



# Catálogo de Servicios



# DIRECTORIO

**Arq. Rafael Honorio Delgado Sasia**  
[rectoria@uttehuacan.edu.mx](mailto:rectoria@uttehuacan.edu.mx)

**Mtro. Julio César Cruz Trujillo**  
[vinculateh@uttehuacan.edu.mx](mailto:vinculateh@uttehuacan.edu.mx)

**Mtra. Maritza Ortega Juárez**  
[serviciostecnologicos@uttehuacan.edu.mx](mailto:serviciostecnologicos@uttehuacan.edu.mx)

**Rectoría**  
Ext. 101

**Vinculación**  
Ext. 103

**Investigación y Desarrollo**  
Ext. 136

**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 nos comprometemos en desarrollar profesionistas que cuenten con valores humanistas, tecnológicos y una mejora continua de los procesos del Sistema de Gestión de Calidad y el cumplimiento de los requisitos y obligaciones que le demanden los organismos, concentrando sus esfuerzos en los objetivos y metas que demande la institución y sean pertinentes para las partes interesadas.

# SERVICIOS TECNOLÓGICOS

La Universidad Tecnológica de Tehuacán engloban un conjunto organizado de tareas destinadas a proporcionar soluciones tecnológicas que generan nuevas oportunidades de negocio y optimicen los procesos de las organizaciones, haciéndolas más rentables. Estas actividades se centran en la prestación de servicios y la transferencia de tecnología, mediante:

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

***Para mayor información, contactarse al:***

**Teléfono:** (238) 38 03 100 Ext. 136 de lunes a viernes de 09:00 a 17:00 horas

**Correo electrónico:** [serviciostecnologicos@uttehuacan.edu.mx](mailto:serviciostecnologicos@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

### *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 productiva 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.

# ENFERMERÍA

## *Servicios:*

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



## *Capacitaciones:*

- Introducción electrónica digital 7.
- Introducción a la electrónica analógica.
- Estadística básica.
- Herramientas estadísticas de calidad y fundamentos de control estadístico.
- Introducción a los PLC.
- Lógica cableada.
- Principios de funcionamiento del transformador eléctrico.
- 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 20.
- Energías Renovables.

## *Servicios:*

- Instalaciones eléctricas residenciales.
- Instalaciones eléctricas comerciales.

# PROCESOS ALIMENTARIOS

## *Capacitaciones:*

- Sistema Globalmente Armonizado (Manejo de SQ).
- Norma ISO 22000 Inocuidad Alimentaria.
- Análisis y Evaluación de riesgos (ISO 31,000:2018).
- Herramientas de calidad.
- Programación lineal para minimizar costos y maximizar producción.
- Panadería tradicional - pizzas.
- Elaboración de: quesos frescos.
- Elaboración de: productos cárnicos.
- Elaboración de: conservas a base de frutas y hortalizas.
- Elaboración de: gel antiséptico tópico a base de alcohol etílico.

## *Servicios:*

- Desarrollo de nuevos productos (frutas, hortalizas, cárnicos, lácteos, cereales y oleaginosas).
- Análisis de agua y alimentos.
- Maquila de productos alimenticios a partir de materias primas.
- Diseño y cálculo de tabla nutricional.



# 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 Nutricional 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

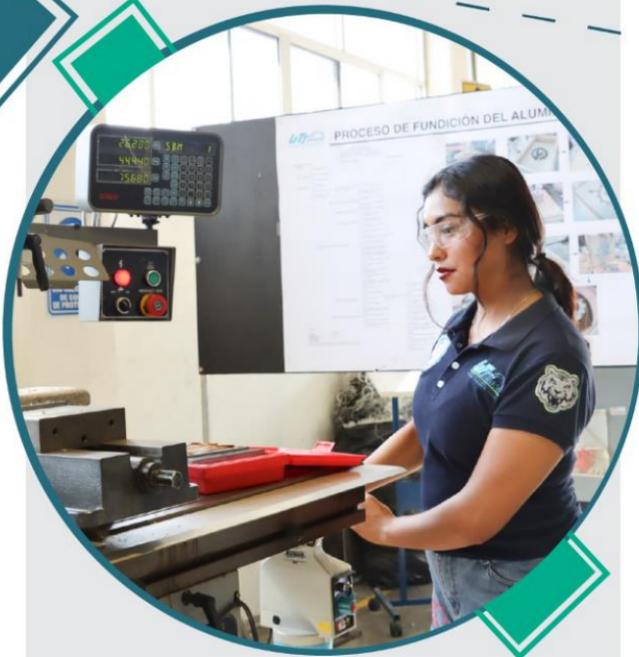
# PROCESOS INDUSTRIALES

## Capacitaciones:

- Programación y operación de CNC Router.
- Controladores lógicos programables.
- Sistemas SCADA.
- 8D's Disciplinarios para la resolución de problemas en procesos productivos.
- Diseño asistido por computadora.
- Control estadístico de la calidad.
- 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.



# TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN

## *Capacitaciones:*

- Seguridad de la información.
- MindManager.
- Microsoft Word.
- Microsoft Excel.
- Aplicaciones móviles híbridas.
- Angular.
- Adobe XD.
- Vue.js
- Microsoft Business Project.
- Herramientas de Google: drive con documentos y hojas de cálculo.
- React y Creación de Plataformas Virtuales.
- Soluciones en Tecnologías de TI.

## *Servicios:*

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





---

Universidad Tecnológica de Tehuacán