



CUARTO INFORME DE ACTIVIDADES - 2023 -

L.

ESCUINAPA, SINALOA
ENERO, 2024



CUARTO INFORME
DE ACTIVIDADES
- 2023 -

Directorio

ESCUINAPA, SINALOA
ENERO, 2024

DIRECTORIO

PRESIDENTA	LIC. GRACIELA DOMÍNGUEZ NAVA SECRETARIA DE EDUCACIÓN PÚBLICA Y CULTURA (VOZ Y VOTO)
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO ESTATAL	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 RAMIRÉZ ZEPEDA SECRETARIA DE TRANSPARENCIA Y RENDICIÓN DE CUENTAS (VOZ Y VOTO)
REPRESENTANTE ADMINISTRATIVA DEL GOBIERNO FEDERAL	MTRA. MARLENNE JOHVANA MENDOZA GONZÁLEZ DIRECTORA GENERAL DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES TECNOLÓGICAS Y POLITÉCNICAS (VOZ Y VOTO)
REPRESENTANTE ADMINISTRATIVA DEL GOBIERNO FEDERAL	LIC. MIRIAM CONSUELO NAVA MÍLLER TITULAR DE ENLACE EDUCATIVO EN EL ESTADO DE SINALOA. (VOZ Y VOTO)
REPRESENTANTE DEL GOBIERNO MUNICIPAL	C. BLANCA ESTHELA GARCÍA SÁNCHEZ PRESIDENTA MUNICIPAL DE ESCUINAPA (VOZ Y VOTO)

REPRESENTANTE DEL SECTOR
SOCIAL

DR. ARTURO RIZO LÓPEZ
SOCIO ACTIVO DEL CLUB DE LEONES
ESCUINAPA FUNDADOR A.C.
(VOZ Y VOTO)

REPRESENTANTE DEL SECTOR
PRODUCTIVO

**LIC. BONIFACIO BUSTAMANTE
HERNÁNDEZ**
DIRECTOR GENERAL EN ROBERTO'S
MANGOS
(VOZ Y VOTO)

REPRESENTANTE DEL SECTOR
PRODUCTIVO

**ING. TOBÍAS RICARDO LOZANO
SOLORZA**
DIRECTOR DE INNOVACIÓN Y
TECNOLOGÍA DE REFRESCOS EL
MANANTIAL
(VOZ Y VOTO)

SECRETARIA TÉCNICA

**LIC. MARCELA ADRIANA QUIÑÓNEZ
CALDERÓN**
DIRECTORA DE ORGANISMOS
SECTORIZADOS
(VOZ)

INVITADO

MTRO. ENRIQUE INZUNZA CÁZAREZ
SECRETARIO GENERAL DE GOBIERNO
(VOZ)

RECTOR

**DR. JUAN MANUEL MENDOZA
GUERRERO**
(VOZ)

ÍNDICE

CONTROL ESCOLAR	2
DIRECCIÓN ACADÉMICA	9
TUTORÍAS	16
BIBLIOTECA	24
CENTRO DE IDIOMAS	27
PROGRAMAS EDUCATIVOS	31
AGRICULTURA SUSTENTABLE Y PROTEGIDA	31
DESARROLLO Y GESTIÓN DE SOFTWARE	36
ENFERMERÍA	38
GASTRONOMÍA	41
GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO	46
MANTENIMIENTO INDUSTRIAL	52
MECATRÓNICA	54
PROCESOS BIOALIMENTARIOS	60
ADMINISTRACIÓN	67
JURÍDICO	67
RECURSOS HUMANOS	70
REDES Y TECNOLOGÍA	71
UNIDAD DE TRANSPARENCIA	74
COMUNICACIÓN SOCIAL	81
INFRAESTRUCTURA Y PLANEACIÓN	84
VINCULACIÓN	91



CUARTO INFORME
DE ACTIVIDADES
- 2023 -

Mensaje del Rector

ESCUINAPA, SINALOA
ENERO, 2024

Tienen en sus manos el cuarto informe académico de la Universidad Tecnológica de Escuinapa. El trimestre del informe abarca lo realizado de octubre a diciembre de 2023. 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 orientadas por la Misión que las determina y la Visión que las 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 gestión de esta administración se ha propuesto, como ejes fundamentales, elevar la calidad académica y ampliar la inclusión. Por ello, se han implementado estrategias y metas acordes a las políticas sectoriales para llevar a buen puerto esta tarea. También, somos partícipes de la gobernabilidad, la transparencia y la rendición de cuentas, prácticas inherentes al actuar de los tres niveles de gobierno.

Este informe contiene los avances del quehacer académico institucional y se da seguimiento a los indicadores estratégicos que forman parte del Programa Institucional de Desarrollo 2022-2027. Uno de estos avances tiene que ver con el compromiso institucional, a través de las y los encargados de los programas educativos, de continuar con los procesos de acreditación de las carreras. Al día de hoy, son 6 los programas educativos que han sido evaluados y acreditados.

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 durante sus horas de descanso. La infraestructura es necesaria para el desarrollo de los técnicos y profesionales de las diversas carreras 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 GUERRERO



CUARTO INFORME
DE ACTIVIDADES
- 2023 -

Control Escolar

ESCUINAPA, SINALOA
ENERO, 2024

CONTROL ESCOLAR

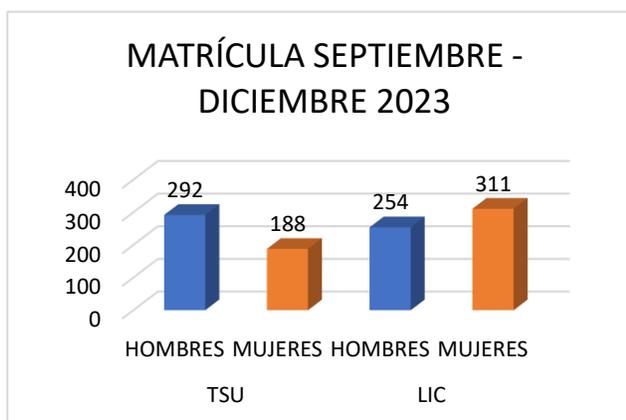
Alumnos

En este apartado se muestra la información de la matrícula en cuanto a inscritos, reprobación, aprovechamiento académico, egreso y eficiencia terminal. 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 septiembre - diciembre 2023 con 1045 estudiantes: 480 para nivel TSU y 565 para licenciatura.



En la siguiente tabla se muestra 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	73	24	40	29	35	14	24	6			245
Enfermería	21	61	8	40	14	50	9	31	10	37	281
Gastronomía	19	21	12	29	3	7	6	12			109
Mantenimiento	40	7	38	2	35	1	23	5			151
Mecatrónica	14	3	9	5	13	1	10	1			56
Procesos	2	18	1	11	2	12	7	9			62
Tecnologías	17	7	19	6	23	4	7	3			86
Turismo	6	12	2	14	2	9	2	8			55
Total	192	153	129	136	127	98	88	75	10	37	1045

Aprovechamiento académico

A continuación, se presenta el aprovechamiento académico del cuatrimestre que concluyó en el mes de diciembre.

