



TERCER INFORME DE ACTIVIDADES

ESCUINAPA, SINALOA
AGOSTO, 2022



Directorio



**TERCER INFORME
DE ACTIVIDADES**

**ESCUINAPA, SINALOA
AGOSTO, 2022**

DIRECTORIO

| | |
|---|--|
| PRESIDENTA | LIC. GRACIELA DOMÍNGUEZ NAVA SECRETARIA DE EDUCACIÓN PÚBLICA Y CULTURA (VOZ Y VOTO) |
| SECRETARIO | DR. RAMÓN RODRIGO LÓPEZ ZAVALA SUBSECRETARIO DE EDUCACIÓN MEDIA Y SUPERIOR DE LA SEPyc (VOZ Y VOTO) |
| REPRESENTANTE DEL GOBIERNO ESTATAL | LIC. ENRIQUE ALFONSO DÍAZ VEGA SECRETARIO DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS (VOZ Y VOTO) |
| COMISARIA | DRA. MARÍA GUADALUPE RAMÍREZ ZEPEDA SECRETARIA DE TRANSPARENCIA Y RENDICIÓN DE CUENTAS (VOZ Y VOTO) |
| REPRESENTANTE DEL GOBIERNO FEDERAL | DR. HERMINIO BALTÁZAR CISNEROS DIRECTOR GENERAL DE UNIVERSIDADES TECNOLÓGICAS Y POLITÉCNICAS (VOZ Y VOTO) |
| REPRESENTANTE DEL GOBIERNO FEDERAL | LIC. MIRIAM CONSUELO NAVA MÍLLER TITULAR DE ENLACE EDUCATIVO EN EL ESTADO DE SINALOA. (VOZ) |
| REPRESENTANTE DEL GOBIERNO MUNICIPAL | C. BLANCA ESTHELA GARCÍA SÁNCHEZ PRESIDENTA MUNICIPAL DE ESCUINAPA (VOZ Y VOTO) |
| REPRESENTANTE DEL SECTOR PRODUCTIVO | ING. FRANCISCO SILVA GÓMEZ PRESIDENTE DE FUNDACIÓN PRODUCE ZONA SUR (VOZ Y VOTO) |
| REPRESENTANTE DEL SECTOR PRODUCTIVO | ING. FRANCISCO XAVIER GAMBOA CAÑEDO DESARROLLO HUMANO DE LA PLANTA SINALOA CITROFRUT (VOZ Y VOTO) |
| REPRESENTANTE DEL SECTOR PRODUCTIVO | ARQ. ERNESTO RIVERA VALDEZ DIRECTOR GENERAL DE PRODUCTOS RIVERA, S.A. DE C.V. (VOZ Y VOTO) |
| INVITADO | DR. ENRIQUE INZUNZA CAZÁREZ SECRETARIO GENERAL DE GOBIERNO (VOZ) |
| SECRETARIA TÉCNICA | LIC. MARCELA ADRIANA QUIÑONÉZ CALDERÓN DIRECTORA DE ORGANISMOS SECTORIZADO (VOZ) |
| RECTOR | DR. JUAN MANUEL MENDOZA GUERRERO (VOZ) |

ÍNDICE

| | |
|---|----|
| CONTROL ESCOLAR | 2 |
| TUTORÍAS | 14 |
| BIBLIOTECA | 20 |
| CENTRO DE IDIOMAS | 22 |
| AGRICULTURA SUSTENTALE Y PROTEGIDA | 26 |
| DESARROLLO Y GESTIÓN DE SOFTWARE | 31 |
| ENFERMERÍA | 34 |
| GASTRONOMIA | 37 |
| GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO | 42 |
| MANTENIMIENTO INDUSTRIAL | 50 |
| MECATRÓNICA | 58 |
| PROCESOS BIOALIMENTARIOS | 61 |
| JURÍDICO | 69 |
| RECURSOS HUMANOS | 73 |
| UNIDAD DE TRANSPARENCIA | 74 |
| TECNOLOGÍAS Y REDES | 75 |
| COMUNICACIÓN SOCIAL | 81 |
| INFRAESTRUCTURA | 87 |
| PLANEACIÓN | 90 |
| VINCULACIÓN | 93 |



Mensaje del Rector



**TERCER INFORME
DE ACTIVIDADES**

**ESCUINAPA, SINALOA
AGOSTO, 2022**

Mensaje del Rector

Tienen en sus manos el tercer informe académico de la Universidad Tecnológica de Escuinapa. El trimestre del informe abarca lo realizado de abril a junio del 2022. Este documento se presenta para cumplir con la disposición administrativa que mandata a realizarlo cada trimestre. Este escrito da cuenta de las acciones realizadas por la institución siempre orientados por la Misión que lo determina y la Visión que lo orienta. Aspiramos a ser la mejor institución de educación superior del sur de Sinaloa y una de las mejores del estado. Las actividades de las que se da cuenta son: las relativas a los indicadores académicos, el trabajo de los departamentos o áreas de atención y apoyo a la labor académica, así como los relativos a planeación, aplicación de recursos y extensión universitaria.

La actividad académica ha sido permeada por la nueva realidad sanitaria que afecta al mundo y a nuestro país, lo cual nos ha obligado a redefinir la manera de ser y relacionarnos como seres humanos y como comunidad universitaria.

Este informe da cuenta de los avances del quehacer académico institucional. Uno de estos avances tiene que ver con el compromiso institucional por parte de los encargados de los programas educativos para continuar con los procesos de acreditación de las carreras. Al día de hoy, son 4 los programas educativos que han sido evaluados y acreditados y 2 más en construcción de carpetas para su posterior evaluación.

Para seguir avanzando en procesos como los descritos anteriormente, es importante seguir construyendo espacios físicos para que los estudiantes gocen de instalaciones dignas en sus talleres y en sus horas de descanso. La infraestructura es necesaria para el desarrollo de los técnicos y profesionales de las licenciaturas que oferta la Universidad, especialmente bajo esta nueva realidad política, económica y cultural del estado y del país que obliga a reconceptualizar el papel de la Universidad Tecnológica tendiente a lograr una educación inclusiva, equitativa y de calidad.

DR JUAN MANUEL MENDOZA GUERRO



Control Escolar



**TERCER INFORME
DE ACTIVIDADES**

**ESCUINAPA, SINALOA
AGOSTO, 2022**

CONTROL ESCOLAR

Alumnos

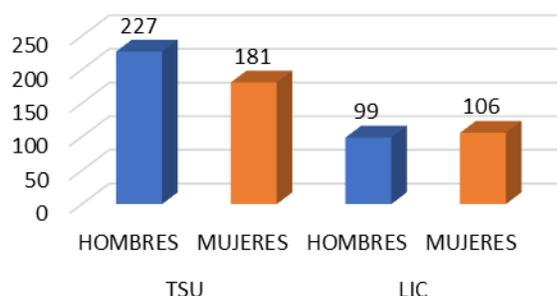
En este apartado se muestra la información de la matrícula en cuanto a inscritos, reprobación, aprovechamiento académico, egreso y eficiencia terminal. Asimismo se aborda también lo relativo a los programas de apoyo a la retención, eficiencia terminal y aprovechamiento académico.

Matrícula

A continuación, se muestra la matrícula institucional del inicio del cuatrimestre distribuida en los niveles educativos que se ofertan.

La Universidad Tecnológica de Escuinapa, inició el cuatrimestre mayo – agosto 2022 con 613 alumnos distribuidos de la siguiente manera: 408 para nivel TSU y 205 para licenciatura.

Matricula Mayo - Agosto 2022



En la siguiente tabla se presenta la distribución de matrícula por grupo y género:

| Carrera | 1ero | | 2do | | 3ro | | 4to | | 5to | | Total |
|---------------|------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----|---|------------|
| | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | |
| Agricultura | 32 | 13 | 20 | 6 | 22 | 3 | | | | | 96 |
| Enfermería | 17 | 49 | 10 | 31 | 9 | 36 | 10 | 31 | | | 193 |
| Gastronomía | 9 | 9 | 7 | 11 | 6 | 6 | | | | | 48 |
| Mantenimiento | 34 | 2 | 23 | 5 | 27 | 1 | | | | | 92 |
| Mecatrónica | 14 | 1 | 12 | 2 | | | | | | | 29 |
| Procesos | 3 | 13 | 7 | 9 | 6 | 12 | | | | | 50 |
| Tecnologías | 25 | 6 | 9 | 3 | 14 | 7 | | | | | 64 |
| Turismo | 1 | 13 | 4 | 8 | 5 | 10 | | | | | 41 |
| Total | 135 | 106 | 92 | 75 | 89 | 75 | 10 | 31 | | | 613 |

Aprovechamiento académico

En el subsistema de Universidades Tecnológicas y Politécnicas se cuenta con un sistema basado en competencias, con enfoque 70% práctico y 30% teórico en el técnico superior universitario y 60% práctico y 40% teórico en licenciatura, y a su vez, la evaluación a los alumnos está diseñada con número y letra y se divide de la siguiente manera:

| Asignaturas generales | |
|-----------------------|---------------|
| 10 | Autónomo |
| 9 | Destacado |
| 8 | Satisfactorio |
| 7 al 0 | No Acredita |

| Asignaturas integradoras | |
|--------------------------|----------------------|
| 10 | Competente Autónomo |
| 9 | Competente Destacado |
| 8 | Competente |
| 7 al 0 | No Acredita |

Es por ello que el aprovechamiento académico a nivel institucional, por programa educativo y grupal, siempre obtendrá mínimamente un ocho, de realizar evaluación distinta se reprobaría en el modelo nacional de las Universidades Tecnológicas. Una vez determinado el método de evaluación, a continuación, se presenta el aprovechamiento académico del cuatrimestre enero - abril 2022 por programa educativo, el cual inicia por Técnico Superior Universitario y concluye con Licenciatura.

| Programa educativo | Promedio |
|---|----------|
| Técnico Superior Universitario en Tecnologías de la Información. | 9.55 |
| Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios. | 9.37 |
| Técnico Superior Universitario en Turismo, Área Desarrollo de Productos Alternativos. | 9.28 |
| Técnico Superior Universitario en Mecatrónica, Área Automatización. | 9.26 |
| Técnico Superior Universitario en Mantenimiento, Área Instalaciones. | 9.11 |
| Técnico Superior Universitario en Gastronomía. | 9.08 |
| Técnico Superior Universitario en Agricultura Sustentable y Protegida. | 8.86 |

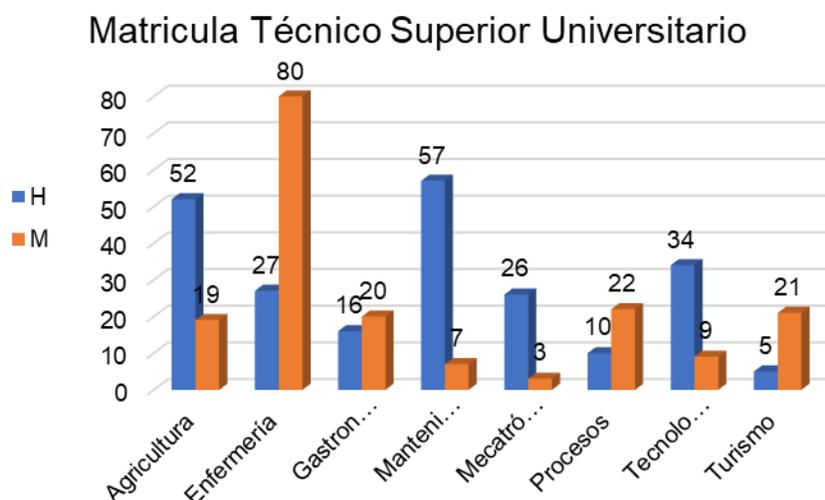
| Programa educativo | Promedio |
|--|----------|
| Ingeniería en Procesos Bioalimentarios. | 9.55 |
| Ingeniería en Desarrollo y Gestión de Software. | 9.21 |
| Licenciatura en Enfermería. | 9.07 |
| Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico. | 9.05 |
| Ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida. | 8.99 |
| Ingeniería en Mantenimiento Industrial. | 8.91 |
| Licenciatura en Gastronomía. | 8.45 |

Equidad

La distribución de la matrícula por nivel educativo se presenta de la siguiente manera:

Técnico Superior Universitario

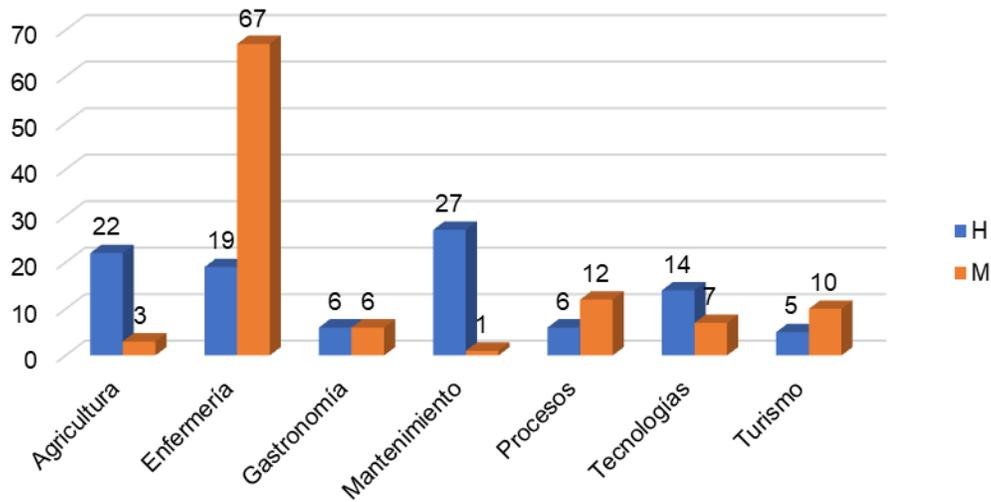
El género que predomina en la matrícula mayo – agosto es el masculino, con un total de 227 hombres seguido del femenino con 181 mujeres, ambos obtienen el valor del 66% de la matrícula total del cuatrimestre.



Licenciaturas e ingenierías

En el caso de las licenciaturas e ingenierías, el peso porcentual de hombres y mujeres se invierte respecto al de los TSU, ya que aquí la matrícula fue de 106 mujeres y 99 hombres. en el que ambos aglutinan el 34% de la matrícula total del cuatrimestre.

Matricula Licenciaturas e Ingenierías

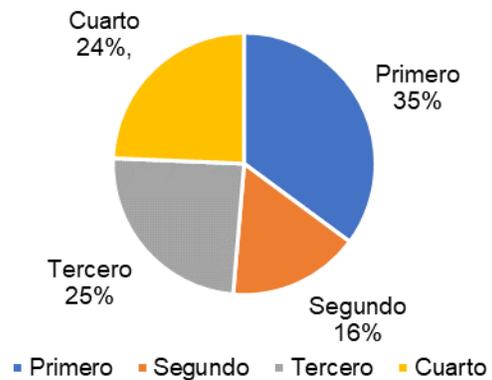


Alumnas embarazadas y/o madres de familia

De abril a junio hubo 4 alumnas embarazadas y 33 madres de familia, dando como total a 37 alumnas que representan el 5.38% de la matrícula total. Todas ellas se encuentran becadas con descuento en colegiatura en la Universidad.

En la gráfica de totales de alumnas embarazadas y/o madres de familia se muestra que este factor predomina en los grados superiores.

Embarazadas y/o madres de familia.



Egreso y titulación

Las tablas que se presentan a continuación es la evolución histórica de titulados por cohorte generacional que ha tenido la Universidad, tanto en el nivel Técnico Superior Universitario como de Licenciatura,.

Técnico superior universitario

| Generación | Mes y año de ingreso | Mes y año de egreso | Egresados | | | Titulados registrados en DGP (Dirección General de Profesiones) | | | % Titulación |
|--------------------|----------------------|---------------------|------------|------------|-------------|---|------------|-------------|--------------|
| | | | H | M | TOTAL | H | M | TOTAL | |
| Primera Generación | sep-12 | ago-14 | 46 | 21 | 67 | 44 | 17 | 61 | 91% |
| Segunda Generación | sep-13 | ago-15 | 63 | 52 | 115 | 57 | 44 | 101 | 88% |
| Tercera Generación | sep-14 | ago-16 | 92 | 54 | 146 | 89 | 54 | 143 | 98% |
| Cuarta Generación | sep-15 | ago-17 | 106 | 107 | 213 | 106 | 103 | 209 | 98% |
| Quinta Generación | sep-16 | ago-18 | 112 | 120 | 232 | 108 | 118 | 226 | 97% |
| Sexta Generación | sep-17 | ago-19 | 110 | 105 | 215 | 107 | 103 | 210 | 98% |
| Séptima Generación | sep-18 | ago-20 | 98 | 45 | 143 | 85 | 41 | 126 | 88% |
| Octava Generación | sep-19 | ago-21 | 81 | 42 | 123 | 62 | 36 | 98 | 80% |
| TOTAL | | | 708 | 546 | 1254 | 658 | 516 | 1174 | 93% |

Licenciatura e ingeniería

| Generación | Mes y año de ingreso | Mes y año de egreso | Egresados | | | Titulados registrados en DGP (Dirección General de Profesiones) | | | % Titulación |
|--------------------|----------------------|---------------------|-----------|----|-----------|---|----|-----------|--------------|
| | | | H | M | TOTAL | H | M | TOTAL | |
| Primera Generación | sep-14 | abr-16 | 43 | 21 | 64 | 38 | 16 | 54 | 84% |

Control Escolar

| | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|---------|----------|------------|------------|-------------|------------|------------|------------|------------|
| Segunda Generación | sep-15 | abr-17 | 53 | 45 | 98 | 48 | 37 | 85 | 87% |
| Tercera Generación | sep-16 | abr-18 | 78 | 48 | 126 | 58 | 36 | 94 | 75% |
| Cuarta Generación | sep-17 | abr-19 | 75 | 47 | 122 | 71 | 42 | 113 | 93% |
| Primera Generación Enfermería | sep-17 | ene-20 | 12 | 53 | 65 | 12 | 51 | 63 | 96% |
| Quinta Generación | Sep-18 | abr-20 | 104 | 47 | 151 | 99 | 43 | 142 | 94% |
| Segunda Generación Enfermería | Sept-18 | Ene-21 | 15 | 60 | 75 | 13 | 58 | 71 | 94% |
| Sexta generación | Sept-19 | Abr – 21 | 84 | 43 | 127 | 80 | 41 | 121 | 95% |
| Séptima generación | Sept-20 | Abr-22 | 13 | 53 | 68 | 13 | 55 | 68 | 100% |
| Tercera Generación Enfermería | Sept-19 | Ene-22 | 38 | 76 | 114 | 35 | 74 | 109 | 95% |
| TOTAL | | | 515 | 493 | 1008 | 467 | 453 | 920 | 91% |

Las tablas anteriores son la base que está en constante actualización por lo que los números que se presentan pueden variar en los próximos períodos.

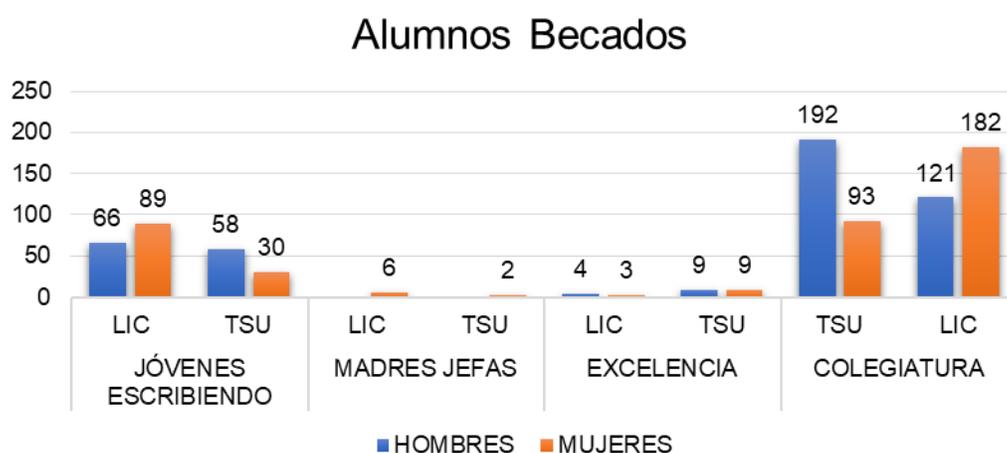
Aplicación del examen de nuevo ingreso



En el mes de junio se llevó a cabo la aplicación del examen diagnóstico para ingresar a la Universidad, se contó con la participación de 298 jóvenes.

BECAS

En la siguiente tabla se presenta la relación de alumnos beneficiados con becas federales y universitarias. La matrícula corresponde a la del periodo abril-junio (613 alumnos). Se hace mención que existen alumnos de la institución beneficiados con hasta dos programas de becas. El cien por ciento de estos gozan con beca en el programa de descuento en colegiatura o excelencia con el 40% o más de descuento.



La cantidad de becas vigentes hasta junio fue de 864, con 243 para el programa Jóvenes Escribiendo el Futuro, 8 Madres jefas de familia, 25 de excelencia y 588 con descuento de colegiatura del 40% y más. En general, predominan los hombres como receptores de becas.



