



INSTITUTO DE ESTUDIOS
SUPERIORES DE TURISMO

BOLETÍN IESTUR

BIMESTRAL

enterate_iestur@hotmail.com

LA PREFECTURA

Se dice que el Prefecto en un centro de enseñanza es la persona cuyo trabajo consiste en dar información, mantener el orden necesario, suministrar los materiales, vigilar y orientar a los alumnos para que cumplan con responsabilidad y convencimiento con el reglamento escolar, las disposiciones o medidas que señalen las autoridades escolares, desarrollen actitudes y hábitos que contribuyan a su formación integral. En la antigua Roma se le denominaba prefecto a un Jefe militar o civil; en la comunidad eclesíástica al Ministro que preside y manda. Hoy día los prefectos somos una parte muy importante, que colabora con todo el personal del instituto, informando oportunamente al personal docente sobre las disposiciones que emita el personal directivo.

Aparte de la postura que debemos tener, también podemos alimentar la confianza, claro, los chavos son excéntricos y maliciosos, son nuestro verdugo, Realmente nos encontramos con historias desde las más tiernas hasta las más tristes. Una de ellas, es que en un día de clase normal un grupo pequeño de alumnos no ingresó a su salón de clases, fueron reportaron, los noté tristes, con ojos rojizos y llorosos, pues a uno de los jóvenes le detectaron una enfermedad, quien con un largo tratamiento luchó contra su padecimiento. Tiempo después regresó a sus actividades académicas con muchas ganas de finalizar su bachillerato. Una mañana al pasar lista con las credenciales que todos los días recogemos por las mañanas, nos dimos cuenta que faltaba una, una marcada con el grupo BM-401, la cual ya no volvimos a ver más.

El tiempo sigue su camino y los alumnos continúan entrado por la "aduana" -la puerta principal-, algunos sonrisamuy temprano y bien uniformados con su credencial en mano, una en el rostro y deseándonos un buen día. Otros no traen credencial o el uniforme

uniforme, chavos con el cabello desordenado como lo marca la moda de hoy. Es común pedirles que se corten el cabello, se peinen, se retiren el piercing que adorna su cara, y claro, sentimos su molestia porque nosotros los prefectos tenemos el compromiso de supervisar que todos los alumnos cumplan con los puntos marcados en el reglamento. Ellos reaccionan con frases ya conocidas como: *"eso ya es cosa personal"*, *"le caigo mal"*, *"tiene preferencia"*, *"en que les afecta a ustedes"*, *"un saco o una corbata no me hace mas inteligente"*, *"ni que la escuela fuera tuya"*, y/o simplemente el darse la media vuelta es una actitud negativa a las indicaciones del prefecto o simplemente nos dicen *"vamos con una autoridad"*, eso es parte de la historia.

También tenemos la fortuna de alumnos que se nos acercan y nos platican sus vivencias familiares, de sus amigos o las aventuras que viven en sus prácticas de campo. Otros nos miran como si fuésemos *"Cruella de Vill"*. Lo que no saben es que tenemos la responsabilidad de aplicar el reglamento como principio rector que nos permite la observación y cumplimiento del mismo; tenemos puntos marcados como el recibimiento de alumnos rezagados, cerrar la puerta después de la tolerancia que esta marcada con 10 minutos; constatar la llegada de cada maestro y verificar que los profesores cumplan con su horario de clase estipulado. Cuando llega el receso... caminar por los pasillos, el patio, la cafetería, que guarden orden, pedirles que no coman en los salones, que no sean tan efusivos en sus muestras de afecto y no por que estemos en un convento, sino porque así lo marca el reglamento. En verdad, no es grato estar haciendo llamadas de atención y mucho menos llegar a una sanción. A claro estamos comprometidos en satisfacer las necesidades y expectativas de alumnos en tanto a los servicios educativos.

Puedo contar que cuando llegan alumnos de nuevo ingreso nos emociona preparar todo, para que se integren al mundo del IESTUR: realizar con ellos un recorrido y mostrarles cual es su nueva escuela. Es una gran satisfacción cuando un alumno termina su preparación y le podemos decir con una gran sonrisa **“hasta luego Licenciado”**.

Les recordamos que estamos trabajando por un servicio de calidad y excelencia académica.