Programa educativo	Promedio
Técnico superior universitario en procesos alimentarios.	9.6
Técnico superior universitario en gastronomía.	9.16
Técnico superior universitario en turismo, área de desarrollo de productos alternativos.	9.10
Técnico superior universitario en tecnologías de la información, área desarrollo de software multiplataforma.	9.05
Técnico superior universitario en mantenimiento, área instalaciones.	8.93
Técnico superior universitario en mecatrónica área automatización.	8.88
Técnico superior universitario en agricultura sustentable y protegida.	8.82

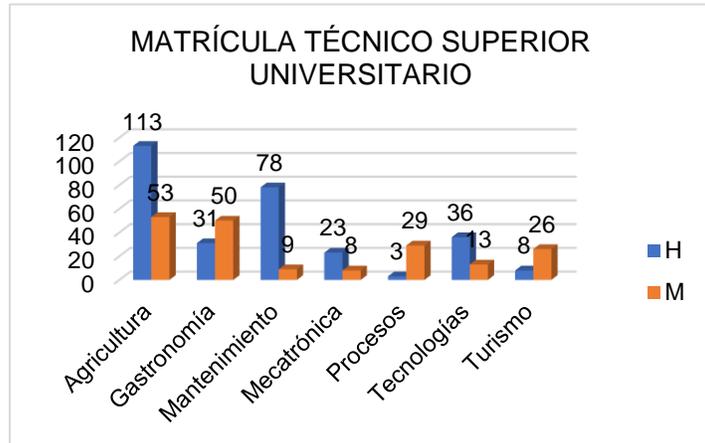
Programa educativo	Promedio
Ingeniería en desarrollo y gestión de software.	9.59
Ingeniería en mecatrónica.	9.48
Ingeniería en procesos bioalimentarios.	9.45
Licenciatura en gastronomía.	9.16
Ingeniería en mantenimiento industrial.	9.01
Ingeniería en agricultura sustentable y protegida.	8.96
Licenciatura en gestión y desarrollo turístico.	9.58
Licenciatura en enfermería.	8.90

Equidad

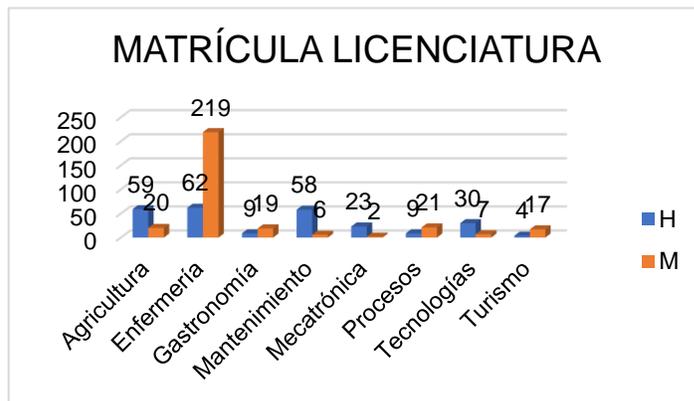
La distribución de la matrícula por nivel educativo se dio de la siguiente manera:

Técnico superior universitario

El sexo que predominó en la matrícula de septiembre - diciembre fueron los hombres con un total de 292 y 188 mujeres. El nivel TSU aportó el 46% de la matrícula total del cuatrimestre.



Licenciaturas e ingenierías



El sexo que predominó en la matrícula de licenciaturas e ingenierías fue el femenino con 311 y para el sexo masculino 254. Este nivel educativo aportó el 54% de la matrícula total del cuatrimestre.

Estudiantes por tipo de discapacidad

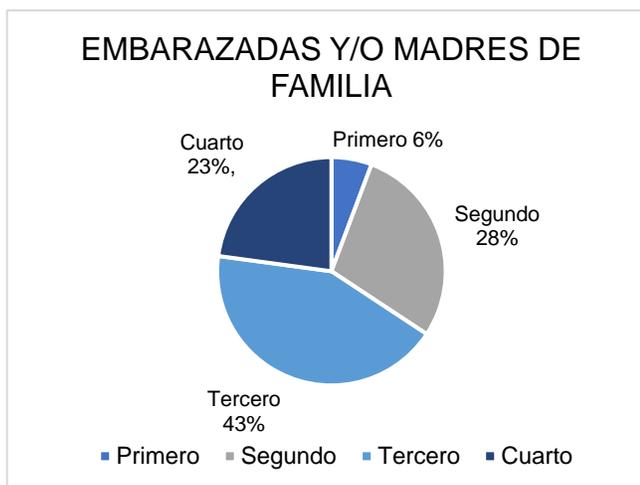
Para el cuatrimestre que dio inicio en el mes de septiembre, en el nivel de TSU, en las carreras de Tecnologías de la Información y de Gastronomía, dos estudiantes tienen discapacidad auditiva, ambos de primer cuatrimestre. En la carrera de Agricultura, dos estudiantes de primer cuatrimestre tienen discapacidad de baja visión, al igual que seis más de cuarto cuatrimestre. En la misma, tres estudiantes de primer cuatrimestre tienen discapacidad de ceguera. Tres estudiantes más de primer cuatrimestre de agricultura tienen discapacidad intelectual y un estudiante más de la misma carrera tiene discapacidad psicosocial.

Para el nivel de ingeniería y licenciatura un estudiante de séptimo cuatrimestre de la Ingeniería en Agricultura tiene discapacidad intelectual, uno más del décimo cuatrimestre tiene discapacidad de baja visión y uno más con ceguera. Por último, en la carrera de Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico un estudiante de séptimo cuatrimestre presenta discapacidad psicosocial.

Estudiantes embarazadas y/o madres de familia

Durante este trimestre se tuvieron 5 estudiantes embarazadas y 30 madres de familia, lo anterior equivale al 3.3% de la matrícula total, todas ellas se encuentran becasas con descuento en colegiatura en la Universidad.

A continuación, en la gráfica se clasificaron las estudiantes embarazadas y/o madres de familia por ciclo, se destaca que este factor predominó en el nivel de lic/ing con 66% (tercero y cuarto año).



Egreso y titulación

Las tablas que se presentan a continuación son el reflejo histórico que ha tenido la Universidad tanto en el nivel técnico superior universitario y licenciatura correspondiente al ingreso, egreso, titulación y eficiencia terminal por cohorte generacional.

Técnico superior universitario

Generación	Mes y año de ingreso	Mes y año de egreso	Ingreso	Egresados			Titulados registrados en DGP (Dirección General de Profesiones)			% Titulación respecto al egreso	% Titulación respecto al ingreso	Eficiencia terminal
				H	M	TOTAL	H	M	TOTAL			
Primera Generación	sep-12	ago-14	119	46	21	67	44	17	61	91%	51%	56%
Segunda Generación	sep-13	ago-15	193	63	52	115	57	44	101	88%	52%	59%
Tercera Generación	sep-14	ago-16	272	92	54	146	89	54	143	98%	52%	53%
Cuarta Generación	sep-15	ago-17	423	106	107	213	106	103	209	98%	50%	50%
Quinta Generación	sep-16	ago-18	423	112	120	232	108	118	226	97%	53%	54%
Sexta Generación	sep-17	ago-19	342	110	105	215	107	103	210	98%	61%	62%
Séptima Generación	sep-18	ago-20	202	98	45	143	85	41	126	88%	62%	70%

Control Escolar

Octava Generación	sep-19	ago-21	231	81	42	123	62	36	120	80%	21%	53%
Novena Generación	sep-20	ago-22	228	78	42	120	78	42	120	100%	53%	53%
Décima Generación	sep-21	ago-23	338	113	45	158	113	45	158	100%	64%	64%
TOTAL			2771	899	633	1532	849	603	1474	94%	52%	57%

La eficiencia terminal en el nivel técnico superior universitario durante las dos últimas generaciones se vio afectada en gran medida por la pandemia COVID-19; en la actualidad se desarrollaron diversas estrategias para diversificar y retener a la matrícula institucional. Se espera que estas acciones se vean reflejadas en la eficiencia terminal de las próximas generaciones.

