

# Cultura, parte integral de la **innovación educativa**



*Gabriela Marí Vázquez, directora del IEC y Fernando Calzada Falcón, rector de la UTTAB*



*Comunidad universitaria y funcionarios del IEC, testigos de la firma de convenio*



*Alumnos de Gastronomía en clases realizaron postres*



*Demostración de uso de cañones interactivos en los laboratorios*

La Universidad Tecnológica de Tabasco (UTTAB) como institución de educación superior tiene el compromiso de trabajar por la innovación educativa, buscando que los resultados académicos se vean reflejados en jóvenes competitivos que sean útiles y productivos a la sociedad, en ese marco, el pasado 6 de junio, firmó un convenio con el Instituto Estatal de Cultura (IEC).

La importancia de la vinculación con el IEC es propiciar la participación de los estudiantes en las actividades artísticas y culturales, apoyando así a su desarrollo integral; organizar, impulsar y apoyar a la comunidad universitaria interesados en la cultura, dentro de los lineamientos adecuados a la idiosincrasia del pueblo tabasqueño y a sus necesidades de expresiones artísticas que tiendan a formar y reafirmar la identidad cultural de la misma.

Asimismo, fomentar la capacitación y actualización de los docentes de la UTTAB que realizan actividades artísticas y cultu-

rales como parte de su actividad en la institución y el acceso a los servicios de bibliotecas, museos, hemerotecas, teatros, centros de investigación artística, establecimientos de libros y objetos de arte, así como promover la apertura de nuevas fuentes de cultura, entre otros.

Ante alumnos, docentes y funcionarios de ambas instituciones, signaron el convenio por parte de la UTTAB, el rector Fernando Calzada Falcón y por parte del IEC, su directora Gabriela Marí Vázquez. Posteriormente, las autoridades realizaron un recorrido por las instalaciones del campus universitario, en donde visitaron los laboratorios y se les mostró la tecnología vanguardista en la que se forman nuestros estudiantes, además pudieron degustar postres que prepararon los alumnos como parte de su aprendizaje en gastronomía.