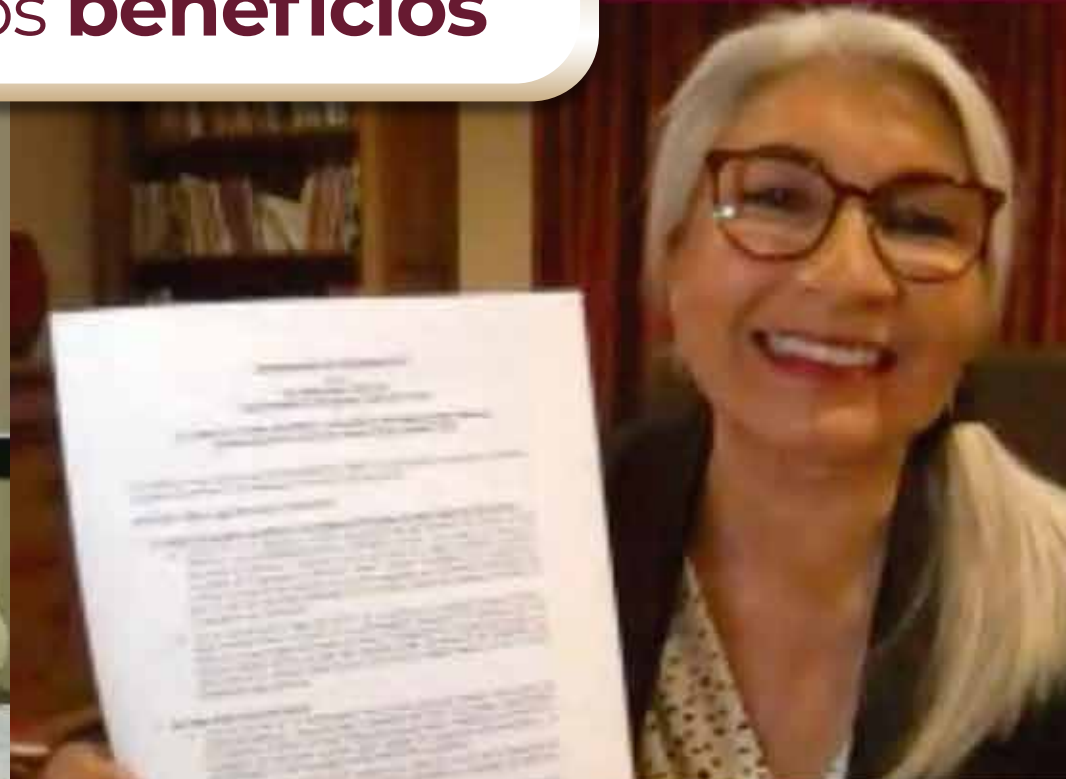
Síguenos en
nuestras redes
sociales



<http://cecYTEbc.edu.mx/>

¿Tienes un comentario?
envíalo a:
enlace@cecYTEbc.edu.mx

Tenemos convenio con **SDSU**; entérate de los **beneficios**



Gracias a la gestión de nuestros compañeros de la Dirección de Servicios Educativos, se logró concretar un convenio de colaboración con la institución de educación superior San Diego State University (SDSU) que brindará facilidades a la comunidad educativa del CECyTE BC por los próximos cinco años.

Con esto, se abren puertas para el desarrollo cooperativo de conferencias, cursos de capacitación, programas, proyectos de investigación conjunta y/o tecnológica u otras y el acceso a las instalaciones y equipamiento de ambos centros de estudio.

Además de contar con los programas ofrecidos por Professional Skills Development Center de SDSU, que contempla la oferta de cursos de capacitación, asesorías, actualizaciones a docentes; e instrucción, aplicación de exámenes de diagnóstico del idioma inglés, y certificación del idioma.

Para mayores informes, contactar a Nadia Alemán Guerrero, titular del departamento de Vinculación al correo electrónico naleman@cecytebc.edu.mx, o con Gustavo Bermudez Coronado al correo gfermudez@cecytebc.edu.mx.



Directo

a la final nacional
de la competencia
YBT 2021



Como resultado del esfuerzo, trabajo colaborativo, y asesoría de la coordinadora académica Meliza Moreno Díaz, los equipos de alumnos **“Slytherpuff”** y **“Linces Team”** del plantel La Presa lograron calificar para participar en la final nacional de la competencia de administración de empresas **“Young Business Talents”**, que tendrá lugar el *próximo 07 de mayo*.

