Universidad Tecnológica de Tehuacán

Catálogo de Servicios

DIRECTORIO

Nadia Vianney Hernández Carreón rectoria@uttehuacan.edu.mx	Rectoría **Ext. 101**
Cinthya del Carmen Aguilar Soriano cinthya.aguilar@uttehuacan.edu.mx	Vinculación **Ext. 103**
Maritza Ortega Juárez maritza.ortega@uttehuacan.edu.mx	Investigación y Desarrollo **Ext. 136**
Magali Vázquez Flores magali.vazquez@uttehuacan.edu.mx	Servicios Tecnológicos **Ext. 143**

Tel. (238) 38 03 100

MISIÓN

Formar profesionistas competitivos, comprometidos, capaces de adaptarse y responder a los retos que la sociedad demanda, con una visión global y humanista que contribuya a lograr el desarrollo tecnológico, económico y social de la región y el país.

VISIÓN

Ser una Institución de Educación Superior reconocida por la calidad y pertinencia de su oferta educativa, comprometida con la transformación del entorno, mediante proyectos institucionales encaminados al desarrollo tecnológico, económico y social basados en la competitividad, la sustentabilidad, la igualdad de derechos y la diversidad cultural.

POLÍTICA DE CALIDAD

La Universidad Tecnológica de Tehuacán tiene el compromiso de brindar servicios educativos pertinentes, congruentes e innovadores que incidan en la formación integral de profesionistas, en el bienestar de la sociedad y los grupos de interés a partir de la mejora y enfoque preventivo del Sistema de Gestión de la Calidad cumpliendo con los lineamientos institucionales y legales aplicables.

SERVICIOS TECNOLÓGICOS

Como parte de la vinculación entre la Universidad Tecnológica de Tehuacán y el sector público, privado y social; ponemos a su disposición el catálogo de Servicios Tecnológicos, el cual contribuye a dar atención a necesidades específicas y de crecimiento para ser un agente de cambio en la sociedad y en el sector productivo de Tehuacán y su región, a través de la innovación en los procesos y productos de nuestros clientes mediante:

- **Consultorías y Asesorías.**
- **Servicios Técnicos y de Soporte.**
- **Desarrollo de Productos Tecnológicos.**
- **Investigación y Desarrollo de Procesos.**
- **Pruebas de Laboratorio**
- **Entre otros.**

Realizamos visitas personalizadas, nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes, además contamos con instructores capacitados, contenidos vigentes, actividades teórico – prácticas dentro o fuera de nuestras instalaciones, brindamos materiales de apoyo, ***solo tienes que llenar tu solicitud de servicio.***

Contacto
Teléfono: (238) 38 03 100 Ext. 143 de lunes a viernes de 09:00 a 17:00 horas.
Correo electrónico: magali.vazquez@uttehuacan.edu.mx y/o servicios.tecnologicos@uttehuacan.edu.mx

AGRICULTURA
SUSTENTABLE Y PROTEGIDA

Capacitaciones:

- Hidroponía urbana (raíces flotantes,sistema NFT, forraje verde hidropónico, y muro verde hidropónico).
- Manejo, conservación y producción de Cactáceas y Agaváceas.
- Producción de hongos comestibles.

Servicios:

- Asesoría a productores de hortalizas en invernadero y campo abierto, en la región de Tehuacán.

Análisis:

- Análisis de parámetros básicos de suelo y agua con fines agrícolas ($200.00 pesos por elemento a analizar).

DESARROLLO DE NEGOCIOS

CENTRO DE NEGOCIOS

Capacitaciones:

- Estrategias de exportación para las PyMES.
- La importancia de los costos en la toma de decisiones empresariales.
- Administración eficaz del presupuesto de operaciones.
- La auditoría interna como estrategia de eficiencia productividad en las organizaciones.
- Elaboración de un Plan de Marketing Digital para negocios.
- La magia de la fotografía en el producto.
- Implementación de estrategias de competitividad en los negocios.
- Formación de capital humano para el análisis de datos.

Servicios:

- Asesoría contable y fiscal para las MyPES.
- Formalización de las MyPES.
- Investigación de mercados para micro y pequeñas empresas.
- Determinación del costo de producción y ventas.
- Diagnóstico financiero.
- Business intelligence.

TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN

Capacitaciones:

- Seguridad de la información.
- MindManager.
- Microsoft Word.
- Microsoft Excel.
- Aplicaciones móviles híbridas.
- Soluciones en Tecnologías de TI.
- Angular.
- Adobe XD.
- Vue.js.

Servicios:

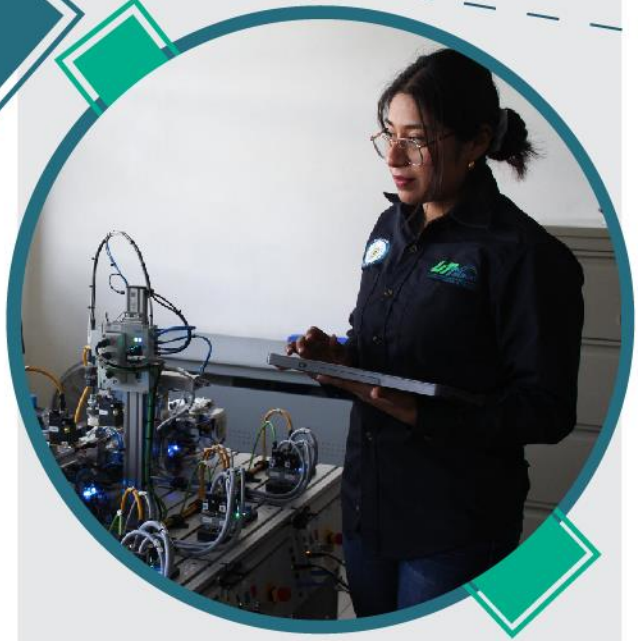
- Optimización y mantenimiento a infraestructura tecnológica de escuelas públicas y privadas.
- Mantenimiento a equipo de cómputo.

