



**UT  
SELVA**

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA SELVA

CATÁLOGO DE SERVICIOS

# TECNOLÓGICOS

2025





CATÁLOGO DE SERVICIOS

# TECNOLÓGICOS

2025





Uno de los objetivos principales de esta Institución de Educación Superior es proporcionar Servicios Tecnológicos que requiera el sector productivo, público y social, con la finalidad de contribuir al desarrollo, innovación y bienestar de la comunidad y del entorno.

Mediante los cursos especializados se capacitan y actualizan los conocimientos, habilidades, actitudes y aptitudes de los egresados de la UTSelva, profesionales de diversas ramas productivas, instituciones de educación superior y población en general, a fin de adecuarse con mayor facilidad a las necesidades de su entorno laboral y desarrollo profesional.

En este catálogo localizará una variedad de Servicios Tecnológicos para satisfacer un requerimiento. Estamos seguros de que esta información será de interés y en beneficio de una mejora continua.

***Jorge Alonso Huitrón Flores***

***Rector***



# ▶ CONTENIDO.

## DIVISIÓN AGROALIMENTARIA.

- Producción de Abonos Orgánicos y Biofertilizantes.
- Análisis Bromatológicos para Alimentos.
- Curso en Higiene y Seguridad en la Industria de Alimentos.
- Análisis Físicoquímicos de Suelos.
- Análisis Microbiológicos para Alimentos.
- Procesamiento de Hortalizas, Frutas, Lácteos y Cárnicos.
- Cultivo Hidropónico en Huertos Familiares.

## DIVISIÓN DE ADMINISTRACIÓN.

- Reformas Fiscales 2025.
- Reformas Laborales 2025.
- Subsidio al Empleo 2025.
- Sistema de Pensiones.
- Medición de la Factibilidad de un Proyecto de Inversión.
- Habilidades Directivas.
- Sueldos y Salarios.
- Marketing para MyPEs.
- Plan de Seguridad e Higiene.

## DIVISIÓN DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN.

- Aplicaciones de Realidad Virtual Flutter y Dart.
- Desarrollo de Apps con Flutter y Dart.
- Herramientas Digitales para la Educación 4.0.
- La Inteligencia Artificial como Apoyo en la Educación.
- Simuladores Educativos para la Enseñanza de Ciencias Básicas.
- Metodología STEAM para la Educación.
- Creando prototipos de IoT con Arduino.
- Análisis de Datos con Microsoft Power BI.
- Hacking Ético.

## DIVISIÓN DE TURISMO Y GASTRONOMÍA.

- Elaboración de Pan para Bocadillos, Utilizando Diferentes Técnicas Culinarias.
- Mixología: Técnicas Moleculares.
- Estándares de Calidad en los Servicios Turísticos y Gastronómicos.
- Fortalecimiento en la Profesionalización y Competitividad Turística.
- Banquetes Personalizados.
- Curso de Coctelería.



## ▶ **SERVICIOS TECNOLÓGICOS.**

Conjunto de operaciones previamente determinadas para satisfacer un requerimiento técnico, tales como:

- ▶ Asistencia técnica.
- ▶ Desarrollo de nuevos productos.
- ▶ Formulación y evaluación de proyectos.
- ▶ Prototipos tecnológicos.
- ▶ Diagnóstico, análisis y propuesta de mejora

## ▶ **CURSOS DE CAPACITACIÓN.**

Cursos de actualización profesional, de entrenamiento en talleres y laboratorios, seminarios y diplomados que la Universidad Tecnológica de la Selva ofrece a sus egresados y/o profesionales inmersos en el mercado laboral de diversas ramas.





UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA SELVA

DIVISIÓN

**AGROALIMENTARIA**



## ▶ **DIVISIÓN AGROALIMENTARIA.**

### **PRODUCCIÓN DE ABONOS ORGÁNICOS Y BIOFERTILIZANTES.**

Asistencia técnica en el proceso de obtención de abonos orgánicos y biofertilizantes generados a partir de materiales de la región, con la finalidad de aplicarlos en las dosis indicadas en los cultivos básicos, de hortalizas y frutales.