FABIOLA PELÁEZ PADILLA
ASISTENTE DE SUBDIRECCIÓN ACADÉMICA

SERVICIO SOCIAL

DEFINICIÓN:

Es el conjunto de actividades de carácter temporal y obligatorio que realizan los estudiantes mediante un trabajo directo, aplicando sus conocimientos, lo que les permitirá adquirir experiencia práctica de las características sociales, económicas y técnicas contribuye a la solución de problemas y cumple con el compromiso moral que tienen con la sociedad.

INSTITUCIONES DONDE SE REALIZAN:

- Dependencias Públicas.
- Gobierno del Estado.
- Empresas Paraestatales (IMSS, ISSSTE, AICM, PEMEX)
- Empresas Privadas, previa autorización del Departamento (excepto para la carrera de Bachillerato)

DURACIÓN:

480 horas en un tiempo mínimo de seis meses y máximo de dos años.

OBSERVACIONES:

- Deberá realizarse a partir de haber cubierto el 70% de los créditos teórico -prácticos.
- De acuerdo al Reglamento de Servicio Social de la Secretaría de Educación Pública (SEP) en el Capítulo V, artículo 32 define *"que el Servicio Social de los estudiantes será reconocido si demuestra con documentos la relación laboral mínimo de seis meses con los Gobiernos Federal, Estatal o Municipal"*.
- Es un requisito que se debe cumplir para la obtención del Certificado y trámite de la Cédula Profesional.

PROCEDIMIENTO:

1. Elegir la Dependencia donde se desea realizar el Servicio Social (de manera personal o a través del Departamento de Prácticas).

2. Solicitar al Área de Caja de la Dirección de Finanzas un oficio de presentación, proporcionando información sobre el lugar donde realizará su Servicio Social, nombre de la empresa, nombre y cargo del responsable de la actividad.
3. En el momento que sea aprobada la solicitud, la empresa deberá entregar al alumno el oficio de aceptación en el que se establecerá:
 - ✍ Temporalidad: especificar fecha de inicio y término, así como la duración de 480 horas.
 - ✍ Horario: determinar días y horas.
 - ✍ Actividades: descripción en términos generales las acciones a realizar.
4. Entregar al Departamento de Prácticas el oficio de aceptación para el registro correspondiente.
5. El Departamento de Prácticas entregará los formatos para el informe de actividades, el alumno lo deberá llenar y firmar; deberá contener la firma de la persona que avala la actividad y sello de la empresa.
6. Entregar al Departamento de Prácticas los informes de actividades bimestrales y final.
7. Al finalizar el Servicio Social, la Dependencia deberá entregar al alumno un oficio de terminación en el que ratifique: la temporalidad, duración, horario y actividades realizadas.
8. Al concluir el Servicio Social el alumno habrá entregado en su momento, al Departamento de Prácticas, los siguientes documentos:
 - ✍ Original de oficio de aceptación.
 - ✍ Informes de actividades bimestrales.
 - ✍ Original de oficio de terminación.
9. Recabados los documentos mencionados, el Departamento de Prácticas registrará y liberará el oficial del Servicio Social.

LIC. HORACIO TORRES MALDONADO
COORDINACIÓN DE PRÁCTICAS Y VINCULACIÓN

TORNEO FUTBOL IESTUR
SEMANA DE FINALES
25 al 28 de mayo
A las 14:00 hrs
¡Apoya a tus compañeros!

ENTREVISTA A LA LIC. MA. RUTH RAMÍREZ OLGUÍN PROFESORA DEL ÁREA DE GASTRONOMÍA DEL IESTUR.

Muchos consideran que el Turismo y la Gastronomía son áreas separadas, que no se complementan; sin embargo, la profesora María Ruth Ramírez Olguín, es un claro ejemplo que los une, ella estudió la Licenciatura en Turismo en el Instituto Politécnico Nacional y se especializó en el área de Alimentos y Bebidas, en su pasión la Gastronomía al estudiar un Diplomado en Artes Culinarias. Además, está a cargo del Centro de Evaluación del Centro Culinario la Ambrosía.

-¿Cuál fue su primer trabajo dentro del área gastronómica?

Fui Operadora durante cinco años, después fui subgerente y gerente de restaurante en Vips.

- ¿Qué trabajos o experiencias le han marcado su carrera?

Mi primer trabajo fue en fast food (dando capacitación en cocina) y la docencia en la UVM.

- ¿Cuál ha sido su mejor experiencia como chef?

Los festivales gastronómicos en Ambrosia de cocina mexicana

- ¿Qué comida prefiere preparar?