ENFERMERÍA

Servicios:

- Promoción a la salud en espacios educativos.
- Promoción a la salud a empresas.
- Curso de primeros auxilios.
- Curso-taller de Proceso de Enfermería.
- Curso-taller de líneas vasculares.
- Jornadas de salud.

MECATRÓNICA



Capacitaciones:

- Análisis de diseño y distribución de planta.
- Diseño y manufactura de circuitos impresos PCB.
- Diseño de interfaces electrónicas aplicando Labview.
- Simulación de líneas de producción con Flexsim.
- Lean manufacturing.
- Programación de sistemas embebidos.
- Programación de Microcontroladores At mega y Microchip.
- Diseño asistido por computadora (CATIA).
- Manufactura asistida por computadora (básico).
- Técnicas de calidad y mejora continua.
- Aplicación de las 5´S.
- Estadística industrial en Excel y Minitab.

Servicios:

- Diseño y construcción de quemadores.
- Diagnóstico y evaluación de procesos productivos mediante simulación con FlexSim.
- Electricidad residencial e industrial.
- Diseño de dispositivos y/o elementos mecánicos.
- Automatización y control de motores.
- Diseño y construcción de estructuras metálicas.
- Mantenimiento de recipientes sujetos a presión.
- Mantenimiento a compresores.
- Análisis y diagnósticos de tarjetas electrónicas.

PROCESOS ALIMENTARIOS

Capacitaciones:

- Sistema Globalmente Armonizado (Manejo de SQ).
- Norma ISO 22000 Inocuidad Alimentaria.
- Análisis y evaluación de riesgos (ISO 31,000:2018).
- Curso-taller de elaboración de cremas y jabones.
- Análisis de laboratorio.

Servicios:

- Desarrollo de nuevos productos (Taller de especialidad en frutas, hortalizas, cárnicos, lácteos, cereales y oleaginosas).
- Norma ISO 22000 Inocuidad Alimentaria.
- Maquila de productos alimenticios a partir de materias primas.
- Diseño y cálculo de tabla nutrimental.

LABORATORIO DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA E INVESTIGACIÓN

ANÁLISIS BROMATOLÓGICOS

Análisis	Norma Aplicable	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	500 ml – 250 ml	4 días	$265.00
Fibra Cruda		500 g	5 días	$265.00
DECLARACIÓN NUTRIMENTAL				
Declaración Nutrimental Incluye Análisis Bromatológicos	NOM-051-SCFI/SSA1-2010	500 g -500 ml	8 - 10 días	$1,800.00 por muestra
ANÁLISIS DE CALIDAD DE AGUA				
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
Acidez (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-2011	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
MICROBIOLÓGICOS				
Determinación de Coliformes En Placa	NOM-113-SSA1-1994	500 g - 500 ml	8 días	$180.00
Determinación de Coliformes Totales	NOM-112-SSA1-1994	500 g - 500 ml	8 días	$250.00
Cuenta de Bacterias Aerobias en Placa	NOM-092-SSA1-1994	500 g - 500 ml	8 días	$180.00
Retención de Agua (Carne)				$100.00

Servicio de lunes a viernes / Horario de 9:00 a 17:00 horas.

ENERGÍAS RENOVABLES

Capacitaciones:

- Introducción electrónica digital.
- Introducción a la electrónica analógica.
- Estadística básica.
- Herramientas estadísticas de calidad y fundamentos de control estadístico.
- Introducción a los PLC.
- Lógica cableada.
- Energías renovables.
- Curso sobre principios de funcionamiento del transformador eléctrico.
- Curso de análisis de circuitos de corriente directa y alterna con el software Matlab.
- Calidad de la energía y código red.
- Control y automatización de la demanda.
- Instalaciones eléctricas residencial y comercial bajo la norma NOM 001 SEDE 2012.

Servicios:

- Instalaciones eléctricas residenciales.
- Instalaciones eléctricas comerciales.

PROCESOS INDUSTRIALES

Capacitaciones:

- Programación y operación de CNC Router.
- Controladores lógicos programables.
- Sistemas SCADA.
- 8D´s Disciplinarios para la resolución de problemas en procesos productivos.
- Control estadístico de la calidad.
- Diseño asistido por computadora.
- Mantenimiento productivo total (TPM).
- Técnicas Kaizen.
- Procesos de soldadura básicos en el área de metal mecánica.
- Operaciones básicas de torno en paralelo.
- Curso de industria 4.0

Servicios:

- Maquinado en router CNC (servicio de corte).
- Diseño y manufactura de prototipos tecnológicos.
- Mantenimiento preventivo automotriz.

Universidad Tecnológica de Tehuacán