Dirección Académica



**TERCER INFORME
DE ACTIVIDADES**

**ESCUINAPA, SINALOA
AGOSTO, 2022**

DIRECCIÓN ACADÉMICA

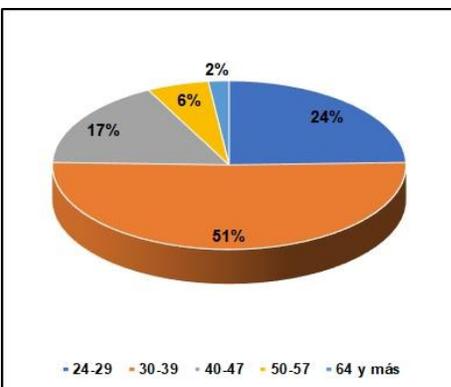
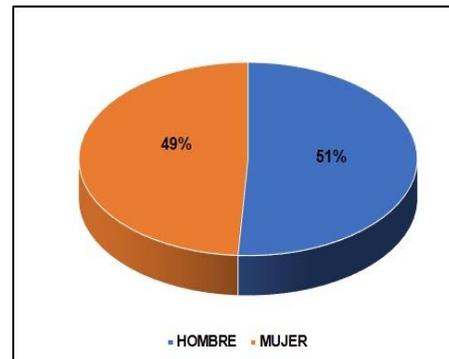
Docentes

Con relación al personal académico de la Universidad, quienes realizan funciones de investigación, docencia, difusión y extensión de la cultura y vinculación (artículo 6, capítulo I del Reglamento de Ingreso, Promoción y Permanencia del Personal Académico de la Universidad Tecnológica de Escuinapa), el perfil de los docentes que atendieron a los estudiantes durante los meses de abril, mayo y junio fue el siguiente:



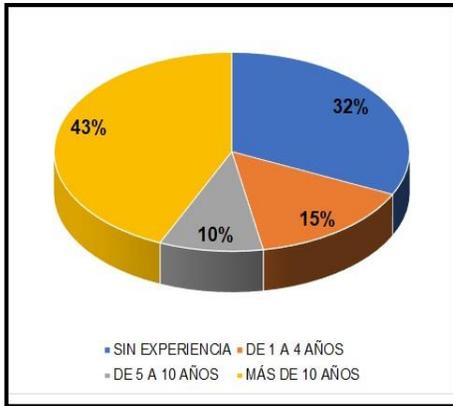
En cuanto al grado académico del total (53) de los docentes de esta Universidad, el 55% cuenta con estudios de licenciatura, 2% tiene una especialidad, 36% con maestría y solo un 8% cuenta con doctorado.

El personal docente de la Universidad estuvo conformado, en este periodo, por 51% hombres (dos puntos porcentuales menos respecto al cuatrimestre anterior) y 49% mujeres (un incremento de dos puntos porcentuales respecto al anterior periodo).



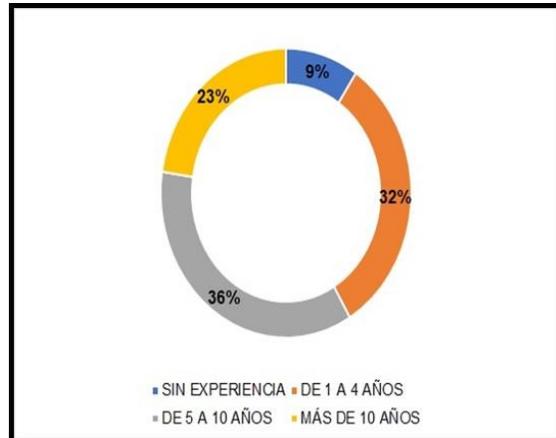
La distribución de la edad del personal docente fue la siguiente: 24% se ubica entre los 24 y 29 años, 51% entre los 30 y 39; mientras que un 17% tiene entre 40 y 47 años, 6% de 50 a 57 años y solo un 2% tienen 64 años y más.

Dirección Académica



De la planta docente actual el 9% no cuenta con experiencia docente, el 32% tiene de 1 a 4 años de experiencia, mientras que 36% su experiencia en el área de la docencia es de 5 a 10 años y un 23% cuenta con más de 10 años impartiendo clases.

En el caso de la experiencia laboral, es decir, en el sector productivo sin relación con la docencia, el 32% de nuestros profesores no tienen experiencia alguna, en tanto que un 15 % destaca que tienen entre 1 y 4 años de experiencia, mientras que 10% ha tenido relación alguna con el sector productivo de 5 a 10 años y, finalmente, el grupo más numeroso de docentes que representa el 43% del total tienen más de años de experiencia.

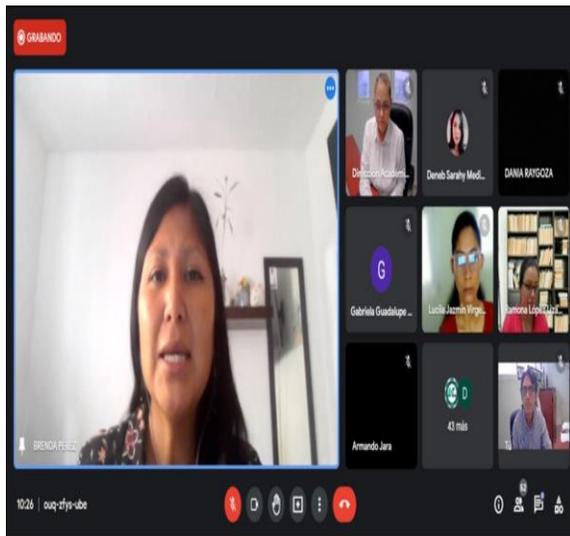


Investigación

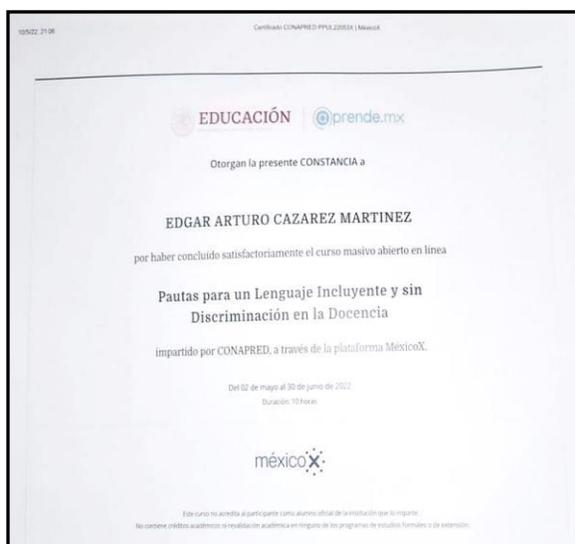


Una de las propuestas de esta administración es la de empujar el desarrollo de proyectos de investigación en la Universidad, por ello, en atención a la Convocatoria para el Registro de Proyectos de Investigación, emitida por Rectoría el día 25 de abril de 2022, se presentaron 8 proyectos, de los cuales, mediante evaluación externa, se aprobaron 6. En estos hay una participación de docentes y alumnos a quienes la universidad apoya con un recurso económico:

Cursos de capacitación, para formación y actualización



En colaboración con la Comisión Nacional de Derechos Humanos, el 09 de junio se llevaron a cabo los cursos-taller “El derecho a la educación desde la mirada de los derechos humanos”, dirigida a personal administrativo y docente y al que asistieron 53 participantes, y “El derecho a la educación y su impacto en la dignidad humana”, dirigido a estudiantes, esto en el marco de las actividades del cuatrimestre mayo-agosto de 2022, los cuales fueron impartidos por la Lic. Brenda Velasco Pérez y el Lic. Mario Iván Cueva Castañón.



Con la intención de llevar a cabo acciones que promuevan la igualdad entre mujeres y hombres, así como la erradicación de la violencia y cualquier forma de discriminación de género, el personal docente tomó en el periodo del 02 de mayo al 30 de junio del 2022 el curso masivo en línea “**Pautas para un lenguaje incluyente y sin discriminación en la docencia**”, a través de la plataforma MéxicoX, con una duración de 10 horas. Culminaron el curso 42 personas del área académica, conformado por 23 mujeres y 19 hombres.

Trabajo colegiado y planeación didáctica

En este periodo se estuvo trabajando en forma colegiada con coordinadores de carrera a fin de atender las recomendaciones que hicieron llegar los organismos acreditadores CACECA (Consejo de Acreditación en Ciencias Administrativas, Contables y Afines), CONAET (Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística A.C) y COMACE (Consejo Mexicano para la Acreditación de Enfermería A.C), para la re acreditación de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico, y las acreditaciones de las Licenciaturas en Gastronomía y en Enfermería. En estos momentos se está en espera de respuesta y resultado.

TUTORÍAS

La Coordinación de Atención Integral Estudiantil llevó a cabo actividades orientadas al fortalecimiento de la acción tutorial grupal. Los aspectos considerados se han centrado en la superación académica, el estímulo de la capacidad y procesos de pensamiento, la toma de decisiones, la solución de problemas, el sentido de la responsabilidad en cada estudiante; así mismo, el logro de objetivos comunes entre las áreas y los actores que intervienen en el acompañamiento tutorial.

Durante el periodo abril-junio se brindó atención directa en la oficina de tutorías, consulta telefónica, mensajes de texto, atención grupal, y en casos especiales, se realizó visita domiciliaria. La siguiente gráfica, muestra el total de 267 estudiantes atendidos por diversos problemas que afectaban su desarrollo académico, emocional y económico.

Tutor o tutora asignado por grupo y género

Aunque todo docente como formador tiene la posibilidad de ser tutor, su selección requiere considerar a uno que imparta alguna asignatura al grupo asignado y que cuente además con los conocimientos, habilidades y actitudes para desarrollar las actividades de la acción tutorial. El objetivo es que tenga conocimientos y que en su calidad de tutor fortalezca su relación con el grupo y desarrolle estrategias que enriquezcan su acción de tutor.



| Docentes en carrera, grupo y género | | | | |
|-------------------------------------|-------|-------|----|----|
| Carrera | Grupo | Total | M | H |
| Procesos | 3A | 16 | 3 | 13 |
| | 9A | 18 | 11 | 7 |
| Mantenimiento | 3A | 14 | 2 | 12 |
| | 3B | 22 | 0 | 22 |
| | 9A | 28 | 1 | 27 |
| Turismo | 3A | 12 | 11 | 1 |
| | 9A | 15 | 9 | 6 |
| Gastronomía | 3A | 18 | 7 | 11 |
| | 9A | 11 | 7 | 4 |
| Desarrollo y gestión de software | 3A | 30 | 6 | 24 |
| | 9A | 21 | 7 | 14 |
| Agricultura | 3A | 20 | 5 | 15 |
| | 3B | 24 | 5 | 19 |
| | 9A | 25 | 3 | 22 |
| Enfermería | 3A | 19 | 16 | 3 |
| | 3B | 23 | 17 | 6 |
| | 3C | 22 | 17 | 5 |
| | 6A | 21 | 15 | 6 |
| | 6B | 19 | 15 | 4 |
| | 9A | 23 | 17 | 6 |
| | 9B | 22 | 19 | 3 |
| Mecatrónica | 3A | 14 | 1 | 13 |

Considerando la diversidad de condiciones del personal docente es pertinente que al seleccionar al tutor se considere, además de la disponibilidad de tiempo para atender al grupo, que el docente tenga apertura y compromiso para conocer y desarrollar la tutoría, así como la puesta en práctica de los conocimientos, habilidades y actitudes para el desarrollo de actividades y la interacción con las y los estudiantes.

Sesiones realizadas en tutoría grupal

La tutoría grupal permitió establecer una buena comunicación para generar vínculos de diálogo, reflexión y acción, con los grupos atendidos, fortaleciendo la interrelación con los alumnos respecto al desempeño académico.

| Carrera | Sesiones | Grupo | M | H | Total |
|----------------------------------|----------|-------|----|----|-------|
| Procesos | 1 | 3a | 3 | 13 | 16 |
| | 1 | 9A | 11 | 7 | 18 |
| Mantenimiento | 1 | 3a | 2 | 12 | 14 |
| | 1 | 3B | 0 | 22 | 22 |
| | 1 | 9A | 1 | 27 | 28 |
| Turismo | 1 | 3a | 11 | 1 | 12 |
| | 1 | 9A | 9 | 6 | 15 |
| Gastronomía | 1 | 3a | 7 | 11 | 18 |
| | 1 | 9A | 7 | 4 | 11 |
| Desarrollo y gestión de software | 1 | 3a | 6 | 24 | 30 |
| | 1 | 9A | 7 | 14 | 21 |
| Agricultura | 1 | 3a | 5 | 15 | 20 |
| | 1 | 3B | 5 | 19 | 24 |
| | 1 | 9A | 3 | 22 | 25 |
| Enfermería | 1 | 3a | 16 | 3 | 19 |
| | 3 | 3B | 17 | 6 | 23 |
| | 4 | 3C | 17 | 5 | 22 |
| | 3 | 6A | 15 | 6 | 21 |
| | 1 | 6B | 15 | 4 | 19 |
| | 1 | 9A | 17 | 6 | 23 |
| | 1 | 9B | 19 | 3 | 22 |
| Mecatrónica | 2 | 3a | 1 | 13 | 14 |

Actividades grupales: canalizaciones internas y externas por aspecto de salud mental y física

| Carrera | Grupo | Día de la niñez | Periódico mural LBGT+ | Cárteles Pride | M | H | Total |
|----------------------------------|-------|-----------------|-----------------------|----------------|----|----|-------|
| Mantenimiento | 3a | 1 | 1 | 0 | 2 | 12 | 14 |
| Turismo | 3a | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 |
| Desarrollo y gestión de software | 3a | 1 | 0 | 0 | 6 | 24 | 30 |
| Agricultura | 3a | 1 | 0 | 0 | 5 | 15 | 20 |
| Enfermería | 3b | 0 | 1 | 1 | 17 | 6 | 23 |
| | 3c | 0 | 1 | 1 | 17 | 5 | 22 |
| | 9a | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| Mecatrónica | 3a | 1 | 1 | 0 | 1 | 13 | 14 |

Salud mental

Se canalizaron para valoración de estudiante con patología psiquiátrica diagnóstico de TDAH e hiperactividad severa, trastorno de ansiedad y trastorno obsesivo. Ya en tratamiento farmacológico por neurología, a quien se recomienda complementar con psicoterapia.

Salud física

En el periodo correspondiente se brindó atención médica en la universidad, ninguno de los casos de gravedad. Los casos detectados fueron síntomas respiratorios, los cuales fueron atendidos con prescripción de medicamentos y otros enviados a segundo nivel para trámites administrativos, sin presentar signos de alarma, se les dieron indicaciones para resguardo en casa con seguimiento hasta presentar mejoría. Los motivos de atención fueron: cefalea tensional (dolor de cabeza), dismenorrea (cólico menstrual), colitis y gastritis (dolor abdominal), infección de vías urinarias, se detectó aumento en los casos de gastroenteritis e infección de vías respiratorias altas.

Un caso detectado de anemia y otro de coleditiasis, fueron canalizados a segundo nivel para su atención.

Atención médica a personal: La prevalencia de atención fue por infección de vías respiratorias altas, COVID-19 sin datos de alarma, cefalea tensional y picadura de alacrán enviado a segundo nivel para su atención. Fueron un total de 8 consultas, además de valoraciones de manera virtual a algunos casos de COVID-19.

| Carrera | Pacientes | Consultas | M | H |
|---------------|-----------|-----------|---|----|
| Agricultura | 8 | 10 | 3 | 5 |
| Enfermería | 19 | 26 | 4 | 15 |
| Gastronomía | 5 | 5 | 4 | 1 |
| Mantenimiento | 3 | 3 | 1 | 2 |
| Mecatrónica | 5 | 5 | 1 | 4 |
| Procesos | 1 | 1 | 0 | 1 |
| <u>Idgs</u> | 3 | 3 | 3 | 0 |
| Turismo | 1 | 1 | 1 | 0 |

| | | | |
|---------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Total de consultas | 54 | M | H |
| Total de pacientes | 45 | 17 | 28 |

Se mantuvo el filtro sanitario en la entrada del edificio para revisar temperatura corporal y aplicar gel en las manos, así como para cerciorarse del uso correcto del cubrebocas como método de barrera.

Atención psicopedagógica

Con el objetivo de seguir trabajando en el desarrollo de la atención psicopedagógica, constituimos uno de los propósitos fundamentales que certeramente pueden aportar al mejoramiento de la formación integral de las y los estudiantes de la Universidad Tecnológica de Escuinapa.

Dirección Académica

| Carrera | Canalizados | Atendidos | Sesiones | Faltantes | Externas | H | M |
|----------------------------------|-------------|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|
| Agricultura | 9 | 9 | 9 | 0 | 0 | 8 | 1 |
| Enfermería | 20 | 19 | 19 | 1 | 1 | 10 | 9 |
| Gastronomía | 6 | 6 | 8 | 0 | 0 | 6 | 3 |
| Mantenimiento | 3 | 3 | 3 | 0 | 0 | 2 | 1 |
| Mecatrónica | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| Procesos | 3 | 3 | 3 | 0 | 0 | 1 | 2 |
| Desarrollo y gestión de software | 6 | 6 | 6 | 0 | 0 | 6 | 0 |
| Turismo | 19 | 19 | 19 | 0 | 1 | 3 | 8 |
| Total | 67 | 66 | 68 | 1 | 2 | 37 | 20 |

Programa de asesorías

Los ámbitos de acción tutorial se presentan por separado sólo para describir su relevancia y sugerencias de trabajo en cuanto a la formación de las y los estudiantes, ya que están relacionados y al abordar temáticas de interés, que en principio se visualicen para uno de los ámbitos, también se está impactando de manera favorable en los otros.

| Carrera | Docente Extra-clase | M | | Total |
|----------------------------------|-------------------------|----------|-----------|-----------|
| | | M | H | |
| Agricultura | Nutrición vegetal. | 2 | 16 | 18 |
| | Edafología. | 0 | 12 | 12 |
| | Fertiirrigación | 3 | 11 | 14 |
| | Fisicoquímica | 0 | 8 | 8 |
| Procesos | Inglés | 2 | 0 | 2 |
| | Análisis de alimentos | 1 | 0 | 1 |
| Desarrollo y gestión de software | Desarrollo web integral | 0 | 2 | 2 |
| Total | 7 | 8 | 49 | 57 |

Programa de entrevista y atención para nuevo ingreso en el ciclo escolar

En conjunto con los diferentes procesos de formación que se brindaron durante el periodo trimestral abril-junio, se llevó a cabo entrevista y atención a estudiantes que serán de nuevo ingreso en el ciclo 2022-2023, obteniendo un resultado total de 869 estudiantes atendidos.

| | |
|--------------------------------|------------|
| Mujeres | 475 |
| Hombres | 392 |
| Sin llenado de registro | 2 |
| Total | 869 |

Alumnos retenidos por la acción tutorial

Todos los ámbitos están diseñados para abordarse con diferentes niveles de profundidad en cada grado y grupo, esto según las características de los alumnos y la dinámica grupal que se vayan presentando. Esta información corresponde a los meses de mayo y junio que integran las dos cuartas partes del tercer y último cuatrimestre del ciclo escolar 2021-2022.

| Carrera | Canalizaciones | Estudiantes retenidos |
|----------------------------------|----------------|-----------------------|
| Agricultura | 29 | 28 |
| Enfermería | 32 | 29 |
| Gastronomía | 17 | 16 |
| Mantenimiento | 15 | 15 |
| Mecatrónica | 4 | 3 |
| Procesos | 16 | 16 |
| Desarrollo y gestión de software | 17 | 17 |
| Turismo | 13 | 11 |
| Total | 143 | 135 |

Motivos de deserción institucional

Durante en el período abril-junio la deserción se clasificó de la siguiente manera:

| Motivo de bajas | H | M | Total |
|--------------------------------|----------|----------|-----------|
| Cambio de carrera | | | |
| Problema económico | | | |
| Problema de trabajo | 1 | | 1 |
| Cambio de ut | | | |
| Reprobación | | | |
| Cambio de residencia | 1 | | 1 |
| Cambio de institución | | 1 | 1 |
| Incumplimiento de expectativas | | 1 | 1 |
| Motivos personales | 1 | 6 | 7 |
| Abandono escolar | | 1 | 1 |
| Total | 3 | 9 | 12 |

Evidencias de las acciones realizadas durante el trimestre abril-junio



BIBLIOTECA

El Centro de Comunicación e Información (CCI) tiene como función principal dotar de servicios de apoyo a las y los docentes y estudiantes de la Universidad para que complementen su proceso de aprendizaje a través de los servicios de biblioteca, así como brindar los servicios de internet escolar, laboratorio de idiomas, espacios de lectura, sala de consulta, de trabajo grupal, cubículos y sala de lectura infantil, este último con el objetivo de fomentar la lectura desde pequeños.

La biblioteca es un espacio diseñado especialmente para las funciones que se le han asignado y cuenta con el personal suficiente y preparado para la atención que se requiere. En el mes de junio se llevó a cabo la siguiente actividad cultural:

Exposición de pintura del taller de arte Alicia



Se presentó la exposición de pinturas colectivas del taller de arte Alicia. Dicho evento fue en el marco de la celebración del Técnico Superior Universitario, en donde se llevaron a cabo diferentes actividades, conferencias y talleres de acuerdo a cada programa educativo.

Las obras presentadas fueron de las alumnas y la maestra del taller donde expresan su creatividad, en las diferentes técnicas de pintura que utilizan. El objetivo es fomentar la cultura en los diferentes ámbitos en nuestros jóvenes y destacar la pintura como un arte.





