

La Secretaría
de Educación obtiene
certificado de calidad

Entregan obras a la
Universidad Tecnológica
de Tecámac

Invertirán 15 millones
de pesos para becas

Reconocer

ÓRGANO INFORMATIVO DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL PODER EJECUTIVO

en grande

JULIO DE 2014 • NÚM. 151 • AÑO 14 • ISSN 1665-076X



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
ENGRANDE

INNOVAR CON CALIDAD

El gobierno estatal impulsa el proyecto **Cero Papel**

<http://reconocer.edomex.gob.mx>



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO

G
GENTE QUE TRABAJA Y LOORA
enGRANDE



Ven y Diviértete

Zoológico Zacango

Carretera Metepec Zacango Km. 7,
Calimaya, Estado de México.
Tels.: (01 722) 2980633
2980634 y 2149919



Mejor futuro
para los
Mexiquenses



@zoozacango



/ZoologicoZacango



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



Consejo Editorial

Erasto Martínez Rojas

Mario Alberto Quezada Aranda

Elizabeth Pérez Quiroz

Celia Gabriela de la Colina Alva

Demetrio Castañeda Pacheco

Editor

Arturo Hurtado Ayala

Reportajes y Fotografía

María del Carmen Nava Gamboa

Diseño

Diana Archundia Esquivel

Gerardo Mercado Hernández

Reconocer. Órgano informativo de los servidores públicos del Poder Ejecutivo, es editado por la Dirección General de Innovación y se publicó en julio de 2014. Domicilio de la publicación: Lerdo poniente 101, Edificio Plaza Toluca, 1er. piso, Col. Centro, Toluca, México, C.P. 50000. Teléfono: (722) 1.67.81.82. Correo electrónico: reconocer@edomex.gob.mx. Número de autorización del Consejo Editorial de la Administración Pública Estatal: CE:205/09/06/14.

4



GOBIERNO PROGRESISTA

Innovar con calidad

8



ENTREVISTA

Las capacidades diferentes a veces te llevan a la creatividad

12



VIDA Y SALUD

Diabetes, comer sano es comer rico

16



POR TU SEGURIDAD

Internet más social y más seguro

22



RINCONES Y TRADICIONES


10 ventajas turísticas del Estado de México

24



DESHOJANDO HISTORIAS

La crisis



“Hoy le digo a la sociedad civil que no vamos a bajar la guardia, que la Estrategia Especial de Seguridad que hemos implementado habrá de continuar con acciones concretas. Se requiere permanentemente trabajo, resultados y respuestas favorables a las demandas de la población”.

GOBERNADOR CONSTITUCIONAL
DEL ESTADO DE MÉXICO

EDITORIAL

La Secretaría de Educación obtiene certificado de calidad

La Secretaría de Educación del Gobierno del Estado de México recibió el Certificado de Calidad ISO 9001:2008, en el proceso de expedición de duplicados y cotejo de certificados para ex alumnos de Educación Básica, servicio que atiende a más de 15 mil personas anualmente y que se realiza en un plazo máximo de dos horas.

El titular de la dependencia, Raymundo Martínez Carbajal, recibió

el documento que tiene una vigencia hasta mayo de 2017 y es aceptado en más de 123 países.

Acompañado por los subsecretarios de Educación Básica y Normal, Jorge Alejandro Neyra González y de Planeación y Administración, Aurelio Robles Santos, así como por Anastasia Vega Martínez, jefa de la Unidad de Planeación, Evaluación y Control Escolar, Raymundo Martínez destacó que la mejora continua

debe ser un patrón de conducta permanente en la Secretaría de Educación.

“Todos los días se debe buscar hacer mejor el trabajo, mediante un concepto claro de productividad y competitividad, sellos distintivos de la presente administración, que impulsa un proceso de mejora regulatoria en todos los ámbitos del servicio público”, señaló.





Premian al proyecto Cero Papel

Innovar con calidad

Gracias a la iniciativa de la presente administración estatal para evitar el uso excesivo de papel e impulsar la firma electrónica y el correo web en la comunicación interna de las dependencias, el gobierno mexiquense obtuvo el premio a “Las empresas más innovadoras de información, Week México sector público 2013” otorgado por la revista Information Week México, Netmedia y la firma Ernst & Young.

El proyecto premiado se denomina **Cero Papel**, es un conjunto de acciones que redundan en beneficios ambientales y económicos. Entre sus principales objetivos están promover que toda la documentación que se genera diariamente en la gestión gubernamental no se imprima, sino que se trabaje y valide sólo en medios electrónicos, como es el correo web y la firma electrónica.

Esta encomienda estuvo a cargo de la Dirección General del Sistema Estatal de Informática, la cual desarrolló un modelo de administración y control de los asuntos internos, tales como oficios, memorandos, notas informativas, entre otra documentación, que ahora se emite y responde a través del llamado Sistema de Gestión de Oficios (vía correo web), lo cual permite una intercomunicación eficaz entre las dependencias del gobierno estatal.

Es decir, se pensó en una herramienta que permitiera estandarizar los procesos, promoviendo su uso de manera interna; la siguiente etapa fue implementar la

firma electrónica para la interacción entre las distintas dependencias y el objetivo es avanzar para que toda la administración pública trabaje mediante este sistema.

Mayor seguridad



Gustavo González Pérez, Director de Ingeniería de la Información de la Dirección General del Sistema Estatal de Informática, puntualizó: “La nueva imagen del portal de gobierno de la entidad es otra acción para implementar el proyecto **Cero Papel** y en especial la denominada Ventanilla Electrónica Única de Trámites y Servicios. Algunos ya funcionaban con cero papel y la firma electrónica; pero este año (2014), con la implementación del Sistema de Gestión de Oficios y la estandarización de procesos, se da el siguiente paso”.









