



Universidad Tecnológica de Tehuacán
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2018

www.uttehuacan.edu.mx

Prolongación de la 1 sur 1101 San Pablo Tepetzingo,
Tehuacán, Puebla. C.P. 75859 Teléfono: 01(238) 380 31 00

Misión

Formar profesionistas con un enfoque integral y global, por medio de programas y servicios educativos de calidad, para contribuir al desarrollo de la región y del país.

Visión

Ser una institución reconocida nacional e internacionalmente por la calidad de su oferta educativa, con un enfoque sustentable, y que contribuya al desarrollo tecnológico, económico y social de su entorno.

Política de Calidad

La Universidad Tecnológica de Tehuacán, tiene el compromiso de brindar servicios educativos para la formación integral de profesionistas de nivel superior a partir de la mejora continua cumpliendo con los requisitos del Sistema de Gestión de Calidad.

El catálogo de servicios de la **UTT** es amplio y adecuado a las necesidades de los diversos sectores productivos a través de:

- ✓ Asesoría
 - ✓ Consultoría
 - ✓ Capacitación
 - ✓ Investigación
 - ✓ Soporte
 - ✓ Desarrollo de productos
 - ✓ Servicio de renta de instalaciones.
-
- En el área diseñamos programas de capacitación y/o actualización acordes a la necesidades de los diversos sectores, egresados y público en general.
 - Visitas personalizadas, presupuestos, convenios y cooperación de acciones de capacitación y servicios con los diversos sectores.
 - Instructores capacitados, contenidos vigentes, eventos teórico - prácticos, materiales de apoyo.
 - Los eventos pueden desarrollarse en nuestras instalaciones o en las del cliente.

Solo tienes que llenar tu solicitud de servicio !!!

NUESTROS CLIENTES





SERVICIOS

- ✓ Asesoría técnica
- ✓ Consultoría a productores
- ✓ Técnicas de cultivo
- ✓ Análisis de laboratorio (referencia)
- ✓ Mantenimiento y construcción de invernaderos
- ✓ Implementación de sistemas de riego localizados

CAPACITACIÓN

- ✓ Producción de abonos orgánicos
- ✓ Manejo y producción de árboles frutales
- ✓ Procesos de producción de hongos comestibles (seta, huitlacoche, champiñón)
- ✓ Principios de producción en Invernadero
- ✓ Plagas y enfermedades en cultivos hortícolas
- ✓ Propagación de plantas ornamentales
- ✓ Establecimiento de huertos ecológicos
- ✓ Curso de Agrimesura
- ✓ Topografía Aplicada
- ✓ Fertirrigación
- ✓ Hidroponía Urbana
- ✓ Captación de Agua de Lluvia



SERVICIOS

- ✓ Consultoría empresarial
- ✓ Formulación y evaluación de proyectos
- ✓ Investigación de mercados.
- ✓ Análisis financieros
- ✓ Corridas financieras
- ✓ Capital humano
- ✓ Marketing digital
- ✓ Imagen corporativa
- ✓ Planes de negocios para exportar
- ✓ Comunicación organizacional

CAPACITACIÓN

- ✓ Administración de las 4 P's y 7 P's orientados a productos y servicios
- ✓ Atención al cliente
- ✓ Comercio electrónico
- ✓ Plan de imagen
- ✓ Mercadotecnia para Pymes
- ✓ Planeación estratégica
- ✓ Plan de negocios para microempresarios
- ✓ Liderazgo
- ✓ Trabajo en equipo
- ✓ Desarrollo Humano
- ✓ Finanzas bursátiles: Mitos y Realidades
- ✓ Motivación



SERVICIOS

- ✓ Estudio de eficiencia y ahorro eléctrico
- ✓ Estudio de emisión de armónicos
- ✓ Estudio de comportamiento de factor de potencia
- ✓ Estudio de sombras
- ✓ Estudio de sistemas de tierras
- ✓ Verificación del estado de servicio de instalaciones eléctricas
- ✓ Dimensionamiento de sistemas fotovoltaicos de hasta 30 kw
- ✓ Estudio de iluminación por área

CAPACITACIÓN

- Probabilidad y estadística
- Minitab
- Seguridad e higiene industrial
- Instrumentación básica
- Ingeniería económica
- Curso básico de Matlab
- Curso básico de sistemas de iluminación
- Control y automatización de la demanda
- Tarifas en baja y media tensión
- Instalaciones eléctricas residenciales
- Instalaciones eléctricas comerciales
- Electrónica básica
- Electrónica de potencia
- Microcontroladores
- Mediciones eléctricas básicas
- Control básico de motores
- Conexión básica de transformadores
- Control avanzado de motores
- Controladores lógicos programables
- Redes de comunicación industrial
- Álgebra, Cálculo y Razonamiento Matemático
- Neumática básica
- Electro neumática
- Control electro neumático
- Sistemas básicos de biodigestión
- Integración de sistemas híbridos



SERVICIOS

- ✓ Diseño y simulación de equipo
- ✓ Implementación de redes industriales
- ✓ Consultoría y asesoría en automatización de procesos