Licenciatura e ingeniería

Generación	Mes y año de ingreso	Mes y año de egreso	Ingreso	Egresados			Titulados registrados en DGP (Dirección General de Profesiones)			% Titulación respecto al egreso	% Titulación respecto al ingreso	Eficiencia terminal
				H	M	TOTAL	H	M	TOTAL			
Primera Generación	sep-14	abr-16	71	43	21	64	38	16	54	84%	76%	90%
Segunda Generación	sep-15	abr-17	117	53	45	98	48	37	85	87%	73%	84%
Tercera Generación	sep-16	abr-18	151	78	48	126	58	36	94	75%	62%	83%
Cuarta Generación	sep-17	abr-19	146	75	47	122	71	42	113	93%	77%	84%
Primera Generación Enfermería	sep-17	ene-20	73	12	53	65	12	51	63	96%	86%	89%
Quinta Generación	Sep-18	abr-20	160	104	47	151	99	43	142	94%	89%	94%
Segunda Generación Enfermería	Sept-18	Ene-21	74	15	60	75	13	58	71	94%	96%	101%
Sexta generación	Sept-19	Abr – 21	150	84	43	127	80	41	121	95%	81%	85%
Tercera Generación Enfermería	Sept-20	Abr-22	73	13	53	68	13	55	68	100%	93%	93%
Séptima generación	Sept-19	Ene-22	144	38	76	114	35	74	111	96%	77%	79%
Cuarta generación de Enfermería	Sept-18	Ene-23	60	9	27	36	9	27	36	100%	60%	60%

Control Escolar

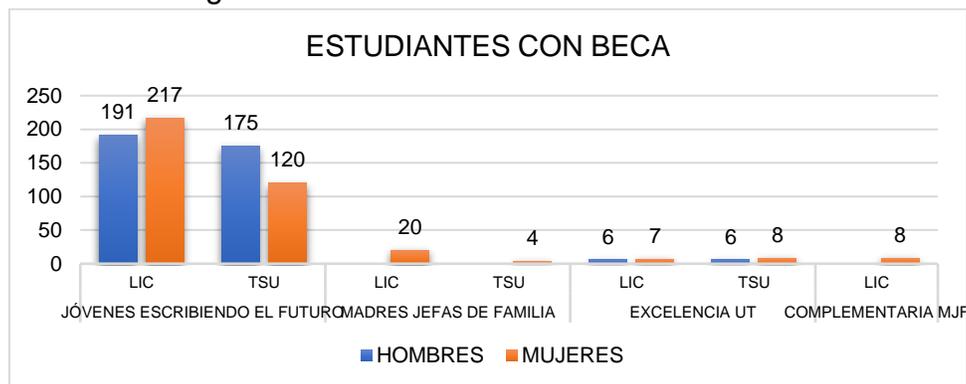
Octava generación	Sept-21	Abr-23	138	76	37	113	76	37	113	100%	81%	81%
TOTAL			1357	600	557	1159	552	517	1071	93%	79%	85%

Las tablas anteriores son la base de datos que está en constante actualización, por lo que los números que se presentaron con relación al porcentaje de titulación pueden variar en los próximos períodos.

BECAS

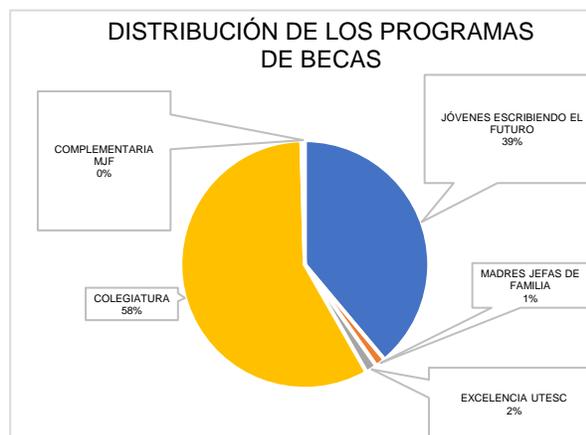
En la siguiente tabla se presenta la relación de estudiantes beneficiados de becas federales y universitaria; la matrícula corresponde a la del periodo octubre-diciembre. Se hace referencia de que existen estudiantes de la institución beneficiados con hasta dos programas de becas.

El cien por ciento de los estudiantes de la institución gozan con beca en el programa de descuento en colegiatura o excelencia con el 40% de descuento o más.



La cantidad de becas activas es de 1,807, con 703 para el programa Jóvenes Escribiendo el Futuro, 24 Madres Jefas de Familia, 27 de Excelencia UT y 1045 con descuento de colegiatura del 40% o más.

Derivado de lo anterior, se trabaja día a día en la gestión de apoyos para minimizar el impacto en el abandono escolar. Predominando hasta el momento en su mayoría los hombres quienes reciben algún programa de apoyo en este período con un porcentaje del 51%.





CUARTO INFORME
DE ACTIVIDADES
- 2023 -

Dirección Académica

ESCUINAPA, SINALOA
ENERO, 2024

DIRECCIÓN ACADÉMICA

Docentes

Durante el periodo septiembre - diciembre de 2023, la Universidad Tecnológica de Escuinapa contaba con una planta docente de 70 maestros:

Por grado académico, género, edad, experiencia laboral y académica

Docentes por género			Nivel de estudios de los docentes							
			Licenciatura		Especialidad		Maestría		Doctorado	
H	M	TOTAL	H	M	H	M	H	M	H	M
37	33	70	24	20	3	3	6	10	3	3

EXPERIENCIA DOCENTE			
SIN EXPERIENCIA	DE 1 A 4 AÑOS	DE 5 A 10 AÑOS	MÁS DE 10 AÑOS
3	34	15	18

EXPERIENCIA LABORAL			
SIN EXPERIENCIA	DE 1 A 4 AÑOS	DE 5 A 10 AÑOS	MÁS DE 10 AÑOS
1	21	30	18

PTC		Perfil PRODEP		SNI		CONFÍE	
H	M	H	M	H	M	H	M
2	1	1	1	3	3	3	4

Evaluación Docentes septiembre - diciembre 2023

A continuación, se presentan los resultados de la evaluación docente por profesor y programa educativo. Dicha evaluación consiste en tres etapas: los estudiantes evalúan a las y los docentes; a su vez los docentes a las y los coordinadores carrera y finalmente, las y los encargados del programa a sus docentes.

Agricultura

Nombre	Promedio Evaluación
Lizárraga Crespo José Roberto	79.74
Bruno Fiscal Carlos	79.25
Mancinas Ramírez María de los Ángeles	76.18
Elsa Beatriz Osuna Beltrán	75.65
Martínez García Monserrat Abigail	73.67
Santoyo Juárez Juan Alberto	71.67
Bojórquez Pérez Luis Alberto	71.62
Omar Jiménez Pérez	62.17
Reynaga Castro Lorena	60.03
Jesús Antonio Toledo Resendez	58.66
Ángel Eugenio Martínez Rodríguez	57.12
Geovanni Anatael Leyva Escalante	14.60
Raúl Guadalupe Belmonte González	11.42

Desarrollo y Gestión de Software

Nombre	Promedio Evaluación
Salcido Aguilar Jesús Manuel	81.76
Carrillo Casillas Elizabeth Guadalupe	79.71
Rendón Quevedo Eunice Bernardina	77.90
De la Paz Ramos Jorge Luis	75.73
Coral Marialy González Huayra	74.31
Luevano Martínez Melissa	73.52
Estrada Delgado Juan Carlos	72.12
Guzmán Pardo Héctor Saúl	68.75
Luna González Pedro Ernesto	68.09
Moreno Padilla María Guadalupe	67.01

Dirección Académica

Beltrán Robles Tomás	48.90
Sergio Adán Ayala Tirado	43.08

Enfermería

Nombre	Promedio Evaluación
Cortez Bernal Gloria Berenice	91.73
Oliva Raygoza Laura Elena	79.97
Betancourt Ortiz Dora Zelmira	79.52
Moreno Osuna Jesús Alejandro	78.77
Prado Rendón Lizbeth Cristina	74.85
Luevano Martínez Melissa	73.52
Estrada Delgado Juan Carlos	72.12
Trillo Lapizco Laura Daniela	64.93
Christian Alexis Mariscal Altamirano	63.18
Reynaga Castro Lorena	60.03
Cazarez Martínez Edgar Arturo	57.79
Zamudio Hernández Joel Alberto	56.47
López Rodríguez Pioquinto Antonio	55.26
Vejar Garate Aurea Marbella	52.50
Lerma Rosas Karen Idania	51.02
Melgoza Amaya Jesús	43.45

Gastronomía

Nombre	Promedio Evaluación
Vidriales Pang Ramón Aurelio	80.34
Mancinas Ramírez María de los Ángeles	76.18
Aguilar Toledo Oscar Leonel	68.22
Alejandra Rendón Silva	67.23
Trillo Lapizco Laura Daniela	64.93