Cabe destacar que la firma electrónica permite colocar un candado de seguridad a todo el documento, sellando la información, de tal manera que en caso de intento de alteración de su contenido, la información cuenta con una garantía total de inviolabilidad. Para el caso de los trámites y servicios que ofrece el portal del Gobierno del Estado, se efectuará un registro a través de folios que avalarán la autenticidad del documento y su verificación en línea por medio de la Unidad Certificadora de Documentos, que por ley recae en la Dirección General del Sistema Estatal de Informática, quien dará los elementos necesarios como fechas, cargos, días y demás datos, que le permitan al usuario rectificar si su documentación es válida.

¿Por qué Cero Papel es diferente?

A diferencia de las campañas ecológicas, Cero Papel es la consecuencia de mejorar los procesos de gestión, a través de medios electrónicos, hace eficiente la operación de la administración gubernamental y mejora el servicio al ciudadano. Todo esto tiene como resultado un impacto ecológico favorable.

Beneficios para los usuarios:





-  Mejora el servicio a los ciudadanos de forma óptima.
-  Permite un ahorro económico al evitar el uso de papel, la mensajería y el mantenimiento de equipo.
-  Hace que la información se encuentre más accesible, tanto en su búsqueda y consulta.
-  Gestiona, consulta y da seguimiento a los trámites y servicios que solicite el usuario.
-  Brinda una mejor atención de forma oportuna.
-  Ofrece ahorro de tiempo en la entrega y solicitud de trámites o servicios.

Para los servidores públicos:

- Facilita el trabajo de corrección y verificación de datos.
- Evita el consumo excesivo de papel y tinta de la impresora.
- Permite un ahorro de electricidad.
- Hace posible un ahorro de combustible, evitando la entrega de correspondencia a diferentes oficinas gubernamentales.
- Permite la entrega y recepción de forma rápida de la documentación requerida.
- Hace más viable la administración y manejo de la documentación.



Para el medio ambiente:

-  Ahorro energético.
-  Menos tala de árboles.
-  Ahorro de agua.
-  Menos contaminación auditiva.

CERO PAPEL recomendaciones:

- Usar ambos lados de las hojas.
- Reducir el tamaño de los documentos, modificando el tipo de fuente y formato.
- Revisar que la configuración del archivo sea correcta, evitando impresiones innecesarias.
- En la medida de lo posible realizar lectura y correcciones en la pantalla.
- Evitar fotocopiar en exceso.
- Guardar documentos digitales en la computadora.
- Usar correctamente la impresora y fotocopidora.
- Reutilizar y reciclar hojas.

Fuente: Gustavo González Pérez, Director de Ingeniería de la Información de la Dirección General del Sistema Estatal de Informática.



Inversión de más de 40 millones de pesos

Entregan obras a la Universidad Tecnológica de Tecámac

El Gobernador del Estado de México entregó obras para la Universidad Tecnológica de Tecámac (UTTEC), con una inversión de 40 millones 750 mil pesos, que beneficiarán a más de 6 mil alumnos; además, anunció que la administración estatal trabaja para que a más tardar en un año, todas las escuelas mexiquenses tengan servicio de internet.

En el marco del **Programa Acciones por la Educación** y ante más de 5 mil alumnos de Tecámac, Texcoco, Ecatepec de Morelos, Zumpango, Tezoyuca, Chiconcuac, Chiautla, Tepetlaotoc y Atenco, entre otros municipios, el ejecutivo mexiquense entregó a la UTTEC un edificio de docencia, un centro de cómputo y telecomunicaciones, un almacén, un bulevar de acceso frontal al plantel educativo, 13 aulas emergentes y un edificio donde se ubicará la Rectoría de esta institución educativa.

El edificio de docencia cuenta con 19 aulas, cinco laboratorios de informática, un auditorio, sanitarios, área administrativa y cubículos. En el Centro de Cómputo y Telecomunicaciones se encuentra un taller de electricidad, uno de cómputo, cuatro cubículos, sanitarios y una sala de usos múltiples. Mientras que el edificio de Rectoría contará con 25 cubículos, comedor, sala de juntas y sala de licitaciones.

El Gobernador mexiquense entregó becas a escoltas escolares, laptops para los estudiantes con mejores promedios, becas para estudiar en el extranjero a los alumnos destacados de nivel superior, computadoras tiflotécnicas para niños con discapacidad visual, kits deportivos, así como equipamiento para escuelas de educación especial.

Fuente: Coordinación General de Comunicación Social.

Inauguran clínica de la red Salud Digna en Ecatepec de Morelos

El titular del Ejecutivo estatal inauguró en Ecatepec de Morelos una clínica de la red Salud Digna, organización no lucrativa con casi 11 años de existencia, que brinda servicios a bajos costos de ultrasonido, tomografía, optometría, mastografía, rayos X, electrocardiograma y laboratorio clínico, entre otros. Destacó que esta unidad, la primera en su tipo en la entidad, apoya la infraestructura médica que la administración estatal construye y amplía para tener mexiquenses más sanos.

Indicó que el Gobierno del Estado de México trabaja para atender las necesidades de los mexiquenses en materia de salud, a través de acciones como la puesta en operación de tres bancos de leche materna, los cuales han beneficiado a más de 50 mil bebés; además de las Clínicas de Atención Geriátrica para los adultos mayores y las Unidades de Hemodiálisis.

Respecto a la red de clínicas Salud Digna que hay en el país, el Gobernador destacó el modelo de atención, el cual le ha dado diferentes reconocimientos, como la presea del Programa de Aseguramiento de la Calidad (PACAL), además sus laboratorios clínicos cuentan con la acreditación mundial ISO 1589.

La clínica en Ecatepec de Morelos tiene como objetivo atender a 900 personas diariamente, además de disminuir los tiempos de espera a los pacientes y el margen de error de los estudios clínicos, a través del uso de tecnología avanzada y con profesionales certificados y especializados en las áreas en las que se ofrecen servicios.



Sabías que...

La red de clínicas Salud Digna atiende a 3 millones de personas en las 25 clínicas que tiene en el país y para julio de 2014 se tiene previsto abrir tres unidades más.

Fuente: Coordinación General de Comunicación Social.

