



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

SISTEMA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR  
DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN SOCIAL

Tel: 01 (33) 3942 4100, ext. 14306

Boletín Inf. Núm. 182  
Wendy Aceves  
Comunicación Social  
Miércoles 20 de marzo de 2013

## Realiza Preparatoria Regional de Degollado actividades para promover la ciencia, el arte y la tecnología entre los jóvenes

Del 19 al 22 de marzo se llevan a cabo conferencias, exposiciones y talleres



Fotografía: Escuela Preparatoria Regional de Degollado

En la Preparatoria Regional de Degollado de la UdeG, el bachillerato general por competencias es impulsado a través de la convivencia de los estudiantes con la ciencia, el arte y la tecnología.

Lo anterior en el marco de la II Jornada de Arte, Ciencia y Tecnología que realiza la preparatoria del 19 al 22 de marzo, evento

que incluye unidades de aprendizaje como idiomas, física, fotografía y diseño.

“Las actividades tienen el objetivo de despertar el interés de los muchachos en las tres fases que tenemos en la vida cotidiana, el arte, la ciencia y la tecnología como parte de facilitarnos la vida”, comentó la directora del plantel, maestra Olga Torres Flores.

Las actividades de este miércoles tuvieron que ver con conferencias de física, matemáticas y robótica. El día de mañana se realizará un desfile con carros alegóricos elaborados con material reciclado, así como un concurso de fotografía aplicando las matemáticas.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

SISTEMA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR

**DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN SOCIAL**

Tel: 01 (33) 3942 4100, ext. 14306

El día viernes los alumnos participarán en un Rally del conocimiento en inglés y habrá una exposición de diseño en cantera. Gran parte de las exposiciones son de aparatos e inventos realizados por los propios estudiantes.

“Es una manera de mostrarle a la sociedad *degolladense* lo que su hijo aprende y lo que están creando en la escuela. Este año el tema de la jornada es la mexicanidad, por lo que en los distintos eventos se habla de las tradiciones mexicanas como el mariachi, así como de la gastronomía”, explicó.