



# SERVICIOS TECNOLÓGICOS Y EDUCACIÓN CONTINUA

## CATÁLOGO 2020

Antecedentes _____	4
Misión _____	4
Oferta Educativa _____	4
Cursos de la Académica _____	5
Agricultura Sustentable y Protegida _____	5
Gestión y educación ambiental para el desarrollo sustentable _____	5
Innovación tecnológica en la producción agrícola _____	5
Manejo integrado de plagas _____	5
Microbiología del suelo: Biofertilizantes _____	6
Elaboración de composta como alternativa de reutilización de materia orgánica _____	6
Gestión de buenas prácticas Agrícolas _____	6
Establecimiento de huertos de traspatio _____	6
Seguridad e Higiene en la empresa _____	6
Tecnologías de la Información y Comunicación _____	7
Introducción a la computación _____	7
Herramientas Tecnológicas para la formación de personas competentes _____	7
Photoshop: Creación y corrección de fotografías _____	7
Herramientas de Ofimáticas _____	7
Herramientas Web: _____	8
Programación HTML Básico y Creación de Páginas web _____	8
Excel _____	8
Logística Internacional _____	9
_____	9
Contabilidad Internacional _____	9
Emprendedurismo _____	9
Gastronomía _____	10
Bar y coctelería _____	10
Cocina Básica I _____	10
Cocina Básica II _____	10
Cocina Italiana _____	10
Cocina mexicana _____	11
	2

Tallado de Frutas y verduras _____	11
Turismo _____	12
Comercialización de productos y servicios turísticos _____	12
Compras y costos I _____	12
Compras y costos II _____	12
Programa de capacitación y sensibilización del distintivo "H" _____	13
Fidelización de visitantes a través de momentos de verdad _____	13
De prestador de servicios turístico al anfitrión turístico _____	13
Incubadora de Negocios UTSEM _____	14
Programa de Emprendedor y Atención a Empresarios _____	15
Servicios _____	16

## **Antecedentes**

Ubicada en el Municipio de Puente de Ixtla a 41 kilómetros de Cuernavaca, la Universidad Tecnológica del Sur del Estado de Morelos es un organismo público descentralizado del Estado de Morelos. Forma parte del Subsistema Nacional de Universidades Tecnológicas y Politécnicas. Su principal área de influencia se encuentra al sur del Estado de Morelos, en municipios como: Jojutla, Zacatepec, Tlaquiltenango, Miacatlán, Mazatepec y Amacuzac, sin embargo por la diferenciada oferta académica, la calidad de sus programas y su especial ubicación, atrae estudiantes de todo el estado e inclusive del estado de Guerrero.

La UTSEM es una respuesta del Gobierno Federal y del Estado a la demanda de mayores opciones de Educación Superior. Creada en el 2012, ofrece un modelo educativo innovador para formar profesionales competentes y de altos niveles tecnológicos para dar respuesta a las necesidades del sector social y productivo. El modelo educativo de las Universidades Tecnológicas, está orientado a ofrecer a los estudiantes una alternativa de formación profesional que les permita incorporarse en el corto plazo al Mercado Laboral; ya que tan sólo después de haber cursado 2 años de preparación, reciben un título de técnico superior universitario (TSU), teniendo la opción de estudiar un año y ocho meses más para concluir con nivel de licenciatura o ingeniería.

## **Misión**

Formar profesionales en educación superior tecnológica caracterizados por su competitividad, humanismo y conciencia social, a través de un modelo sostenible e innovador.”

## **Visión**

Ser una Institución de Educación Superior Tecnológica de Excelencia, con reconocimiento nacional e internacional por el nivel competitivo de sus egresados y las aportaciones científicas y tecnológicas para el desarrollo de la sociedad.

## **Oferta Educativa**

Los programas educativos de la UTSEM se componen con 80% de asignaturas generales que definen a la carrera y 20% de nivel flexible que se enfocan a las necesidades del sector productivo correspondiente. Con un modelo educativo está basado en competencias: 70% práctica y 30% teoría.

## Cursos de la Académica

### Agricultura Sustentable y Protegida



TSU en Agricultura Sustentable y Protegida

Ing. en Agricultura Sustentable y Protegida

**Objetivo:** Comprender las cadenas de producción de base, analizar vegetales y los componentes del medio ambiente a partir de dicho eje y enfoque para manejar distintos instrumentos tecnológicos para intervenir sobre los grandes ámbitos de la producción agrónoma desde un desempeño profesional ético e implementar investigaciones científicas y desarrollos tecnológicos.

### Gestión integral de proyectos para el desarrollo local

Desarrollar en los participantes las habilidades y actitudes en la gestión de proyectos, sus políticas y estrategias con enfoques sistémicos en el desarrollo local.