Como parte de la difusión y promoción para consulta del acervo bibliográfico, cada semana se publica un libro en las redes sociales de cada programa educativo para dar a conocer a los alumnos y alumnas las fuentes de consulta de su interés.

Donación de bibliografía

Además, en este trimestre se donaron varios libros de literatura del destacado escritor escuinapense Dámaso Murúa, por el H. Congreso del Estado de Sinaloa y otros libros de generalidades y sociales, donados por la Dirección General de las Universidades Tecnológicas y Politécnicas y por el Instituto Electoral del Estado de Sinaloa.

| Libros donados | | |
|---|---|-------|
| Título | Autor | Total |
| Universidades Tecnológicas XXX aniversario 1991-2021 una historia colectiva | DGUTyP | 4 |
| Octavo certamen estatal de ensayo político Octavio Paz 2019 | Instituto Electoral del Estado de Sinaloa | 11 |
| Todas las voces todas las fuerzas posicionamientos parlamentarios | H. Congreso del Estado de Sinaloa | 3 |
| Las playas de las cabras | Dámaso Murúa | 1 |
| El Güilo mentiras | Dámaso Murúa | 1 |
| Detective tropical | Dámaso Murúa | 1 |
| Vacum totoliboque | Dámaso Murúa | 1 |
| Los candiles de la calle | Dámaso Murúa | 1 |
| Las mujeres primero | Dámaso Murúa | 1 |
| Colachi, Dámaso | Dámaso Murúa | 1 |
| Flores de chapopote | Dámaso Murúa | 1 |

Uso de las instalaciones



Con relación a las visitas a los diferentes espacios de biblioteca, cada semana en los meses de abril-junio, estudiantes y docentes hacen uso de los diferentes espacios para consulta de información.

CENTRO DE IDIOMAS

Alumnos inscritos por nivel

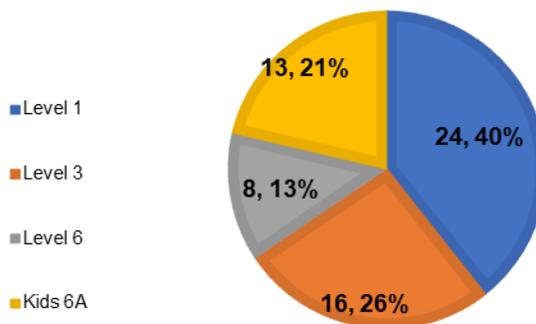
En el cuatrimestre enero-abril se comenzó con un total de 58 estudiantes, distribuidos en 5 grupos y de los cuales egresaron 14 de ellos que cursaban el nivel Kids 8A y el curso de Inglés Avanzado 3. El acto de clausura correspondiente a los niveles que egresaron se realizó con la presencia de la subdirectora académica y nuestro rector quienes brindaron un mensaje a los estudiantes egresados.



Para el cuatrimestre mayo-agosto, se inició el curso de inglés el día 14 de mayo con 61 estudiantes que culminarán el día 6 de agosto. La distribución por grupo fue la siguiente:

| Nivel | Alumnos |
|---------|---------|
| Level 1 | 24 |
| Level 3 | 16 |
| Level 6 | 8 |
| Kids 6A | 13 |

CENTRO DE IDIOMAS MAYO-AGOSTO



Aprovechamiento académico en el periodo abril-junio 2022

En el cuatrimestre enero- abril dentro de la universidad se impartieron las materias de inglés II, inglés V, inglés VII y francés II. Al término del último parcial, los resultados correspondientes a cada materia se reflejan en la siguiente tabla:

| Materia | Alumnado | Aprobados | No aprobados | % de reprobación |
|--------------|------------|------------|--------------|------------------|
| Inglés II | 246 | 239 | 7 | 2.84% |
| Inglés V | 171 | 151 | 20 | 11.69% |
| Inglés VII | 120 | 120 | 4 | 3.33% |
| Inglés VIII | 45 | 45 | 0 | 0% |
| Total | 582 | 551 | 31 | 5.32% |

Fueron 31 estudiantes los que no aprobaron las materias en el periodo ordinario, de los cuales 29 aprobaron satisfactoriamente sus evaluaciones extraordinarias siendo 2 los estudiantes que decidieron no continuar con sus estudios y, por tanto, no se presentaron a la evaluación extraordinaria, lo cual representó un índice general de reprobación de idiomas del 0.34% de la matrícula inicial. En el nuevo cuatrimestre mayo-agosto, se cuenta con una matrícula total de 438 estudiantes que cursan las materias de inglés III, inglés VI, inglés VIII e inglés IX las cuales el primer parcial se encontraban distribuidas de la siguiente manera:

| Materia | Alumnado | Aprobados | No aprobados | % de reprobación |
|--------------|------------|------------|--------------|------------------|
| Inglés III | 235 | 227 | 7 | 2.9787234 |
| Inglés VIII | 118 | 113 | 5 | 4.23728814 |
| Inglés VI | 40 | 40 | 0 | 0 |
| Inglés IX | 45 | 45 | 0 | 0 |
| Total | 438 | 425 | 12 | 2.74% |

En el primer parcial se presentó un índice de reprobación del 2.74% que representa un total de 12 estudiantes, y en el segundo parcial que culminó en el mes de junio se presenta un índice de reprobación del 3.88%, la cifra se estima que subió debido al alza en los contagios por COVID 19 y la poca interacción de determinados estudiantes en las sesiones virtuales. A continuación, la tabla con la información del segundo parcial:

| Materia | Total | Aprobación | Reprobación | % de reprobación |
|--------------|------------|------------|-------------|------------------|
| Inglés III | 235 | 229 | 6 | 2.55 |
| Inglés VIII | 118 | 108 | 9 | 7.62 |
| Inglés VI | 40 | 38 | 2 | 5 |
| Inglés IX | 45 | 45 | 0 | 0 |
| Total | 438 | 421 | 17 | 3.88 |

Estrategias de fortalecimiento para el centro de idiomas



Como parte de las estrategias de fortalecimiento del centro de idiomas se están estableciendo dinámicas de integración entre los estudiantes que se han compartido como parte de la promoción del curso. Además, se han articulado sesiones de trabajo con editoriales para la capacitación de los docentes en los materiales didácticos y el conocimiento de nuevas tendencias en materiales para la enseñanza del idioma inglés.



Programas Educativos



**TERCER INFORME
DE ACTIVIDADES**

**ESCUINAPA, SINALOA
AGOSTO, 2022**

AGRICULTURA SUSTENTABLE Y PROTEGIDA

Eventos académicos externos

Prácticas de técnicas de cultivo en Rancho Agrícola Las Cabras

El 19 de mayo de 2022, estudiantes del noveno cuatrimestre de la ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida visitaron el área de producción de plántulas de hortalizas, donde pudieron observar diferentes estructuras protegidas y su funcionamiento. Las y los estudiantes también conocieron sobre la importancia de la nutrición vegetal y los tratamientos de fitosanidad que deben tomar en cuenta en la producción de plántulas de excelente calidad. Además, pudieron visitar áreas de preparación de diferentes mezclas de sustratos, de germinación y de desarrollo de las plántulas.



Participación en la Exposición Info Agro



Con el objetivo de conocer las novedades en productos y servicios de 307 empresas que se dieron cita en el Centro de Convenciones de Mazatlán, el 27 de mayo de 2022, estudiantes del noveno cuatrimestre de la ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida asistieron a la Segunda Edición de la Exposición Internacional Infoagro Exhibition México.

Aquí tuvieron la oportunidad de conocer los productos y los servicios ofrecidos por las empresas más potentes del sector a nivel mundial y pertenecientes a todos los subsectores de la agricultura y de la industria auxiliar, como la nutrición y la sanidad vegetal, soluciones de riego inteligente, maquinaria agrícola, productos especialmente formulados para agricultura ecológica y los proyectos más innovadores del mercado, concebidos por empresas del Smart & Startup Agro.

Campaña de arborización por el día mundial del medio ambiente

Estudiantes de la ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, el 6 de junio de 2022, atendiendo la invitación del H. Ayuntamiento de Escuinapa, a través del Departamento de Planeación Ambiental y Ecología, participaron de manera proactiva en las labores de arborización, la plantación de árboles como venadillos, amapas y cedros. Esta actividad se realizó en el margen derecho del malecón, en la colonia Pueblo Nuevo.



Eventos académicos internos

Presentación de análisis de cultivos



Estudiantes del quinto cuatrimestre de la carrera de Agricultura Sustentable y Protegida de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, presentaron resultados de prácticas experimentales de cultivos como pepino y calabaza, los cuales se establecieron en ambiente protegido en el campo experimental de la universidad. Los resultados fueron presentados mediante carteles que son de mucha importancia para la divulgación en las comunidades de la región, sentando un precedente para profundizar en el conocimiento

de estos y otros cultivos.

Conferencia sobre necesidades de riego en los cultivos agrícolas

El 18 de mayo de 2022, se llevó a cabo una conferencia en línea, impartida por el profesor investigador de la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, Dr. Ricardo Israel Ramírez Gottfried. En su charla, el especialista compartió una serie de datos de mucha importancia para el análisis y toma de decisiones en materia del uso eficiente y sustentable del agua para la producción agrícola.



Conferencia sobre producción de berries a estudiantes de agricultura

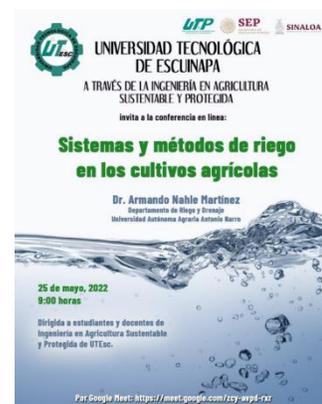


Ante estudiantes de la Ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, el 19 de mayo de 2022, se llevó a cabo la conferencia en línea "Tecnología de producción para berries en la empresa Driscoll's México", la cual fue presentada por el M.C. Eduardo González Terán, integrante del área de investigación y desarrollo de la sede mexicana de esa empresa internacional fundada en California. En esta charla compartió a las y los estudiantes las innovaciones y avances tecnológicos que se emplean en la producción de fresa, arándano, frambuesa, mora y demás frutos relacionados.

Conferencia sobre sistemas de riego

En el auditorio de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, el 25 de mayo de 2022, se presentó, en modalidad virtual, la conferencia "Sistemas y métodos de riego en los cultivos agrícolas", a cargo del Dr. Armando Nahle Martínez, profesor investigador del Departamento de Riego y Drenaje de la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro.

Ante estudiantes de la Ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida, el Dr. García Espinoza, compartió con las y los jóvenes información clave para la implementación de sistemas de riego con perspectiva de productividad de los cultivos, eficiencia y sustentabilidad.



Conferencia sobre tratamiento sustentable de aguas residuales



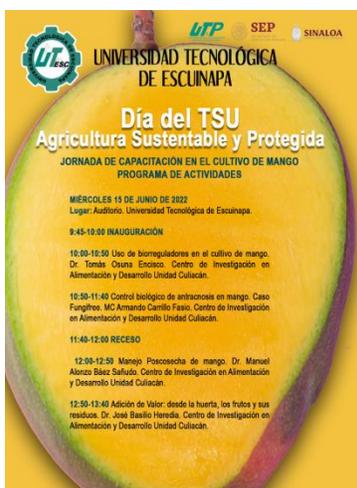
Con la finalidad de ampliar sus conocimientos en materia de uso del agua, estudiantes de la Ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida, el 27 de mayo de 2022, participaron en la conferencia en línea "Sistemas sustentables de tratamiento de aguas residuales" a cargo del especialista, Dr. Isaías López Hernández, profesional adscrito al Departamento de Biología de la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, quien compartió las características y oportunidades que ofrecen distintos sistemas de tratamiento de agua para aprovechamiento en el sector agrícola de manera sustentable.

Conferencia sobre protección de cultivos ante el frío

La carrera de Agricultura Sustentable y Protegida de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, el 7 de junio de 2022 organizó la conferencia en línea “Estrés abiótico, daño por frío y tolerancia inducida por tratamiento hidrotérmico en frutos de jitomate y mango” con la participación del Dr. José Ángel López Valenzuela, profesor investigador de la facultad de Ciencias Químico Biológicas de la Universidad Autónoma de Sinaloa. En esta charla se explicó el comportamiento de los frutos ante frío y cómo la técnica hidrotérmica influye para que desarrollen una mayor resistencia a las bajas temperaturas.



Capacitación a estudiantes de agricultura, en cultivo de mango



En el auditorio de la Universidad Tecnológica de Escuinapa se llevó a cabo la “**Jornada de capacitación en el cultivo de mango**”, en el marco de la Semana del Técnico Superior Universitario, con la participación de cuatro investigadores del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD), Unidad Culiacán.

En este evento, las y los estudiantes de Agricultura Sustentable y Protegida, tuvieron la oportunidad de aprender sobre diversos temas en el manejo de este cultivo tan importante para el sur de Sinaloa. La jornada, a la cual también asistieron productores de mango de la región, contó con un programa conformado por temas de actualidad, presentados a través de las siguientes conferencias:

“Uso de biorreguladores en el cultivo de mango”, por el Dr. Tomás Osuna Encisco.

“Control biológico de antracnosis en mango. Caso Fungifree”, por el M.C. Armando Carrillo Fasio.

“Manejo Poscosecha de mango”, por el Dr. Manuel Alonzo Báez Sañudo.

Adición de Valor: desde la huerta, los frutos y sus residuos”, tema a cargo del Dr. José Basilio Heredia.

Proyectos de investigación que incluya participación de alumnos.

| Proyecto | Descripción | Población participante |
|--|---|---|
| <p>Intercalación leguminosas-sorgo para mejorar la sostenibilidad del sistema agrosilvopastoril en el sur de Sinaloa</p> | <p>En el sur de Sinaloa, México, más de 26 mil familias tienen como estrategia de supervivencia el aprovechamiento de un sistema tradicional, integrado por un componente agrícola (sorgo) para la producción de forraje, un componente pecuario (la vaca y su cría) y el agostadero a libre acceso y de uso comunal. A la integración de estos subsistemas se le denomina sistema agrosilvopastoril, que se caracteriza por ser extensivo, donde el ganado, es la principal fuente de ingresos del productor. Entre los principales problemas que limitan la productividad del sistema tradicional están la sequía estacional y la mala distribución de las lluvias, esto trae como consecuencia un déficit de forraje en la época seca del año. El objetivo de la presente investigación es evaluar el efecto de diez sistemas de producción de forraje sobre la calidad de suelo. En un diseño completamente al azar, con tres repeticiones, se distribuyeron diez tratamientos considerando sorgo (<i>Sorghum vulgare</i>), frijol terciopelo (<i>Mucuna pruriens</i>), canavalia (<i>Canavalia ensiformis</i>) y chicharo gandul (<i>cajanus cajan</i>) como monocultivo y las leguminosas intercaladas al sorgo, las leguminosas se manejaron como cultivos de cobertera y abono verde. Las variables estudiadas son compactación, densidad aparente, espacio poroso, pH y dinámica de la materia orgánica.</p> | <p>Un becario del tercer cuatrimestre de la ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida</p> |
| <p>Inoculación de chile chiltepín (<i>Capsicum annuum</i> L. var <i>glabriusculum</i>) con rizobacterias promotoras de crecimiento vegetal "PGPR" en compost + perlita + arena bajo condiciones de protegida</p> | <p>Para lograr incrementar los rendimientos del cultivo de chile, tanto en condiciones de campo abierto como condiciones de agricultura protegida, es de vital importancia la obtención de plántulas sanas y vigorosas (Costales et al., 2007), en este sentido se ha propuesto el uso de PGPR (Vessey, 2003), entre ellas se encuentran los géneros <i>Acinetobacter</i>, <i>Aeromonas</i>, <i>Alcaligenes</i>, <i>Arthrobacter</i>, <i>Azospirillum</i>, <i>Bacillus</i>, <i>Burkholderia</i>, <i>Enterobacter</i>, <i>Erwinia</i>, <i>Flavobacterium</i>, <i>Pseudomonas</i>, <i>Rhizobium</i>,</p> | <p>Un becario del noveno cuatrimestre de la ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Serratia y muchos otros (Rodríguez & Fraga, 1999; Spaepen et al., 2009), las cuales son capaces de estimular el crecimiento de las plantas a través de diferentes mecanismos, por ejemplo, (i) fijación biológica de nitrógeno, (ii) solubilización de fosfatos, (iii) síntesis de fitohormonas como las auxinas, principalmente el ácido indolacético (AIA) e (iv) inhibición del desarrollo de microorganismos fitopatógenos por la síntesis de antibióticos o sideróforos (Khan et al., 2007; Lucy et al., 2004; Saharan & Nehra, 2011; Vessey, 2003). Por otra parte, el compost como abono orgánico contiene considerables cantidades de elementos nutritivos que puede complementar la nutrición de las plantas (Raviv et al., 2005), su aplicación mejora el crecimiento, desarrollo y por consecuencia una mayor productividad de los cultivos, lo cual se debe a las propiedades físicas y químicas del abono (de la Cruz-Lázaro et al., 2009); aporta N, P, K, Ca, Mg y</p> <p>hormonas promotoras del crecimiento (Olivares-Campos et al., 2012). Según Viti et al. (2010) una de las características del compost es estimular el desarrollo de las PGPR. Debido a lo anterior, el compost puede usarse como sustrato para la producción de cultivos hortícolas en invernadero (Rodríguez et al., 2008).</p> | |
|--|--|--|

DESARROLLO Y GESTIÓN DE SOFTWARE

Eventos académicos internos

Conferencia titulada sin miedo al éxito papá

Con la conferencia titulada “Sin miedo al éxito Papá”, el L.I. Manuel Félix Ramos, administrador general de la empresa Juscafresa América, compartió con estudiantes de la ingeniería en Desarrollo y Gestión de Software, su experiencias de emprendimiento y vida, destacando aspectos claves entre los que se encuentran el fracaso como fuente de aprendizaje, la perseverancia y la preparación como fortalezas en la superación de los miedos, el logro de objetivos personales y profesionales.



Conferencia anímate a emprender sobre oportunidades de negocios



Con la conferencia “Anímate a emprender”, el Lic. Miguel Ángel Gándara Lizárraga, empresario de amplia trayectoria, en compañía del C.P. Gutberto Soto Garzón, reconocido consultor de negocios, compartieron con las y los estudiantes sus experiencias en el sector empresarial para motivarles a incursionar en el emprendedurismo como campo de oportunidades que, por una parte, requiere mucho trabajo, el cual se fortalece con conocimiento, equilibrio emocional y pensamientos orientados al logro.

Prácticas de laboratorio

En la carrera se realizaron un indeterminado número de prácticas en los centros de cómputo, tales como:

- Desarrollo de apps móviles para Android y/o IOS
- Diseño de páginas web para distintos giros de negocios
- Programación de aplicaciones con alta calidad para solucionar o automatizar tareas del mundo empresarial, de manera remota o en la nube.
- Instalación y/o Configuración de redes alámbricas e inalámbricas
- Administrar o crear Base de Datos en MySQL
- Mantenimiento preventivo y/o correctivo a, pc, laptops, impresoras
- Asesoría, capacitación e instalación de Software (Windows, Office, Antivirus, Visual Studio) Instalación y/o configuración de equipo de cómputo, periféricos y software.

Otras actividades e información de importancia

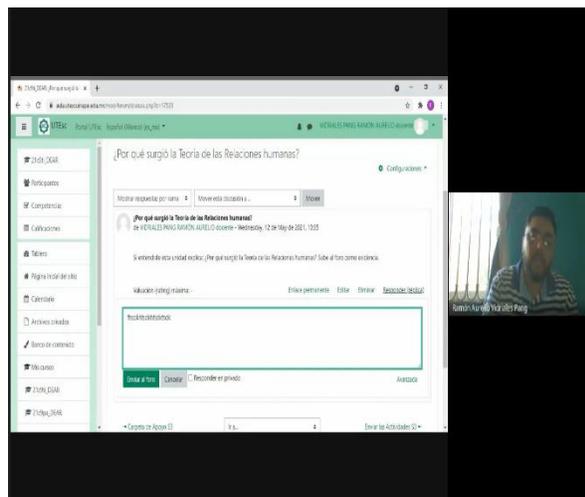


Con la finalidad de contribuir a mejorar las condiciones de aprendizaje de estudiantes de Cobaes, planteles Palmillas y La Concha, estudiantes de la Ingeniería en Desarrollo y Gestión de Software de UTEsc, acudieron a sus instalaciones donde realizaron trabajo comunitario, aplicando los conocimientos que han adquirido en su formación profesional, en mantenimiento preventivo y correctivo a equipos de cómputo.