Mexicana, Italiana y Japonesa

-¿Ha visitado algún otro país con motivo de perfeccionarse o conocer otro tipo de gastronomía?

Sí, visité España por la vanguardia en gastronomía a nivel mundial, por ser el número uno, ser innovador; ahí se encuentra el mejor restaurante del mundo; también, porque el mejor chef del mundo es español.

- ¿Qué es lo que más le gusta de la gastronomía?

La creatividad, la innovación, la mezcla de sabores y aromas, y porque funciona como un laboratorio para experimentar lo que quieras.

- ¿Admira a alguien dentro del área?

Ricardo Muñoz Zurita, Ferrán Adrià, Arsac, Federico López, Ana Benítez.

- ¿Le gusta la docencia?

-Sí, porque puedes transmitir conocimientos y experiencia con certeza y dando información real.

- ¿Qué clases ha impartido en IESTUR?

Administración Operativa de Alimentos y Bebidas, Compras y Almacén, Preparación de bebidas, Servicio, Gestión de eventos y banquetes.

- ¿Qué clases le gustan más y por qué?

Administración operativa de Alimentos y Bebidas, me gusta porque mezcla la práctica con la teoría, es como servicio y cocina. También me gusta Bases culinarias y Bebidas.

- ¿Qué aportaría en su área para mejorar?

Cursos de actualización a nivel profesional en Gastronomía y Desarrollo Humano (capacitación para docentes) y supervisaría el trabajo del docente.

- ¿Qué considera óptimo en el Instituto?

Que te dejan ejercer la libre cátedra, puedes tener autoridad sobre tu grupo, es un ambiente agradable y hay instalaciones funcionales.

- ¿Considera que los planes de estudio para Gastronomía y Turismo están completos y son eficientes?

No completamente, ya que se duplican en Diplomado, es necesario actualizarlos.

- ¿Cuál ha sido su mejor experiencia en el Instituto?

Que los alumnos me han enseñado y me sorprenden y que tienen mucha creatividad para la presentación de exámenes y platillos.

¿Se dedica a algo más aparte de la docencia?

Sí, doy Capacitación de personal, soy evaluadora de competencia laboral, también coordinadora de Ambrosia, supervisora- consultora, y doy clases en otras dos universidades.

-¿Qué aprendido en el IESTUR?

Es otra visión de aprendizaje sobre la Gastronomía más sencillo.

Muchas gracias por su tiempo...



**JAQUELINE GALLEGOS ALVA
LTV801**

DECONSTRUCTIVISMO GASTRONÓMICO. RECONSTRUCCIÓN DE UN CONCEPTO.

Lic. Ma. Fernanda. C. Morante Soria

Hoy día nos encontramos con un movimiento de vanguardia fundamental en la historia de la gastronomía mundial. Sin duda alguna, un hito cuya cúspide parece asomar, poco a poco, acuñada por su propio creador. ¿El movimiento?: Cocina deconstructiva. ¿El creador? Ferrán Adriá.

Ferrán Adriá, considerado el mejor cocinero del mundo en la actualidad, “nacido en Barcelona, menciona su inspiración inicial en los grandes de la *nouvelle cuisine* y en su patria, en Juan Mari Arzak, aunque el discípulo aventajó al maestro”[1].

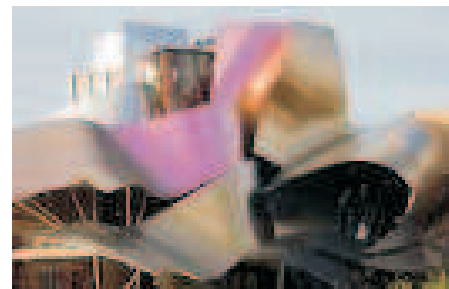
“Después de trabajar en algunos restaurantes y hoteles, en el año 1983, inicia su actividad en el restaurante El Bulli, dirigido por Juli Soler, en Roses, Gerona. En sólo tres años llega a ser jefe de cocina, y junto con Soler inicia la modernización de la cocina y la reforma del local. Sus esfuerzos y brillantes ideas dieron como resultado la renovación de la cocina española y catalana... el establecimiento fue galardonado con la tercera estrella de la Guía Michelin. Su fama se vio acrecentada con las colaboraciones que tuvo con los medios de comunicación, la publicación de sus libros y la creación del Hotel Bulli”[2].