Inversión \$500.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 5

La materia prima e insumos deberá ser costeado por el participante.

Modalidad: Presencial

### **ANÁLISIS BROMATOLÓGICOS PARA ALIMENTOS.**

El servicio consistirá en la realización de los diferentes análisis bromatológicos, y nutricionales a alimentos que se requieran analizar de acuerdo a la normatividad vigente, esta información podrá ser utilizada para conocer las características fisicoquímicas y generar la tabla nutrimental del alimento. Entre los análisis que destacan son: pH, acidez, contenido de proteínas, grasa, fibra, carbohidratos, cenizas, sodio, porcentaje de alcohol, grados Brix.

Inversión \$1,000.00 por muestra.

Modalidad: Presencial

### **CURSO DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.**

Asistencia técnica al personal dedicado a la producción y venta de alimentos en establecimientos formales y no formales que aseguren la inocuidad alimentaria. El participante aprenderá a aplicar las medidas de higiene personal, de infraestructura y establecimientos dedicados a la producción de alimentos, de acuerdo a las Normas Oficiales Mexicanas vigentes.

Número mínimo de participantes para apertura: 10

NOTA: La materia prima e insumos deberá ser costeado por el participante.

Inversión \$ 500.00 por participante.

Modalidad: Presencial/En línea



## ▶ DIVISIÓN AGROALIMENTARIA.

### **ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS DE SUELOS.**

El servicio consistirá en la realización de los diferentes análisis físicoquímicos en muestras de suelos que se requieran analizar de acuerdo a la normatividad vigente con la finalidad de determinar la composición nutrimental y las condiciones óptimas para su uso agrícola. Entre los análisis que destacan son: pH, Textura, Perfil, contenido de materia orgánica, conductividad eléctrica, contenido de nutrientes (N, P y K) porcentaje de humedad.

Inversión \$1,000.00 por muestra.

### **ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS.**

El servicio consistirá en la realización de los diferentes análisis microbiológicos (patógenos) en alimentos que se requieran analizar de acuerdo a la normatividad vigente con la finalidad de determinar la inocuidad del alimento. Entre los análisis que destacan son: Salmonella sp, E. Coli, Hongos y Levaduras, Mesófilos aerobios.

Inversión \$1000.00 por muestra.

### **PROCESAMIENTO DE HORTALIZAS, FRUTAS, LÁCTEOS Y CÁRNICOS.**

Asistencia técnica en el proceso de transformación y conservación de la materia prima y la obtención del producto final ya sean mermeladas, ates, jaleas, néctares, escabeches, confitados, salmueras y encurtidos para frutas y hortalizas; bebidas fermentadas, yogurt, diversos tipos de quesos y derivados lácteos, así como chuletas, tocino, chorizo, butifarra y jamón.

Inversión \$500.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 5

La materia prima e insumos deberá ser costeados por el participante.

Modalidad: Presencial



## ▶ DIVISIÓN AGROALIMENTARIA.

### **CULTIVO HIDROPÓNICO EN HUERTOS FAMILIARES.**

Instalación de un prototipo hidropónico fabricado con material hidráulico y un sistema de fertirriego automatizado.

Inversión \$500.00 por participante.  
Número mínimo para apertura de 10  
Modalidad: Presencial





DIVISIÓN DE  
**TURISMO Y  
GASTRONOMÍA**



## **DIVISIÓN DE TURISMO Y GASTRONOMÍA.**

### **ELABORACIÓN DE PAN PARA BOCADILLOS, UTILIZANDO DIFERENTES TÉCNICAS CULINARIAS.**

El participante podrá contar con las herramientas necesarias para poder aplicar las diferentes técnicas culinarias para la elaboración de bocadillos con texturas de pan y poder ofrecer un servicio adicional en su establecimiento.

Inversión: \$500.00 por participante.

Modalidad: Presencial

### **MIXOLOGÍA: TÉCNICAS MOLECULARES.**

El participante podrá contar con las herramientas necesarias para poder aplicar las diferentes técnicas en el proceso de la elaboración de la coctelería.

Inversión \$800.00 por participante.