Rita Zamora Morales, psicóloga clínica

La discapacidad a veces te lleva a la creatividad

Mi trabajo

Trabajo en el Centro de Rehabilitación y Educación Especial (CREE) del DIFEM. Desde un principio me interesó mucho dedicarme a la psicología infantil, conocer qué les pasa, cómo se desarrollan, por qué hay factores que influyen para que los niños actúen de determinada manera.

Atiendo a niños, adolescentes y adultos con discapacidades físicas de nacimiento o adquiridas, realizando valoraciones psicométricas o manejo y orientación psicológica.

Mi aportación

La discapacidad es la pérdida de funcionalidad de la estructura y desarrollo físico o mental. Cambia totalmente el ámbito familiar, laboral y social, de ahí proviene la rehabilitación, ayudarles para volver a hacer las cosas lo más parecido posible a su vida cotidiana. Es como un gis, si se rompe va a ser funcional pero jamás volverá a ser igual. Existen las conductas residuales con las que nosotros, como especialistas, podemos trabajar, en donde a pesar de la discapacidad, se enfoca la atención en las demás capacidades para realizar las actividades cotidianas.

Lo extraordinario

Cuando se tiene una pérdida física se llegan a descubrir habilidades y movimientos que los pacientes desconocían que poseían, a través de terapias se explota y exploran otras áreas. La discapacidad a veces te lleva a la creatividad.

Todo depende del estado emocional, el deseo de seguir y lo que puedes hacer con lo que tienes. A mí me ha funcionado muy bien trabajar la corrección de ideas irracionales, sustituyendo en la práctica lo negativo por lo positivo.





Lo más difícil

Cuando tengo que dar una noticia a los pacientes o a los padres. Siempre trato de sensibilizarlos con referencia al diagnóstico; siempre he dicho: Dios pone la última palabra, pero no se trata de crear falsas expectativas.

Somos seres humanos y por más que decimos estar preparados para la situación, es muy complicado; además, una gran parte del día doy terapias, por eso los pacientes me permiten entrar a varios aspectos emocionales y aunque siempre nuestros sentimientos y emociones se involucran, no influyen en el desarrollo de mis sesiones.

Debemos cuidar mucho la ética profesional, ya que el objetivo siempre será ayudar para que el paciente acepte su discapacidad.

Mi gran satisfacción

Es sumamente satisfactorio lograr revertir algo relevante en los niños que tienen un mal pronóstico de salud, ya sea gatear o relacionarse con la gente; presenciar cuando las parejas acuden con una mayor disposición ante la situación, aplaudirle a las personas que perdieron un miembro de su cuerpo y que puedan moverse por sí solos y compartir sus logros a través del tiempo. Me gusta reconocer sus esfuerzos.

El aprendizaje

Es increíble que todavía haya personas que piensan que una discapacidad pudiera ser algo "satánico" e inclusive, por problemas de analfabetismo, discriminación de género y barreras culturales, no se acercan para recibir ayuda. Cuando veo que mis pacientes

manejan, tienen dos empleos y superan sus miedos a pesar de que inicialmente traían ideas suicidas, me alegro de poder ser parte de ese logro.

Por la experiencia, me he dado cuenta que muchas veces la discapacidad no es lo que hace inestable al paciente, sino su entorno familiar. Admiro mucho a las señoras que están aquí en espera de que les den una consulta.

Mi mensaje

En la temporada vacacional invariablemente los jóvenes sufren accidentes que les cambian completamente su vida, por lo que es importante que tomen en cuenta que en cuestión de segundos o minutos todo puede cambiar. Invito a las personas a que vengan a conocer qué es una discapacidad, que se informen y no traten a los discapacitados con lástima.

Hijos de trabajadores sindicalizados, los beneficiados

El Gobierno estatal invertirá **15 millones** de pesos para becas

El Gobierno del Estado de México destinará 15 millones de pesos para otorgar 7 mil 500 becas económicas, a través del **Programa Becas para hijos de Trabajadores**, el cual está dirigido a estudiantes destacados del ciclo escolar 2013-2014. El principal requisito es que sus padres sean trabajadores y pertenezcan a algún sindicato mexiquense.

Los secretarios del Trabajo y de Educación, Javier García Bejos y Raymundo Martínez Carbajal, respectivamente, instalaron el Comité de Selección y Asignación de Becas, durante el cual se aprobó la convocatoria del programa. Se informó que las becas serán otorgadas a alumnos desde el nivel primaria hasta licenciatura.

Los apoyos económicos van desde mil 650 pesos para primaria, 2 mil pesos para secundaria, 3 mil 100 pesos para preparatoria y 4 mil 800 para licenciatura, los cuales van aumentando de acuerdo con las calificaciones de los alumnos.

El Secretario del Trabajo dio a conocer las bases para participar en este programa, entre las que destacan:

- Que el padre, madre o tutor viva y trabaje en el Estado de México.
- El alumno resida y estudie en la entidad.
- No estar becado por alguna institución pública o privada al momento de solicitar la beca.
- Contar con un promedio mínimo de 8.5 en el ciclo escolar 2013-2014.
- Estar inscrito en el ciclo escolar 2014-2015 en alguna institución pública de la entidad.
- Demostrar ser hijo(a) de trabajador afiliado a una organización sindical con representatividad en el Estado de México, preferentemente.

Fuente: Coordinación General de Comunicación Social.





Entregan apoyos para más de 40 mil estudiantes del Conalep

En beneficio de más de 40 mil alumnos del Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (Conalep), el Gobernador mexiquense entregó obras y equipamiento para los 39 planteles con los que esta institución cuenta en el Estado de México, lo que requirió una inversión superior a los 77 millones de pesos.

Al encabezar la entrega de apoyos de las **Acciones por la Educación**, en la Unidad Deportiva Santa Bárbara, en Atlacomulco, el titular del Ejecutivo estatal afirmó que el modelo educativo con el que cuenta el Conalep es referente nacional al brindar una formación técnica, que permite a los egresados adentrarse en el campo laboral con mejores herramientas.