Asesorías

Las asesorías impartidas por los docentes, es una actividad que genera muy buenos resultados en la formación académica de los alumnos, ya que les ayuda a reforzar o mejorar los conocimientos adquiridos en la materia:

- Luis Alberto Bojórquez Pérez
- Pioquinto Antonio López Rodríguez
- Igor Piotr Beraud Martínez
- Ana Gabriela Alvarado Osuna
- Joel Alberto Zamudio Hernández
- Elizabeth Guadalupe Carrillo Casillas
- María Guadalupe Moreno Padilla
- Jesús Manuel Salcido Aguilar
- María Guadalupe Moreno Padilla
- Lorena Reynaga Castro
- Jorge Luis de la Paz Ramos
- Omar Francisco Muñoz Ávila



Proyectos de investigación que incluya participación de alumnos y docentes

Durante el periodo mayo-agosto, 11 alumnos del sexto cuatrimestre estarán desarrollando los siguientes proyectos de investigación como parte de su estadía profesional:

| Proyecto | Descripción | Población participante |
|-------------------------------|--|------------------------|
| Sistema de Examen Virtual | Sistema para aplicación de examen virtual para los alumnos de nuevo ingreso | 2 |
| Soporte Técnico | Instalación y/o configuración de redes alámbricas e inalámbricas, formateo de pcs | 5 |
| Página web empaque Rosa Elena | Página informativa sobre los productos y/o servicios que ofrece el empaque | 8 |
| CCTV | Instalación y/o configuración de circuitos cerrados, cámaras ip y dvr's | 4 |
| Control de Inventarios | La aplicación tiene como finalidad, llevar un control de las entradas y/o salidas de mercancía | 6 |
| Sistema para clínica | El sistema permite administrar la información de | 3 |

Programas Educativos

| | | |
|---|---|---|
| | todos los pacientes que ingresan a la clínica, tales como sus datos generales y programación de citas medicas | |
| Edición y publicación de contenido multimedia | Desarrollar contenido multimedia para la creación de un sitio web más amigable | 4 |
| Sistema de implementación académica | Crear un sistema alternativo para el departamento de tutorías, que facilite el seguimiento a los alumnos canalizados a dicha área | 5 |
| Redes de voz y datos | Instalar, configurar y activar una red alámbrica de voz y datos, que garantice el buen funcionamiento de los equipos conectados tales como impresoras, scanner, internet. | 6 |
| Atención a Usuarios | Ayudar a los usuarios de tienda Walmart en el buen funcionamiento de sus equipos como cajas electrónicas, basculas electrónicas, lectores de códigos de barras | 3 |
| Intranet | Instalación de equipos de ciberseguridad, servidores y/o firewall para garantizar una intranet segura | 7 |

ENFERMERÍA

Eventos académicos externos

Jornada de atención en el municipio de Escuinapa

Las y los alumnos del sexto cuatrimestre de la Licenciatura en Enfermería de la Universidad Tecnológica de Escuinapa participaron en una jornada de salud el día 31 de junio, organizada por directivos del plantel en el Estadio Municipal. En esta, los estudiantes proporcionaron servicios gratuitos como: revisión de glucemia capilar, medición de presión arterial, somatometría (peso y talla) de la población para determinar el IMC (índice de masa corporal), valorar el IMC de la población, que tienen la finalidad de detectar y orientar sobre diabetes e hipertensión arterial de la comunidad.



Jornada de atención en las comunidades de palmilla y el trébol I



Las y los estudiantes del grupo 6A de la licenciatura en Enfermería, bajo la tutela de la docente L.E. Karla Guzmán Sánchez, realizaron una feria de la salud dirigida al adulto mayor, el 24 de junio, en las comunidades de Palmillas y El Trébol.

Proporcionaron servicios gratuitos como: revisión de glucemia

capilar, medición de presión arterial, somatometría (peso y talla) de la población para determinar el IMC (índice de masa corporal), valorar el IMC de la población, con la finalidad de detectar y orientar sobre diabetes e hipertensión arterial de dichas comunidades.

Eventos académicos internos.

Conferencia Día Mundial del Tabaquismo

En el marco del Día Mundial sin Tabaco, celebrado el 31 de mayo, se contó con una plática dirigida a estudiantes del tercer cuatrimestre con el tema “Tabaquismo”, por parte del Dr. Jesús Cuauhtémoc Yzábal González, Jefe de Jurisdicción Sanitaria VI.



Con la misma temática, estudiantes del tercer cuatrimestre presentaron un periódico mural que elaboraron con el objetivo de sensibilizar a la comunidad universitaria respecto al consumo del cigarrillo y las consecuencias que tiene en nuestro cuerpo.

Conversatorio sobre avances científicos en profesionalización de enfermería

El 13 de junio se llevó a cabo un conversatorio en el lobby universitario con el tema de “Avances Científicos sobre la Profesionalización de Enfermería”, contando con invitados especiales: Dra. Claudia Lizeth Tiznado Flores, Maestrante en Salud Pública Christian Alexis Mariscal Altamirano, Lic. Psicología: Norma Lorena Meza González; L.E. Dora Zelmira Betancourt Ortiz, Estudiante en Enfermería Alejandro Acosta Chávez., Dirigido por el Dr. Jesús Melgoza Amaya, Jefe de Enseñanza del Hospital General de Escuinapa.



Prácticas de laboratorio



Bajo la tutela de la L.E. María Lourdes Aguilera Figueroa, profesora de la asignatura Procedimientos Especiales en Enfermería, estudiantes del sexto cuatrimestre de los grupos A y B, acudieron a prácticas en el laboratorio universitario, para obtener las habilidades y destrezas, vistas en clase teórica, a fin de que puedan ser utilizadas en sus prácticas clínicas y labores del personal de salud. En esta ocasión colocaron Sonda Nasogástrica a maniqués adulto y pediátrico.

Alumnos del noveno cuatrimestre, acudieron al laboratorio de enfermería para acrecentar habilidades y destrezas de "RCP" (Reanimación Cardio Pulmonar), en la materia de Optativa -Enfermería en Urgencias- acompañados y guiados por la docente M.E. Aurea Marbella Véjar Gárate.



Las y los alumnos del sexto y noveno cuatrimestre, realizaron sus prácticas clínicas en diferentes instituciones de salud: IMSS 29, ISSSTE UMF Escuinapa, Hospital General de Escuinapa, Asilo de Ancianos San Francisco, demostrando habilidades y destrezas adquiridas en nuestra casa de estudios, como son: toma de signos vitales, instalación de venoclisis periférica, baño de esponja y cuidados paliativos a pacientes con enfermedades terminal, asistencia y apoyo en curación de heridas, entre otros.

GASTRONOMIA

Eventos académicos externos

Viaje de estudio

Estudiantes del octavo cuatrimestre de la licenciatura en Gastronomía realizaron este viaje para el fortalecimiento de las materias Cocina Mexicana II, Cocina Europea y Destilados Mexicanos, a cargo de la profesora Lic. Ana Karen Uribe Neri, a fin de conocer procesos de interés para su formación profesional.

En la comunidad de La Noria conocieron ingredientes, métodos y técnicas de la gastronomía regional al visitar un taller de quesos artesanales y el restaurante La Vaca Lupe; después acudieron a la empresa Vinata de Los Osuna, donde conocieron el proceso artesanal del destilado de agave y cata de productos.



En Mazatlán visitaron el restaurante Villa Italia; ahí degustaron platillos insignia de la cocina italiana y conocieron al chef Gianni Villa, quien compartió aspectos de mucha importancia en técnicas, operación y servicio.

Eventos académicos internos

Muestra gastronómica



Estudiantes de quinto cuatrimestre de la licenciatura en Gastronomía presentaron una muestra gastronómica en la que aplicaron los conocimientos adquiridos en las materias que cursaron durante el cuatrimestre.

Presentación gastronómica de platillos sinaloenses

Se llevó a cabo una degustación de platillos a seis tiempos, estudiantes de la licenciatura en Gastronomía, asesorados por la Lic. Ana Karen Uribe Neri, docente del curso de Cocina Mexicana, presentaron sus creaciones a chefs de amplia

Programas Educativos

trayectoria y autoridades de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, con el objetivo de dar a conocer los platillos representativos, que fueron realizando durante sus prácticas.



Presentación de panadería



Se realizó la presentación de un evento con temática mexicana, en la cual los padres de familia fueron los invitados especiales. Los estudiantes, junto al docente del curso de Panadería, presentaron nueve tiempos de platillos y diversas opciones de pan tradicional, que elaboraron con las técnicas aprendidas durante el cuatrimestre.

Presentación temática de los años 80

Se dio una degustación de platillos a seis tiempos, en el que las y los invitados disfrutaron de una agradable convivencia en la que música, formas y colores trasladaron a aquella entrañable época. Con el apoyo de la Lic. Alejandra Rendón Silva, coordinadora de la Licenciatura en Gastronomía, las y los jóvenes aplicaron sus habilidades culinarias, como sus conocimientos en desarrollo de conceptos, logística y servicio al cliente, los invitados especiales fueron personas del sector para tener un mayor acercamiento hacia las actividades que realizan los estudiantes y tener críticas constructivas para mejora.



Presentación de muestra de cocina europea

La muestra consistió en la presentación de módulos de degustación de platillos de España, Italia y Francia, países con una riqueza gastronómica de renombre a nivel mundial. Las y los estudiantes, asesorados por la Lic. Greis Carolina Mendoza Delgado, docente del curso de Cocina Europea, aplicaron las técnicas aprendidas, con una importante labor de investigación sobre la cultura culinaria del viejo continente.



Esta actividad se realizó en coordinación con la Lic. Alejandra Rendón Silva, coordinadora de la carrera y docente del curso de Planeación y Organización de Trabajo, el cual es de mucha importancia para el logro de la calidad y eficiencia de todo equipo de trabajo en la industria gastronómica.

Taller de coctelería asiática

En el marco de la Semana del Técnico Superior Universitario de UTEC, el experto en mixología, Lic. César Antonio Hernández Cázares, fue el encargado de impartir el taller “Mixología Asiática”, en el que compartió técnicas de elaboración de cocteles a base de sake, licor de ciruela, tres versiones de whisky elaborado en países de Asia, así como diversas hierbas e infusiones de ese continente, que dieron un matiz especial a las preparaciones de las y los estudiantes de Gastronomía



Taller de cocina asiática



Se llevó a cabo un taller de “Cocina asiática” a cargo de la Chef Andrea Lizárraga Osuna, propietaria del restaurante Nao Kitchen Bar. En esta actividad, la Chef Andrea compartió métodos y técnicas que distinguen a la cocina asiática, mientras las y los estudiantes participaban en cada uno de los procesos para crear platillos como wonton de camarón y gyozas de cerdo, tiradito de curvina y cheese cake de yuzu, como postre.

Con esta actividad, las y los estudiantes tuvieron la oportunidad de aprender cocinando con la guía de una chef de amplia experiencia respaldada por su trabajo en restaurantes de Estados Unidos, Francia, Japón y México.

Videoconferencia de fundamentos de cata y maridaje de vinos

Con la videoconferencia “Cata - maridaje de vinos nacionales y extranjeros en su teoría”, el Mtro. Carlos Norberto Sánchez González, chef de amplia trayectoria y actual jefe de carrera de gastronomía y turismo en la Universidad Tecnológica del Centro de Veracruz, compartió con estudiantes de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, su amplio bagaje de experiencias, así como técnicas fundamentales de cata en el análisis de vinos y su incorporación en un servicio gastronómico.



Taller de cocina del mar

El taller estuvo a cargo del Lic. Mario Alberto Omaña Galindo, egresado de la Licenciatura en Gastronomía de UTECS, quien cuenta con una exitosa trayectoria de seis años de trabajo en ciudades de alta competitividad gastronómica en México, como Mazatlán, Guadalajara, Tijuana y Bacalar, Quintana Roo, localidad donde actualmente es Chef del restaurant Laguna Club los Rápidos de Bacalar.



En este taller realizó una demostración, con participación de las y los estudiantes, de técnicas muy importantes para la preparación de cinco platillos: tuétano al grill con pulpo zarandeado, sope de pulpo risolado, pulpo laqueado al grill y aguachile tatemado.

Al cierre compartió algunas recomendaciones en materia de operación, administración, servicio en el sector culinario y, especialmente, la actitud y la disciplina como claves para lograr la excelencia en el desempeño personal y colectivo.

Conferencia de experiencias en la realización de la serie “A qué sabe Sinaloa”

El cineasta sinaloense, Isaac Aranguré Valdés, director de la serie documental “A qué sabe Sinaloa”, compartió con estudiantes de Gastronomía y Turismo de UTECS, sus experiencias y visión de la cocina sinaloense, mismas que vio enriquecidas durante la filmación recorriendo el estado de sur a norte, y así despertar en ellos el interés por la investigación de la cocina tradicional sinaloense.



Taller de elaboración de flores de fondant

Programas Educativos

Esta capacitación titulada “Elaboración de flores de fondant”, estuvo a cargo de la Chef Claudia Patricia Fitch, propietaria de la empresa Candy Fish, quien cuenta con una amplia experiencia en repostería, rama gastronómica en la que la creatividad, combinada con el dominio de técnicas e ingredientes para agregar valor estético a sus comensales, es fundamental para el éxito.



En esta ocasión, las y los estudiantes, asistidos por la instructora y su equipo de colaboradores, practicaron la elaboración de flores de fondant para aplicación en pastelería, materia que cursan con su profesora, la Lic. Ana Karen Uribe Neri.

Proyectos de investigación que incluya participación de alumnos y docentes

Durante el periodo mayo-agosto, 12 alumnos del sexto cuatrimestre estarán desarrollando los siguientes proyectos de investigación como parte de su estadía profesional:

| Proyecto | Descripción | Población participante |
|---|--|-----------------------------------|
| Administración de entradas y salidas del Hotel Playa Mazatlán | Se llevará a cabo el control de alimentos que entran y salen del restaurante para así reducir mermas y también ayuda para prevenir contaminación o intoxicación por alimentos que tengan mucho tiempo en almacén | Asesor industrial e institucional |
| Calidad higiene y certificación en los alimentos. | Se busca tener proveedores de insumos para el establecimiento que sean de calidad y tener la higiene y almacenamiento adecuado para evitar contaminación y enfermedades para comensales. | Asesor industrial e institucional |
| Formas de disminución y uso de merma en el Hotel Pueblo Bonito. | Se trabaja en implementar salsa, arenas, guarniciones, postres o compotas con la merma que se genera de algunos productos y así incrementar ganancia para el establecimiento y no desperdiciar comida. | Asesor industrial e institucional |
| Capacitación y productividad del trabajador del restaurante Sirloin | Se propone la capacitación de empleados para que sea más eficiente el servicio del restaurante, ya que es buffet. | Asesor industrial e institucional |

Programas Educativos

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| Stockade. | | |
| Capacitación y productividad del colaborador en Fonda Fina Cocina de Tulio. | Se propone la capacitación de empleados para que sea más eficiente el servicio del restaurante, ya que es menú de especialidad a la carta. | Asesor industrial e institucional |
| Mejoramiento en el área de producción del restaurante Cafferium | Se plantea un área mejor establecida y con una mayor producción en sus panes y pasteles. | Asesor industrial e institucional |
| Manejo de higiene y calidad en los alimentos del restaurante Agatha Mazatlán | Se busca tener proveedores de insumos para el establecimiento que sean de calidad y tener la higiene y almacenamiento adecuado para evitar contaminación y enfermedades para comensales. | Asesor industrial e institucional |
| Manejo higiénico en los alimentos del restaurante Vittore Mazatlán. | Se busca tener proveedores de insumos para el establecimiento que sean de calidad y tener la higiene y almacenamiento adecuado para evitar contaminación y enfermedades para comensales. | Asesor industrial e institucional |
| Capacitación y productividad del colaborador en Polanco, Cocina de Tulio. | Se propone la capacitación de empleados para que sea más eficiente el servicio del restaurante, ya que es menú de especialidad a la carta. | Asesor industrial e institucional |
| Implementación de menú en el restaurante Casa Cenizo, en Parras de la Fuente, Coahuila. | Se trabaja en la elaboración de un menú con productos exportados que puedan darle un plus al restaurante. | Asesor industrial e institucional |
| Calidad e higiene y certificación de alimentos en restaurante Ágatha Kitchen Bar. | Se busca tener proveedores de insumos para el establecimiento que sean de calidad y tener la higiene y almacenamiento adecuado para evitar contaminación y enfermedades para comensales. | Asesor industrial e institucional |
| Mejoramiento para el área de almacén del Hotel Pueblo Bonito Mazatlán. | Se busca que el establecimiento tenga un área donde pueda almacenar los productos de la manera correcta y evitar descomposición o pérdida del mismo. | Asesor industrial e institucional |

GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO

Eventos académicos externos

Visita al Observatorio 1873

Programas Educativos



Como parte de las actividades de formación integral de estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico, se realizan viajes de estudio, como el organizado para el 18 de junio de 2022 a la ciudad de Mazatlán, Sinaloa, que tuvo entre sus objetivos: Identificar los elementos del servicio turístico por parte de un tour operador, así como promover el turismo social, con la finalidad de que todos puedan viajar siendo turistas responsables, que busquen preservar los atractivos turísticos naturales, así como culturales.

En este viaje se realizó la visita al Observatorio 1873, donde las y los estudiantes conocieron la importancia de mantener vivos los atractivos turísticos, aprovechándolos de una manera responsable. Se proyectó un documental del Observatorio y de la Ciudad de Mazatlán, dicho video fue en el idioma inglés, buscando que los estudiantes pusieran en práctica su habilidad de listening.

Asimismo, se asistió al Museo de Época, donde se presentó la explicación por parte de la guía Karla, tanto en idioma inglés como en español; se realizó un recorrido por el agaviario que cuenta con una gran variedad de agaves, como el agave azul y el mezcal; y al aviario, el cual cuenta con más de veinte ejemplares que fueron rescatados de situaciones desfavorables, la mayoría de ellas en cautiverio, entre las especies que habitan el lugar pudimos apreciar e interactuar con algunas guacamayas rojas, tucanes, pericos y loros, en el lugar también hay flamingos y venados.



Posteriormente, se realizó una visita al Hotel Ocean View, donde la Gerente de grupos del Departamento de Ventas, la Licenciada en Gestión y Desarrollo Turístico Kessia Quevedo Rojas, explicó las funciones de su departamento, el proceso de venta y manejo de cartera de clientes, así como las comisiones que maneja el hotel con agencias de viajes y otros prestadores de servicios.

Se hizo hincapié en las características que buscan los empleadores en los trabajadores, apoyando a estudiantes para prepararse en su futura inserción al mercado laboral.



Con este tipo de eventos, las y los estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico fortalecen los conocimientos que adquieren en el aula a través del contacto directo con empleadores y observación directa en espacios turísticos.

Eventos académicos internos

Ciclo de conferencias por el día mundial del medio ambiente UTESC, FONATUR-UNAM

Bajo el lema “Una sola tierra para todos”, la Universidad Tecnológica de Escuinapa, en coordinación con FONATUR y el Instituto de Ciencias del Mar y Limnología de la Universidad Nacional Autónoma de México, presentó un ciclo de conferencias con el objetivo de crear conciencia ambiental en estudiantes de las distintas carreras de UTEsc. Este evento se realizó con la conducción de la M.C. Raquel Briseño Dueñas, acreditada ambiental del proyecto FONATUR – UNAM, quien llamó a las y los asistentes a llevar a sus respectivos campos profesionales una conciencia orientada a la sustentabilidad ambiental.



Por su parte, la Dra. Tania Elizabeth Ceballos Álvarez, coordinadora de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico de UTEsc, agradeció a FONATUR y UNAM por compartir estas experiencias de trabajo a favor de la conservación del medio ambiente.



El programa consistió de las siguientes tres conferencias: “La biodiversidad en nuestros días: identificando especies a través de sus genes”, por el Dr. José Antonio Cruz Barraza, responsable técnico del Convenio UNAM – FONATUR, 2022. “La calidad del agua en los ríos: ¿está limpia o sucia?”, por la Dra. Marcela Guillermina Fregoso López, técnico analista en el área de calidad del agua en el proyecto de FONATUR. “Contaminación de Acuíferos: el caso de la Laguna Agua Grande”, por la Dra. Daniela Alvarado Zambrano, coordinadora del Programa de Monitoreo Piezométrico y Calidad del Agua Subterránea, del Proyecto FONATUR- UNAM, CIP Playa Espíritu.

De manera simultánea se contó con una muestra, mediante módulos informativos, de los programas con los que cuenta el convenio FONATUR – UNAM, donde las y los integrantes del proyecto orientaron mediante folletos y actividades lúdicas a la

comunidad estudiantil en temas como manejo integral de residuos, manejo integral de fauna, educación y difusión ambiental, manejo integral de vegetación, monitoreo piezométrico y calidad del agua subterránea, rehabilitación y restauración de humedales, protección y conservación de tortugas marinas, supervisión y vigilancia ambiental.

Conferencia Puesta en valor turístico del patrimonio en pueblos rurales de la República Argentina: estrategias de desarrollo centrada en la comunidad

Como parte de las actividades de la celebración del día del Técnico Superior Universitario, se llevó a cabo la conferencia “Puesta en valor turístico del patrimonio en pueblos rurales de la República Argentina: estrategias de desarrollo centrada en la comunidad”, donde el Dr. Carlos Andrés Pinassi, académico de la Universidad del Sur de Bahía Blanca, Argentina, compartió diversas experiencias en materia de turismo rural a estudiantes de Gestión y Desarrollo de UTEsc.



Pinassi describió algunos procesos económicos, políticos, beneficios y tensiones que el medio rural de aquel país ha vivido, así como la participación de la población y el sector gubernamental en la puesta en valor del patrimonio para generar estrategias de activación turística como detonador de prosperidad.

Conferencia desarrollo local y turismo en comunidades rurales



La Dra. Evelia de Jesús Izabal De la Garza, profesora investigadora de la Universidad Autónoma de Occidente, integrante del Sistema Nacional de Investigadores (SNI) nivel I, presentó el tema “Desarrollo local y turismo en comunidades rurales”, a estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico, con quienes compartió un interesante panorama sobre patrimonialización de entornos rurales con

base en expresiones de la cultura, tanto material como inmaterial de comunidades en la búsqueda de su desarrollo a través de la actividad turística. Compartió los resultados de su investigación en comunidades rurales, dando recomendaciones a los jóvenes para identificar las posibilidades que tienen las comunidades con distinta vocación para aprovechar también el turismo como una actividad secundaria.