Modalidad: Presencial

### **ESTÁNDARES DE CALIDAD EN LOS SERVICIOS TURÍSTICOS Y GASTRONÓMICOS.**

El participante podrá contar con las herramientas necesarias para poder proporcionar un servicio estandarizado en el servicio al cliente en el ámbito hotelero y restaurantero.

Inversión: 500 por participante.

Modalidad del Servicio: Presencial/En línea



# DIVISIÓN DE TURISMO Y GASTRONOMÍA.

## **BANQUETES PERSONALIZADOS.**

Servicio adaptable a las necesidades del cliente que lo solicite desde desayunos, comidas, cenas y buffet. Diseñamos el servicio de acuerdo a tu presupuesto.

## **FORTALECIMIENTO EN LA PROFESIONALIZACIÓN Y COMPETITIVIDAD TURÍSTICA.**

El participante podrá contar con las herramientas necesarias para poder proporcionar un servicio estandarizado en el servicio al cliente en el ámbito hotelero y restaurantero.

El perfil del prestador de servicios Turísticos al capacitarse en este tema podrá contar con una formación sólida en los estándares de trabajo en equipo, generación de estrategias de la realización de metas y objetivos en ventas, administración de los recursos y el cumplimiento de experiencias únicas a sus clientes.

Inversión: \$500.00 por participante.

Modalidad del Servicio: Presencial/En línea

## **CURSO DE COCTELERÍA.**

Los asistentes aprenderán a elaborar cocteles, aplicando métodos y técnicas de coctelería tradicional y nuevas tendencias, desde la preparación y el montaje de la barra para dar el servicio, pasando por el conocimiento de cada uno de los utensilios, bebidas, tipos y formas de combinarlas.

Duración: 3 días.

Inversión \$500.00 por participante, elaboración de 15 cocteles.

Modalidad: Presencial





DIVISIÓN DE  
**ADMINISTRACIÓN**



# ▶ DIVISIÓN DE ADMINISTRACIÓN.

## **REFORMAS FISCALES 2025.**

Con base a lo estipulado en el artículo 31 Fracción IV de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; es importante que los contribuyentes personas morales o personas físicas con actividad empresarial, estén al tanto de las reformas fiscales que puedan implementarse en cada ejercicio fiscal, ya que las tasas, plazos y procedimientos de algunos de estos impuestos pueden sufrir modificaciones. Por lo que ponemos a su disposición el siguiente curso para evitar multas y sanciones.

Inversión \$9,000.00

Modalidad: Presencial

## **REFORMAS LABORALES 2025.**

Con base a lo que establecen las Leyes Laborales y Seguridad Social es importante que los contribuyentes personas morales o personas físicas con actividad empresarial, estén al tanto de las reformas laborales que puedan implementarse en cada ejercicio fiscal, ya que han surgido modificaciones al respecto y sobre todo conocer las nuevas propuestas que los senadores están estableciendo en beneficio de los trabajadores.

Inversión \$9,000.00

Modalidad: Presencial

## **SUBSIDIO AL EMPLEO 2025.**

El curso capacita acerca del beneficio fiscal diseñado para apoyar a los trabajadores remunerados con bajos ingresos, para reducir el impacto del impuesto sobre la renta en su economía.

Inversión \$9,000.00

Modalidad: Presencial



# ▶ DIVISIÓN DE ADMINISTRACIÓN.

## **SISTEMA DE PENSIONES.**

El curso capacita al público que desee conocer las condiciones para pensionarse, se describe los fundamentos legales y los requisitos para alcanzar el beneficio de la pensión.

Inversión \$8,000.00.

Modalidad: Presencial o en línea

## **MEDICIÓN DE LA FACTIBILIDAD DE UN PROYECTO DE INVERSIÓN.**

Consiste en la elaboración y evaluación de estudios de factibilidad para proyectos de inversión, ya sean agropecuarios, de transformación, y/o de servicios.

Inversión \$500.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 10

Modalidad: Presencial o en línea

## **HABILIDADES DIRECTIVAS.**

Promover en los administradores y emprendedores el desarrollo de habilidades directivas necesarias para una gerencia exitosa.