En este acto, también otorgó cuatro acreditaciones del Sistema Nacional de Bachillerato a los planteles del

Conalep de Tlalnepantla de Baz, Coacalco, Atlacomulco y Ecatepec de Morelos, con lo que podrán entregar cédulas profesionales de bachillerato y certificado de técnico profesional a los egresados, además de mejorar sus instalaciones.

Asimismo, entregó apoyos a estudiantes de educación básica de los municipios de Acambay, Aculco, Chapa de Mota, Jilotepec, Polotitlán, Soyaniquilpan, Temascalcingo, Timilpan y Atlacomulco, entre los que se encuentran monederos electrónicos para integrantes de escoltas, kits deportivos para escuelas de educación básica, vales para mejorar comedores escolares, equipamiento para planteles de educación especial y equipos de cómputo, becas, entre otros.

Fuente: Coordinación General de Comunicación Social.



Diabetes,

Cuando se tiene un tratamiento con insulina la alimentación juega un papel vital, ya que es el punto que hace la diferencia entre un buen o mal control de la enfermedad

comer sano es comer rico

La diabetes es una enfermedad crónica e irreversible del metabolismo en la que se produce un exceso de glucosa o azúcar en la sangre y en la orina; es provocada por una disminución de la secreción de la hormona insulina o una deficiencia de su acción.

En el tema nutricional, usualmente se tiene una mala perspectiva sobre la enfermedad y se exagera la realidad de la situación, por lo que se genera un estado de preocupación en donde se cree que ya no se va a comer rico.

En este sentido, se debe sensibilizar al paciente respecto a qué está pasando en su cuerpo, el tipo, dosis y efectos de los medicamentos, porque existen varios fármacos que producen reacciones, las cuales suelen atribuirse a la alimentación.

Por eso es importante saber que cuando se tiene un tratamiento con insulina, la alimentación juega un papel vital, ya que es el punto que hace la diferencia entre un buen o mal control de la enfermedad, evitando posibles complicaciones.

Se trata de eliminar los mitos de que ya nunca se podrá comer azúcar o frutas, porque la meta es tener un

control glucémico a través de una alimentación equilibrada, obteniendo lo ideal para el organismo.

Es importante:

- Tomar por lo menos 2 litros de agua natural durante el día.
- Realizar cinco comidas diarias.
- Realizar ejercicio. Debido a las características de la enfermedad se recomienda tener una reducción de 5 a 10% del peso corporal, en caso de pacientes con sobrepeso.

Se recomienda:

- Evitar los alimentos dulces y el azúcar refinada, sustituir por azúcar normal, mascabado, miel o piloncillo pero en pequeñas cantidades, o bien, cambiarlo por algún edulcorante, con el propósito de modificar el paladar dulce e identificar mejor los sabores de la comida, sin buscar algún alimento azucarado.
- Disminuir el sodio, reemplazar la sal de mesa por sal marina y consumirla sin exceso. Se pueden usar hierbas y condimentos que le den el mismo efecto y con un mejor sabor.



- 🍌 Evitar alimentos fritos, capeados y empanizados. Se recomiendan los asados a la parrilla, empapelados, en el comal y al vapor.
- 🍌 Consumir verduras crudas o cocidas a libre demanda. La población mexicana en general tiene un consumo bajo de fibra, el cual debería ser de 25 a 30 gramos aproximadamente; un paciente con diabetes debe consumir un poco más, ya que la fibra retarda la absorción de glucosa en la sangre.
- 🍌 Consumir fruta en exceso provoca una carga glucémica muy fuerte por el contenido de fructuosa, la cantidad debe ser regulada por un especialista. Se recomienda no comerla por la noche y de preferencia acompañarla con verduras, granos o semillas.
- 🍌 Evitar jugos embotellados de frutas naturales o artificiales, mejor reemplazarlos por agua natural.
- 🍌 Las proteínas de origen animal más recomendadas son el pescado de agua dulce y fría, pollo, carne de res y de cerdo, pero por ser la más densa y difícil para la digestión, se recomienda consumirla ocasionalmente; siempre se deben buscar recetas atractivas al paladar, evitando una preparación cargada de grasa.
- 🍌 Adquirir cereales, preferentemente de tipo integral para incrementar la ingesta de fibra, en su versión natural o de caja.
- 🍌 Consumir lácteos desgrasados, *light* o bien, leches vegetales de arroz, almendra, coco, entre otras; quesos descremados (panela, cottage o requesón); todos se pueden consumir con moderación y se debe recordar que son productos que contienen sodio.
- 🍌 Evitar refrescos, lo ideal es no ingerirlos pero si se tiene el hábito, para cambiarlo es necesario sustituirlo de manera gradual por agua.
- 🍌 Enlatados, contienen mucho sodio pero se permiten consumirlos con moderación como alimentos de emergencia, por cuestiones de tiempo y practicidad.



Se debe tomar en cuenta:

- 🍌 El índice glucémico es la velocidad en la que se absorbe la glucosa, entre más dulce es el alimento más rápido se absorbe.
- 🍌 No olvidar que lo nutritivo no es sinónimo de un alimento insípido.
- 🍌 No se debe olvidar que cada paciente es diferente, por ello sólo el especialista puede determinar un adecuado plan nutricional.
- 🍌 Si eres paciente que utiliza insulina, asiste con un especialista para que te asesore con respecto al conteo de carbohidratos.
- 🍌 Tomar medicamentos y alimentos a la hora correcta, además de realizar actividad física, son los pilares básicos del manejo de la diabetes y así obtener una mejor calidad de vida.

Fuente: María del Carmen Sánchez García, Colaboradora de Nutrición y Orientación Alimentaria de la Secretaría de Salud del Estado de México.

XII aniversario del Instituto Materno Infantil del Estado de México

Ejemplo de PROFESIONALISMO



El Gobierno del Estado de México, a través de la Secretaría de Salud, creó el Instituto Materno Infantil del Estado de México (IMIEM), con el objetivo de mejorar la salud materna infantil de la población carente de seguridad social y de escasos recursos, mediante el desarrollo de la enseñanza e investigación y la prestación de servicios médicos integrales de tercer nivel.