Por otro lado, analizando la cocina de autor de Adriá, encontramos que ésta se basa en tres principios fundamentales:

1. Uso de productos regionales y de temporada.
2. Aplicación de una técnica detallada, profesional y exquisita, con conocimiento y dominio de las técnicas de preparación de alimentos.
3. Investigación profunda en la que conjuga su creatividad, para dar a sus platillos una razón de ser, un sentido armónico a la integración de los ingredientes.

Como parte de su investigación creadora, Ferrán Adriá creó el concepto de “deconstrucción” (gastronómica). Sin embargo, se considera importante entender qué es en sí la deconstrucción.

El deconstructivismo o deconstrucción es una escuela arquitectónica surgida en los años ochenta, también conocida como la arquitectura del rompimiento, en la que busca proporcionar una apariencia visual caracterizada por un maremágnum de estimulante impredecibilidad. Es el caos “bajo control”.



**EJEMPLO DE EDIFICIO DE
ARQUITECTURA DECONSTRUCTIVISTA [3].**

“En esta misma línea media impetuosamente la gastronomía como disciplina artística. Su ascenso al alto rango de la cultura ha sido vertiginoso en estos últimos años. Los gurús de la cocina pasan a ser una suerte de pintores o teóricos de los sabores cuyo producto deja extasiado al público más exigente (snob) e inconformista” [4].

Deconstructivismo gastronómico. Concepto: Aislar, dividir o fragmentar los diversos ingredientes de un platillo, generalmente tradicional y reconstruirlo de manera

inusitada, dando como resultado el que su aspecto y textura sean completa y absolutamente diferentes, pero conservando el sabor original del producto.

A este aislar, dividir, fragmentar, se debe la aplicación de aditivos, técnicas y procesos químicos, seguros para el consumo, en los ingredientes seleccionados.

A estos nuevos aspectos y texturas se une la vajilla y acompañamientos altamente innovadores, dándole una continuidad al minimalismo de la presentación.

A este respecto por el sabor original del platillo, se debe un profundo conocimiento de las técnicas culinarias, aunado a la tradición inspiradora y extemporánea, logrando trascender a aquellas fantásticas espumas, granizados, esferas y licuefacciones. En dado caso que se obtenga otro sabor en relación al platillo original, ya no se tratará de un deconstructivismo, sino de la creación de un nuevo plato mediante la aplicación de las técnicas de la cocina molecular como tal.



LA TORTILLA DE PATATAS DECONSTRUIDA [5]

¿Cuál es el futuro de esta tendencia?, ¿Habrà otro hito tan importante como este en los próximos años? Aún es pronto para saberlo, pues todavía se vive el auge de este estilo gastronómico en diversos puntos del planeta. Aunque seguramente pasará un largo tiempo antes que surja algo nuevo que logre sorprendernos tanto o más que la propia

cocina molecular, que el deconstructivismo culinario como tal, sin embargo, Ferrán Adrià cerrará El Bulli por dos años (2012 y 2013) para trabajar en su proceso creativo y, muy probablemente, logrará extasiar, de nuevo, al mundo coquinaro.

1. Cit. MONROY DE SADA, Paulina y Graciela Martínez de Flores, *Introducción a la Historia de la Gastronomía*, México, Editorial Limusa, 2009, pág. 99.

2. Ídem

3. "Sobre el mito de la cultura: indefinición y pretextos políticos". Disponible en: www.arqhys.com/.../el-deconstructivismo.html

4. www.nodulo.org/ec/2007/n066p10.htm. Acceso: 27/ 01/ 10.

5. [Http://elespeciero.blogspot.com/2007/11/tortilla-de-patata-liquida.html](http://elespeciero.blogspot.com/2007/11/tortilla-de-patata-liquida.html)

SIMULACROS Y PROTECCIÓN CIVIL

Simulacros: ejercicios que salvan vidas.

Un simulacro es un ensayo o práctica que nos permite saber cómo actuar en caso de que se presente una emergencia provocada por un sismo, incendio, inundación, etcétera.

Realizar un simulacro nos permite:


- ✍ Fomentar la cultura de protección civil en la familia y en la comunidad.
- ✍ Enterarnos para saber actuar correctamente ante una emergencia o desastre.
- ✍ Comprobar si las acciones que hemos preparado son suficientes y correctas.