### Gestión y educación ambiental para el desarrollo sustentable

Desarrollar en los participantes las habilidades y actitudes en la gestión de proyectos sustentables, a partir de una visión sistémica e integral de los problemas ambientales de la región y crear equipos interdisciplinarios para la elaboración, conducción y evaluación de proyectos sustentables.

### Innovación tecnológica en la producción agrícola

Avances, opciones y estrategias biotecnológicas como técnicas complementarias en la innovación del sector agrícola. Manejo integrado de plagas Explicar la validez ecológica del concepto de plaga y las causas por las que un organismo adquiere la categoría de plaga, así como las tácticas seguidas a nivel internacional para hacer un manejo de las plagas y realizar una transición atenuada del control químico a las nuevas formas de manejo de los sistemas agrícolas.

### Manejo integrado de plagas

Explicar la validez ecológica del concepto de plaga y las causas por las que un organismo adquiere la categoría de plaga, así como las tácticas seguidas a nivel internacional para hacer un manejo de las plagas y realizar una transición atenuada del control químico a las nuevas formas de manejo de los sistemas agrícolas.

### **Microbiología del suelo: Biofertilizantes**

Proporcionar técnicas agrícolas sustentables que le permita alcanzar y mantener altos niveles de producción, introduciendo los mismos en las nuevas formas de manejo de los sistemas agrícolas, fundamentada en los microorganismos que habitan en el suelo.

### **Elaboración de composta como alternativa de reutilización de materia orgánica**

Analizar y elaborar un compost como una alternativa sustentable de solución para el mejoramiento de suelos dañados.

### **Gestión de buenas prácticas Agrícolas**

Desarrollar en los participantes las habilidades y actitudes en el diseño, implementación, seguimiento y evaluación de un Programa de Inocuidad en las prácticas agrícolas y de manejo

### **Establecimiento de huertos de traspatio**

Conocer y desarrollar los fundamentos para el Establecimiento de un Huerto de Traspatio, a fin de producir, sustentablemente, alimentos para el autoconsumo familiar.

### **Seguridad e Higiene en la empresa**

Definir distintos agentes de riesgo en relación a la higiene y seguridad industrial, así como establecer las medidas de prevención y/o control para cada uno de ellos.

## Tecnologías de la Información y Comunicación



- TSU en Tecnologías de la Información y Comunicación  
Área Entornos Virtuales y Negocios Digitales
- Ing. en Tecnologías de la Información y Comunicación**

**Objetivo:** Formar profesionistas capaces de analizar, diseñar y desarrollar soluciones en sistemas de información computacional, para impulsar la transformación y desarrollo de los diversos sectores dentro y fuera del país, en los sectores público y social, así como de manera independiente en las diferentes ramas productivas que demanden servicios en las tecnologías de la información preferente mente en comercio electrónico y multimedia.

### Introducción a la computación

Introducir los conceptos fundamentales de las computadoras y de las ciencias de la computación, con el fin de comprender fundamentalmente la computadora, sus aplicaciones (programas que "corren" en ella), así como los distintos modos en que procesa datos para convertirlos en información; todo esto con el propósito de preparar, como mínimo, usuarios eficientes de una computadora.

### Herramientas Tecnológicas para la formación de personas competentes

A través del curso de Herramientas Tecnológicas los participantes tendrán las herramientas necesarias para prepararse en los nuevos métodos y formas de comunicación, adaptándose a las tendencias tecnológicas indispensables para el desarrollo de nuevas competencias.

### Photoshop: Creación y corrección de fotografías

Introducir conocimientos explícitos en el uso de software de diseño como lo es el software Adobe Photoshop, además de implementar el uso del mismo en el tratado de imágenes, retoque y restauración y medios publicitarios, en donde interpretaran conceptos básicos e indispensables del programa y de la implementación del mismo.

### Herramientas de Ofimáticas

Los participantes tendrán las herramientas necesarias para adaptarse a los nuevos métodos de organización digital de la información, a través del manejo competente de las Tecnologías de la Información y Comunicación, las cuales están en constante evolución

### **Herramientas Web:**

Los participantes tendrán las herramientas necesarias para adaptarse a los nuevos métodos de trabajo online a través del manejo competente de las Tecnologías de la Información y Comunicación, las cuales están en constante evolución y son indispensables para el desarrollo integral de todas las personas.

### **Programación HTML Básico y Creación de Páginas web**

Conocer de manera básica, qué es lenguaje de programación aplicado a la creación de páginas para la WWW. Crear y dar estructura a documentos en lenguaje HTML. Dar formato a páginas web por medio de opciones avanzadas para mejorar la apariencia del documento. Publicar en la Internet los documentos desarrollados durante el curso por medio de herramientas propias para la transferencia de archivos (FTP).