Conferencia atención y servicio de calidad en el sector turístico



Se presentó la Conferencia “Atención y servicio de calidad en el sector turístico”, por parte del MC. Alejandro Castro Osuna, quien tiene amplia experiencia como capacitador de guías de turistas por parte de SECTUR y de la STPS, actualmente se encuentra en el equipo de trabajo de la Secretaría de Educación Pública. El maestro habló sobre la importancia de prestar servicios de calidad, haciendo énfasis en la rapidez, la creación de experiencias que se ajusten a las exigencias de los clientes que actualmente son más experimentados. Invitó a estudiantes a crear sus propias empresas, a confiar en sus proyectos, a diseñar experiencias con base en el conocimiento de las potencialidades de sus lugares de origen.

Conferencia importancia de la investigación turística en la formación profesional



El 27 de mayo de 2022 se llevó a cabo la conferencia “Importancia de la investigación turística en la formación profesional”, impartida por el Dr. Silvestre Flores Gamboa donde compartió con las y los estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico una reflexión sobre la necesidad de generar investigaciones originales en el sector turístico.

Habló sobre conceptos cruciales para el entendimiento del tema como: conocimiento, ciencia y metodología. Hizo hincapié sobre las habilidades que deben tener los y las estudiantes para llevar a cabo la memoria de estadía y los conminó a aprovechar las materias que los preparan para desarrollar esas competencias. Jóvenes interesadas pidieron recomendaciones para realizar trabajo de campo en comunidades, puesto que se enfrentan actualmente a su primer acercamiento a la elaboración de proyectos con rigor científico.

Taller de elaboración de barcina tradicional

Para dar continuidad al curso que se impartió en marzo de 2022, el Sr. Miguel Ángel Díaz López, artesano escuinapense, inició el curso de “Elaboración de barcina tradicional” dirigido a estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico de UTEsc, con la organización de la M.C. Diana Arely Ramos de la Torre, docente de esa carrera quien, en su participación, leyó una reseña histórica sobre la importancia cultural de esta artesanía escuinapense.



En el curso anterior, las y los estudiantes aprendieron técnicas básicas con las que elaboraron barcinas en miniatura, por lo que, en esta ocasión, utilizarán los materiales y técnicas para la elaboración de barcinas tradicionales, tal y como Don Miguel las ha elaborado durante décadas.

Taller-asesoría: Sistemas de INEGI, impartido por la Ing. Elena Judith de la Rocha Gastélum, el 22 de junio de 2022

Como parte de las actividades de la asignatura “Desarrollo de proyectos aplicados al turismo”, impartida por la Dra. Marcela Rebeca Contreras Loera, se realizó el taller-asesoría Sistemas de INEGI, por la Ing. Elena Judith Gastélum de la Rocha, dirigido a estudiantes de noveno cuatrimestre de la Licenciatura en gestión y desarrollo turístico de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, donde estudiantes recabaron información para elaborar diagnósticos de las comunidades donde se encuentran realizando sus trabajos de investigación.



Entrega de informe de primer seguimiento de acreditación de la licenciatura en gestión y desarrollo



Como parte del seguimiento al proceso de acreditación de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico, obtenida en diciembre de 2020, por parte del Consejo de Acreditación en Ciencias Administrativas, Contables y Afines, se entregó el primer informe de seguimiento donde la Coordinación del programa dio respuesta al dictamen ofrecido por el organismo como parte de un proceso de mejora continua de los indicadores de calidad.

Entrega de apoyos económicos a las profesoras Dra. Tania Elizabeth Ceballos Alvarez y Dra. Marcela Rebeca Contreras Loera, mayo de 2022

En mayo de 2022, como parte de la inauguración del Centro de Investigación de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, se dieron a conocer los resultados de la Convocatoria de Fomento y Apoyo a Proyectos de Investigación 2022, donde resultaron aprobados dos, cuya autoría corresponde a profesoras del Programa Educativo Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico: “Mujeres emprendedoras en el Sur de Sinaloa. Los desafíos del trabajo femenino”, bajo la responsabilidad de la Dra. Tania Elizabeth Ceballos Álvarez, con la participación de la profesora Lic. Nora Karina Guzmán Vázquez y la estudiante Joanna Estephanie Zamudio Leyva.



Asimismo, se aprobó el proyecto “La mujer en la actividad económica. Experiencias para el diseño de productos turísticos con modelo cooperativo; el

caso de Escuinapa y Rosario”, bajo la responsabilidad de la Dra. Marcela Rebeca Contreras Loera, con la participación de profesoras y alumna del programa: MC. Diana Arely Ramos de la Torre, Lic. Ana Gabriela Alvarado Osuna, y la estudiante Diana Guadalupe Flores Echeagaray.

Titulación de estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico de la Generación 2018-2022

En el marco de las actividades académicas del cuatrimestre, se llevó a cabo la titulación de la generación 2018-2022. Siete estudiantes culminaron sus estadías en empresas turísticas de Playa de Carmen, Quintana Roo; Mazatlán, Sinaloa y la Riviera Nayarit, defendiendo sus proyectos de Memoria de Estadía para obtener el Título de Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico.



| Fecha | Nombre | Título del proyecto | Comité |
|------------|-----------------------------------|--|---|
| 2 de junio | Gloria Guadalupe Fausto García | La importancia de los incentivos y la motivación para los colaboradores de la empresa Hotel Pueblo Bonito Emerald Bay | Dra. Tania Elizabeth Ceballos Álvarez MC. Diana Arely Ramos de la Torre Dra. Marcela Rebeca Contreras Loera |
| 2 de junio | Alondra Guadalupe Solís Mayorquín | La capacitación que reciben los colaboradores y su relación con el desempeño laboral de la empresa hotelera Pueblo Bonito Emerald Bay | Dra. Tania Elizabeth Ceballos Álvarez MC. Daniel Alberto Reyes Guerrero Dra. Marcela R. Contreras Loera |
| 2 de junio | María del Carmen Degollado López. | Diseño de proceso de administración de reclutamiento, selección e ingreso de practicantes en el Hotel Grand Velas Riviera Nayarit | Dr. Celso Iván Olivarría Núñez Dr. Bernardo Espinosa Palomeque Dra. Marcela Rebeca Contreras Loera |
| | | | |
| 2 de junio | Rocío del Carmen Ruiz Aguilar | Comunicación efectiva para la mejora del clima laboral en los departamentos de Aminación y Kids Club del Hotel Grand Velas Riviera Nayarit | Dra. Tania Elizabeth Ceballos Álvarez Dra. Marcela Rebeca Contreras Loera Lic. Ana Gabriela Alvarado Osuna |
| 2 de junio | Reyna Berenice Quintero Jara | Manual de puestos del departamento de seguridad del Hotel Grand Velas Riviera Nayarit | Dra. Marcela R. Contreras Loera Dra. Tania Elizabeth Ceballos Álvarez Lic. Ana Gabriela |

Programas Educativos

| | | | |
|-------------|------------------------------|--|--|
| | | | Alvarado Osuna |
| 3 de junio | Ledif Armando Franco Aguirre | Plan de sensibilización ambiental para área comunes en complejo hotelero Iberostar, Playa del Carmen, Quintana Roo | Dra. Tania Elizabeth Ceballos Álvarez Dra. Marcela Rebeca Contreras Loera Lic. Ana Gabriela Alvarado Osuna |
| 10 de junio | Juan José Salas Chamorro | Plan de mejora del departamento de Ama de llaves del Hotel Emporio para aumentar la calidad en el servicio | Lic. Ana Gabriela Alvarado Osuna Dra. Tania Elizabeth Ceballos Álvarez Dra. Marcela R. Contreras Loera |

MANTENIMIENTO INDUSTRIAL Eventos Académicos Internos

Conferencia la nanotecnología en la industria 4.0

El día 03 de junio el Dr. Miguel Morales Rodríguez, director de la División de Ingeniería en Nanotecnología de la Universidad Politécnica del Valle de México, presentó la conferencia en línea “La nanotecnología en la Industria 4.0”, para 92 estudiantes de la Ingeniería en Mantenimiento Industrial de UTESC, a quienes compartió algunas particularidades de aplicación de la nanotecnología en el sector industrial, donde convergen la inteligencia artificial y la informática, en prácticas encaminadas a la calidad, eficiencia y productividad.



Conferencia el diseño mecánico en el mantenimiento



El diseño mecánico se realiza antes de fabricar una pieza o dispositivo donde se tienen en cuenta el tipo de material y las dimensiones o funcionalidad de una pieza mecánica. Es por ello, que a través de la Coordinación de Mantenimiento Industrial de UTEsc el día 08 de junio se impartió la conferencia “El diseño mecánico en el mantenimiento”, por el Ing. Jesús Armando Gámez Wilson del Centro de Ciencias de Sinaloa, para 92 alumnos.

El Ing. Gámez compartió factores y criterios fundamentales en el uso de herramientas que permiten hacer simulaciones virtuales y pruebas de fuerza para comprobar el funcionamiento mecánico y la resistencia, de manera que el personal de mantenimiento alcance óptimas condiciones de operación en la maquinaria donde labore.

Conferencia diseño de tableros de control y líneas de proceso para empaque en fresco

El pasado 08 de junio el Ing. Randy Arturo Osuna Rivera, de la empresa Industrias ROCHÍN S.A. de C.V., compartió con 92 estudiantes de la ingeniería en Mantenimiento Industrial, la conferencia "Diseño de tableros de control y líneas de proceso para empaque en fresco", abordó información sobre acciones y tecnologías clave que esa empresa líder realiza para asegurar altos estándares de calidad en empaque de productos frescos.



Con base en ello, presentó diversos principios que se aplican en su diseño, que serán de utilidad para estudiantes que en un futuro podrán dedicarse al diseño, mantenimiento y automatización en industrias de este tipo.

Conferencia eficiencia y ahorro de energía en sector público y privado

El día 16 de junio en el marco de la Semana del Técnico Superior Universitario, se llevó a cabo un ciclo de conferencias sobre temas de interés para quienes se forman profesionalmente en el sector industrial. En este evento, las y los 92 estudiantes de Mantenimiento Industrial, tuvieron la oportunidad de aprender sobre la "Eficiencia y ahorro de energía en sector público y privado", en una conferencia virtual impartida por el Dr. Eber Enrique Orozco Guillén, destacado académico de la Universidad Politécnica de Sinaloa, quien brindó datos



importantes sobre las medidas de eficiencia y ahorro comunes que se pueden aplicar en las empresas de la región Sur de Sinaloa.

Conferencia participación del hidrógeno para la producción de energía eléctrica en México



En esta conferencia, las y los 92 estudiantes de Mantenimiento Industrial, tuvieron la oportunidad de aprender sobre la “Participación del hidrógeno para la producción de energía eléctrica en México”, por la Dra. Nildia Yamileth Mejías Brizuela destacada académica de la Universidad Politécnica de Sinaloa, brindó datos importantes sobre el uso de hidrógeno en el mundo como una medida alternativa de combustible y el potencial que tiene México en la implementación de este tipo de energía.

Taller de operación de robot KUKA Kr-150

Con la finalidad de fortalecer habilidades en materia de automatización, a través de la coordinación de Mantenimiento industrial, se realizó el taller de “Operación de robot KUKA Kr-150”, a cargo del Ing. Francisco Javier Almontes Ávila, en el marco de la semana del Técnico Superior Universitario. Durante los días 14 al 16 de junio de 2022, en los laboratorios de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, donde 15 alumnos se capacitaron en la operación de robot industrial marca KUKA.



Taller industria 4.0, módulo de CP-LAP



Con la finalidad de fortalecer habilidades en materia de automatización, a través de la coordinación de Mantenimiento Industrial, se realizó el taller de "Industria 4.0, Módulo de CP-LAP" por el M.C. Daniel Alberto Reyes Guerrero. Fueron 16 alumnos los que se capacitaron en los procesos de industria 4.0, adquiriendo los conocimientos sobre las principales tecnologías empleadas en los proyectos existentes en las empresas de primer nivel y así estar preparados para afrontar los nuevos retos.

Taller programación de robot *Robotino*

Con la finalidad de fortalecer habilidades en materia de automatización, a través de la coordinación de Mantenimiento Industrial, se realizó el taller de "Programación de Robot Robotino", por M.C. Luis Enrique Flores Ibarra, en el marco de la semana del Técnico Superior Universitario. Durante los días 14 al 16 de junio de 2022, en los laboratorios de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, 10 alumnos se capacitaron en la programación de robots colaborativos, en este caso empleando el "*Robotino*", de la marca Festo, empleado en procesos de industria 4.0 para la colaboración en línea de procesos para el traslado de productos.



Emprendimiento de proyectos de integración en sistemas domóticos

En el marco del cierre del curso de Domótica y Sistemas de Enlace, a cargo de los docentes Mtro. Luis Enrique Flores Ibarra, Ing. Alejandro Torres Guerrero, Ing. Andrés Jasso Carabantes, M.C. Daniel Alberto Reyes Guerrero e Ing. Jorge Geovani Saucedo Zúñiga, las y los estudiantes del quinto cuatrimestre del TSU en Mantenimiento Área Instalaciones, presentaron un proyecto de sistemas integrales para casa habitación con el que los usuarios pueden programar, controlar y dar seguimiento a diversas funciones necesarias en el hogar para el mejor aprovechamiento del agua, la energía eléctrica y la operación de diversos dispositivos por medio del celular desde cualquier punto del planeta que cuente con internet.



El rector, Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero, felicitó a las y los jóvenes, así como a los docentes que les asesoraron, por el desarrollo de este proyecto. También les invitó a aprovechar sus próximas estadías empresariales para contribuir con la industria aplicando sus habilidades y fortalecer lo aprendido con nuevas experiencias que obtendrán en el sector.

Emprendimiento proyectos de implementación de tecnologías de impresión 3D

En el laboratorio de electrónica de UTEsc, las y los estudiantes de Ingeniería en Mantenimiento Industrial dieron cuenta de lo aprendido en el cuatrimestre enero – abril de 2022, mediante la realización de proyectos experimentales en los que aplicaron los principios de impresión 3D para recrear experimentos de electricidad y magnetismo como parte de su formación en este segundo cuatrimestre. En este se presentaron 13 proyectos entre los que destacan un cargador de celulares mediante mecanismo biela-manivela.



El Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero, felicitó a estudiantes y docentes haciéndoles una invitación a visualizar los aprendizajes adquiridos en su aplicación a favor de la comunidad, la cual requiere de ingenieros e ingenieras competentes en el desarrollo de proyectos que contribuyan al crecimiento económico y al bienestar social, en armonía con el medio ambiente.

Proyectos de investigación que incluya participación de alumnos

Defensa de proyecto de titulación para ingeniería en mantenimiento industrial



Durante los meses de abril mayo y junio se llevaron a cabo la presentación de proyectos de estadías por parte de 44 alumnos de la ingeniería en mantenimiento industrial como parte de su proceso de titulación al terminar su estadía en las empresas que comprendido el periodo de enero-abril 2022. Los proyectos presentados se muestran en el siguiente cuadro:

Programas Educativos

| Proyecto | Descripción | Población participante |
|--|---|------------------------|
| Manual de fallas y soluciones para calderas cleaver-brooks cb-200-100 | Elaboración de un manual para la corrección de fallas en una caldera | 1 |
| Análisis de red eléctrica de empacadora de Roberto's Mangos con enfoque en factor de potencia | Estudio de calidad energética en una empresa de la región para detectar el factor de potencia | 3 |
| Aplicación de metodología lean en mantenimiento preventivo de bombas de vacío | Aplicación de una técnica de mantenimiento para bombas de vacío | 1 |
| Arriador de fruta | Construcción de un transportador de fruta | 1 |
| Automatización del sistema de riego por aspersión | Construcción de un sistema automatizado mediante microcontrolador para el riego | 1 |
| Desarrollo de plan de prevención de accidentes y enfermedades de trabajo para la empresa CASTESA | Elaboración procedimientos para la prevención de accidentes y enfermedades | 1 |
| Detector de vibración mecánicas para motores | Sistema para detección de vibraciones en máquinas mediante microcontrolador | 1 |
| Eficiencia de equipos de refrigeración con diferentes gases | Comparación de la eficiencia en equipos de refrigeración de una empresa para seleccionar el mejor | 1 |
| Elaboración de diagramas tablas de la parte eléctrica de una línea de producción de chiles | Elaboración de planos eléctricos | 1 |
| Elaboración de procedimiento operativo para prensa blema | Elaboración de procedimientos para la operación de equipo | 1 |
| Elaboración e implementación de diagramas eléctricos al área de lavado | Elaboración de planos eléctricos | 1 |
| Estudio de calidad de la energía en empresa de empaque | Estudio de calidad energética en una empresa de la región para detectar el factor de potencia | 2 |
| Gestión de la seguridad e higiene en el área de trabajo | Elaboración de un diagnóstico de seguridad e higiene para evitar accidentes | 1 |
| Implementación de las 5 s en el área de almacén de refacciones | Aplicación de metodología 5's | 1 |
| Implementación de línea codificadora de latas para el área de producto terminado | Administración de los equipos en una línea de producción con la finalidad de controlar máximos y mínimos de almacén | 2 |
| Implementación de metodología 5's en el área de servicios | Aplicación de metodología 5's | 1 |
| Implementación de paro de emergencia en línea de empaçado | Rediseño de cableado de control en líneas de producción. | 1 |
| Implementación de programa de mejora operativa en planta CITROFRUT | Implementación de un sistema administrativo para mejorar los tiempos en la producción | 1 |
| Instalación de bomba sumergible para abastecimiento de agua potable para un municipio | Elaboración de planos e instalación de bomba tipo sumergible | 1 |

Programas Educativos

| | | |
|---|---|---|
| Lista de actividades preventivas a equipos en área de freidores | Elaboración de estándar de operación sobre actividades preventivas en equipos | 1 |
| Mantenimiento preventivo a equipos de cocina eléctricos | Elaboración de estándar de operación sobre actividades preventivas en equipos | 1 |
| Manual de funcionamiento del departamento de mantenimiento el CID Granada | Elaboración de procedimiento administrativo para actividades de mantenimiento | 2 |
| Manual de mantenimiento de un mangle | Elaboración de estándar de operación sobre actividades preventivas a equipo | 1 |
| Manual de mantenimiento en el área de hidrotérmico | | 1 |
| Manual de mantenimiento preventivo | Elaboración de estándar de operación sobre actividades preventivas en equipos | 2 |
| Manual de procedimiento de formadora karges-hammer | Elaboración de estándar de operación a equipos especiales | 1 |
| Manual de seguridad industrial | Manual de seguridad industrial | 2 |
| Manual e instructivo de una banda transportadora de chiles | Elaboración de estándar de operación a transportadora de chiles | 1 |
| Mejora, modificación y rediseño del nis dumper mova para disminuir el tiempo muerto | Selección y remplazo de equipos en línea de producción | 1 |
| Mejoras mecánicas en brazo automatizado | Rediseño mecánico en ejes de robot soldadora | 1 |
| Plan de análisis de riesgos e higiene en industria vinícola | Evaluación del sistema de inocuidad y seguridad en empresa vinícola | 2 |
| Plan de mantenimiento a talleres de mantenimiento | Administración de equipos en talleres de UTEsc | 1 |
| Plan de mantenimiento para aires acondicionados | Elaboración de actividades preventivas a equipo de refrigeración | 1 |
| Plan de procedimiento de mantenimiento en equipos rotativos | Elaboración de actividades preventivas a motores eléctricos | 1 |
| Proyecto ejecutivo eléctrico. | Elaboración de instalación eléctrica | 1 |
| Restauración de aire acondicionado industrial tipo split cuarto frío #9 en Alimentos Kay S.A. de C.V. | Aplicación de mantenimiento correctivo en equipos de refrigeración | 1 |
| Sistema de gestión de calidad en soluciones energéticas | Evaluación de red eléctrica en empresa | 1 |
| Sistema de paros de emergencia en equipos mecánicos | Implementación de automatización en equipos industriales | 1 |

Docentes que se encuentren en capacitación en el área que se desenvuelven

| Programa | Participante |
|------------------------------|---------------------------------|
| Internet de las cosas (iot) | Andrés Jasso Carabantes |
| Internet de las cosas (iot) | Francisco Javier Almontes Ávila |
| Internet de las cosas (iot) | Roberto Gastelum Jamit |
| Internet de las cosas (iot) | Luis Enrique Flores Ibarra |
| Análisis de datos con python | Daniel Alberto Reyes Guerrero |
| Análisis de datos con python | Alejandro Torres Guerrero |

Otras actividades e información de importancia

Imparte UTEsc capacitación en control de motores a estudiantes de escuela de ingeniería – UAS

Con el objetivo de reforzar el conocimiento adquirido en el aula, 15 estudiantes del octavo semestre de Ingeniería en Procesos Industriales de la UAS, en compañía de su profesor, Ing. Héctor Manuel Salazar Salazar, acudieron a las instalaciones de UTEsc donde se les impartió un curso práctico de 8 horas sobre Control de Motores, bajo la conducción del Ing. Andrés Jasso Carabantes, coordinador y docente de la Ingeniería en Mantenimiento Industrial de esta casa de estudios.

El Ing. Salazar Salazar se dijo sorprendido de la calidad del equipamiento de UTEsc y expresó su interés por continuar con actividades que fortalezcan la formación de las comunidades estudiantiles de ambas instituciones.