CAPACITACIÓN

- ✓ Controladores lógicos programables (Básico - Avanzado)
- ✓ Neumática
- ✓ Hidráulica
- ✓ Redes Industriales
- ✓ Electrónica analógica
- ✓ Lab View Introducción al entorno de Programación
- ✓ Catia V5 Curso Básico
- ✓ Diseño asistido por computadora
- ✓ Simulación de dinámica de fluidos con software Solidworks y Ansys
- ✓ Subestaciones eléctricas
- ✓ Instrumentación virtual LabVIEW (Arduino, DAQ's)
- ✓ Fundamentos de maquinados CNC
- ✓ Introducción a las comunicaciones satelitales
- ✓ Programación en VHDL de sistemas digitales



SERVICIOS

- ✓ Microbiología básica (cuenta total, aerobia, anaerobia, coliformes, hongos y levaduras de referencia)
- ✓ Análisis físico químicos de alimentos (bromatológicos de referencia)
- ✓ Maquila de frutas y hortalizas, para conservas

CAPACITACIÓN

- ✓ Diseño y aplicación de la vida de anaquel en productos alimenticios
- ✓ Panadería básica
- ✓ Manejo de Sustancias Químicas
- ✓ Preparación y manejo de soluciones desinfectantes
- ✓ Lácteos
- ✓ Cárnicos
- ✓ Frutas y hortalizas
- ✓ Análisis bromatológico
- ✓ Análisis microbiológico
- ✓ Norma ISO 22000 Inocuidad Alimentaria

LABORATORIO DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

ANALISIS	METODO	CANTIDAD DE MUESTRA	TIEMPO DE ENTREGA	PRECIO
Humedad (alimentos)	NOM-116-SSA1-1994	250 g - 250 ml	2 días	\$ 150.00
Proteína (alimentos)	NMX-F-608-NORMEX-2011	250 g - 250 ml	4 días	\$ 280.00
Cenizas (alimentos)	NMX-F-607-NORMEX-2013	250 g - 250 ml	3 días	\$ 170.00
Grasa (alimentos)	NOM-086-SSA1-1994	5000 ml - 250 ml	4 días	\$ 265.00
PH (alimentos)		250 g - 300 ml	2 días	\$ 106.00
Dureza (agua potable y purificada)	NMX-AA-072-SCFI-2001	2 L	3 días	\$ 106.00
Turbidez (agua potable y purificada)	NMX-AA-038-SCFI-2001	2 L	3 días	\$ 106.00
Ácidoz (agua potable y purificada)	NMX-AA-036-SCFI-2001	2 L	3 días	\$ 106.00
Alcalinidad (agua potable y purificada)	NMX-AA-036-SCFI-2001	2 L	3 días	\$ 106.00
PH (agua)	NMX-AA-008-SCFI-2001	2 L	3 días	\$ 106.00
Cloruros (agua potable y purificada)	NMX-AA-073-SCFI-2001	2 L	3 días	\$ 106.00
Cloro (agua potable y purificada)	NMX-AA-108-SCFI-2001	2 L	3 días	\$ 106.00
Conductividad (agua potable y purificada)	NMX-AA-093-CCFI-2001	2 L	3 días	\$ 106.00

MUESTRA	CANTIDAD REQUERIDA (g)	CANTIDAD REQUERIDA (ml)
Grasa	500 g	500 ml
Agua	2 L	2L
Cereales	1 Kg	
Cárnicos	500 g	
Lácteos	200 g	500 ml
Frutas y Hortalizas	1 Kg	
Alimentos	1 Kg	



SERVICIOS

- ✓ Diseño y simulación de procesos
- ✓ Consultoría de planeación estratégica
- ✓ Servicios de mejora continua

CAPACITACIÓN

- Corte y soldadura de placas metálicas para construir tanques contenedores
- Diseño asistido por computadora por Solid Works 2012
- Planeación y administración estratégica a través del diseño de un CMI
- Principios de dibujo técnico y desarrollo en papel de tanques contenedores
- Diseño de tanques contenedores a presión atmosférica
- Diseño y distribución de planta
- Diagnostico a bordo 2da. Generación



SERVICIOS

- ✓ Desarrollo de aplicaciones WEB y paginas WEB multidispositivos
- ✓ Desarrollo de aplicaciones multimedia
- ✓ Implementación de plataformas educativas en línea
- ✓ Asesoría técnica

CAPACITACIÓN

- ✓ Programación en Unity 2D y 3D
- ✓ Uso de plataformas Educativas en línea para profesores
- ✓ Fundamentos de Programación
- ✓ Cursos de: Word 2013 - Excel 2013 - HTML - CSS3 - JAVA SCRIPT
- ✓ Mantenimiento preventivo y correctivo de PC y LAPTOPS.
- ✓ Diseño de Paginas Web (básico, Intermedio, Avanzado)

Inversión:

Artículo 84 de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla, para el Ejercicio Fiscal 2018.

Fracción.

XIII. Por capacitación (Educación Continua), por persona, por curso:

- a) Básico \$335.00
- b) Intermedio \$555.00
- c) Avanzado \$885.00



INFORMES:

Rocio Méndez Jiménez

rocio.mendez@uttehuacan.edu.mx

Tel. (238) 3803100 ext. 143