### **Excel**

Al terminar el curso de Excel avanzado, los participantes serán capaces de comprender las funciones más avanzadas de Microsoft Excel, Así como su uso práctico orientado al análisis de bases datos, operaciones matemáticas y funciones básicas, así como el manejo de gráficas basado en tablas de información.



# Logística Internacional



- TSU en Operaciones Comerciales Internacionales  
Área Negocios Internacionales
- Ing. en Logística Internacional**

**Objetivo:** Formar ingenieros en logística internacional, emprendedores, analíticos y creativos capaces de diseñar, coordinar y operar los procesos logísticos de los sistemas de producción de bienes o prestación de servicio mediante la aplicación de conceptos y técnicas fundamentadas en matemáticas, estadística, informática, administración e ingeniería industrial, que les permitirá la utilización de herramientas tecnológicas aplicables a todo tipo de organización local, nacional o global.

## Contabilidad Internacional

El alumno elaborará los estados financieros básicos de una organización a través del análisis de las cuentas, punto de equilibrio y contribución marginal con fundamento en la normatividad aplicable para estimar la viabilidad económica de un proyecto de exportación e importación.

## Emprendedurismo

Permitir al docente transitar en una ruta metodológica para aprovechar en cada etapa la participación activa y reflexiva de los estudiantes, obtener información que ayudará al docente a replantear su planificación de trabajo, sus estrategias didácticas, instrumentos de evaluación, así como la planificación de actividades de los estudiantes.

## Gastronomía



- TSU en Gastronomía
- **Lic. en Gastronomía**

**Objetivo:** formar práctica, teórica y metodológicamente a los alumnos en todo el conocimiento relacionado a la gastronomía, para incorporarse exitosamente en hoteles, restaurantes y empresas afines, con conocimientos administrativos de organización y gestión requeridos por cuadros directivos que impulsen creativa y éticamente el mercado de los negocios gastronómicos.

### Bar y coctelería

El alumno aprenderá cómo se preparan cocteles con ron, tequila, vodka, brandy, ginebra, whisky, cerveza, además conocerá las definiciones, historia y preparación de los productos.

### Cocina Básica I

El objetivo de este curso es conocer las técnicas de cortado, cocción de los alimentos, así como la realización de fondos y conservas desarrollando la creatividad personal adaptándola a las distintas necesidades.

### Cocina Básica II

Conocer las técnicas de la preparación de fondos de cocina, preparación de mantequillas asa como la cocción y elaboración de platillos tomando como base el arroz desarrollando la creatividad personal adaptándola a las distintas necesidades.

### Cocina Italiana

El objetivo del curso- taller de cocina italiana destaca ayudar a tener un primer contacto con la gastronomía italiana aprendiendo conceptos generales de su cocina, ampliar conocimientos sobre zonas gastronómicas, sobre tipos y variedades de pastas a diferenciar cuáles son las legumbres y verduras más utilizadas en la cocina italiana, conocer las especies de carnes, tanto domésticas como salvajes, o las especies de pescados y mariscos en sus recetas.

### **Cocina mexicana**

El curso taller de Cocina Mexicana, aporta a los participantes los conocimientos acerca de los distintos tipos de platillos típicos, regionales y métodos de cocción, fortaleciendo el desarrollo de competencias. Las consideraciones para integrar los contenidos asumen criterios de una formación conveniente para su desempeño.

### **Tallado de Frutas y verduras**

El objetivo de este curso es iniciarse en el arte del tallado de frutas y verduras desarrollando la creatividad personal adaptándola a las distintas necesidades, decoración de platos, centro de mesa, montaje de bufetes con ideas prácticas y atractivas que le permitan crear presentaciones que marcaran la diferencia dando un toque elegante y diferente.

## Turismo



- TSU en Turismo  
Área en Desarrollo de Productos Alternativos
- Lic. en Gestión y Desarrollo Turístico**

**Objetivo:** Formar profesionistas de alto nivel en el campo del turismo que contribuya al desarrollo económico, social y político de la nación, con una formación integral que le permita el conocimiento y comprensión del conjunto de circunstancias y condiciones naturales, sociales, culturales, económicas y políticas en que se desarrolla la actividad turística y que sea capaz de proponer soluciones utilizando la investigación como elemento para la generación de conocimientos en turismo.

### Comercialización de productos y servicios turísticos

El participante tendrá el conocimiento de las herramientas de mercadotecnia, y la estructuración de un programa de comercialización para un destino turístico, así como la determinación de costos y su impacto en la captación de turistas.

### Compras y costos I

Este programa tiene como objetivo que los alumnos conozcan los diferentes modelos de inventarios y elijan los mejores movimientos para sus almacenes, cocinas. Haciendo un análisis y evaluación de los elementos que componen los niveles de seguridad para el área de almacén, compras y cocina, configurando de manera precisa las medidas de seguridad.