Realizan sesiones de

consejos académicos

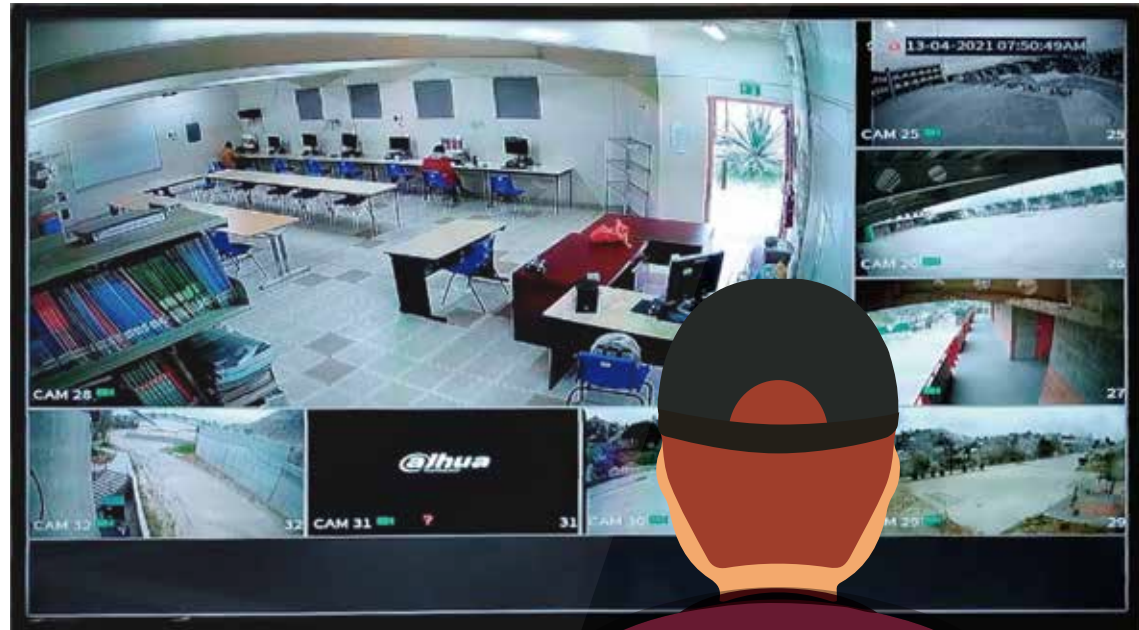
Con el objetivo de mejorar y adaptar los planes académicos a las necesidades de los estudiantes; el personal directivo, docente y orientadores de los 28 planteles y 12 grupos del Colegio llevaron a cabo las **sesiones virtuales** del primer **Consejo Académico** de este ciclo escolar.



Plantel **Cachanilla**



Plantel **Cachanilla**



Plantel **Cachanilla**



Plantel **Cachanilla** trabaja en mejoras educativas y de **seguridad**

Para garantizar la calidad del proceso de formación, personal del plantel Cachanilla se dió a la tarea de implementar lineamientos específicos que contemplan las necesidades educativas de los jóvenes lince; además, para brindar mayor seguridad de la comunidad escolar y de la infraestructura educativa se instalaron 26 videocámaras de vigilancia en diferentes puntos del plantel.



SE
Secretaría de Educación
GOBIERNO DE BAJA CALIFORNIA

Ingresar al Portal de la
Secretaría de Educación BC



Inicia proceso de aspirantes a nuevo ingreso

En coordinación con la Secretaría de la Educación (SE) del Estado, la Dirección de Servicios Educativos del Colegio anunció el inicio del proceso de aspirantes a nuevo ingreso para el ciclo escolar 2021-2, mismo que se llevará a cabo completamente en línea y que culminará el 5 de julio con la publicación de los resultados de admisión.

Culmina la Jornada de rendición de cuentas

Con una excelente recepción por parte de la comunidad, concluyó exitosamente la jornada de Informes y Rendición de Cuentas de los planteles del Colegio. Actividad en la que se presentan las actividades y mejoras realizadas durante el ciclo escolar 2020-2.



Continúa la brigada de vacunación en planteles

El trabajo no ha parado. Nuestros compañeros de los planteles Xochimilco en Mexicali y Playas de Tijuana en Tijuana, siguen apoyando como centro de vacunación en las brigadas de inmunización de covid-19 en beneficio de la población bajacaliforniana.