El símbolo de protección civil es un triángulo azul sobre un cuadro naranja y es reconocido en todos los países. Debe saber que la persona que porta este logotipo está para ayudarte. El triángulo Azul significa prevención y cada ángulo de ese triángulo representa a quienes intervenimos en una emergencia o desastre *gobierno, grupos voluntarios y población*.


El cuadro naranja señala que debemos mantenernos alerta porque nos encontramos en emergencia y como ese color es muy llamativo, te permite distinguir al personal de protección civil para que te auxilie en una situación de riesgo.


LA TITULACIÓN

En artículos anteriores se han comentado las alternativas de titulación, que el Instituto implementa (previa autorización de la Secretaría de Educación Pública, SEP) para que sus egresados concluyan satisfactoriamente su proceso académico:

 **Tesis** consiste en el desarrollo de una investigación, guiada por una problemática específica.

 **Demostración de Experiencia Profesional**, después de laborar en una empresa del ámbito de su formación académica, por al menos dos años, de acreditar sus prácticas profesionales y de campo, servicio social y el 100% de sus créditos, deberán presentar una memoria de las actividades y características de la empresa en referencia.

 **Por Grado Académico**, si estudias una maestría, al cubrir el 45% de créditos de ésta (comprobable, con documento oficial girado por la institución educativa, en donde se desarrolla el proceso académico, especificando el Registro de Validez Oficial, emitido por la SEP)

 **Examen General de Conocimientos**, presenta un examen o cursa un seminario de titulación, apruébalos con una calificación mínima de 8.0.

En todas las opciones se deberá presentar un examen profesional. Recientemente concluyeron los seminarios de titulación 19 alumnos de la Licenciatura en Turismo y 9 de la Licenciatura en Gastronomía, los que ya han presentado su Examen Profesional.

FELICIDADES A LOS NUEVOS LICENCIADOS EN TURISMO Y GASTRONOMÍA

Después de dos generaciones de Licenciados en Gastronomía, ya se han titulado los tres primeros alumnos, dos de ellos de manera destacada obteniendo **Carta de Felicitación** por su brillante examen y su excelente promedio académico.

De igual manera se han iniciado las Maestrías en Gastronomía y la de Planeación del Desarrollo Turístico, mismas que pueden ser una alternativa de titulación en el IESTUR, además de obtener un grado académico.

LIC. EZEQUIEL MIRANDA ZÚÑIGA
COORDINACIÓN DE INVESTIGACIÓN Y TITULACIÓN

¿SABES QUÉ ES UNA AGENCIA DE VIAJES?

Una **agencia de viajes** es una empresa privada que hace de intermediaria entre los clientes y los diferentes prestadores de servicios de viajes (aerolíneas, hoteles cruceros, boletos de tren, arrendadoras de autos y autobuses, etc.), con el objeto de venderles productos y servicios relacionados con los viajes a precios y condiciones especialmente atractivas en relación con las que se podrían conseguir al dirigirse directamente con los proveedores.

La compañía británica Cox & Kings, creada en 1758, es la agencia de viajes más antigua del mundo y Thomas Cook uno de sus más notables pioneros, por su planificación desde 1841 de excursiones religiosas en grupo sin fines lucrativos al darse cuenta los organizadores que con viajes podrían tener una ganancia, deciden darle un fin lucrativo. En cualquier caso, las agencias de viajes se desarrollaron sobre todo a partir de los años veinte, con el desarrollo de la aviación comercial.

La frase agencia de viajes ha cambiado su significado desde el día que murió Benito Juárez hoy en día es considerada más bien un tour operador. Éstos ofrecen de una forma muy cerrada los planes de viaje, mientras que las agencias intentan más bien apegarse lo más posible a las necesidades de los clientes.

Las agencias de viajes resultan especialmente útiles para la contratación de viajes de varios días en el extranjero, pues facilitan los trámites con las compañías en el Extranjero y resuelven los problemas derivados del alojamiento y demás servicios que requieran los pasajeros.

La mayoría de las agencias de viajes no sólo venden boletos de avión; sus servicios son varios y muchas de ellas venden más paquetes de cruceros que boletos de avión, así como servicios varios. La mayoría de las agencias de viajes también llevan a cabo la organización de viajes para grupos a diferentes destinos. Para ello, trabajan con aerolíneas regulares, aunque en muchas ocasiones lo hacen con compañías de vuelos de bajo costo o charter.

Las agencias de viajes también se encargan de estructurar itinerarios especiales a los pasajeros que requieran itinerarios para llevar a cabo su viaje.