Dirección Académica

López Rodríguez Pioquinto Antonio	55.26
Contreras Loera Marcela Rebeca	54.59
Beltrán Robles Tomás	48.90
Mendoza Delgado Greis Carolina	47.73

Gestión y Desarrollo Turístico

Nombre	Promedio Evaluación
Ana Gabriela Alvarado Osuna	91.06
Marta Midory Partida Osako	79.12
María de los Ángeles Mancinas Ramírez	76.18
Melissa Luevano Martínez	73.52
Nora Karina Guzmán Vázquez	70.26
Perla Sughey Barrón Gámez	68.22
Joel Alberto Zamudio Hernández	56.47
Marcela Rebeca Contreras Loera	54.59
Diana Arely Ramos de la Torre	52.15
Tomás Beltrán Robles	48.90
José Ignacio Contreras Medina	48.18

Mantenimiento

Nombre	Promedio Evaluación
Ana Gabriela Alvarado Osuna	91.06
Andrés Jasso Carabantes	82.59
Ramón Aurelio Vidríales Pang	80.34
José Roberto Lizárraga Crespo	79.74
Jesús Antonio Osuna Hernández	78.75
Luis Fernando Cortes Bracho	78.64
Irving de Jesús Ramírez Domínguez	76.18
Karina Elizabeth Corona Martínez	74.11

Dirección Académica

Fátima Guadalupe Morales Altamirano	69.04
Francisco Javier Almontes Ávila	62.33
Roberto Gastelum Jamit	61.37
Helio de Jesús Guerrero Núñez	55.79
Jorge Geovani Saucedo Zúñiga	49.70
Tomás Beltrán Robles	48.90

Mecatrónica

Nombre	Promedio Evaluación
Ramírez Domínguez Irving de Jesús	87.50
Carrillo Casillas Elizabeth Guadalupe	79.71
Osuna Hernández Jesús Antonio	78.75
Rendón Quevedo Eunice Bernardina	77.90
Beltrán Robles Tomás	75.65
Estrada Delgado Juan Carlos	72.12
Balmaceda Valdez Cesar Rufino	69.75
Luna González Pedro Ernesto	68.09
Moreno Padilla María Guadalupe	67.10
Guerrero Núñez Helio de Jesús	55.79

Procesos Bioalimentarios

Nombre	Promedio Evaluación
Ramón Aurelio Vidríales Pang	80.34
Marta Midory Partida Osako	79.12
Eunice Bernardina Rendón Quevedo	77.90
María del Rosario Toledo López	76.10
Montserrat Abigail Martínez García	73.67
Melissa Luevano Martínez	73.52
Nora Karina Guzmán Vázquez	70.26

Dirección Académica

César Rufino Balmaceda Valdez	69.75
María Guadalupe Moreno Padilla	67.72
Elizabeth Margarita Maldonado Sarmiento	65.72

Coordinadores de Carrera

Nombre	Promedio Evaluación
Ana Gabriela Alvarado Osuna	91.06
Lucila Jazmín Virgen Ceceña	90.33
Andrés Jasso Caravantes	82.59
Daniel Alberto Reyes Guerrero	81.25
Blanca Scarlet Lizárraga Millán	75.73
Tania Elizabeth Ceballos Álvarez	69.75
Omar Francisco Muñoz Ávila	63.18
Bernardo Espinosa Palomeque	59.31
Dulce Briseida Hernández Tirado	40.22

Cursos de capacitación, para formación y actualización

Maestría en Gestión e Innovación en las Organizaciones

Como parte de los compromisos en el Plan Institucional de Desarrollo 2022 – 2027, se estableció la creación de nuevos programas académicos, uno de ellos es la Maestría en Gestión e Innovación en las Organizaciones. Durante el mes de noviembre de 2023 se llevó a cabo el proceso de selección de maestrantes. Las entrevistas a los aspirantes con el comité de selección se realizaron los días 15, 16 y 17 de noviembre, el examen general de conocimientos el 22 de noviembre y el curso propedéutico el 23 de noviembre.



Durante las diferentes etapas estuvo presente el rector de la UTESC, Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero, el subdirector académico, Dr. Carlos Bruno Fiscal y la Coordinadora del programa académico, Dra. Tania Elizabeth Ceballos Álvarez.



En el curso de propedéutico del primer programa de posgrado de esta casa de estudios, dio la bienvenida y presentación del orden del día la Dra. Tania Elizabeth Ceballos Álvarez. Primero se presentó el modelo educativo del subsistema de Universidades Tecnológicas y Politécnicas, reglamento y funcionamiento académico del programa de maestría, por el subdirector académico, Dr. Carlos Bruno Fiscal. Por su parte, la M.C. Karla Marlén García Villela, jefa del Departamento de Vinculación, dio a conocer algunas generalidades del proceso de estadías empresariales.

En un segundo momento, el M.G.T.I. Jorge Luis de la Paz Ramos, jefe de Control Escolar, brindó capacitación en el uso de la plataforma educativa digital y del sistema de control escolar que las y los maestrantes utilizarán durante su formación.

Al cierre de esta actividad, solo resta la entrega de resultados del examen de ingreso, en fecha próxima y el inicio de los trabajos académicos el próximo 12 de enero de 2024. Los resultados se publicaron el 11 de diciembre de 2023, con la aceptación de 16 estudiantes al primer posgrado con sede en Escuinapa.

TUTORÍAS

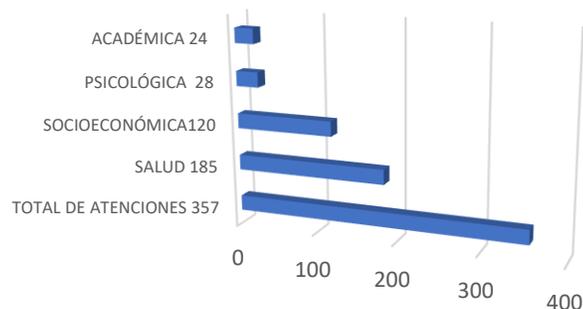
Con el objetivo de contribuir en el fortalecimiento de la Acción Tutorial, a través del acompañamiento oportuno y coadyuvar en la disminución del abandono escolar, durante el trimestre octubre – diciembre 2023, se establecieron diversas estrategias a la problemática particular de las y los estudiantes; efectuando una labor preventiva integral.

Dichas acciones buscaron favorecer la superación académica, estimular 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.

La elección de cada docente asignados a la acción tutorial y la difusión del quehacer tutorial a la comunidad universitaria, las funciones, las actividades, los recursos de intervención y las experiencias en el proceso de acompañamiento fue parte del procedimiento inicial con las y los estudiantes de cada carrera profesional.

La coordinación con las diferentes áreas académicas y administrativas, permitió que esta área cumpliera y avanzara hacia los objetivos de manera eficiente. Por ello, nos es satisfactorio presentar el trabajo y atención efectuada durante el cuarto trimestre de octubre - diciembre 2023, que toma como base los ejes de intervención establecidos en el Programa Institucional de Tutorías (PIT). Fueron, un total de 357 atenciones realizadas en el trimestre octubre - diciembre 2023. 185 atenciones médicas, 144 atenciones académicas y socioeconómicas, 28 atenciones psicopedagógicas, promovidas por el estudiante, docente y/o personal administrativo. Del total de las 357 atenciones, solo fueron 58 canalizadas, por parte de Tutores y Coordinadores de las diferentes carreras universitarias.

Atenciones octubre - diciembre 2023



Actividades recreativas

“Concurso Halloween Door”, actividad enfocada en el conocimiento de la diversidad cultural global, se desarrolló en coordinación con el departamento de Idiomas el día 27 de octubre 2023. Participando los 8 programas educativos.



Canalizaciones internas y externas por aspecto de salud mental y física

En el periodo correspondiente se brindó atención de salud mental y física presencial, a un total de 214 estudiantes (112 mujeres-102 hombres).

En salud mental se atendieron 28 estudiantes, (16 hombres y 12 mujeres); y 2 derivaciones externas.