El IMIEM inició en 2002 sus operaciones con tres unidades médico-hospitalarias:

- + El Hospital para el Niño.
- + El Hospital de Ginecología y Obstetricia.
- + El Centro de Especialidades Odontológicas.

Estos hospitales ofrecen servicios médicos de segundo y tercer nivel, incluso a entidades como Michoacán, Guerrero, Morelos, Distrito Federal, Oaxaca, Coahuila y Baja California, entre otras.

Asimismo, realiza labor de hospital-escuela, ya que una de sus funciones principales es la investigación, donde se forman médicos de diferentes ramas y de distintos puntos de la República, lo que ha logrado ser una referencia a escala nacional.

Eduardo Chávez Enríquez, Director General del Instituto Materno Infantil del Estado de México, señaló que: "el hospital ha crecido mucho, pero esto es gracias al personal que labora aquí y al apoyo de las autoridades".

El Instituto cuenta con mil 656 recursos humanos, divididos en:

- Área médica: 268 médicos en contacto con el paciente.
- Residencia: 112 médicos residentes.
- Área paramédica: 800 enfermeras y 168 paramédicos.
- Área administrativa: 308 administrativos.

Además de una infraestructura médica de:

- 42 consultorios.
- 205 camas censables.
- 212 camas no censables.
- 38 incubadoras.
- Ocho quirófanos.
- Tres salas de expulsión.
- 25 unidades dentales.
- 11 peines de laboratorio clínico.
- Cuatro gabinetes de rayos X.
- Tres ambulancias, entre otros recursos.

Hospital para el Niño

Brinda atención en Neonatología, Cirugía Pediátrica, Infectología, Onco-hematología, Cirugía Especializada de Cardiología y Tórax; con un total de 32 subespecialidades se realizan en promedio 3 mil 500 cirugías por año. Es el único hospital pediátrico en el Estado de México, además cuenta con la Unidad de Cuidados Paliativos, única en pediatría en la entidad.

Hospital de Ginecología y Obstetricia

Brinda atención en las subespecialidades de Medicina Materno Fetal, Biología de la Reproducción Humana, Urología, Ginecológica, Clínica de la Adolescente Embarazada, Oncología, Clínica de Displasias y otras, que se ofrecen a mujeres en edad fértil y embarazadas; en promedio se llevan a cabo 10 mil nacimientos y se atiende a 32 mil pacientes en urgencias cada año.

Centro de Especialidades Odontológicas

Ofrece atención en las subespecialidades de Clínica Especializada en Labio y Paladar Hendido, Sala de Rayos X, coloca aparatos de ortodoncia, brinda tratamientos terapéuticos y pláticas grupales de fomento a la salud, así como Terapia del Lenguaje y Psicología.

Calidad en salud

El IMIEM cuenta con las acreditaciones ante la Dirección General de Calidad en Salud del Gobierno Federal, en el área de pediatría, en los procedimientos de leucemia linfoblástica aguda, neonatos con insuficiencia respiratoria aguda y prematura, atención de hemofilia, trastornos quirúrgicos congénitos y adquiridos en aparato cardiovascular, entre otros.

Con el apoyo del gobierno estatal se incrementó el número de plazas en las unidades médicas, para ofrecer una mejor atención a los usuarios y se creó la revista **Archivos de Investigación Materno Infantil**, que se edita de manera cuatrimestral.



En el Estado de México, el Hospital para el Niño es la única unidad médica que cuenta con el servicio de cirugía cardiovascular para niños mexiquenses sin seguridad social. Este padecimiento ocupa el tercer lugar de mortalidad infantil en la entidad y el segundo a escala nacional.

Por su parte, el cáncer representa en el Estado de México la cuarta causa de muerte en niños menores de 14 años; anualmente se detectan 490 casos, de los cuales el 66% corresponde a leucemia y tumores. El Hospital del Niño es el primero que se acreditó para atender estos casos, otorgando 2 mil 300 consultas en el servicio de hemato-oncología. Cada año atiende a 70 nuevos pacientes en promedio.

Para ello, en 2011 se creó la Torre de Matoncología y el Laboratorio de Citogenética Molecular, con la finalidad de aumentar el servicio a los pacientes con cáncer. Se pretende comenzar la especialidad de infectología y se trabaja junto con la UAEMéx, para formar oncólogos pediatras.

Las actividades por el XII aniversario incluyeron convivencias con un grupo de diabéticos, un congreso, cursos y convenios en los diferentes hospitales, a fin de involucrar a todos los que forman parte del Instituto Materno Infantil del Estado de México.

Fuentes: Eduardo Chávez Enriquez,
Director General del Instituto Materno
Infantil del Estado de México.
<http://salud.edomex.gob.mx/imiem/>

Internet más social y más seguro

Esta tecnología tiene una gran influencia en nuestras vidas por ser el medio que permite informarnos de manera casi inmediata, por lo que es vital hacer un buen uso de esta herramienta

Las nuevas tecnologías están cambiando las formas de trabajo y los medios a través de los cuales las personas acceden al conocimiento. Esta situación hace necesario que las personas se adapten a esta dinámica, a través de un uso inteligente de los nuevos medios e instrumentos de la información.

Actualmente, las empresas que están contratando personal revisan el perfil de sus aspirantes en las redes sociales para conocer sus gustos, preferencias y hasta personalidad.

En este sentido, internet es considerado una tecnología nueva con mayor influencia en nuestras vidas, por ser el medio que permite comunicarnos e informarnos de manera casi inmediata, por lo que es vital hacer un buen uso de esta herramienta.

Principales beneficios:

- Facilita la comunicación con las personas.
- Importante herramienta en la educación por ser un facilitador en la obtención de información.
- Estimula el aprendizaje.

Ten en cuenta que:

- No existen los servicios gratuitos, todos llevan a cabo un intercambio publicitario que aparece dentro de nuestras diferentes cuentas.
- Los contratos de confidencialidad y uso de ciertas aplicaciones móviles, así como de redes sociales suelen ser muy largas y poco entendibles, pero aun así debemos LEER para conocer los alcances y consentimiento del uso de nuestra información.