Servicio comunitario

Mantenimiento preventivo y correcto un equipo de refrigeración de preparatoria

Este 09 de junio con la finalidad de contribuir a mejorar las condiciones de aprendizaje de estudiantes de COBAES, planteles Palmillas y La Concha, 12 estudiantes de la ingeniería en Mantenimiento Industrial, acudieron a sus instalaciones donde realizaron trabajo comunitario, aplicando los conocimientos que han adquirido en su formación profesional, en rehabilitación, mantenimiento preventivo y correctivo a equipos de aire acondicionado y cómputo.

Programas Educativos



En COBAES Palmillas, se atendieron 11 minisplit, mientras en Cobae La Concha se dio servicio a 6 minisplit y 3 equipos de ventana. Esta actividad, que forma parte de los programas del Departamento de Vinculación de UTEsc, fue dirigida por el Ing. Andrés Jasso Carabantes, coordinador de la Ingeniería de Mantenimiento Industrial y acompañado por Daniel Alberto Reyes Guerrero, PTC de la carrera.

MECATRÓNICA

Eventos académicos internos

Conferencia sobre impacto y manejo de negocios en el sector

La directora general de CASE Tecnologías y Soluciones, M.C. Silvia Nayura Armendáriz Rodríguez y el Lic. José Alberto Martínez Olmedo, miembro del equipo de especialistas de esa empresa, presentaron la conferencia "Impacto de la tecnología en la educación, negocios y sociedad", a estudiantes de Mecatrónica, con quienes compartieron información relevante sobre las tendencias tecnológicas que representan un abanico amplio de oportunidades de desarrollo profesional y contribución a la calidad en distintos ámbitos de la vida social.



Conferencia sobre medición de la luz para fabricar elementos ópticos



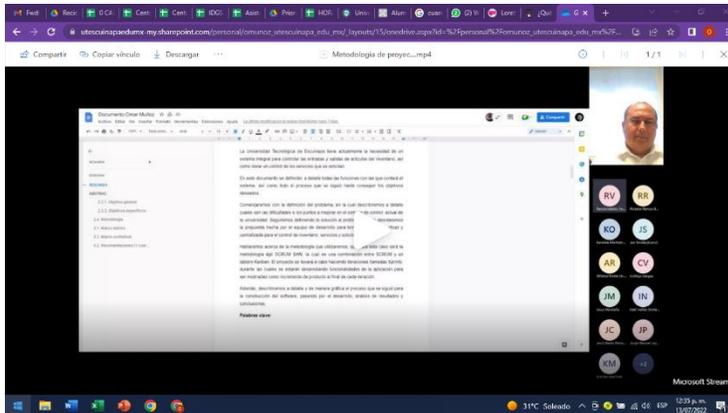
La conferencia "Ecuación de transporte: nueva forma de fabricar elementos ópticos de calidad", fue impartida por el Dr. Ángel Eugenio Martínez Rodríguez para que las y los estudiantes de UTEsc conozcan y apliquen los métodos de medición y estudio de la luz en sus campos de aplicación científica y tecnológica.

Prácticas de laboratorio

En la UTEsc se realizaron un indeterminado número de prácticas en el laboratorio, tales como:

- Configuración de célula de manufactura
- Configuración del robotino
- Programación nivel básico e intermedio del robotino
- Configuración del brazo mecánico KUKA
- Programación del brazo mecánico KUKA.
- Aplicación y/o configuración de controladores lógicos programables PLC's
- Diseño y/o construcción de sistemas mecánicos
- Diseño y/o construcción de sistemas eléctricos
- Impresión de trabajos en 3D
- Control y/o programación de drones

Asesorías



Las asesorías impartidas por los docentes, son una actividad que genera muy buenos resultados en la formación académica de los alumnos, ya que les ayuda a reforzar o mejorar los conocimientos adquiridos en la materia:

- Roberto Gastelum Jamit
- Pioquinto Antonio López Rodríguez
- Alejandro Torres Guerrero
- Andrés Jasso Carabantes
- Francisco Javier Almontes Avila
- Tomas Beltrán López
- María Guadalupe Moreno Padilla
- Omar Francisco Muñoz Ávila

Proyectos de investigación que incluya participación de alumnos y docentes

Durante el periodo mayo-agosto, 13 alumnos del sexto cuatrimestre estarán desarrollando los siguientes proyectos de investigación como parte de su estadía profesional:

| Proyecto | Descripción | Población participante |
|--------------------------|---|------------------------|
| Lectura preventiva | Instalar una serie de indicadores, sensores a los motores de la compañía, para que garanticen el buen funcionamiento de los equipos y con ello lograr una vida útil más larga | 8 |
| Sistema contra Incendios | Instalar en todos los puntos de riesgo, detectores contra incendios, para proteger a la empresa de cualquier incendio | 5 |
| Automatización de casas | Diseñar e instalar dispositivos inteligentes para automatizar las casas (abrir puertas, encender focos, regar el pasto) a través de una aplicación en internet | 4 |
| Silo Automático | Instalación y/o configuración de silo para llenado automático de bolsas con maíz, frijol o cualquier otra semilla | 7 |
| Implementación de PLC | Automatizar con el uso de PLC, el proceso de elaboración de jugo de mango | 9 |
| Tablero PLC | Sistema de control de PLC, que detecte si algún dispositivo no está funcionando correctamente y emita una alerta en el tablero | 4 |
| Impresiones 3D | Instalar un sistema de impresoras 3D para fabricar refacciones automotrices, que no sean tan fáciles de conseguir en el mercado | 3 |
| Reciclaje automático | Diseñar un dispositivo automático que sea capaz de separar botellas PET | 6 |
| Células de manufactura | Administrar un sistema automático de envasado, con la ayuda de una célula de manufactura | 5 |
| Brazo KUKA | Administrar y programar brazo robótico KUKA | 3 |
| Robotino | Administrar y configurar robot "Robotino" | 3 |
| Sistema de riego | Instalar una serie de sensores de humedad, que controlen el sistema de riego automático en el cultivo del tomate | 4 |
| Mantenimiento Industrial | Realizar periódicamente un mantenimiento preventivo y/o correctivo a todo el equipamiento del empaque desde los aires acondicionados hasta los silos | 7 |

PROCESOS BIOALIMENTARIOS

Eventos académicos internos

Presentación de proyectos finales

Proyectos de la asignatura de Tecnologías de Alimentos IV

El pasado 20 de abril, las y los 16 alumnos que cursaron el quinto cuatrimestre presentaron los proyectos finales elaborados en la materia de Tecnología de Alimentos IV, asesorados por la M.C. Elizabeth Maldonado. Los alumnos elaboraron los siguientes productos:

- Bombones de mango
- Mantequilla con especias
- Dulce de leche frita con plátano y tapioca con matcha.



En esta actividad participaron también 4 docentes.

Proyectos de la asignatura de Tecnologías de Alimentos I



Así mismo, el 21 de abril, las y los alumnos que concluyeron el segundo cuatrimestre, presentaron los proyectos finales de la materia de Tecnología de Alimentos I, asesorados por la M.C. Lucila Virgen. Dichos proyectos incluyeron la elaboración de mermeladas, ates y almíbar de frutas, así como elaboración de salsa picante y chiles en escabeche.

Los alumnos presentaron los proyectos a sus padres de familia, alumnos de los diferentes programas educativos, personal administrativo y docentes. En total, fueron 36 los asistentes; 16 alumnos, 16 padres de familia, 2 docentes la encargada del departamento de vinculación y el encargado de promoción.

Proyectos de las asignaturas de integradora I y II

Por otro lado, el 22 de abril, 34 estudiantes que concluyeron el quinto y octavo cuatrimestre presentaron los proyectos que desarrollaron durante el cuatrimestre enero-abril en las materias de Integradora I y II.

Las y los alumnos de quinto presentaron los siguientes proyectos:

- Salsa picante a base de mariscos y mango
- Chamoy de nanche
- Tepache de piña con manzana
- Salsa cátsup picosa.



Mientras que las y los alumnos de octavo, presentaron los siguientes proyectos:

- Totopos de camarón
- Cajeta de café
- Salsa de piña con habanero
- Mermelada de tomate con chile
- Licor de ciruela.
- Tortillas de betabel con chía

En esta ocasión, asistieron 22 padres de familia a presenciar los productos elaborados por sus hijos.



Dichos proyectos fueron evaluados por el Ing. Jorge Rivera Aguilar, director de Desarrollo Económico Municipal de Escuinapa, M.C. Deneb Saraí Medina Núñez, directora de Conalep Escuinapa y emprendedora, y C.P. José Alonso Hernández Hernández, en representación de la Dirección de Desarrollo Económico del municipio de El Rosario, quienes felicitaron a las y los estudiantes por el desarrollo de sus proyectos y les compartieron algunas recomendaciones necesarias para su aprovechamiento comercial. El proyecto ganador fue el de los Totopos de camarón.

Conferencia gestión de calidad e inocuidad en procesos de producción alimentaria

Con una trayectoria de más de diez años en la industria alimentaria, el pasado 17 de mayo, la IBQ. Elizabeth Castillo Espinoza presentó la conferencia "Gestión de calidad e inocuidad en procesos de producción alimentaria", con el objetivo de compartir con estudiantes de la Ingeniería en Procesos Bioalimentarios, diversos criterios y normas que la industria de alimentos aplica en sus procesos para la elaboración de productos que cumplan con estándares de calidad sin riesgos para salud de las y los consumidores.



Curso-taller sobre cosecha y postcosecha del mango para exportación y validación de tecnología UCA y MS

La Ingeniería en Procesos Bioalimentarios, en colaboración con el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias, realizó el "Curso-taller sobre cosecha y postcosecha del mango para exportación y validación de tecnología UCA y MS", el pasado 27 de mayo, con la finalidad de dotar a personal del sector agrícola y profesionistas del sector agroalimentario en formación, de conocimientos orientados a la calidad de este producto tan importante para la región.



Impartido por el Dr. Jorge Alberto Osuna García, Investigador del INIFAP, adscrito al Programa de Postcosecha e Inocuidad, en el Campo Experimental Santiago Ixcuintla, Nayarit, se llevó a cabo con la participación de estudiantes de las Ingenierías en Procesos Bioalimentarios y Agricultura Sustentable y Protegida, así como personal técnico de las empresas Diazteca y Cultivares. Los contenidos teóricos se impartieron en el auditorio de UTEsc, mientras que la parte práctica se desarrolló en los campos de la empresa Diazteca, con un significativo interés por las y los asistentes, quienes con esta capacitación ven fortalecidas sus habilidades en el manejo de estos cultivos y la tecnología aplicada en ellos.

Videoconferencia: Mejora continua en proceso de producción

Como parte de las actividades que la universidad realiza con motivo de la Semana del Técnico Superior Universitario, a través de la coordinación de Ingeniería en Procesos Bioalimentarios, el pasado 15 de junio se presentó ante sus estudiantes la videoconferencia "Mejora continua en proceso de producción", por el Ing. Heriberto López Badillo de la reconocida empresa Café El Marino.



En esta ocasión, el ingeniero explicó a los estudiantes los procesos de producción llevados a cabo en la producción de café. A esta videoconferencia asistieron 34 alumnos del tercero y noveno cuatrimestre y un docente.

Concurso de conocimientos con el uso de tecnología móvil e internet

Conducido por la M.C. Lucila Jazmín Virgen Ceceña, M.C. César Rufino Balmaceda Valdez, coordinadora y docente de la carrera, las y los estudiantes del tercero y noveno cuatrimestre se integraron en cuatro equipos de cuatro integrantes para responder diversas preguntas de conocimientos generales, así como de temas específicos en el área de procesamiento de alimentos, resultando ganador el equipo rojo conformado por Abraham Lizola, María Santín, Lizbeth Prado y Jareth Palomares.



Proyectos de investigación que incluya participación de alumnos y docentes

Durante el periodo mayo-agosto, 16 alumnos del sexto cuatrimestre estarán desarrollando los siguientes proyectos de investigación como parte de su estadía profesional:

| Proyecto | Descripción | Población participante |
|---------------------|--|------------------------|
| Determinación de la | Realizar análisis fisicoquímicos y microbiológicos | 1 |

Programas Educativos

| | | |
|---|---|---|
| calidad del agua para el proceso de embotellamiento en El Manantial S.A. de C.V. | para evaluar la calidad del agua utilizada en el proceso de elaboración de refrescos. | |
| Implementación de la filosofía de las 9's en el laboratorio de análisis fisicoquímicos de CITROCORP. | Establecer las posibles mejoras dentro del laboratorio de análisis fisicoquímicos para que las buenas prácticas queden estandarizadas para los próximos años. | 1 |
| Comportamiento fisicoquímico de las principales variedades de mango (<i>Mangifera indica</i> L.) de la región del norte de Nayarit y sur de Sinaloa con las condiciones climáticas del 2022. | Evaluar el comportamiento fisicoquímico del mango para determinar las condiciones en las que este estará disponible para almacenarlo, producirlo o transportarlo adecuadamente. | 1 |
| Determinación de la calidad de la harina de trigo mediante análisis fisicoquímicos según la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008. | Realizar análisis fisicoquímicos para evaluar la calidad de la harina con base en lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. | 1 |
| Evaluación de la calidad de mango (<i>Mangifera indica</i> L.) para exportación a Estados Unidos y Canadá. | Realizar análisis de control de calidad como son grados brix, firmeza, tamaño y grado de maduración del mango para determinar el momento óptimo para su exportación a Estados Unidos y Canadá. | 1 |
| Detección de defectos relacionados a la calidad del mango Ataulfo (<i>Mangifera indica</i> L.) para exportación a Estados Unidos. | Llevar un control de los defectos de la calidad del mango ataulfo para determinar las características de calidad para la exportación a Estados Unidos. | 1 |
| Evaluación de la aceleración de la maduración con etileno en diferentes variedades de mango (<i>Mangifera indica</i> L.). | Evaluar el efecto de la aplicación del etileno en mango fresco para acelerar la maduración de este. | 1 |
| Evaluación de calidad en producto de mango (<i>Mangifera indica</i> L.) fresco para exportación en empaque La Pedregosa. | Realizar análisis de control de calidad como son grados brix, firmeza, tamaño y grado de maduración del mango para determinar el momento óptimo para su exportación. | 1 |
| Actualización de los manuales de operación de equipos de laboratorio. | Actualizar el manual de operaciones de equipos del laboratorio de química y análisis de alimentos de la Universidad Tecnológica de Escuinapa. | 1 |
| Seguimiento a prerequisites 7,11 y 12 | Aplicar los prerequisites 7,11 y 12 de la FSSC 22002-1 para la reducción de insectos voladores en | 1 |

Programas Educativos

| | | |
|---|---|---|
| de la FSSC 22002-1 para la reducción de insectos voladores en la planta de CITROFUT S.A.P.I DE C.V. | la planta y de esta manera asegurar la contaminación por plagas dentro de la planta. | |
| Aplicación de las buenas prácticas de manufactura para la obtención de la certificación de exportación de mango (<i>Mangifera indica</i> L.) en el empaque Roberto's Mangos. | Aplicar las buenas prácticas de manufactura en el empaque para cumplir con los requisitos para la certificación de exportación. | 1 |
| Elaboración de un plan HACCP en el proceso de deshidratación de mango (<i>Mangifera indica</i> L.). | Elaborar el plan HACCP en el proceso de deshidratación de mango para detectar los puntos críticos de control y cumplir con los requisitos de calidad del mango. | 1 |
| Evaluación de la variación del porcentaje de humedad en diferentes variedades de mango (<i>Mangifera indica</i> L.) deshidratado para el control de calidad | Evaluar la calidad del mango deshidratado a través de pruebas de contenido de humedad. | 1 |
| Evaluación de la calidad en la rezaga de mango (<i>Mangifera indica</i> L.) cuarentenado. | Realizar pruebas de calidad como humedad y grados brix para evaluar la calidad del mango de rezaga cuarentenado. | 1 |
| Elaboración del manual de análisis fisicoquímicos para la determinación de la calidad del concentrado de mango (<i>Mangifera indica</i> L.) | Elaborar el manual de análisis fisicoquímicos de acuerdo a la normativa existente para la evaluación de control de calidad de concentrado de mango. | 1 |
| Determinación de la calidad del mango (<i>Mangifera indica</i> L.) para exportación a Japón | Realizar análisis de control de calidad como son grados brix, firmeza, tamaño y grado de maduración del mango para su exportación a Japón. | 1 |

Otras actividades e información de importancia

Entrega de gel antibacterial y folletos alusivos a la inocuidad de los alimentos

Con la finalidad de crear conciencia en las personas que se dedican a la venta de alimentos, sobre la importancia que tiene para la salud de las y los consumidores y que apliquen buenas prácticas de higiene en su preparación, el pasado 7 de junio, para conmemorar el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, los estudiantes del tercer cuatrimestre visitaron establecimientos de comida para sensibilizar sobre las buenas



prácticas de higiene. Para ello, recorrieron establecimientos de comida distribuidos en las calles del centro de Escuinapa, así como en el mercado municipal donde, además de conversar sobre el tema, obsequiaron folletos y porciones de gel antibacterial.

Elaboración de periódico mural



Por su parte, estudiantes del noveno cuatrimestre, presentaron un periódico mural alusivo a la inocuidad de alimentos, para difusión en la comunidad estudiantil de la universidad.

Prácticas de laboratorio

Durante los meses de abril a junio, los alumnos de tercer y noveno cuatrimestre realizaron diferentes prácticas en el laboratorio de química y taller de procesamiento de alimentos de la universidad. Algunas prácticas fueron: “Elaboración de frutas en almíbar”, “Elaboración de mermeladas”, “Elaboración de salsas”, “Elaboración de ates de frutas”, “Preparación de muestras para análisis microbiológicos”, “Evaluación sensorial de los alimentos: prueba de texturas, prueba de olores y prueba de sabores” “Trituración y molienda de diferentes muestras de alimentos”, “Elaboración de filtro para remoción de partículas en agua”, “Evaluación de la vida de anaquel de frutas y hortalizas”, entre otras.



Lo anterior como parte de los contenidos de las materias de Análisis de alimentos I, Operaciones unitarias I, Estandarización de productos alimentarios, y Tecnología de alimentos I.



Administración



**TERCER INFORME
DE ACTIVIDADES**

**ESCUINAPA, SINALOA
AGOSTO, 2022**

JURÍDICO

El Departamento Jurídico de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, como parte de la estructura orgánica de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, ha realizado las funciones competentes, entre las que se encuentran ser el órgano de consulta e investigación jurídica en los asuntos planteados por el Rector y las áreas administrativas de la Universidad, tales como la elaboración de documentos de naturaleza jurídica, participar en la formulación y elaboración de los anteproyectos de reglamentos, convenios, contratos y demás disposiciones jurídicas relacionadas con el funcionamiento de la Universidad y además ha formado parte de los Comités que se constituyen en la Universidad, en calidad de asesor.

Declaración patrimonial

En este periodo, 79 servidores públicos de la Universidad, presentaron su declaración patrimonial anual en el Sistema Declara Net Sinaloa, dentro de los plazos previstos en la Ley de Responsabilidades Administrativas del Estado de Sinaloa, y demás disposiciones. Asimismo, se informa que 9 servidores públicos presentaron su declaración de inicio. Lo que representa el 100 % CUMPLIMIENTO.

Contratos y Convenios

Convenios de colaboración. - En este periodo, se apoyó al Departamento de Vinculación en la revisión del convenio de colaboración con la institución como Tortuguero de las Californias, Asociación Civil.

Contratos laborales. - Con la finalidad de cumplir con el objeto de creación de la Universidad, se elaboraron los contratados de trabajadores al servicio de la institución, mediante Contrato Individual de Trabajo por Tiempo Determinado y de Prestación de Servicios Profesionales Bajo el Régimen Fiscal de Asimilación a Sueldos.

Contratos por adquisición de bienes y servicios. - Asimismo se elaboraron contratos para la adquisición de bienes o servicios como Administración y Desarrollo de Servicios Web, de publicidad en Radio, Servicios de Internet, Valuación Actuarial de Pasivos Laborales contingentes, y los Servicios de Seguridad Privada y Vigilancia.

Comodato.- Se gestionó el uso de una estructura para colocar un anuncio espectacular en el estado de Nayarit.