Salud mental

Carrera	Internas	Externas	H	M	Total
Agricultura	1	/	1	/	1
Enfermería	5	/	3	2	5
Gastronomía	12	/	5	7	12
Software	1	1	2	/	2
Mantenimiento	2	/	2	/	2
Mecatrónica	/	/	/	/	0
Procesos	1	/	/	1	1
Turismo	4	/	1	3	4
General	0	1	1	0	1
C/canalización: 14 estudiantes 8h/6m			total		28

Salud física

En salud física se atendieron 185 estudiantes, (85 hombres y 100mujeres); y 7 derivaciones externas.

Carreras	Cefalea	Infecciones Respiratorias	Gastroenteritis	Gastritis	Colitis	Embarazo	Cólicos Menstruales	Valoración Clínica Externa	Canalización	Revisión De Labs	IVU	Dolor	H	M	TOTAL
Enfermería	9	13	4	2		1	4	2		14		3	20	27	47
Gastronomía		2			3		2		3	15		4	10	19	29
Turismo		3				1				10		1	4	11	15
Mantenimiento	2	5	2		1		1		1	5		2	12	8	20
Mecatrónica	1	1		1				1		1			7	2	9
Procesos				1			3	4	1	2			2	9	11
Software	4	2	1									3	11	7	18
Agricultura	5	17	4	2			4		1	4	1		19	17	36
TOTAL															185

Los casos de problemas de salud física que fueron detectados con síntomas respiratorios, y a través de los estudios clínicos aplicados, se les brindó atención médica y se les dieron indicaciones para tratamiento/resguardo en casa con seguimiento hasta presentar mejoría.

La mayoría de los casos de atención fueron por infecciones respiratorias, cefalea tensional (dolor de cabeza), dismenorrea (cólico menstrual), gastroenteritis, colitis y gastritis (dolor abdominal), heridas por contusiones leves, crisis de ansiedad, otitis (infección en el oído), embarazo.

Canalizaciones del departamento de tutoría por aspecto académico

Durante el trimestre octubre - diciembre 2023, fueron atendidos en el área de tutorías y trabajo social, un total de 144 estudiantes: 24 estudiantes por reprobación, 32 por inasistencia, y 88 estudiantes por situación económica. 47 estudiantes canalizados y 97 estudiantes sin canalización.

Carreras	Reprobación	Económico	Inasistencia	H	M	Canalización	Sin canalización	Total
Enfermería	2	12	3	13	4	4	13	17
Gastronomía	4	23	9	11	25	7	29	36
Turismo	4	12	5	8	13	9	12	21
Mantenimiento	1	8	3	9	3	3	9	12
Mecatrónica	0	7	0	7	0	1	6	7
Procesos	3	1	0	2	2	3	1	4
Software	6	10	5	14	7	10	11	21
Agricultura	4	14	8	16	10	10	16	26
TOTAL	24	88	32	80	64	47	97	144

Total de estudiantes retenidos por tutoría

Todos los ámbitos están diseñados para abordarse con diferentes niveles de profundidad en cada grado y grupo, de acuerdo con las características de las y los estudiantes; el acompañamiento de las y los estudiantes con situación de riesgo es fundamental.

Durante este trimestre, fueron un total de 357 estudiantes que recibieron atención por situaciones vulnerables (académico, socioeconómico, salud física y mental); 67 estudiantes derivados por su tutor/coordinador y 290 estudiantes por detección, sin canalización; de las que se logró retener al 92.7% de estudiantes.

Carrera	Estudiantes canalizados	Estudiantes retenidos		Estudiantes retenidos	H	M
		H	M			
Agricultura	13	12	1	3	3	0
Enfermería	5	1	4	2	1	1
Gastronomía	9	3	6	5	2	3
Mantenimiento	6	5	1	6	5	1
Mecatrónica	5	4	1	5	4	1
Procesos	4	1	3	4	1	3

Dirección Académica

Software	15	12	3	14	12	2
Turismo	10	4	6	10	4	6
TOTAL	67	42	25	49	32	17

Estudiantes con canalización: 67	Estudiantes retenidos con canalización: 49
Estudiantes atendidos sin canalización: 290	Con atención retenidos sin canalización: 282
Total, atendidos: <u>357</u>	Total, retenidos: <u>331</u>

Programa de asesorías

Los programas educativos que llevaron a cabo asesorías extra clase para regularización académica (Mecatrónica y Software) apoyaron a 31 estudiantes en riesgo.

CARRERA	DOCENTE EXTRA CLASE	H	M
Mecatrónica	Electricidad y Magnetismo 1A	5	0
	Física 1A	6	0
	Álgebra Lineal 1A	2	0
	Inglés IV 7A	3	0
	Cálculo Integral 4A	3	0
	Dispositivos Analógicos 4A	4	0
Software	Memoria de estadía 6A	2	0
	Cálculo diferencial 3A	0	1
	Probabilidad y estadística 3A	1	1
	Base de datos de aplicaciones web 3A	2	1
TOTAL		31	

Capacitaciones otorgadas a docentes tutores

El objetivo de las capacitaciones es que se cuente con cierto conocimiento acerca de la atención y participación, y que en su calidad de tutor fortalezca su relación con el grupo y desarrolle mejores estrategias que enriquezcan su acción de tutor.

Dentro de la capacitación de Intervención en Crisis “Primeros Auxilios Psicológicos”, participaron 20 Tutores.

Carrera	2. Proceso de la atención tutorial llenado de informe 10/2023		
		H	m
Agricultura	3	2	1
Enfermería	3	1	2
Gastronomía	3	3	0
Mantenimiento	1	0	1
Mecatrónica	1		1
Procesos	2	1	1
Software	2	1	1
Turismo	2	--	2
Enfermería	3	1	2
TOTAL	20	9	11

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

La aplicación de entrevista a través de un test socioeconómico nos permitió realizar estrategias para disminuir el abandono escolar (descuentos/exoneración de colegiatura); fueron un total de 200 estudiantes que efectuaron la entrevista, participando 101 hombres y 99 mujeres

ENCUESTA “ENTREVISTA SOCIOECONÓMICA” APLICADA ESTUDIANTES DEL 1ER. CUATRIMESTRE DE CADA PROGRAMA EDUCATIVO (07/11/2023) LINK https://forms.gle/4fEVDeJJPV3ZuxBz8			
Carrera	Matrícula	Hombres	Mujeres
Turismo	16	5	11

Dirección Académica

Agricultura	69	31	17
Enfermería	71	16	45
Procesos	20	1	14
Mantenimiento	40	27	3
Software	22	11	6
Mecatrónica	17	9	0
Gastronomía	35	1	3
TOTALES	290	101	99

NOMBRE COMPLETO
16 respuestas



Motivos de abandono escolar

En el trimestre octubre - diciembre 2023, hubo un total de 39 bajas, 7 de ellas, por motivo de incumplimiento de expectativas y 2 por motivo de cambio de institución 1 más por cambio de residencia.

Motivos de abandono	H M		Total	Carrera	H M		Total
Motivos personales	2	4	6	Enfermería	1	5	6
Falta al reglamento escolar	2	0	2	Agricultura	12	1	13
Abandono escolar	0	1	1	Mantenimiento	5	2	7
Cambio de institución	1	1	2	Turismo	1	1	2

Dirección Académica

Problemas económicos	1	1	2	Software	2	0	2
Incumplimiento de expectativas	2	5	7	Gastronomía	2	5	7
Reprobación	13	5	18	Mecatrónica	0	2	2
Cambio de residencia	1	0	1	Procesos	0	0	0
TOTAL	12	14	39	TOTAL	24	16	39

Atenciones psicológicas

Continuando con el cumplimiento de los objetivos de trabajo en la atención psicopedagógica, como parte de la atención integral en las distintas áreas, conformándose los propósitos fundamentales que aporten al mejoramiento de la formación de las y los estudiantes de la Universidad Tecnológica de Escuinapa. Se realizaron un total de 31 atenciones psicológicas, y los motivos de consulta fueron por ansiedad, desinterés, cansancio, desmotivación y HHSS.