LIC. MARÍA ESTHER RODRÍGUEZ FUENTES
AGENCIA DE VIAJES IESTUR

¿QUÉ HACER ANTE UN SISMO?

1. ANTES

Organice programas de preparación o simulacros de evacuación.

Al ingresar a cualquier lugar, ubique las zonas de mayor riesgo, salidas de emergencia, rutas de evacuación brigadistas y equipos de emergencia.

Tenga a la mano los números telefónicos de emergencia, documentos importantes, botiquín y linterna con pilas.

Porte siempre una identificación



2. DURANTE

Siempre conserve la calma.

No utilice los elevadores ni las escaleras y nunca salga del inmueble mientras esta temblando.

Alejese de libreros, vidrios, estantes u otros muebles que puedan deslizarse o caerse, así como de las ventanas, espejos y tragaluces.

Evite colocarse en objetos pesados y que superen la altura de su cuello, puede caerle encima o lastimarlo severamente.

En caso de encontrarse lejos de una salida, ubíquese en la zona de menor riesgo.

Cuando se estrellen los cristales y/o caigan objetos o plafones, ubíquese a un lado de una mesa o escritorio resistente, que no sea vidrio, cubrase con ambas manos la cabeza y colóquese en posición fetal.

Evite colocarse bajo las mesas o marco de las puertas, son sitios inseguros.

Una vez terminado el sismo desaloje el inmueble y recuerde: NO GRITE, NO CORRA, NO EMPUJE.

En la calle...

Aléjese de edificios, muros, postes, cables y otros objetos que puedan caerse. Evite pararse sobre coladeras y registros.

3. DESPUÉS

Atienda las instrucciones de los brigadistas y personal de Protección Civil.



Efectúe con cuidado una completa verificación de los posibles daños del lugar. No haga uso del inmueble si presenta daños visibles.

No encienda cerillos, velas, aparatos de flama abierta o aparatos eléctricos.

En caso de fugas de agua o gas, repórtelas inmediatamente.

Compruebe si hay incendios o peligro de incendio y repórtelo a los brigadistas o bomberos.

Verifique si hay lesionados y busque ayuda médica.

En caso de quedar atrapado, conserve la calma y trate de comunicarse al exterior golpeando con algún objeto y procure tener siempre con usted un silbato plano para llamar la atención.

Evite pisar o tocar cualquier cable suelto o caído.

Limpie inmediatamente líquidos derramados.

Este preparado para futuros sismos o replicas. No propague rumores.

**TALLER PARA
ORIENTADORES
VOCACIONALES
DE SECUNDARIA
20-21 DE MAYO
IESTUR**

PROMOCIONES DEL 2 X 1 3 NOCHES 4 DIAS

¡¡ APROVECHA JUNTO CON TU FAMILIA!!

EN LOS SIGUIENTES DESTINOS DE PLAYA

IXTAPA DESDE \$ 7,680.00
PUERTO ESCONDIDO DESDE \$ 8,280.00
PTO. VALLARTA DESDE \$ 8,410.00
HUATULCO DESDE \$ 8,410.00
CANCUN DESDE \$ 10,960.00
LOS CABOS DESDE \$ 12,800.00
RIVIERA MAYA DESDE \$ 14,070.00

A LA COMUNIDAD IESTUR SE OTORGARÁ UN 5% DE *DESCUENTO* EN PAGO EN EFECTIVO

VIGENCIA DE ABRIL 05 al JULIO 08 2010.

¡SER DOCENTE!

*PROFESIÓN NOBLE DE
COMPROMISO, TRABAJO,
LLENA DE SATISFACCIÓN,
QUE ENRIQUECE EL ALMA DEL
MAESTRO Y LO MANTIENE
ACTUALIZADO EN LA REALIDAD DE
LA JUVENTUD.*

*UN MAESTRO DEBE SER UN
EJEMPLO A SEGUIR...*

*¡¡¡ FELIZ DÍA DEL
MAESTRO!!!*

LIC. CESAR GARCÍA VÁZQUEZ
DIRECTOR TÉCNICO



SEGUNDO CONCURSO DE CARTEL

Se convoca a todo el alumnado a
participar en la elaboración de
carteles temáticos
“CERO ADICCIONES”

*Tus ideas y tu creatividad a favor
de la comunidad IESTUR*

ADM000FOR -007