### Compras y costos II

Este programa tiene como objetivo que los alumnos conozcan los diferentes modelos de inventarios y elijan los mejores movimientos para sus almacenes y cocinas. Haciendo un análisis y evaluación de los elementos que componen los niveles de seguridad para el área de almacén, compras y cocina, configurando de manera precisa las medidas de seguridad del almacén.

### **Programa de capacitación y sensibilización del distintivo "H"**

Formar profesionistas de alto nivel en el campo del turismo que contribuya al desarrollo económico, social y político de la nación, con una formación integral que le permita el conocimiento y comprensión del conjunto de circunstancias y condiciones naturales, sociales, culturales, económicas y políticas en que se desarrolla la actividad turística y que sea capaz de proponer soluciones utilizando la investigación como elemento para la generación de conocimientos en turismo.

### **Fidelización de visitantes a través de momentos de verdad**

Analizar las necesidades del turismo en la actualidad para el diseño estratégico y operación de un producto turístico en una competitividad global a la que se enfrenta la actividad turística.

### **De prestador de servicios turístico al anfitrión turístico**

Potencializar a los anfitriones turísticos a la mejora de los procesos y procedimientos para una planta turística altamente competitiva.

## Incubadora de Negocios UTSEM



La Incubadora de Empresas UTSEM se centra principalmente en emprendedores y empresarios que se mantienen en la informalidad; desde universitarios, egresados de la misma universidad y pobladores de la región Sur del Estado de Morelos, y sus alrededores:

- Emprendedores con iniciativa para lograr sus objetivos y pasión por su idea de negocios.
- Gente dispuesta a aprender, de enriquecer sus conocimientos y aplicarlos de su proyecto.
- Empresarios con una visión a largo plazo de sus empresas, dispuestos a no solo crearlas sino trabajar de manera comprometida con la meta de consolidarlas y llevarlas al crecimiento.
- Personas responsables y con compromiso social y con su entorno.

### Consultoría especializada

- Planeación Estratégica.
- Mercadotecnia (estrategias de promoción y publicidad).
- Recursos Humanos.
- Producción.
- Fiscal (declaraciones fiscales).
- Legal (contratos).
- Fuentes de financiamientos y programas de apoyo (Público y privado, federal, estatal y regional).
- Capacitación y seguimiento empresarial: capacitación en temas de interés empresarial y programa de gerencia impulsora (que permite que un consultor experto brinde capacitación dentro del negocio).
- Vinculación.

**Programa de Emprendedor y Atención a Empresarios**

- Aranceles y Contabilidad Internacional
- Desarrolla tu propia empresa
- Liderazgo Empresarial
- Innovando tu negocio
- Finanzas para no financieros
- Contabilidad para no contadores
- Normatividad para personas con actividad empresarial comercial
- Fuentes de financiamiento
- Técnicas de Negociación y manejos de conflictos
- Estrés y alto desempeño
- Competencia de la organización Inteligente
- Comunicación no verbal
  - Administración del Conocimiento
- Creatividad en la empresa
- Escritura eficaz empresarial
- Generar armonía en el equipo
- Gestión de proyectos
  - Gestión del tiempo
- Presentaciones Efectivas
- Trabajo en Equipo
- Orientación a resultados
- Skills: Aprendizaje, memoria, lectura rápida y comprensión
- Uso y aplicaciones de Internet
- Planeación Estratégica
- Calidad en el Servicio
- Gestión de Tecnologías de la información
- Ti para la toma de decisiones
- Negociación efectiva
- Relaciones de negocios exitosas
- Empowerment
- Dirección y gestión de equipos
- Negociación
- Motivación y liderazgo
- Fundamentos de Administración
- Evaluación de proyectos de inversión
- Habilidades Financieras, administrativas y fiscales
- Análisis financiero para la toma de decisiones
- Entrevista Comercial
- Técnicas de Ventas
- Planificación Comercial
- Gestión de ventas
- Internet como Canal de venta
- Comercio electrónico
- Comportamiento del consumidor
- Marketing empresarial
- Marketing estratégico
- Marketing en línea
- Marketing operativo
- Redes Sociales
- Fundamentos de Mercadotecnia

## Servicios

- Estudios Cualitativos, Estudios Cuantitativos, Estudios Mixtos.
- Análisis del portafolio de los productos y servicios actuales de la compañía.
  - Análisis del mercado meta.
- Análisis de la distribución y penetración de nuevos productos y servicios.
  - Análisis de costos y precios.
- Análisis de los aspectos legales de la organización.
  - Realización de Análisis FODA.
- Investigación publicitaria.
- Encuestas de satisfacción.
- Evaluación de la organización en estándares de calidad y competitividad.
- Marketing digital.
- Benchmarking.
- Catering y organización de eventos sociales y empresariales.



## CONTACTO

[vinculación@utsem-morelos.edu.mx](mailto:vinculación@utsem-morelos.edu.mx)



777 120 4778