Atenciones psicológicas

Carrera	H	M	TOTAL
Agricultura	1	/	1
Enfermería	3	2	5
Gastronomía	5	7	12
Software	3	1	4
Mantenimiento	2	/	2
Mecatrónica	/	/	0
Procesos	/	1	1
Turismo	1	3	6
TOTAL	14	14	31

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE ESCUINAPA
 ATENCIÓN INTEGRAL ESTUDIANTIL - 0185 52-04 691 01 de 201-2023
FORMATO DE CANALIZACIÓN TUTOR
 Fecha: 09/11/23 Carrera: GASTRONOMIA
 Estudiante: CAROLINA GUILLERMO CASQUENA MORALES
 Grado/Grupo: 1B | Edad: 17 | Matrícula: 20220228 | Celular: 695136322
 Domicilio: AVENIDA LA JUVENTUD SN
 Motivo: **REASISTENCIA**
SITUACIÓN ACADÉMICA Problema de: **REASISTENCIA**
 Problema de: **Reprobación / Constantes faltas / No participa** Problema de: **Distancia / Transporte**
COMPORTAMIENTO Problema de: **Reprobación / Constantes faltas / No participa** Problema de: **Enfermedad / Familiar / Personal**
PROBLEMA Y SALUD Problema de: **Reprobación / Constantes faltas / No participa** Problema de: **Enfermedad / Familiar / Personal**
 Problema de: **Reprobación / Constantes faltas / No participa** Problema de: **Enfermedad / Familiar / Personal**
PROBLEMA SOCIOECONÓMICO Problema de: **Reprobación / Constantes faltas / No participa** Problema de: **Enfermedad / Familiar / Personal**
 Problema de: **Reprobación / Constantes faltas / No participa** Problema de: **Enfermedad / Familiar / Personal**
OTROS (especificar): Problema de: **Reprobación / Constantes faltas / No participa** Problema de: **Enfermedad / Familiar / Personal**
 Problema de: **Reprobación / Constantes faltas / No participa** Problema de: **Enfermedad / Familiar / Personal**
CONSEJERÍA
 Se observa que el alumno tiene varias materias reprobadas, su comportamiento es de desinterés y también de poca actitud para entregar tareas, actividades y prácticas en la materia de INFORMÁTICA I y también se observa que tiene las siguientes materias en reprobación:
 • INFORMÁTICA I
 • SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS

Motivos de consulta área psicopedagógica

Carrera	H	M	DESINTERÉS	DESMOTIVACIÓN	ANSIEDAD	HHSS	CANSANCIO	TOTAL	PORCENTAJE
Agricultura	24	7	1	1	1	1	1	1	0.90%
Enfermería	3	2	5	4	5	3	4	5	2.30%
Gastronomía	5	7	10	12	10	12	10	12	11.80%
Software	3	1	2	3	4	2	4	4	5%
Mantenimiento	2	0	2	2	1	1	2	2	1.50%

Mecatrónica	/	/	/	/	/	/	/	0	0%
Procesos	9	7	/	1	1	/	/	1	1.80%
Turismo	1	3	4	4	3	2	3	6	10%

BIBLIOTECA

La biblioteca es un lugar de encuentro y de comunicación que contribuye a mejorar la vida de la comunidad estudiantil. Uno de los motores de cambio del concepto de biblioteca ha sido el paso de un saber enciclopédico, cerrado y unilateral, al saber plural, multilateral, con nuevas tecnologías y disponible para toda la comunidad y al público en general sin distinciones independientemente de cualquier tipo de discapacidad, raza, religión, clase social, etc.

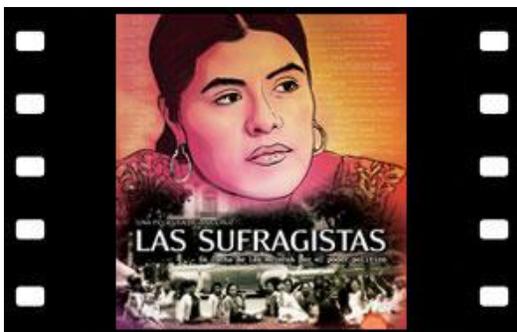
La biblioteca en otro contexto, se visualiza desde una centralización y conservación de ese saber a la expansión y popularización de éste al mayor número posible de personas con el interés de profundizar en el saber del conocimiento, producto sobre todo de la democratización cultural, a la aparición y evolución de estos elementos habría que añadir otros como el aumento del tiempo libre, la igualdad de oportunidades ante el acceso a la cultura, el desarrollo desde luego con el impacto de las redes con acceso a la navegación del internet.

Por otra parte, la lectura ha sido y será la base por excelencia de la biblioteca. Dicha institución se constituye en una plataforma necesaria para conseguir un nivel aceptable de lectores en nuestro entorno, de ahí será centro y objeto de múltiples y diversos proyectos de esta institución producto de la necesidad de potenciar la dimensión de las bibliotecas que son una gran fortaleza en el desarrollo y formación de las y los estudiantes.

En lo que respecta a este trimestre, se llevaron a cabo varias actividades tomando en cuenta algunas fechas conmemorativas y de acuerdo con perspectiva inclusiva, compartiendo experiencias muy gratas en cada uno de los eventos que se realizan, con la participación de docentes, estudiantes, y público en general.

Uno de los eventos como es el cine club donde cada mes se proyecta alguna película o documental con un buen mensaje de acuerdo a algún tema de interés o que los mismos alumnos sugieren o proponen.

El día 17 de octubre, por la conmemoración del sufragio de la mujer y también por el día internacional de las mujeres rurales, se proyectó la película documental "Las sufragistas" historia de una mujer indígena bajo la dirección de Ana cruz.



En el mes de octubre se realizó un audio cuentos y lecturas con diferentes temas de varias leyendas e historias para niñas y niños de preescolar y primaria por el día de Halloween, donde intercambiaron ideas, juegos y manualidades.

La universidad también ha destacado mucho en el ámbito de la investigación; de tal manera que se llevó a cabo, en la biblioteca de esta casa de estudios, la presentación del libro que lleva por título “La vida cotidiana de Fran” relatos de padres y hermana de una persona autista, es un libro que ha conmovido a todo el público en general de la autoría del Dr. Arturo Santamaría Gómez y Alessandra Santamaría López.



Cafés literarios “Expresión Oral y Escrita”



Como actividad concluyente de la asignatura “Expresión oral y escrita”, a cargo de la profesora Lic. Lorena Reynaga, estudiantes de universidad participaron en un ejercicio de lectura colectiva que llevó por título “Café literario”, en las instalaciones de la biblioteca universitaria.

Se leyeron dos títulos editados por la Universidad Tecnológica de Escuinapa: "La bicicleta en Escuinapa, Sinaloa y "El mango en Escuinapa, la fruta que cambió a un pueblo", por estudiantes de agricultura. Al final de cada lectura disfrutaron de un momento bohemio con música y café.

Por último, se anexa el listado de novedades que se adquirieron en diciembre de 2023: bibliografía que solicitó la coordinadora en colaboración con algunos docentes del programa educativo de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico, que serán de gran utilidad para las y los estudiantes que están cursando esta carrera.