Redes sociales:

-))) Todos los equipos deben tener instalado un antivirus, pero también se puede instalar un software de seguridad que realice un filtrado de contenidos para abrir sólo ciertas páginas, uno que restrinja los horarios de filtrado o ejecución de programas, entre otros, que fortalezcan su sistema de seguridad.
-))) Al descargar un software, debemos tener cuidado de que no contengan programas que puedan dañar nuestro equipo o robar nuestra información.
-))) Tratar de no acceder a sitios que parezcan poco confiables.
-))) En muchas ocasiones nuestros contactos tienen un virus y constantemente mandan correos con invitaciones de dudosa procedencia, por ello debemos evitar abrir los links que desconocemos su origen.
-))) Al crear un perfil no se debe proporcionar información personal y las fotografías deben supervisarse antes de subirlas a la red.
-))) Al crear un perfil en redes sociales, debemos procurar ingresar el mínimo de información personal, y revisar el control de privacidad de la red.
-))) Averiguar hasta qué grado estamos compartiendo información, cuáles son las restricciones y mantenerlas activas para no hacer pública nuestros datos.
-))) No proporcionar información detallada de actividades y horarios, propios o de nuestra familia.
-))) En redes sociales antes de aceptar una solicitud de amistad hay que verificar la identidad de la persona y sólo aceptar aquéllos a los que realmente conozcamos.
-))) Algunas redes sirven para entrar en contacto con personas que se conocieron en el pasado, para ello se recomienda indagar en su perfil, con el fin de constatar que se trata de la misma persona.
-))) padre previene actos que pudieran atentar contra el niño y regula su conducta con respecto al mal uso y abuso de horarios.
-))) Instalar un software que nos auxilie para vigilar el uso correcto del internet.
-))) Orientar a los niños respecto al peligro que puede haber por hablar con gente extraña a través de la computadora o dispositivos móviles.
-))) Supervisar que no se publiquen horarios, domicilios, nombres y fotografías que atenten contra la estabilidad y seguridad del niño o familia.
-))) Establecer límites, entender y conocer los intereses de los hijos, porque los padres al ser guías establecen lo que se puede o no hacer.
-))) Proveer a los hijos sólo de la tecnología propia para su edad y necesidades, porque de lo contrario ellos pueden atentar contra su seguridad.

Recomendaciones para padres:

-))) Ubicar las computadoras en áreas comunes de la casa, no permitir que se encuentren en la recámara de los menores.
-))) Supervisar continuamente mientras se encuentran conectados los hijos, la sola presencia de un

Aunque se cuente con software de seguridad, siempre es importante supervisar cuando un niño utiliza un dispositivo tecnológico, con quién se relaciona y por cuánto tiempo.

Fuente: Adrián Cerritos Temahuay, Jefe de la Unidad de Sistemas del Consejo



Estado de México, principal productor de haba verde en el país

El Instituto de Investigación y Capacitación Agropecuaria, Acuícola y Forestal de la entidad (ICAMEX) trabaja en la liberación de nuevas variedades de este producto



La producción de haba se desarrolla principalmente en el Valle de Toluca y puede cosecharse como vaina verde para su consumo en fresco o como grano seco.

El Estado de México ocupa el primer lugar nacional en la producción de haba verde, al aportar el 60% de la producción nacional.



Este cultivo tiene buen desarrollo en el Valle de Toluca, pues para que prospere favorablemente, requiere una altura de entre mil 800 y 2 mil 600 metros sobre el nivel del mar, además de tolerar temperaturas de hasta cinco grados centígrados.

Para el desarrollo de nuevas variedades de haba, el ICAMEX trabaja estrechamente con productores cooperantes, quienes aportan su parcela y eligen la variedad que cultivarán, mientras que los investigadores observan tanto la evolución como el comportamiento de ésta, con el objetivo de obtener variedades que respondan a las exigencias del mercado.

Se obtiene un rendimiento promedio por hectárea de una tonelada en su variedad de grano seco y de 6.5 toneladas de vaina verde.



Fuentes: Coordinación General de Comunicación Social. Secretaría de Desarrollo Agropecuario.

Olimpiadas del Conocimiento

Saber para ganar



Con el propósito de contribuir a elevar la calidad del sistema educativo nacional, la Secretaría de Educación Pública en coordinación con las autoridades educativas locales y el Consejo Nacional de Fomento Educativo (CONAFE), crearon las competencias intelectuales (Olimpiadas del Conocimiento) de carácter sectorial, estatal, nacional e internacional, que se celebran anualmente y en las que participan estudiantes de educación básica, media superior y superior.

En ese sentido, el Gobierno del Estado de México, a través de la Secretaría de Educación y el Consejo Mexiquense de Ciencia y Tecnología (COMECYT), apoya y participa en la organización de dichas olimpiadas, junto con la Academia Mexicana de Ciencias, la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx) y Fundación Televisa. El COMECYT otorga una beca a los alumnos que tienen una participación destacada con algún galardón, al terminar su bachillerato para que continúen sus estudios a nivel superior.

A través de exámenes de conocimientos en las materias de Historia, Informática, Matemáticas, Geografía, Biología, Física y Química, se fomenta el aprendizaje y estudio. Además, estas competencias tienen el objetivo de estimular el desarrollo de los jóvenes talentos, así como contribuir a la profundización de la amistad entre los estudiantes participantes y crear un marco propicio para fomentar la cooperación, el entendimiento y el intercambio de experiencias.



Las Olimpiadas del Conocimiento tienen las funciones de:

- Otorgar becas, reconocimientos, estímulos y recursos financieros para la formación de estudiantes y profesionistas en áreas de especialización científica y tecnológica.
- Hacer aportaciones financieras para la realización de proyectos de ciencia y tecnología.
- Facilitar la realización de convenios de colaboración entre instituciones educativas, centros de investigación y organizaciones públicas y privadas.
- Detectar y dar seguimiento de los recursos humanos con habilidades científicas y tecnológicas en la entidad y, mediante la vinculación estratégica, realizar estancias, simposios, conferencias, congresos y otros eventos.