Órganos Colegiados

Comité de Transparencia

| Número de Sesión y fecha de Celebración | Acuerdos relevantes |
|---|--|
| UTESC-CT-ACTA-ORD-002/2022 19 de abril de 2022 | -Informe de solicitudes de acceso a la información pública, requeridas a través de la Plataforma Nacional de Transparencia vía SISAI respectivamente, recibidas y atendidas en los meses de abril a junio de 2022. |
| UTESC-CT-ACTA-EXT-004/2022 27 abril de 2022 | Declaración de Clasificación Parcial de los Datos Personales por Confidencialidad para la Publicación de Información en Versión Pública Primer Trimestre del Ejercicio Fiscal 2022 |
| UTESC-CT-ACTA-EXT-05/2022 22 junio de 2022 | DECLARACIÓN DE INCOMPETENCIA para atender la solicitud con folio 251264300000822 |
| UTESC-CT-ACTA-EXT-06/2022 30 de junio de 2022 | Clasificación Parcial de los Datos Personales por Confidencialidad para la Publicación de Información en Versión Pública del Acta de Entrega Recepción del segundo Trimestre Ejercicio Fiscal 2022 |

Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios

| Número de Sesión y fecha de Celebración | Acuerdos relevantes |
|--|--|
| UTESC-COMITÉ-ADQ-3-EXT-ABR-2022 29 de abril de 2022 | Autorización para: <ul style="list-style-type: none"> - La contratación de servicios de Internet en las instalaciones de la Universidad. - La contratación de servicios de Tratamiento de Termita. - La contratación de servicios Control de Plagas en los edificios de la Universidad. - La adquisición de etiquetas para Credencial de estudiantes de la Universidad. - La adquisición de artículos para el funcionamiento del equipo audiovisual.} - La contratación de servicios de la Administración del Servidor Web - |
| UTESC-COMITÉ-ADQ-4-EXT-MAY-2022 31 de mayo de 2022 | Autorización para: <ul style="list-style-type: none"> - La contratación de servicios de Valuación Actuarial de Pasivos Laborales contingentes |
| UTESC-COMITÉ-ADQ-5-EXT-JUN-2022 21 de junio de 2022 | Autorización para: <ul style="list-style-type: none"> - Adquisición de cuatro (4) Archiveros de cuatro (4) gavetas. |

Administración

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Contratación de los servicios de la elaboración de una botarga de la mascota representativa de la Universidad. - Contratación de los servicios de publicidad- local por internet. - Contratación de servicios de publicidad en redes sociales, plataforma con alcance a nivel estatal. - Contratación de los servicios de mantenimiento y herramientas para Robot |
|--|--|

Subcomité de Datos Abiertos

| Número de Sesión y fecha de Celebración | Acuerdos relevantes |
|---|---|
| S/N 6 de mayo de 2022 | <ul style="list-style-type: none"> -Cumplimiento a las acciones para generar los datos abiertos del Programa Anual de Datos Abiertos 2022 de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, para almacenar, tratar, actualizar y administrar los datos abiertos. -Informe del presidente del Subcomité de Datos Abiertos de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, del seguimiento dado a los acuerdos de la sesión ordinaria anterior. |

Comité Participativo de Salud Escolar

| Número de Sesión y fecha de Celebración | Acuerdos relevantes |
|---|--|
| UTEC-COMITÉ-CPSE-2/2022 13 de junio de 2022  | <ul style="list-style-type: none"> -Reestructuración del Comité Participativo de Salud Escolar “CPSE” de la UTEC, conformado por estudiantes, madres de familia, personal docente y administrativo. -Seguimiento de atención al Protocolo de Seguridad Sanitaria para un Regreso Seguro de la Universidad Tecnológica de Escuinapa. -Presentación del cartel y oficio de la Secretaría de Educación Pública y Cultura del Estado, en el que se difunde la modificación de protocolo para planteles por COVID-19, de fecha 4 de junio de 2022. |

Comisión de Honor y Justicia

| Número de Sesión y fecha de Celebración | Acuerdos relevantes |
|---|--|
| UTESC-COMISIÓN-HyJ-1-ORD/2022 6 de junio de 2022 | - Instalación de la Comisión de Honor y Justicia |

Comité de Becas

| Número de Sesión y fecha de Celebración | Acuerdos relevantes |
|---|---|
| UTESC-COMITÉ-BECAS-1-ORD/2022 | - Instalación e Integración del Comité de Becas |



Representación en órganos municipales



Se asistió el 17 de junio de 2022, en representación del Rector de la Universidad, en calidad de Suplente del órgano Técnico del Comité del Programa de Ordenamiento Ecológico Local del Municipio de Escuinapa, Sinaloa POELME.

RECURSOS HUMANOS

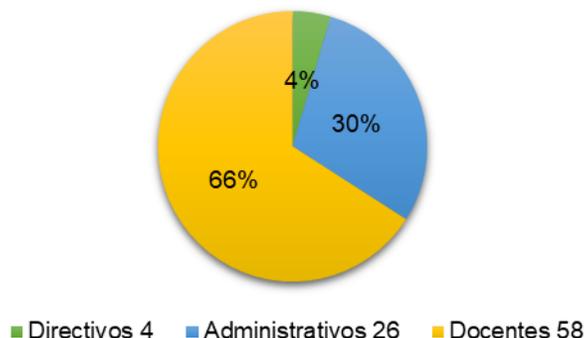
Distribución del personal por áreas centrales y equidad de género

La institución este cuatrimestre cuenta con una plantilla de ochenta y seis personas, conformada por 40 hombres y 46 mujeres, buscando como tal la equidad de género.

El 100% del recurso humano tiene el perfil para desempeñar el puesto en el que está asignado, además de que el 96% tiene una carrera profesional o un grado mayor al de licenciatura.

Personal que conforma a la institución

Distribución del personal por área



Distribución por áreas centrales

| Área | Hombres | Mujeres | Sin Grado | Licenciatura | Maestría Doctorado |
|-----------------|---------|---------|-----------|--------------|--------------------|
| Directivos | 2 | 2 | 0 | 1 | 3 |
| Administrativos | 11 | 15 | 3 | 23 | 0 |
| Total | 13 | 17 | 3 | 24 | 3 |

Formación Profesores de Tiempo Completo y deportes

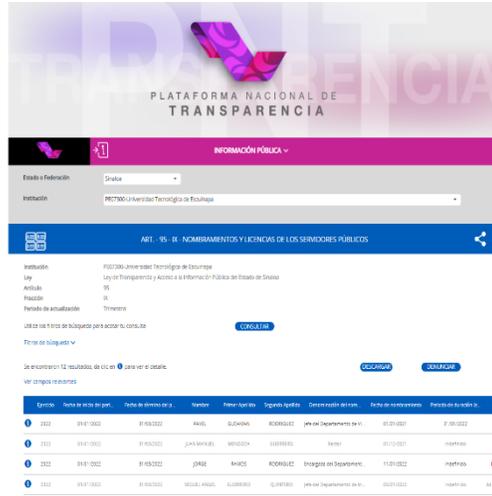
En la institución existen 3 profesores de tiempo completo, dos son hombres y una es mujer, con categorías de profesor asociado C con un nivel de doctorado y uno con categoría de profesor asociado A con nivel de maestría.

También se cuenta con 2 entrenadores para las actividades deportivas.

UNIDAD DE TRANSPARENCIA

Sistema de Portales de Transparencia de la Plataforma Nacional de Transparencia SIPOT

En el mes de abril de 2022, la Responsable de la Unidad de Transparencia, de acuerdo con las obligaciones de transparencia que le competen, verificó que los Responsables de Áreas que generan, poseen, publican y actualizan la información, realizaran lo pertinente en el Sistema de Portales de Transparencia de la Plataforma Nacional de Transparencia SIPOT, de conformidad con lo establecido en el artículo 22 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Sinaloa, respecto al primer trimestre del año 2022. Actualmente nos encontramos en el proceso de publicación de la información del segundo trimestre del ejercicio 2022.



Sistema de Solicitudes de Información SISA

En este periodo, se recibieron (2) dos solicitudes de información, mismas que fueron atendidas y respondidas en tiempo y forma.

A continuación, se transcribe el contenido de las solicitudes recibidas:

| |
|--|
| Folio de solicitud 251264300000722 |
| <p>Fecha: 7 de abril de 2022</p> <p>Objeto de la solicitud</p> <p><i>“Solicitó copia de los contratos vigentes formalizados con la persona física Gustavo Francisco Chong García Soria con RFC COGG760417SE3, y/o copia de los contratos vigentes, celebrados con la persona moral Operadora Chong, S.A. de C.V., cuyo RFC es OCO180416QJ0”</i></p> <p>Estatus: Se entregó Respuesta</p> |
| Folio de solicitud 251264300000822 |
| <p>Fecha: 16 de junio de 2022</p> <p>Objeto de la solicitud</p> <p><i>“1. Se informe si la Universidad Autónoma de Sinaloa otorga bachilleratos, carreras técnicas o profesionales a las personas reclusas en los centros penitenciarios de Sinaloa.”</i></p> <p>Estatus: Se entregó Respuesta</p> |

Capacitación y Actualización

El departamento Jurídico y Unidad de Transparencia, continúa actualizando los conocimientos, mediante la audiencia y visualización de cursos, talleres, charlas y similares, como son los siguientes:

- ✓ El derecho a la Educación desde la mirada de los derechos humanos.
- ✓ Implementación del Sistema de Control Interno Institucional en las dependencias y entidades de la administración pública estatal de Sinaloa.
- ✓ Encuentro conmemorativo por los 20 años del reconocimiento del derecho a saber en México.
- ✓ Los derechos humanos en el contexto de la nueva justicia laboral
- ✓ Pluralismo jurídico y Acceso a la Justicia.
- ✓ Órdenes de Protección a Mujeres Víctimas de Violencia

TECNOLOGÍAS Y REDES

El siguiente informe presenta las actividades realizadas para la mejora y uso cotidiano de elementos tecnológicos que forman parte del entorno laboral y de apoyo a todos los departamentos administrativos, profesores y alumnos de la institución.

Soporte técnico a equipo de cómputo y multimedia

Se realizó mantenimiento a equipo electrónico computacional el cual incluye 30 computadoras y 14 proyectores de imágenes digitales.

Los equipos generaban sonidos extraños por suciedad acumulada y nidos de insectos provenientes de la maleza cercana a los edificios.



Algunos equipos de cómputo almacenados se catalogaron como dañado y otros como recuperados de acuerdo a las revisiones correspondientes.

Administración

Instalación de sistema operativo de uso de licencia libre (*freeware*) en espacios de consulta y tareas de investigación para promover el uso de *software* libre y evitar el pago de licencias.



Recuperación y seguimiento al caso de equipo de cómputo con garantía del fabricante *Dell*. Esto ocurrido por reporte de fallo contundente desde centro de cómputo.

Instalación de UPS (almacenadores de energía para prevención de fallas eléctricas).

En caso de corte de suministro eléctrico el servicio informático de internet puede continuar operando por un periodo extra de tiempo.



Elaboración de relación de equipos de cómputo y su identificador en la red

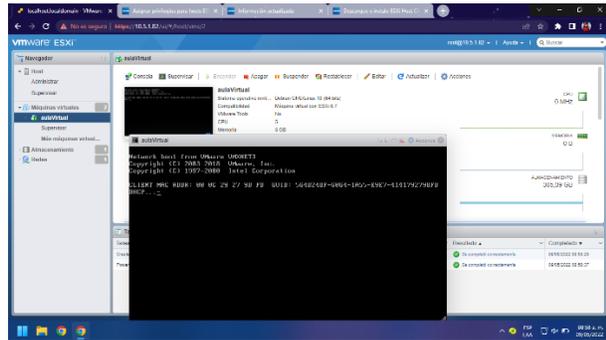
Estructura de la identidad de todos los elementos conectados a la red de datos informática universitaria.



| | | |
|--------------|-------------------|-------------------|
| 172.16.2.113 | B8:09:8A:B8:EF:81 | BIBLIO-CECOM-PC04 |
| 172.16.2.116 | B8:09:8A:B8:F3:EF | BIBLIO-CECOM-PC05 |
| 172.16.2.119 | B8:09:8A:B8:C1:6B | BIBLIO-CECOM-PC06 |
| 172.16.2.117 | B8:09:8A:B8:B1:D3 | BIBLIO-CECOM-PC07 |
| 172.16.2.118 | 28:F0:76:67:F9:C6 | BIBLIO-CECOM-PC10 |
| 172.16.2.120 | B8:09:8A:B8:F4:25 | BIBLIO-CECOM-PC11 |
| 172.16.2.121 | B8:09:8A:B8:B2:F3 | BIBLIO-CECOM-PC12 |
| 172.16.2.122 | 28:F0:76:64:EF:76 | BIBLIO-CECOM-PC13 |
| 172.16.2.124 | 88:63:DF:CA:1A:F3 | BIBLIO-CECOM-PC14 |
| 172.16.2.123 | B8:09:8A:B8:F4:2F | BIBLIO-CECOM-PC15 |
| 172.16.2.125 | B8:09:8A:B8:F4:F1 | BIBLIO-CECOM-PC16 |
| 172.16.2.150 | 98:9E:63:3A:69:3C | BIBLIO-CECOM-PC19 |
| 172.16.2.156 | 28:F0:76:64:F3:84 | BIBLIO-CECOM-PC20 |
| 172.16.2.151 | B8:09:8A:B8:C1:53 | BIBLIO-CECOM-PC21 |
| 172.16.2.152 | B8:09:8A:B8:F4:2B | BIBLIO-CECOM-PC22 |
| 172.16.2.154 | 28:F0:76:42:20:AA | BIBLIO-CECOM-PC23 |
| 172.16.2.153 | 98:9E:63:3A:64:D0 | BIBLIO-CECOM-PC24 |
| 172.16.2.155 | B8:09:8A:B8:D0:8F | BIBLIO-CECOM-PC25 |
| 172.16.2.157 | B8:09:8A:B8:F5:39 | BIBLIO-CECOM-PC26 |
| 172.16.2.158 | B8:09:8A:B8:B2:21 | BIBLIO-CECOM-PC27 |

Instalación y configuración de nuevo servidor de datos y sistemas internos universitario

Se instaló un nuevo servidor Dell para sistemas de aula virtual y página web universitaria, además de la migración de los demás sistemas existentes internos de la institución.



Instalación de una propia nube (cloud-data) universitaria

```
systemas@sisintegral: /var/www/html
systemas@sisintegral:/var/www/html$ apt install rclone
root@sisintegral:/var/www/html# root@sisintegral:/var/www/html#
root@sisintegral:/var/www/html#
root@sisintegral:/var/www/html# ls -l
total 44
drwxrwxrwx 2 root root 4096 may 4 12:54 biblioteca
drwxrwxrwx 2 root root 4096 may 4 12:54 cepsi
drwxrwxrwx 2 root root 4096 may 4 12:55 clima
drwxrwxrwx 2 root root 4096 may 4 12:55 controlescolar
drwxrwxrwx 2 root root 4096 may 4 12:55 empleado
drwxrwxrwx 2 root root 4096 may 4 12:55 evadocente
-rw-r--r-- 1 root root 616 may 6 08:09 index.nginx-debian.html.save
drwxrwxrwx 2 root root 4096 may 4 12:55 inventario
drwxr-xr-x 13 root root 4096 may 4 15:52 phpmyadmin
drwxrwxrwx 2 root root 4096 may 4 12:55 registroproveedores
drwxrwxrwx 3 root root 4096 may 4 12:36 siu
root@sisintegral:/var/www/html# CREAR CARPETA DONDE SE MONTARÁ EL DRIVE DE GOOGLE DENTRO DE LA APLICACION WEB
```

Respaldo de información/base de datos y sistemas informáticos internos

Las bases de datos se resguardan periódicamente para mantener una copia de seguridad de la información para mantener un histórico de datos de los procesos realizados correspondientes a los diferentes departamentos y áreas de la institución.

| Nombre | Fecha de modificación | Tipo | Tamaño |
|--------------------------|------------------------|-------------|-----------|
| cescolar.sql | 19/04/2022 03:59 p. m. | Archivo SQL | 17 KB |
| utesc.sql | 19/04/2022 03:55 p. m. | Archivo SQL | 928 KB |
| registro_empleados.sql | 19/04/2022 03:55 p. m. | Archivo SQL | 74 KB |
| proveedores.sql | 19/04/2022 03:55 p. m. | Archivo SQL | 87 KB |
| interna.sql | 19/04/2022 03:54 p. m. | Archivo SQL | 6 KB |
| evadocente.sql | 19/04/2022 03:54 p. m. | Archivo SQL | 65,320 KB |
| clima_organizacional.sql | 19/04/2022 03:54 p. m. | Archivo SQL | 6 KB |
| almacen.sql | 19/04/2022 03:53 p. m. | Archivo SQL | 676 KB |

Atención a servicios de soporte técnico, escáner e impresoras en red

Como parte del día a día, en toda la universidad se presentan casos de solicitud de servicio TI, donde se realizan labores principalmente de la siguiente índole:

- Instalación de Windows.

- Instalación de paquetería de ofimática.
- Reconexión y configuración de impresoras y escáner a computadoras de oficina.
- Limpieza de equipo de cómputo.
- Cambios de contraseña en correos

Creación de 7 cuentas de correo electrónico

Como parte del protocolo de contratación de personal, al ingresar un nuevo trabajador, a éste se le crea una cuenta de correo institucional, esta cuenta servirá para distintas labores dentro de sus responsabilidades, principalmente la de formar parte de la red de contactos en comunicación al interior y exterior de la universidad.

Tu nuevo usuario podrá empezar a utilizar Google Workspace en las próximas 24 horas. En la mayoría de los casos, podrá hacerlo en tan solo unos minutos.



Comisión Dictaminadora

Nombre de usuario: comisiondictaminadora@utescuinapa.edu.mx

Contraseña: ●●●●●●●●

[COPIAR CONTRASEÑA](#) [IMPRIMIR](#)

Construcción de nueva plataforma de divulgación “Revista UT Escuinapa”

Se construyó desde cero una nueva plataforma online para la divulgación científica en la cual se estarán compartiendo artículos de investigación generados desde el interior de la institución.

<https://revista.utescuinapa.edu.mx/>



Inicio

UTEsc Revista Multidisciplinaria es una revista de la Universidad Tecnológica de Escuinapa con periodicidad semestral, que publica resultados de investigaciones en todas las especialidades de agricultura, turismo, enfermería, gastronomía, mantenimiento, procesos, mecatrónica y software. Está dirigida a docentes, investigadores, estudiantes y profesionales interesados en los procesos de investigación científico-tecnológica. Tiene como misión divulgar resultados de proyectos de investigación realizados en las áreas afines a la revista, a través de la publicación de artículos originales e inéditos, realizados por académicos y profesionales pertenecientes a instituciones nacionales o extranjeras del orden público o privado.

Buscar Buscar



Reestructuración de cableado físico de datos

Luego de una gran labor de organización de cableado en los SITE's de los edificios institucionales, se logró obtener un resultado satisfactorio y estético en la presentación de la estructura de compartimiento de datos.





Comunicación Social



**TERCER INFORME
DE ACTIVIDADES**

**ESCUINAPA, SINALOA
AGOSTO, 2022**

COMUNICACIÓN SOCIAL

El Departamento de Comunicación Social de la Universidad Tecnológica de Escuinapa tiene por función establecer un vínculo informativo con la comunidad, en los temas de impacto regional con los que se relaciona la institución. En virtud de ello, se presenta, a continuación, un reporte de sus acciones durante el periodo abril – junio de 2022, en materia de publicidad, promoción de la oferta educativa, actividades culturales, deportivas y de participación social, así como registrar las actividades en que participa rectoría ante organismos y autoridades.

Publicidad y difusión mediática

El Departamento de Comunicación Social emplea los medios de comunicación, con la finalidad, tanto de promover las carreras que conforman la oferta educativa de nivel superior de UTEsc, como tender puentes de información para hacer del conocimiento de la sociedad, las acciones y los temas de interés regional en los que la universidad destaca con su participación e inciden de manera directa en la dinámica de la sociedad. A continuación, se presentan los recursos y acciones mediáticas con los que cuenta la institución:

- Redes Sociales: Facebook, Twitter, Instagram. Plataformas digitales de mínimo o nulo costo y alto alcance, a través de las cuales se difunden mensajes publicitarios de la oferta educativa, vida universitaria, convocatorias, actividades, logros y participación social institucionales.
- Medios digitales: Noticias Digitales Sinaloa, Noticias en Código y versión digital de Periódico Noroeste. Medios de alta penetración e influencia directa en los que se difunden noticias y temas de interés para distintos sectores, como lo son, el productivo, educativo, social y gubernamental de la región.
- Medios tradicionales: La Kañona F.M. (Escuinapa) y La Patrona FM (Escuinapa, Acajoneta, Tecuala). A través de sus espacios noticiosos con alta audiencia y aceptación se combinan contenidos informativos y publicitarios reforzando el posicionamiento institucional.

Reuniones y mesas de trabajo en que ha participado rectoría

Visita del líder espiritual de la etnia tepehuana de el trébol I

El Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero, rector de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, recibió en las instalaciones de la institución, al Sr. Santos de la Cruz Cristóbal, marakame (líder espiritual) de la comunidad tepehuana de El Trébol I y al historiador Saúl Remedios Polanco Castillo.

Esta visita se efectuó con el propósito de invitar a la comunidad de UTEsc, a la presentación del libro "Muertes Impunes". Los visitantes compartieron con el rector, diversos elementos de la cultura tepehuana, como el conocimiento ancestral expresado a través de sus actividades, así como el firme interés de crear lazos con la universidad para la preservación de sus raíces.



Reunión con dirigentes de Club de Leones



En visita realizada por Ramón Rendón García y Octavio Madrigal Aranguré, presidente y vicepresidente, respectivamente, del club, compartieron con el rector, Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero, el interés de fortalecer los vínculos entre ambas instituciones con la finalidad de consolidar la participación de las y los estudiantes en diversos programas de apoyo a la comunidad en materia de medio ambiente, salud, educación, entre otras.

Visita a la refresquera El Manantial

Con el objetivo de fortalecer la vinculación con esta importante empresa del sur de Sinaloa y colaborar en proyectos que favorezcan la inserción de nuestros estudiantes en el sector profesional, el rector de UTEsc, Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero y la M.C. Karla Marlen García Villela, responsable de Vinculación, realizaron una visita a la empresa "El Manantial", donde fueron atendidos por el Ing. Tobías Ricardo Lozano Solorza, quien les acompañó en un recorrido por la planta, explicando el proceso de producción.

