

EMBASAN AL ALTO VACÍO LA CARNE DE CHINAMECA

PÁGINA 8



Apoyan a veracruzanos expulsados de EU: Ivea

PÁGINA 10



POCA RESPUESTA DE TAXISTAS AL REORDENAMIENTO VEHICULAR

PÁGINA 6



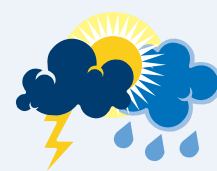
VOZ EN LIBERTAD

Diario del Istmo Coatzacoalcos

El Diario que leemos todos

Lunes 19 de Junio de 2017. Coatzacoalcos, Veracruz. Año XXXVIII. Núm. 13,610 / \$8.00 / www.diariodelistmo.com

TIEMPO EN LA CIUDAD
TORMENTAS
DISPERSAS



Máxima
29°
Mínima
24°

Los universitarios

Las nuevas generaciones deben crear sus propias empresas: SE

Al agotarse la fuente de trabajo de muchas empresas privadas, incluso de las instituciones públicas, la alternativa es ser emprendedor y crear nuevos negocios, indicó Germán Romero Fonseca, coordinador de promoción de la Secretaría de Economía en la zona sur de Veracruz

COATZACOALCOS

LIBE SAHE

IMAGEN DEL GOLFO

“Les decimos (a los universitarios) que no hay trabajo, definitivamente el gobierno no tiene trabajo, las empresas de la zona no tienen trabajo, Pemex no tiene trabajo, tienen que generar sus propias empresas para generar trabajo y trabajar en equipo para reactivar en la zona”, indicó Germán Romero Fonseca, coordinador de promoción de la Secretaría de Economía en la zona sur de Veracruz, ante la necesidad de ser emprendedores.

La Secretaría de Economía busca fomentar la creación de empresas, actualmente acuden a las universidades para que sean las nuevas generaciones que salgan con la idea de crear sus propios empleos, ya que como menciona Romero Fonseca, no hay vacantes.

Y aunque existen convenios de colaboración en la Secretaría de Educación Pública (SEP); la Secretaría de Economía (SE) y las universidades, para fomentar el ‘emprendedurismo’ en las universidades, hacen falta incubadoras, que ayuden a la creación de empresas.

“Desafortunadamente sólo hay dos incubadoras, antes había 14, pero no lograron el reconocimiento ante el INADEM”, informó.

Actualmente en la zona sur de 14 incubadoras que existían sólo hay dos, una ubicada en el Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Coatzacoalcos (ITESCO) y otro en la Universidad CEUNICO, esto debido a que el resto no cumplía con los requisitos del Instituto Nacional de Emprendedores (INADEM).

Por ahora, la Secretaría de Economía busca que los emprendedores conozcan cuáles son los programas en



EMPRENDER, CREAR su propia empresa es la única manera de generar empleos y reactivar la zona económicamente.

los que pueden apoyarse para sacar adelante sus negocios, el próximo miércoles 21 de junio, tendrán un curso para hablar sobre los programas con los que cuentan.

“Es una plática donde mos-

tramos cuáles son las convocatorias abiertas, para que puedan participar en esas convocatorias, hay unas que son para infraestructura, capacitación, maquinaria, equipo, tenemos este tipo de apoyo”, indicó.

Son 14 convocatorias, en una de esas podría entrar el proyecto, la empresa de los emprendedores de la región sur del Estado, la cita es a las 10 de la mañana en las oficinas de SE, ubicadas en Ignacio de

Es una plática donde mostramos cuáles son las convocatorias abiertas, para que puedan participar en esas convocatorias, hay unas que son para infraestructura, capacitación, maquinaria, equipo, tenemos este tipo de apoyo.”

GERMÁN ROMERO FONSECA
COORDINADOR DE PROMOCIÓN DE LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA EN LA ZONA SUR DE VERACRUZ

la Llave, a un costado del Hospital de Pemex.

Detectan riesgos en centros comerciales

Durante recorridos de inspección encuentran diversas anomalías en gasolineras y negocios

COATZACOALCOS, VER.

OSVALDO ANTONIO SOTELO

IMAGEN DEL GOLFO

Las gasolineras y centros comerciales, son los lugares en que más encuentran anomalías los inspectores de Protección Civil en Coatzacoalcos, principalmente en las líneas de los tanques estacionarios, aseguró Gregorio González Estrada, integrante del área normativa de Protección Civil municipal.

A estos establecimientos les falta poner los señalamientos de las líneas de gas o su válvulas ya caducaron, por lo cual reveló que se les deja un acta con las observaciones, para que realicen el mantenimiento lo más pronto posible y con ello evitar algún accidente.

Aunque se le preguntó cuántos negocios revisan cada año en este municipio, dijo desconocer una cifra exacta, pero aseguró que en esta región no existe una compañía especializada en la verificación de los tanques estacionarios, y estas regularmente se encuentran en el puerto de Veracruz.

“Está bien porque ellos

como una cámara van a tener las facilidades para dar más servicios y de mejor calidad, y como la ley lo indica de que deben ser personas preparadas para los planes internos de Protección Civil”, opinó al ser cuestionado sobre la integración esta semana de la Cámara Mexicana de la Industria y la Construcción (CMIC) como Tercer Acreditados de Protección Civil.

Para finalizar dio a conocer que Protección Civil estatal hace dos meses tuvo que hacer el cierre de una guardería ubicada en el interior del mercado Coatzacoalcos, en



DURANTE LAS REVISIONES que el personal de Protección Civil hizo a varios negocios se detectaron diversas fallas, principalmente anomalías en las instalaciones de gas.



GREGORIO GONZÁLEZ ESTRADA, integrante del área normativa de Protección Civil.

donde tenían muchas observaciones y actas para que hicieran más seguras sus instalaciones, y también hicieron revisiones en las estancias infantiles, pero únicamente del Seguro Social.

Estudiantes realizan muestra gastronómica

COATZACOALCOS, VER.

OSVALDO ANTONIO SOTELO

IMAGEN DEL GOLFO

A unos días de que culmine el ciclo escolar 2016-2017, aprovecharon los alumnos del Cetmar número 15 a realizar una demostración gastronómica, en donde les enseñaron a los padres de familia y maestros algunos de los alimentos que aprendieron a lo largo del curso.

Fueron 32 estudiantes del módulo 1 de alimentos y bebidas, quienes durante esta semana llevaron a cabo esta actividad en las instalaciones de este centro educativo ubicado en el ejido Estero del Pantano.

La demostración de alimentos comenzó con una sopa minestrone, además de una pechuga de pollo rellena con salsa mornay, el cual es un platillo francés.

Además, sirvieron un espagueti a la bolognesa y pizza, los cuales son alimentos que disfrutan comúnmente los italianos, aunque también como guarnición les sirvieron a sus invitados un puré de papa al horno.

Los futuros chefs también hicieron un moño de verduras, las cuales iban envueltas con tocino, y aprovecharon la ocasión para sacar a flote su imaginación, pues hicieron adornos frutales para las mesas.



TAMBIÉN MOSTRARON su imaginación los alumnos, y con un melón formaron rosas.



LOS ESTUDIANTES MOSTRARON cada uno de los alimentos que les enseñaron a lo largo del curso escolar.