



CATÁLOGO DE SERVICIOS

TECNOLÓGICOS

2026





UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA SELVA

CATÁLOGO DE SERVICIOS

TECNOLÓGICOS

2026





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

A través de cursos especializados, se fortalecen y actualizan los conocimientos, habilidades, actitudes y competencias de los egresados de la UTSelva, así como de profesionales de diversas ramas productivas, instituciones de educación superior y del público en general, facilitando su adaptación a las demandas del entorno laboral y promoviendo su desarrollo profesional.

En este catálogo encontrará una amplia variedad de Servicios Tecnológicos diseñados para satisfacer distintos requerimientos. Estamos seguros de que esta información será de su interés y contribuirá al impulso de la 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 TURISMO Y GASTRONOMÍA.

- Elaboración de Pan para Bocadoillos, 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.

DIVISIÓN DE ADMINISTRACIÓN.

- Reformas Fiscales 2026.
- Reformas Laborales 2026.
- Subsidio al Empleo 2026.
- Sistema de Pensiones.



▶ CONTENIDO.

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 CONSTRUCCIÓN

- Elaboración de Expedientes técnicos de obra.



▶ 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 nutricional 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 FISCOQUÍMICOS DE SUELOS.

El servicio consistirá en la realización de los diferentes análisis fisicoquímicos 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 costeado 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 \$6000 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.

Inversión: 800 por participante

Modalidad: Presencial

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 \$600.00 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 \$7,000.00.

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





DIVISIÓN DE
CONSTRUCCIÓN



► DIVISIÓN DE CONSTRUCCIÓN.

ELABORACIÓN DE EXPEDIENTES TÉCNICOS DE OBRA

Brindar el servicio de elaboración de expedientes técnicos de obra, supervisión, control y manejo de calidad.

Inversión \$ 20,000 por participante (variable de acuerdo al tipo de proyecto, se generarán gastos adicionales).

Modalidad: Presencial/ En línea





CONTRATACIONES E INFORMES



▶ PROCEDIMIENTO PARA CONTRATAR UN SERVICIO.

1. Enviar solicitud al responsable de Servicios Tecnológicos de la Institución al correo electrónico: servicios@laselva.edu.mx
2. Recepción de respuesta inmediata, en la cual se precisarán las características del servicio solicitado y se proporcionará información adicional necesaria.
3. Entrega de propuesta técnica y cotización del servicio para su revisión y aprobación.
4. Aprobación y Pago:
 - ✓ Una vez aprobada la propuesta, se deberá realizar el pago del anticipo mediante depósito o transferencia bancaria.
 - ✓ El monto restante se liquidará al momento de la ejecución del servicio.

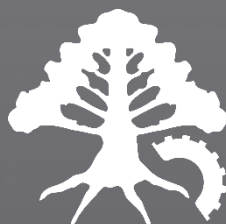
▶ PARA MAYORES INFORMES ESTAMOS A SUS APRECIABLES ÓRDENES:

Horacio Albores Ortiz
Director de Vinculación
vinculacion@laselva.edu.mx

Martha Laura Solórzano Lara
Departamento de Educación Continua
servicios@laselva.edu.mx

Teléfonos 01 919 67 30970-72 Ext. 1019-1018-1020
www.utselva.edu.mx





UT
SELVA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA SELVA