Se realizan concursos a escala nacional, que constan de cinco etapas regionales, en las cuales se seleccionan a los ganadores para la gran final. Las olimpiadas se realizan en diversas especialidades:



Olimpiada de Historia

Inició en 2007 y desde entonces se realiza de forma anual; consiste en plantear preguntas referentes a todos los periodos de la historia de México en los ámbitos político, económico, social, cultural y arte.

Participaciones destacadas:

- Gustavo Hernández Monroy de la Escuela Preparatoria Oficial No. 174, ubicada en San Lorenzo Tlacotepec, Atlacomulco, ganó el tercer lugar a nivel nacional con medalla de bronce en 2010, en Boca del Río, Veracruz.
- Rocío Jeraldinne Juárez, Iván Espinoza Luna y Miguel Espinoza Pérez de la Escuela Preparatoria Oficial No.114 y Valentín Macías Vargas de la Escuela Preparatoria Oficial No. 84 (Axapusco), obtuvieron el primer lugar a nivel estatal en 2012, y ese mismo año, de nueva cuenta Valentín Macías Vargas, fue el ganador de la Fase Nacional en el Estado de Tlaxcala.



Olimpiada de Informática

La Olimpiada Mexicana de Informática (OMI) es un concurso a escala nacional para jóvenes de nivel básico y medio superior con facilidad para resolver problemas prácticos mediante la lógica y el uso de la computadora, la cual busca promover el desarrollo tecnológico en México, con el fin de hallar a los mejores programadores, quienes formen parte de la selección mexicana que participarán en las Olimpiadas Internacionales de Informática (IOI). Participación destacada: Abraham Omar Macías Márquez del Centro de Bachillerato Tecnológico Gabriel V. Alcocer, en Cuautitlán, tercer lugar nacional.





Olimpiada de Matemáticas

Surge en 1987 y se realiza anualmente para estudiantes de educación media superior, su objetivo es promover el estudio de las matemáticas de forma creativa, buscando desarrollar el razonamiento y la imaginación de los jóvenes, para seleccionar a los mejores alumnos que representen a México en futuras competencias internacionales.

Participaciones destacadas en 2013:

Jesús Eduardo Alvarado Loza, de la Escuela Preparatoria Oficial No. 80, primer lugar a nivel estatal

Gerardo Arias Corona, de la Escuela Preparatoria Oficial No. 84, primer lugar a nivel estatal.

Jorge Jair Arredondo Martínez, de la Escuela Preparatoria Oficial No. 198, primer lugar a nivel estatal.

Mark Ricardo Chávez Castillo, del Centro de Bachillerato Tecnológico No. 3, Tecámac, primer lugar a nivel estatal.

Luis Ángel Espinoza Santiago, de la Escuela Preparatoria Oficial No. 19, primer lugar a nivel estatal.

Maricela Flores Portillo, de la Escuela Preparatoria Oficial No. 19, primer lugar a nivel estatal.

RenÉ Faustino de Jesús, de la Escuela Preparatoria Oficial No. 138, primer lugar a nivel estatal.

Julián Fuentes Contreras, del Centro de Bachillerato Tecnológico Lic. Mario Colín Sánchez, Primer Lugar a nivel estatal.

Pedro Mauricio Rafael, del Centro de Bachillerato Tecnológico Lic. Mario Colín Sánchez, primer lugar a nivel estatal.

Eileen Concepción Morales Salinas, de la Escuela Preparatoria Oficial Anexa a la Normal para Profesores, primer lugar a nivel estatal.

Luis Antonio Rodríguez Lugo, de la Escuela Preparatoria Oficial No. 40, primer lugar a nivel estatal.

Francisco Javier Sánchez González, de la Escuela Preparatoria Oficial Anexa a la Centenaria y Benemérita Escuela Normal para Profesores, primer lugar a nivel estatal.



Fuentes:
Dirección General de Educación Media Superior.
Consejo Mexiquense de Ciencia y Tecnología.
<http://comecyt.edomex.gob.mx/?q=programas/investigacion-cientificaconcursos-y-olimpiadas-del-conocimiento>



Olimpiada de Geografía

Se llevó a cabo por primera vez en 2003 y está dirigida a estudiantes de educación básica y media superior del país, que en el futuro representen a México en certámenes internacionales. Consiste principalmente en un examen de conocimientos generales y una interpretación de mapas. Participantes destacados: José Ramón Lara Correa, de la Escuela Preparatoria Oficial No. 80, en el municipio de Soyaniquilpan de Juárez y Fernando García Martínez del Centro de Bachillerato Tecnológico No. 1, Lic. Adolfo López Mateos, ubicado en Temascalcingo, obtuvieron Tercer Lugar a Nivel Estatal en el 2013.



Olimpiada de Física

Competencia mundial anual, celebrada por primera vez en 1967 en Varsovia, Polonia. Participantes destacados: Marco Antonio Madrid Elizalde y Filiberto Augusto Bautista Moreno, de la Escuela Preparatoria Oficial Núm. 84 en Axapusco, obtuvieron Primer y Segundo Lugar en la XXIII Olimpiada Estatal de Física en 2012.



Olimpiada de Biología

La Olimpiada Internacional y la Olimpiada Iberoamericana de Biología se celebran anualmente, la convocatoria es para estudiantes de bachillerato de todas las modalidades tecnológicas y propedéuticas, matriculados en cualquier plantel público o privado, dividido en etapas regional, estatal, nacional, internacional e iberoamericana. Participaciones destacadas:

Gustavo Hernández Monroy, de Escuela Preparatoria Oficial No. 174 de San Lorenzo Tlacotepec, en Atlacomulco, obtuvo el primer lugar a nivel nacional en la XXI Olimpiada Nacional de Biología 2012, en la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad de Chihuahua (UACH).