Título	Autor	Cantidad
Turismo no convencional	Monterrubio	2
Manual de guías de turismo	Romo Martínez	2
Anteproyectos de investigación turística	Espinosa Castillo	2
Turismo cultural en México. Alcances y perspectivas	Ávila Aldapa,	2
Turismo: metodología para su planificación	Molina E.,	2
Turismo y ecología	Molina E.,	2

Dirección Académica

Política turística en México	Molina E.,	2
Fundamentos de marketing turístico	Acerenza Delgado	2
Marketing estratégico de destinos turísticos	Acerenza Delgado	2
Conceptualización	Acerenza Miguel Ángel	1
Turismo actividad mundial	Oscar De La Torre Pad	1
Turismo de experiencias	José Francisco Doming	1
Turismo rural	Roberto C. Boullon	2
Pueblos mágicos acierto	Francisco Madrid Flor	2
Desarrollo sostenible	Miguel Ángel Acerenza	2
Perfil del recurso humanos	Cesar Ramírez Cavassa	2
Metodología de la investigación	Guillermina Baena Paz	2
Metodología de la investigación	Alfonso Barbosa Moren	2
Metodología y técnicas	Felipe Pardinás	2
Álgebra 4a. Ed. 2019 Ba	Baldor	2
Álgebra	Rosa María Estrada	2
Matemáticas 1	Juan Cuellar Lazaro	2
Probabilidad y Estadística	Eduardo Gutiérrez Gon	2
Probabilidad y Estadística	Elena De Oteyza	1
Probabilidad y Estadística	Samuel Fuenlabrada	2
Los 10 pecados capitales	Philip Kotler	2
El libro de los negocios	Dorling Kindersley	2
Teoría del turismo	Alexandre Panosso Net	2
Filosofía del turismo	Alexandre Panosso Net	2
English for everyone	Varios Autores	2
Gramática inglesa	Haim Diamant	1

CENTRO DE IDIOMAS

Alumnos inscritos por nivel

El Centro de idiomas presentó una matrícula inicial en el cuatrimestre septiembre - diciembre de 78 estudiantes en cuatro niveles diferentes. La distribución de la matrícula de manera porcentual se indica en la tercera columna y, al término del curso en diciembre, se registró el aprovechamiento grupal desglosado en la cuarta columna.

Grupo	Estudiantes	%Matrícula	Aprovechamiento de grupo
Nivel 1 <i>jr</i>	15	19.23	9.57
Nivel 4 <i>jr</i>	20	25.64	7.71
Nivel 1	31	39.74	8.21
Nivel 7	12	15.38	9.58
Total	78	100%	8.76

Aprovechamiento académico en el periodo septiembre - diciembre 2023

Durante el cuatrimestre septiembre - diciembre 2023, esta era la distribución de la matrícula universitaria inscrita a las materias de inglés I, IV, VI, VII y IX y Francés I.

PROGRAMA EDUCATIVO	INGLÉS I	INGLÉS IV	INGLÉS VI	INGLÉS VII	INGLÉS IX	FRANCÉS I	TOTAL
Agricultura Sustentable y Protegida	80	70	48	0	30	0	228
Desarrollo y Gestión de Software	21	25	27	0	10	0	83
Enfermería	71	48	N/A	61	0	0	180
Gastronomía	35	41	8	0	18	41	102
Gestión y Desarrollo Turístico	15	16	11	0	10	16	52
Mantenimiento Industrial	39	39	35	0	28	0	141
Mecatrónica	16	13	14	0	11	0	54
Procesos Bioalimentarios	20	12	14	0	16	0	62
Total	297	264	157	61	123	57	902

De los resultados de los tres parciales, se muestran en la siguiente tabla la cantidad de estudiantes y los alumnos no aprobados en cada periodo parcial.

Estudiantes no aprobados por materia en el cuatrimestre septiembre - diciembre 2023

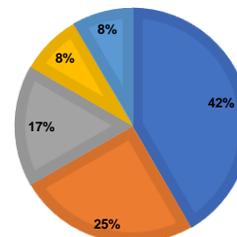
Materia	Estudiantes	No aprobados Parcial 1	% de reprobación	No aprobados Parcial 2	% de reprobación	No aprobados Parcial 3	% de reprobación
Inglés I	297	10	3.37	22	7.41	34	11.45
Inglés IV	264	7	2.65	3	1.14	7	2.65
Inglés VI	157	2	1.27	11	7.01	4	2.55
Inglés VII	61	0	0.00	0	0.00	5	8.20
Inglés IX	123	0	0.00	0	0.00	1	0.81
Francés I	57	1	1.75	1	1.75	0	0.00
TOTAL	902	20	1.51	37	2.88	51	4.28

Al término del cuatrimestre, solo 12 estudiantes requieren proceso de evaluación extraordinaria con un porcentaje de reprobación menor al 2% de estudiantes matriculados en cada materia.

ESTUDIANTES EN EXTRAORDINARIO POR MATERIA

Materia	Estudiantes	% reprobación
Inglés I	5	1.68
Inglés IV	3	1.14
Inglés VI	2	1.27
Inglés VII	1	1.64
Francés I	1	1.75

■ Inglés I ■ Inglés IV ■ Inglés VI ■ Inglés VII ■ Francés I



Estrategias de fortalecimiento del Centro de idiomas

Asesorías de inglés



Durante el cuatrimestre se impartieron sesiones extra clase para regularizar a dos estudiantes: una persona con autismo y una joven que recientemente se convirtió en madre. En este caso se atendieron a jóvenes con bajo desempeño desde la segunda semana del cuatrimestre y uno de ellos aprobó en periodo extraordinario.

Curso de inglés para propósitos específicos

Es el periodo septiembre - diciembre se brindó un curso de inglés para gastronomía para reforzar el vocabulario técnico y especializado del programa educativo. Estas sesiones fueron para un grupo de estudiantes que realizará en enero prácticas en el idioma con los estudiantes del centro de idiomas para acercar las tradiciones culinarias y poner en práctica el idioma.



Concurso de disfraces y decoración de puertas alusivos a Halloween

En el mes de octubre se promovió entre los estudiantes el concurso de decoración de puertas con temática de Halloween para promover la creatividad y el conocimiento de las tradiciones anglosajonas. Durante el recorrido de apreciación de las puertas decoradas, se promovió el uso de la lengua inglesa mediante la presentación breve en inglés sobre lo que representaba la idea general de la decoración y/o sus elementos.



Se destaca que hubo programas educativos que aplicaron sus competencias profesionales para programar, decorar y explicar las decoraciones elegidas en dicha actividad.

Adicional a este concurso, se realizó otro de disfraces para promover la recreación, integración y unión de la población estudiantil. Ambas convocatorias fueron premiadas y disfrutadas por todos los grupos de la universidad y quienes en ella colaboran.



Función de cine en biblioteca

Como parte de las actividades promovidas por el centro de idiomas, en colaboración con el Cine Club universitario, se proyectó una película para cerrar la celebración de "Halloween" dentro de la universidad. Los asistentes gozaron la función y después se realizaron trivias con temática de Halloween y alusivos a la película de la función.



CUARTO INFORME
DE ACTIVIDADES
- 2023 -

Programas Educativos

ESCUINAPA, SINALOA
ENERO, 2024

PROGRAMAS EDUCATIVOS

AGRICULTURA SUSTENTABLE Y PROTEGIDA

Viajes de estudio

Visita al área de los cultivos de jamaica y vid de la empresa “Santa Sirena” y bodega de resguardo y fermentación de licor de jamaica y vid, recorrido al cultivo y molienda de café “Café Cora del Pacifico”



Estudiantes de la ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida realizaron una visita con la finalidad de entender el ciclo de vida de las plantas de jamaica y vid, conocer las prácticas agrícolas utilizadas en el cultivo y cuidado de estas plantas. Además, pudieron observar y comprender el proceso de fermentación utilizado para la producción de licor de jamaica y vino de vid, conociendo las técnicas y métodos específicos de elaboración de licores. Además, conocieron las

variedades de café cultivadas en la región de Tepic, Nayarit y entendieron las condiciones ideales para su crecimiento. Visitaron la planta de molienda para observar el proceso de transformación del grano de café, en producto final y conocer las tecnologías utilizadas para garantizar la calidad de este.

Visita al área de producción de plántulas de hortalizas Distribuidora Hored

Los estudiantes pertenecientes de ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida realizaron una visita al área de producción de plántulas de hortalizas, donde las y los estudiantes pudieron observar las diferentes estructuras protegidas, así mismo, el funcionamiento de éstas. La visita fue dirigida por el M.C. Francisco Fuentes Temblador el cual tiene amplio conocimiento en la producción de plántulas de cultivos como son tomate,



chile, tomatillo y sandia, las cuales se distribuyen en la zona del sur de Sinaloa, además de enviar a los estados de Baja California, Durango, Nayarit. A los estudiantes se les indicó la importancia de la nutrición vegetal y tratamientos de fitosanidad que se deben tomar en cuenta en la producción de plántulas de

excelente calidad. Además, pudieron visitar el área de preparación de diferentes mezclas de sustratos, área de germinación y el área de desarrollo de las plántulas.