Inversión \$700.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 10

Modalidad: Presencial o en línea



## ▶ DIVISIÓN DE ADMINISTRACIÓN.

### **SUELDOS Y SALARIOS.**

Conocer las retenciones que se efectúan por el ingreso de sueldos y salarios, aplicando la tarifa del art. 96 del ISR.

Inversión \$800.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 10

Modalidad: Presencial o en línea

### **MARKETING PARA MYPES.**

Apoyar el desarrollo económico de las Micro y Pequeñas empresas por medio de la implementación de estrategias de marketing efectivas.

Inversión \$700.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 10

Modalidad: Presencial o en línea

### **PLAN DE SEGURIDAD E HIGIENE.**

Evaluar las condiciones laborales mediante las técnicas de medición de clima laboral y métodos de evaluación del desempeño para contribuir a la satisfacción del personal y al incremento de la productividad en la organización.

Inversión \$700.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 15

Modalidad: Presencial o en línea





DIVISIÓN DE  
**TECNOLOGÍAS**  
DE LA **INFORMACIÓN**



# ▶ DIVISIÓN DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN.

## APLICACIONES DE REALIDAD VIRTUAL FLUTTER Y DART.

Capacitar a los participantes en el diseño, desarrollo e implementación de aplicaciones de realidad virtual (RV), brindándoles las herramientas y conocimientos necesarios para crear experiencias inmersivas e interactivas. A través de un enfoque teórico-práctico, los participantes aprenderán a utilizar tecnologías y plataformas líderes en el mercado, como Unity, Unreal Engine y dispositivos de RV, para construir soluciones innovadoras aplicables en diversos sectores, como educación, entretenimiento, salud, arquitectura y más.

Inversión \$500.00 por participante.

Modalidad: Presencial/ En línea

## DESARROLLO DE APPS CON FLUTTER Y DART.

Aprenderá a crear aplicaciones móviles multiplataforma de alto rendimiento con Flutter, el framework de Google, y Dart, su lenguaje de programación. Este curso te brindará las herramientas necesarias para diseñar, desarrollar y desplegar aplicaciones modernas y escalables para iOS y Android desde un solo código base. Ideal para desarrolladores que buscan potenciar sus habilidades y crear apps con interfaces atractivas y funcionales.

Inversión \$500.00 por participante.

Modalidad: Presencial





# ▶ DIVISIÓN DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN.

## HERRAMIENTAS DIGITALES PARA LA EDUCACIÓN 4.0

Capacitar a docentes, educadores y profesionales del ámbito educativo en el uso efectivo de herramientas digitales innovadoras, alineadas con los principios de la Educación 4.0. Buscamos fomentar la integración de tecnologías emergentes, como inteligencia artificial, realidad aumentada, plataformas de aprendizaje interactivo y gestión de datos, para transformar los procesos de enseñanza-aprendizaje. A través de este curso, los participantes desarrollarán competencias digitales que les permitirán diseñar experiencias educativas personalizadas, interactivas y centradas en el estudiante, promoviendo la creatividad, el pensamiento crítico y la colaboración. Además, se busca que los educadores adquieran habilidades para adaptarse a las demandas de la sociedad digital, optimizar su práctica docente y preparar a los estudiantes para los desafíos del futuro.

Inversión \$ 500.00 por participante

Modalidad: Presencial/ En línea

## LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL COMO APOYO EN LA EDUCACIÓN.

El participante aprenderá a utilizar herramientas que le ayuden a diversificar los procesos de enseñanza y aprendizaje en el aula de clases. La Inteligencia Artificial (IA) proporciona el potencial necesario para abordar algunos de los desafíos mayores de la educación actual, innovar las prácticas de enseñanza y aprendizaje y acelerar el progreso.

Inversión \$ 500.00 por participante

Modalidad: Presencial/ En línea





## ▶ **DIVISIÓN DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN.**

### **SIMULADORES EDUCATIVOS PARA LA ENSEÑANZA DE CIENCIAS BÁSICAS.**

Proporcionar a los docentes y profesionales de la educación herramientas innovadoras y efectivas para la enseñanza de las ciencias básicas (física, química, biología y matemáticas) mediante el uso de simuladores educativos. A través de esta formación, los participantes aprenderán a diseñar, implementar y evaluar actividades pedagógicas que integren simuladores virtuales, con el fin de fomentar un aprendizaje interactivo, dinámico y significativo en los estudiantes.