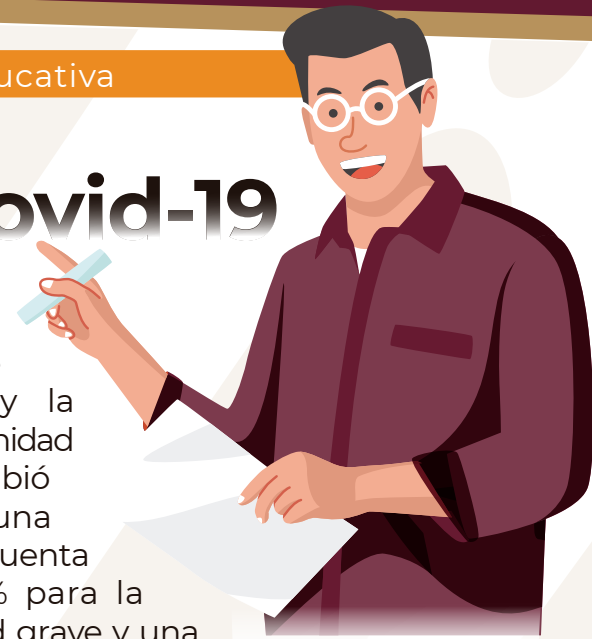




Comunidad educativa

recibe vacuna anti Covid-19

Gracias a la coordinación efectiva con la Secretaría de Educación del Estado y la Secretaría de Salud, la comunidad educativa del Colegio recibió la aplicación de la vacuna monodosis **CanSino** que cuenta con una eficacia de 95% para la prevención de enfermedad grave y una eficacia general del 68% para la prevención de todas las infecciones sintomáticas de COVID-19, 14 días después de la vacunación.



Si quieres conocer más acerca de la vacuna CanSino, haz clic aquí:
https://coronavirus.gob.mx/wp-content/uploads/2021/03/GTApp_Cansino_16Mar2021.pdf



Dr.
**Jorge José
Moreno
Tirado**



Puesto y área: 
Subdirector académico del plantel Los Pinos y
Docente del Área de Producción, Física, Matemáticas
e Inglés.

Grado Académico: 
Licenciatura en Ing. Industrial, Maestría y Doctorado en Educación.

¿Cuáles han sido tus logros o proyectos más destacados? Los resultados obtenidos en la evaluación docente con nivel de excelencia; la obtención de los grados académicos, el reconocimiento de instituciones privadas donde impartí cátedra en Maestría y Doctorado, pero los logros más importantes son los que te dan los alumnos al reconocer que fuiste parte importante de su formación.

¿Cómo lo has llevado a cabo? Todo logro es resultado del esfuerzo y del empeño que le imprimes a lo que haces sin duda alguna el trabajar en algo que te apasiona facilita las cosas, la docencia principalmente requiere de una capacitación continua para ofrecer una mejor educación a los jóvenes.

¿Qué es lo que más te motiva para hacer lo que haces? El saber que con mi trabajo puedo transformar a los jóvenes y que puedo contribuir a generar mejores ciudadanos, en la actualidad una de las metas más importantes para resolver los problemas sociales es la educación que es el principal medio de cambio por eso los docentes debemos ser ejemplos.

¿Te sientes orgulloso de lo que has logrado? Claro que sí, en mi caso es la oportunidad de poder alcanzar nuevas metas ya que cada reto superado debe servir de motivación para seguir preparándose y crecer profesional y personalmente.

Pasta con crema y camarones

En esta edición te traemos una receta fresca y deliciosa para que sorprendas a tu mami consentida con una pasta con crema de chipotle y camarones que se convertirá en su nuevo platillo favorito. En esta ocasión, la receta es cortesía de Óscar Meza, creador del canal de Youtube La Capital, y a continuación enlistamos lo que necesitas.

Ingredientes:

280 gr. de camarones medianos
450 gr. de pasta (puede ser rottini, spaghetti o cualquier otra)
Crema
Leche
1 taza de queso parmesano
1 barra de mantequilla
Chipotle enlatado al gusto
1 cebolla
4 dientes de ajo
¼ de pimiento morrón verde
Sal y pimienta al gusto
Aceite de oliva



Preparación:

En un tazón condimentar los camarones, con sal al gusto, pimienta negra recién molida y aceite de oliva. Cocinar a fuego alto durante unos minutos y reposar.

En una olla con agua hirviendo cocer la pasta. Una vez lista, retirar del agua y reposar.

Picar en trozos pequeños la cebolla, el ajo, el pimiento morrón y el chile chipotle. Luego, en un sartén con un poco de aceite de oliva, cocinar a fuego bajo las verduras y condimentar con sal y pimienta. Una vez cocidas y sin dejar quemar el ajo, reposar la mezcla en el sartén.

Para terminar la salsa, en un tazón mezclar alrededor de tres cucharadas de crema y una cantidad similar de leche, hasta espesar. Luego, verter la mezcla en el sartén, cocinar a fuego alto y revolver con el queso parmesano.

Finalmente, agregar la pasta a la salsa y los camarones. Para un mejor sabor, agregar trozos de tocino. Se recomienda servir con pan al ajo.

Esta receta rinde para dos personas.

Y listo, ¡a comer!

Si quieres conocer más detalles sobre esta receta y muchas otras más, accede al enlace para que puedas entrar a su canal y ver todo su contenido.

Canal de La Capital:

<https://www.youtube.com/c/lacapitalcocina/featured>



Elaborado por el: Departamento de
Enlace y Promoción Educativa.