Al finalizar el recorrido, la Sra. Martha Solorza, hija del fundador de la empresa, relató sobre los inicios y consolidación de esta empresa rosarense a lo largo de su historia.



Visita de la empresa Roberto's Mangos

El rector de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero, recibió en las instalaciones universitarias al Lic. Bonifacio Bustamante Hernández, director general de Roberto's Mangos, importante empresa de la región.

El Dr. Mendoza Guerrero comentó que el alto nivel de equipamiento con que cuenta la institución es prueba del interés y esfuerzo institucional por formar profesionistas de calidad que contribuyan a la productividad de la región.



Por su parte, Bustamante Hernández manifestó su admiración por la calidad de las instalaciones con que cuenta la universidad, expresando la mejor disposición de estrechar lazos en favor de los estudiantes y la comunidad.

Homenaje al escritor escuinapense Dámaso Murúa

El Congreso de Sinaloa presentó la colección literaria Dámaso Murúa, obra compuesta de relatos y cuentos del escritor escuinapense, Dámaso Murúa, misma que será distribuida en las bibliotecas públicas de Sinaloa para promover la lectura.

El Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero, rector de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, asistió a la ceremonia de homenaje que se llevó a cabo en las instalaciones del Poder Legislativo a donde se dieron cita familiares del autor, diputadas y diputados de la 64 Legislatura; el presidente de la Junta de Coordinación Política, Feliciano Castro Meléndrez; el gobernador de Sinaloa, Rubén Rocha Moya, la secretaria de Educación Pública y Cultura, Graciela Domínguez Nava, así como narradores, periodistas y cronistas de la entidad.



Visita de la empresa Diazteca

En esta reunión, además de abordar distintas propuestas para el fortalecimiento del vínculo entre la casa de estudios y la empresa, se trataron asuntos de vinculación, en materia de seguimiento de egresados que laboran en la empresa, además del desempeño de los estudiantes durante sus estadias profesionales, siendo Diazteca una de las más grandes y consolidadas empresas agroalimentarias de la región sur de Sinaloa.



Por UTEsc, participaron el rector, Juan Manuel Mendoza Guerrero y Karla Marlen García Villela, jefa de Vinculación, mientras que por Diazteca se contó con la participación de Ismael Diaz Murillo, presidente, Ernesto Camacho, gerente de recursos humanos y Antonio Diaz Lerma, director de Agroproductos.

Primera reunión ordinaria del pleno de COEPES

El evento realizado en Culiacán fue encabezado por el Gobernador del Estado, doctor Rubén Rocha Moya y por la secretaria de Educación Pública y Cultura (SEPyC), licenciada Graciela Domínguez Nava donde se estableció que la Comisión Estatal para la Planeación de la Educación Superior en Sinaloa es un órgano fundamental de apoyo permanente para la Educación Superior, para proponer y diseñar estrategias interinstitucionales que impulsen la vinculación entre sectores productivos y de investigación con miras a la transformación educativa.

En este evento al que asistió el rector de UTEsc, Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero, también se contó con la participación de autoridades de otras instituciones del sistema de Universidades Tecnológicas y Politécnicas como el Mtro. Héctor Daniel Brito Rojas, rector de la Universidad Politécnica de Sinaloa y Dra. Imelda Zayas Barreras, rectora de la Universidad Politécnica del Valle del Évora.



Participación en junta de gobierno de CONFÍE

El Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero, rector de UTESC, participó en este acto encabezado por el gobernador de Sinaloa, Dr. Rubén Rocha Moya, contando con la presencia de la secretaria de Educación Pública y Cultura, Lic. Graciela Domínguez Nava, así como rectores de otras instituciones de educación superior, académicos, investigadores y miembros del sector empresarial.



Dirigida por el Dr. Carlos Karam, la Coordinación General para el Fomento a la Investigación Científica e Innovación del Estado de Sinaloa (CONFÍE), tiene la misión de formular e implementar políticas públicas en materia de ciencia, tecnología e innovación para avanzar hacia la sociedad del conocimiento con desarrollo sostenible; a través de acciones de gestión, vinculación, divulgación y formación continua de recursos humanos para lograr mejores niveles de bienestar social y calidad de vida de los

Sinaloenses.

Participación en el programa de fiscalización en las instituciones de educación superior

Con la participación del rector, Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero, UTESC estuvo presente en el programa de La Fiscalización en las Instituciones de Educación Superior, capacitación organizada por la Auditoría Superior de la Federación y la Asociación Nacional de Universidades Tecnológicas.





Infraestructura y Planeación



**TERCER INFORME
DE ACTIVIDADES**

**ESCUINAPA, SINALOA
AGOSTO, 2022**

INFRAESTRUCTURA

Mantenimiento institucional



A inicios del mes de abril, se trabajó junto con Protección Civil para mitigar un incendio en las tierras de los alrededores de la universidad, donde afortunadamente el aire ayudó a que el fuego no se acercara a las instalaciones.

Con el fin de ampliar el cerco y hacer limpieza de hierba en los contornos del terreno de la universidad, se utilizó el tractor para evitar algún posible incendio cerca de las instalaciones y así darle más protección al personal y edificios.



Continuando con los trabajos preventivos para las lluvias, se terminó con el trabajo de impermeabilización del edificio 1, donde se concentran aulas y oficinas de la Universidad.

Se revisó estructura de la tirolesa y se le dio mantenimiento, aplicando pintura para evitar la corrosión del hierro por estar a la intemperie y así seguir con su buen estado y cuidado de la instalación.



Infraestructura y Planeación

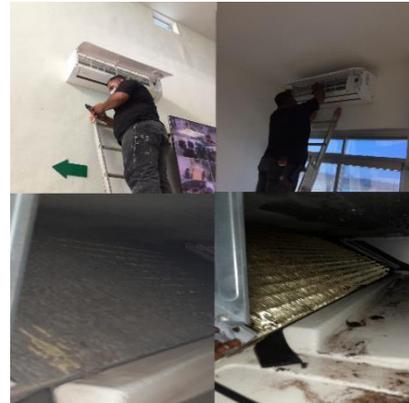


Por otra parte, se supervisaron los trabajos y la revisión del cableado de la tirolesa, después de su instalación y uso de un mes, se requiere dar la tensión y ajuste al cableado, posteriormente será cada año.



Continuando con la publicidad de la Universidad, se instalaron lonas en diferentes puntos del municipio para invitar a los jóvenes a ser parte de esta institución académica.

Continuando con el trabajo preventivo se realizan constantemente limpieza y revisión de aires acondicionados de los diferentes edificios de la universidad, para así mantenerlos en óptimas condiciones para su uso.



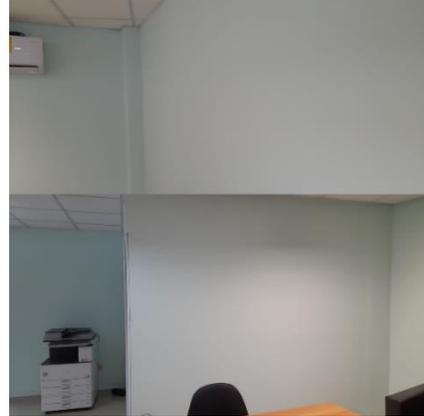
Se revisaron los paneles solares y se les dio mantenimiento para seguir aprovechando y hacer uso de energías limpias.

Infraestructura y Planeación



Se realizó trabajo de limpieza de hierba en los contornos de los edificios de la universidad, así como también la limpieza de maleza en el camino que lleva a la UTEsc.

Continuando con el cuidado y la imagen de las oficinas de la institución, se realizó el trabajo de pintura en las paredes que ya se encontraban dañadas por salinidad y humedad.



De manera cotidiana se hace limpieza y desalove de las fosas.

Se compró material, para fabricar y pintar andamios para trabajos en alturas para la universidad y así evitar el gasto constante de rentar este equipo.



Se realizó limpieza al interior del edificio 3, y como se trata de una fachada muy alta, con la ayuda de los andamios se llegó a limpiar la parte superior de los vidrios.

Se atendieron diferentes fallas correctivas, entre ellas fugas de agua, que son de atención inmediata para evitar el desperdicio del líquido y poder seguir brindando el servicio de cosas indispensables en la universidad.



Se realizó la compra y la instalación del nuevo tanque de gas que abastece el área de cocina de la carrera de Gastronomía, ya que el anterior estaba dañado.

PLANEACIÓN

Segundo Informe de Actividades ante el Consejo Directivo

El Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero, rector de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, presentó su segundo informe de actividades al frente de la casa de estudios por el periodo enero – marzo de 2022.

Este acto de rendición de cuentas se desarrolló ante las y los miembros del Consejo Directivo de UTEsc, en sesión presidida por el Dr. Rodrigo López Zavala, Subsecretario de Educación Media Superior y Superior de la SEPyc, en representación de la Lic. Graciela Domínguez Nava, titular de la Secretaría de Educación Pública y Cultura.



En el departamento se continuó atendiendo las siguientes actividades:

- Ejercicio de planeación institucional 2022-2027
- Convocatoria de apoyo al perfil PRODEP 2022
- Convocatoria U079
- Convocatoria de nueva oferta educativa para la continuidad de estudios de la ingeniería en mecatrónica

- Estadística básica de fin de cuatrimestre enero-abril
- Estadística básica del inicio de cuatrimestre de mayo-agosto
- Preparación de la evaluación institucional para el cierre del ciclo escolar
- La titular del departamento en proceso de capacitación sobre Presupuesto Basado en Resultados (PBR)
- Procesos de acreditación en proceso
- Construcción de carpeta CIFRHS

Además, con relación al ejercicio de planeación estratégica se están diseñando programas y planes que darán atención a las acciones de gran relevancia durante la gestión.



Vinculación



**TERCER INFORME
DE ACTIVIDADES**

**ESCUINAPA, SINALOA
AGOSTO, 2022**

VINCULACIÓN

El trabajo continuo en la interacción de la Universidad Tecnológica de Escuinapa con su entorno económico, social, gubernamental y educativo en la región sur de Sinaloa y norte de Nayarit, así como las colaboraciones fuera de esta zona de influencia, también los convenios con instituciones internacionales, derivarán en una formación pertinente e integral de nuestros estudiantes.

Las estadías profesionales son parte esencial de la calidad educativa de nuestros egresados, sin dejar de lado la educación continua que puede ofrecer la universidad entre cursos, capacitaciones y servicios, buscando la actualización de nuestros estudiantes, docentes y egresados, preferentemente. Lo anterior, complementándolo con una bolsa de trabajo en seguimiento de nuestros egresados en posicionarse en el sector productivo y de salud.

Fomentar la cultura emprendedora de los estudiantes es un compromiso de la institución, como lo es también el trabajo comunitario, principalmente, en las zonas marginadas de la zona de influencia.

A continuación, se presentan por categoría las actividades que se realizaron durante el primer trimestre del presente año.

Estadías profesionales

En el mes de abril se culminó el período de estadías de los estudiantes de nivel licenciatura e ingeniería, por lo que se estuvo recibiendo la Carta de Liberación de Estadías, así como solicitando al egresado la evaluación de satisfacción de la atención, servicios y preparación académica que recibieron a lo largo de permanencia en la universidad, lo último con la finalidad de cumplir con el indicador número 7 de la evaluación institucional, además de buscar como institución la mejora continua. En este período culminaron sus estadías 114 profesionistas: 44 de la Ing. en Mantenimiento Industrial, 33 de la Ing. en Agricultura Sustentable y Protegida, 14 de la Lic. en Gastronomía, 11 de la Ing. en Procesos Bioalimentarios, y de las Licenciaturas en Gestión y Desarrollo Turístico, así como de Desarrollo y Gestión de Software, fueron 7 y 5, respectivamente.

Curso de inducción a la estadía profesional



Por otra parte, se realizó curso de inducción para la realización de estadías profesionales a 125 estudiantes próximos a realizarlas en el período mayo-agosto del nivel técnico superior universitario.

Vinculación

Por consiguiente, se estuvo coadyuvando con las coordinaciones de carrera para la entrega de la Carta de Presentación a los estudiantes y así pudieran iniciar su estadía en las empresas asignadas. La información por programa educativo se presenta en la siguiente tabla:

| Programa educativo | Total, de alumnos en estadía | Estadía en el estado | Estadía fuera de Sinaloa |
|-------------------------------------|------------------------------|----------------------|--------------------------|
| Agricultura Sustentable y Protegida | 26 | 26 | 0 |
| Mantenimiento Industrial | 28 | 28 | 0 |
| Gastronomía | 18 | 16 | 2 |
| Procesos Bioalimentarios | 16 | 16 | 0 |
| Gestión y Desarrollo Turístico | 11 | 2 | 9 |
| Desarrollo y Gestión de Software | 12 | 12 | 0 |
| Mecatrónica | 14 | 14 | 0 |

Conferencia sobre proyecto de investigación

El investigador de nuestra universidad Dr. Guillermo Galindo, fue invitado al aula a presentar a los estudiantes del tercer cuatrimestre de la carrera de Agricultura Sustentable y Protegida, el primer avance de su proyecto de investigación Policultivo de Tilapia, Lobina, Carpa de Agua Dulce en Estanques Artesanales y Alimentada con Plantas Acuáticas y Terrestres, Previamente Fermentadas.



Visitas

Visita de la diputada local

Se gestionó la visita de la diputada Rosario Sarabia a las instalaciones de la universidad, con el objetivo de ofrecer un recorrido por el campus y charlar sobre las fortalezas y debilidades con que cuenta nuestra institución.



Emprendimiento

Exposición de proyectos

Los estudiantes de quinto y octavo cuatrimestre de la carrera de Procesos Bioalimentarios, presentaron ante directores de Desarrollo Económico de los municipios de Escuinapa y El Rosario, así como también de emprendedoras en productos alimenticios, los proyectos que desarrollaron durante el cuatrimestre, lo anterior con la finalidad de mostrar los productos de calidad que elaboran y la pertinencia de los mismos, siendo el Departamento de Vinculación quien organiza este tipo de eventos con la colaboración de la coordinación de la carrera en cuestión.



Conferencia sobre emprendimiento



Por otra parte, docentes y alumnos de la carrera de Gestión y Desarrollo Turístico asistieron al Taller “Estandarización de Procesos”, impartido por la Subsecretaría de Proyectos y Emprendimiento, Innovación de Gestión Empresarial de la Secretaría de Economía del estado de Sinaloa, con el fin de contribuir a la calidad, la productividad a favor del desarrollo de nuestra región.

Eventos

Celebración cultural

Por otra parte, se asistió a la celebración del “mitote”, de la cultura tepehuana en la comunidad indígena del Trébol I, donde se solicitó el acompañamiento de docentes y alumnos de la carrera de Gestión y Desarrollo Turístico como parte de las acciones que la institución está realizando de colaborar en la preservación de la cultura y tradiciones en la zona de influencia.



Vinculación

Mesa de trabajo en comunidad indígena



Además, como parte de la preservación que anteriormente se mencionó, se participó en un recorrido y mesa de trabajo en la comunidad del Trébol I, para aprender de los pueblos originarios donde estuvieron presentes diputados y diputadas del congreso de Sinaloa, así como integrantes de la Comisión de la Atención de las Comunidades Indígenas del estado en mención, por parte de UTEsc estuvieron docentes de la carrera de Gestión y Desarrollo Turístico y Procesos Bioalimentarios, y personal del departamento de vinculación.

Recorrido por las marismas nacionales

Por otra parte, se realizó la gestión con cooperativas de la comunidad de Palmillas, Escuinapa, con la finalidad de dar un recorrido por las marismas de la indicada zona para realizar un inventario de la flora, fauna y demás recursos naturales, identificando el potencial turístico para apoyar a los cooperativistas de la zona. A tal recorrido asistió el personal del Departamento de Vinculación, el rector de la universidad, cooperativistas pesqueros, así como docentes y estudiantes de la carrera de Gestión y Desarrollo Turístico.



Actividades comunitarias

También como parte del compromiso social con las comunidades rurales, se trabajó en equipo con la Subdirección Académica, en apoyo a personas de tales comunidades, llevando Jornadas de Salud del Adulto Mayor en Tecualilla y el Trébol I, con la participación de estudiantes y docentes de la carrera de Enfermería teniendo el objetivo de informar y sensibilizar a la población sobre derechos, dignidad, envejecimiento saludable y el respeto a personas adultas mayores, en ambas comunidades se brindó consulta médica, entrega de folletos entre otros servicios básicos.



Vinculación

Presentación de libro

Se asistió a la presentación del libro “Muertes Impunes”, siendo el autor del libro el Dr. Efraín Rangel, profesor investigador de la Universidad Autónoma de Chihuahua campus Ciudad Juárez, en el mismo evento el escritor disertó una conferencia titulada “Chamet: Región Sagrada de los Muertos”.



Diplomado de artículos científicos



Por otra parte, en trabajo colaborativo con el Centro de Investigación se dio inicio al Diplomado de Herramientas para realizar Artículos Científicos, donde se inscribieron 12 docentes, que constará de 10 sábados con un horario de 9 am a 1 pm.

Participación en medios locales

Se participó en medios locales para charlar sobre las actividades principales que realiza el departamento de vinculación, especialmente el tema de estadías profesionales, convenios importantes, el fomento en la cultura emprendedora, haciendo énfasis en el nuevo proyecto de servicio comunitario en la zona de influencia.



Capacitación



En lo que respecta a capacitación, por parte de la Dirección General de Universidades Tecnológicas y Politécnicas, se tuvo una actualización en lo que respecta al área de vinculación en seguimiento de egresados, estadías profesionales y servicio social así también en consejos sociales, de vinculación y pertinencia.

Vinculación

Siendo el Lic. Gregorio Ramírez Vicente el moderador de la jornada de capacitación que se realizó vía virtual el día 15 de junio, de 9 am a 4 pm, siendo labores de DGUTyP en mejora continua de los procesos en vinculación.

Sesión de trabajo para la integración de patronato institucional



Por otro lado, se indicó por parte de rectoría formar el patronato de la Universidad, haciendo propuesta de miembros que pudiesen conformarlo, se realizaron dos reuniones informativas con personas del sector productivo y social, teniendo buena aceptación por los asistentes. Se enlistaron a los prospectos para que, en la próxima reunión de Consejo Directivo, el rector presente la propuesta buscando su

aprobación. El objetivo principal del patronato es la obtención de recursos adicionales necesarios para el funcionamiento de la universidad.

Bolsa de trabajo

Se recibieron cerca de 30 vacantes de empresas como Prinsa, Go Wireless, Cultivares, Empaque La Pedregosa, VG-MAK, Grupo EXO y Port to port immigration services que se publicaron en la página web y redes sociales. Hay oportunidades de mejora en las que se está trabajando, ya que para la universidad es de inmediata relevancia apoyar en que nuestros egresados se incorporen al sector productivo y público.



Vinculación



Promoción

Previo a la aplicación del examen de ingreso, se realizaron acciones de promoción en los bachilleratos de influencia, con la finalidad de incrementar la matrícula para el próximo ciclo escolar.

Entre las acciones emprendidas para esta temporada estuvieron: visitas a preparatorias, firmas de convenios de colaboración, visitas guiadas a talleres y laboratorios, colocación y difusión de material promocional.

Visita de instalaciones por estudiantes de preparatoria

Para el mes de junio se logró llegar a un total de 869 estudiantes, quienes han conocido las bondades de estudiar en los diferentes programas de estudio de la Universidad Tecnológica de Escuinapa.

En total se visitaron 24 bachilleratos de los municipios de Acaponeta, Tecuala, San Felipe, en Nayarit y de Escuinapa, El Rosario, Concordia y Mazatlán.



Sumada a estas acciones en el marco de las celebraciones por el día del estudiante se participó en una muestra educativa, organizada por el H. Ayuntamiento de Escuinapa, en donde se promovieron los diversos programas educativos.

De igual manera se tuvo presencia en el desfile de las Tradicionales Fiestas del Mar de las Cabras y festejos del Día del Marino en la cabecera municipal y Teacapán, respectivamente.

Así mismo se realizaron jornadas en las comunidades de influencia para la pega de poster y visitas personalizadas a aspirantes.

Deporte

Para la Universidad Tecnológica de Escuinapa, la formación integral de nuestros estudiantes es de suma importancia, complementa la formación académica y refuerza la parte social de nuestros alumnos logrando con ello convertir en egresados que se desenvuelven con éxito en las diferentes áreas del mercado laboral.

Torneo de basquetbol



En el mes de mayo el equipo de basquetbol representativo de la Universidad, integrado por docentes y administrativos concluyó su participación en el Torneo de Trabajadores organizado por el H. Ayuntamiento de Escuinapa, en donde se colocó como subcampeón. Por su parte la selección de basquetbol varonil de estudiantes, participó en el Torneo de Segunda Fuerza Municipal.

Torneo varonil de voleibol

La selección de voleibol varonil, de igual manera participó en el Torneo de Segunda Fuerza organizada por el H. Ayuntamiento de Escuinapa.



Torneos internos de futbol y basquetbol



En el mes de mayo se celebró el torneo Interprepas UTESC 2022 de Futbol y Basquetbol en los que participaron 5 bachilleratos de Escuinapa, Isla del Bosque y Teacapán.

Rally

Como parte de las actividades organizadas por las celebraciones del Día del Técnico Superior Universitario, se llevó a cabo en coordinación con la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico, el Rally Xtreme UTEC 2022, en donde 23 equipos se disputaron el primer lugar, superando 17 pruebas físicas.





TERCER INFORME DE ACTIVIDADES

ESCUINAPA, SINALOA
AGOSTO, 2022