Inversión \$ 500.00 por participante  
Modalidad: Presencial/ En línea

### **METODOLOGÍA STEAM PARA LA EDUCACIÓN**

Capacitar a docentes y profesionales de la educación en la implementación de la metodología STEAM (Ciencia, Tecnología, Ingeniería, Arte y Matemáticas, por sus siglas en inglés) en el aula, con el fin de fomentar un aprendizaje integral, innovador y significativo en los estudiantes. A través de este enfoque interdisciplinario, se busca desarrollar habilidades como el pensamiento crítico, la creatividad, la resolución de problemas y el trabajo colaborativo, preparando a los alumnos para enfrentar los desafíos del siglo XXI.

Inversión \$ 500.00 por participante  
Modalidad: Presencial/ En línea





# ▶ DIVISIÓN DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN.

## CREANDO PROTOTIPOS DE IOT CON ARDUINO

El participante aprenderá a utilizar la placa de Arduino para construir prototipos que se interconecten al Internet de las Cosas.

En este curso se profundizará en el mundo del hardware libre y la plataforma Arduino como herramienta para participantes que deseen usar el aprendizaje por proyectos en el ámbito educativo, así como docentes del ámbito de empleo.

Inversión \$ 500.00 por participante

Modalidad: Presencial/ En línea

## ANÁLISIS DE DATOS CON MICROSOFT POWER BI.

El participante aprenderá a utilizar la herramienta Microsoft Power BI para realizar análisis de datos y presentarlos en Dashboard que le permitan hacer Business Intelligence. Es un sistema predictivo, inteligente y de gran apoyo, capaz de traducir los datos (simples o complejos) en gráficas, paneles o informes por sus cualidades como la capacidad gráfica de presentación de la información, o la integración de Power Query: el motor de extracción, transformación y carga (ETL) incluido en Excel.

Inversión \$ 500.00 por participante

Modalidad: Presencial/ En línea





## ▶ DIVISIÓN DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN.

### HACKING ÉTICO

Capacitar a los participantes en las técnicas y herramientas esenciales del hacking ético, con el fin de identificar, analizar y mitigar vulnerabilidades en sistemas informáticos, redes y aplicaciones. A través de un enfoque práctico y teórico, los estudiantes aprenderán a realizar pruebas de penetración, evaluar la seguridad de infraestructuras tecnológicas y aplicar metodologías reconocidas en el ámbito de la ciberseguridad. El curso busca fomentar una cultura de seguridad proactiva, brindando las habilidades necesarias para proteger la información y los activos digitales de organizaciones, siempre bajo un marco legal y ético.

Inversión \$ 500.00 por participante

Modalidad: Presencial/ En línea





# CONTRATACIONES E INFORMES



## ▶ PROCEDIMIENTO PARA CONTRATAR UN SERVICIO.

Enviar solicitud al responsable de Servicios Tecnológicos de la Institución: [servicios@laselva.edu.mx](mailto:servicios@laselva.edu.mx)

1. Recibirá respuesta de inmediato para precisar las características del servicio y proporcionar más información sobre el mismo.
2. Se le entregará la propuesta técnica y cotización del servicio para su aprobación.
3. Una vez aprobada la propuesta, se paga el anticipo vía depósito o transferencia bancaria y el resto a la ejecución del servicio.

## ▶ PARA MAYORES INFORMES ESTAMOS A SUS APRECIABLES ÓRDENES:

**Horacio Albores Ortiz**

Director de Vinculación  
[vinculacion@laselva.edu.mx](mailto:vinculacion@laselva.edu.mx)

**Andrea Yuliana Balcázar Fino**

Jefa del Depto. de Educación Continua  
[servicios@laselva.edu.mx](mailto:servicios@laselva.edu.mx)

Teléfonos 01 919 67 30970-72 Ext. 1019-1018-1020  
[www.utselva.edu.mx](http://www.utselva.edu.mx)





**UT  
SELVA**

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA SELVA