Ehecatl Eli Barón Arriaga, de la Escuela Preparatoria Oficial Anexa a la Normal de Ixtapan de la Sal, en la XXII Olimpiada Nacional de Biología, obtuvo el primer lugar a Nivel Nacional, en la Ciudad de Querétaro en 2013.



Olimpiada de Química

Es una competencia anual dividida en etapa regional, estatal, nacional, selección y entrenamiento de las delegaciones que representan a México en las Olimpiadas Internacionales e Iberoamericanas. Participación destacada: **Jesús Eduardo Tinoco Morales**, de la Escuela Preparatoria Oficial Núm. 84, del municipio de Axapusco, obtuvo en 2013 el primer lugar a nivel nacional, en Chihuahua.

10 ventajas turísticas del Estado de México

Su ubicación geográfica en el centro del país, a unos minutos del mercado más grande de México, como es el Distrito Federal. Colinda con los estados de Michoacán, Hidalgo, Tlaxcala, Puebla, Guerrero y Morelos, que concentran también una alta densidad poblacional.

Su extensa y moderna red carretera con más de 15 mil kilómetros, equivalente –en línea recta– a la distancia entre Alaska y Argentina.

Junto con Michoacán, el Estado de México es poseedor de uno de los espectáculos más sorprendentes de la naturaleza: la migración de la Mariposa Monarca (patrimonio de la humanidad), que anualmente llega por millones a nuestros bosques, procedente de Estados Unidos y Canadá.

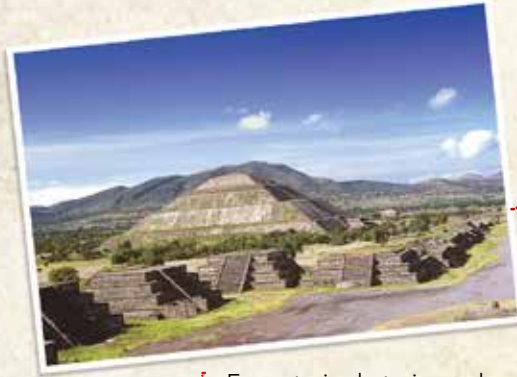
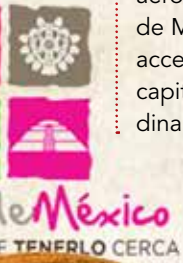
La oferta turística del Estado de México es muy variada, al brindar desde bosques, volcanes, cascadas y grutas, hasta climas cálidos en donde se puede practicar todo tipo de actividad de naturaleza y aventura como pesca, parapente, ala delta, rapel, tirolesa, ciclismo de montaña o motocross.

Su infraestructura hotelera, con 3 mil 250 habitaciones tan sólo en Toluca y Metepec. La oferta de hospedaje también es amplia en destinos como Valle de Bravo e Ixtapan de la Sal.



El Aeropuerto Internacional de Toluca (AIT), con capacidad para atender hasta 8 millones de pasajeros al año, se ha convertido en el aeropuerto alterno de la Ciudad de México por su cercanía y fácil acceso a la zona poniente de la capital del país, que es la de mayor dinamismo financiero y de negocios.

La entidad es primer lugar nacional con 18 zonas arqueológicas abiertas al público, entre ellas Teotihuacán (patrimonio de la humanidad), Cuauhtinchán o Calixtlahuaca. Además, al contar con arquitectura virreinal y ex conventos del siglo XVI, se puede ejercer el turismo cultural, de salud, aventura, religioso o de negocios y reuniones.



Su riqueza artesanal es reconocida internacionalmente, como es el caso de los Árboles de la Vida de Metepec o las piezas de filigrana en plata de San Felipe del Progreso, entre otras piezas, que ya se comercializan en los museos del Vaticano.


En materia de turismo de reuniones, el Estado de México cuenta con industrias como la automotriz, la farmacéutica y de alimentos y bebidas, capaces de atraer eventos de este tipo, particularmente al clúster de Toluca-Metepec, destinos que cuentan con la infraestructura de comunicaciones, hotelera, restaurantera y de servicios complementarios indispensables para su exitosa realización.

La gastronomía y alta cocina prehispánica y virreinal que tiene el Estado de México es de las más apreciadas en todo el mundo.

En la entidad se trabajan 17 de las 18 ramas artesanales reconocidas a escala nacional. Los artesanos mexiquenses han sido distinguidos con los más altos galardones por la calidad, belleza y originalidad de sus piezas.

Fuente: Secretaría de Turismo.

La crisis



Había una vez una persona que vivía al lado de una carretera donde vendía unas ricas albóndigas con pan. Estaba muy ocupado y por lo tanto no oía radio, no leía los periódicos ni veía la televisión. Alquiló un terreno, colocó una gran valla y anunció su mercancía gritando a todo pulmón: ¡Comprén deliciosas albóndigas calientes!

Y la gente se las compraba. Aumentó la adquisición de pan y carne. Compró un terreno más grande para poder ocuparse de su negocio y trabajó tanto que dispuso que su hijo dejara la universidad donde estudiaba Ciencias Comerciales, a fin de que le ayudara.

Sin embargo, un día su hijo le dijo: Viejo, ¿tú no escuchas la radio, ni lees los periódicos? ¡Estamos sufriendo una grave crisis! La situación es realmente mala; peor no podría estar.

El padre pensó: Mi hijo estudia en la Universidad, lee los diarios, ve televisión y escucha la radio. Debe saber mejor que yo lo que está pasando.

Compró entonces menos pan y menos carne. Sacó la valla anunciadora, vendió el terreno con el fin de eliminar los gastos y dejó de anunciar las albóndigas con pan. Las ventas fueron disminuyendo cada día más.

“Tenías razón, hijo mío”, le dijo al muchacho. “Verdaderamente estamos sufriendo una gran crisis”.

Si nos programamos para fracasar, fracasaremos. Si nos mentalizamos para ganar, ganaremos. Es una simple elección personal.

No sigamos hablando de crisis. Hablemos sólo de hacer lo que sabemos, buenos trabajos y buenas tareas.

Fuente: <http://elistas.egrupos.net/lista/semillas/archivo>