Visita a las diferentes áreas de la Expo Agroalimentaria 2023 en la ciudad de Irapuato, Guanajuato



Las y los estudiantes del programa educativo de Agricultura Sustentable y Protegida visitaron las diferentes áreas de la Expo Agroalimentaria 2023 en la ciudad de Irapuato, Guanajuato, la cual es la más importante a nivel nacional, con un alcance internacional que tiene como objetivo promover el desarrollo sostenible del sector agroalimentario y su cadena de valor, donde se expone la innovación tecnológica en el sector agropecuario, dicho evento se realizó del 7 al 10 de noviembre. Los estudiantes fueron acompañados por los docentes Ing. Juan Alberto Santoyo Juárez y Dr. Bernardo Espinosa Palomeque.

Participación en el XIX Congreso Nacional de la Sociedad de Ciencias Hortícolas y V Congreso Internacional de Horticultura (SOMECH)

Como actividad programada en la Semana Estatal del Conocimiento, estudiantes del programa educativo en Agricultura Sustentable y Protegida participaron en el XIX Congreso Nacional de la Sociedad de Ciencias Hortícolas y V Congreso Internacional de Horticultura (SOMECH) para líderes del sector agroalimentario, desarrollado en la ciudad de Mazatlán, Sinaloa.



La SOMECH promueve, divulga e impulsa el desarrollo científico relacionado con las ciencias hortofrutícolas, presentando temas relacionados con las innovaciones científicas y ciencias agrícolas sustentables. Los estudiantes tuvieron la oportunidad de conocer a estudiantes, investigadoras e investigadores de diferentes universidades nacionales y de otras partes del mundo, debido al alcance internacional del evento.

Visita guiada a las instalaciones del Centro Integralmente Planeado Playa Espíritu



Estudiantes del décimo cuatrimestre del programa en Agricultura Sustentable y Protegida realizaron una visita guiada a las instalaciones del Centro Integralmente Planeado Playa Espíritu, con el objetivo de conocer las actividades de conservación que se realizan en el vivero, banco de germoplasma y zonas de reforestación.

Las diferentes áreas vistas fueron: el vivero; con la finalidad de conocer el mantenimiento agronómico, las camas de lombricomposta; para la producción del bioinsumo utilizado en el vivero para la producción de planta silvestres nativas del CIP-Playa Espíritu, al banco de germoplasma; para identificar y comprender la importancia de la flora local y la zona de conservación la cual tiene la finalidad de incrementar y reforestar con plantas nativas. La coordinación de las actividades estuvo a cargo del Programa de Educación y Difusión Ambiental a través de la Bióloga Sindy Monserrat Cortes Echeagaray. Las y los estudiantes fueron acompañados por la M.C. Diana Arely Ramos de la Torre profesora de la Ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida.

Recorrido a las instalaciones de la Agrícola Tomatera Hermanos Gómez

Estudiantes del décimo cuatrimestre del programa en Agricultura Sustentable y Protegida realizaron recorrido a las instalaciones de la agrícola Tomatera Hermanos Gómez. Las y los estudiantes participaron en una conferencia sobre las diferentes actividades realizadas en los sistemas de producción de hortalizas de la agrícola.



Acudieron a las estructuras protegidas tipo malla sombra, con la finalidad de reconocer e identificar los cultivos hortícolas establecidos, así mismo, al área del fertirriego donde pudieron identificar el sistema de riego y el método de preparación de la nutrición para los cultivos. Dentro del grupo de coordinadores de las actividades realizadas en la agrícola, se encontró el egresado de la Ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida Cristo René Rodríguez. Las y los estudiantes fueron acompañados por la M.C. Lucila Jazmín Virgen Ceceña, coordinadora de la

Programas Educativos

Ingeniería en Procesos Bioalimentarios y profesora de la Ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida.

Eventos académicos internos y externos

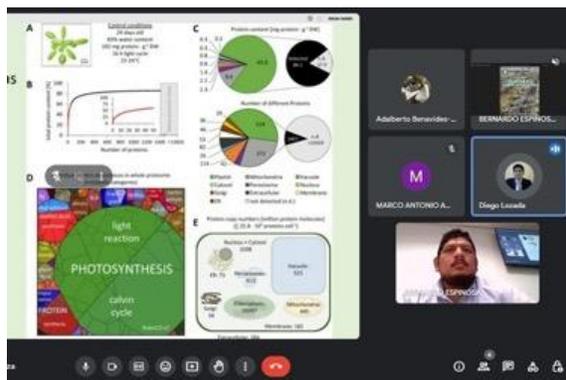
Congreso Nacional del Mango “La gestión del mango, su cultivo, postcosecha e impacto económico y social”



Con el objetivo de conocer las novedades implementadas en el cultivo de mango, las y los estudiantes y docentes de la Ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida participaron en el Congreso Nacional del Mango 2023, desarrollado en las instalaciones de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, en el cual tuvieron la oportunidad de interactuar con los diferentes ejes involucrados en la cadena de producción de mango; desde el sector productivo, sector social y sector gubernamental. Los estudiantes participaron en las diferentes actividades: mesas de trabajo, *stands* y en los talleres que se llevaron a cabo los días 18 y 19 de octubre del 2023.

Conferencia Online: Bioestimulación y estrés en los cultivos

Como actividad programada en la Semana Estatal del Conocimiento, en el auditorio de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, el 16 de noviembre de 2023, se presentó en modalidad virtual, la conferencia “Bioestimulación y estrés en los cultivos”, a cargo del Dr. Adalberto Benavides Mendoza, profesor e investigador del Departamento de Horticultura de la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro. Ante estudiantes de la Ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida, el Dr. Benavides Mendoza, compartió la importancia de la bioestimulación como una de las técnicas que estimulan los procesos fisiológicos de las plantas, promoviendo su crecimiento, desarrollo y resistencia a factores de estrés ambiental, además, se mejora la salud y rendimiento de los cultivos de manera sostenible, sin depender en exceso de fertilizantes sintéticos y plaguicidas.



Conferencia Online: Importancia del fitomejoramiento para la producción agrícola



En el marco de la Semana Estatal del Conocimiento, el MC. José Luis Coyac Rodríguez profesor e investigador de la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro del departamento de Fitomejoramiento y estudiante de doctorado en Biotecnología de Plantas UGA/LANGEBIO CIVESTAV impartió la conferencia “Importancia del fitomejoramiento para la producción agrícola”, a estudiantes de la Ingeniería en

Agricultura Sustentable y Protegida de UTESC, con el objetivo de que sean capaces de crear condiciones y tener un óptimo seguimiento para el mejoramiento tradicional o mejoramiento moderno por medio de técnicas moleculares en los diferentes cultivos agrícolas. Esta actividad fue conducida por el Dr. Bernardo Espinosa Palomeque, coordinador de la Ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida.

Asistencia al taller de escritura científica

Con apoyo de la Coordinación General para el Fomento a la Investigación Científica e Innovación (CONFIE), impartió la Universidad Tecnológica de Escuinapa “Taller de Escritura Científica”, del 4 al 8 de diciembre como responsable técnico, el Dr. Bernardo Espinosa Palomeque adscrito a la coordinación de Agricultura Sustentable y Protegida. Esta capacitación fue posible gracias a que la universidad participó en el proceso de evaluación y selección en la Convocatoria 2023 “Fomento de Actividades Científicas y Tecnológicas” del Fondo Estatal de Apoyo a la Ciencia, Tecnología e Innovación del Estado de Sinaloa (FEACTIS), del que se obtuvo un apoyo para dicha actividad.



DESARROLLO Y GESTIÓN DE SOFTWARE

Eventos académicos internos y externos

Conferencia “Desarrollo en la vida real: “Mi Experiencia”

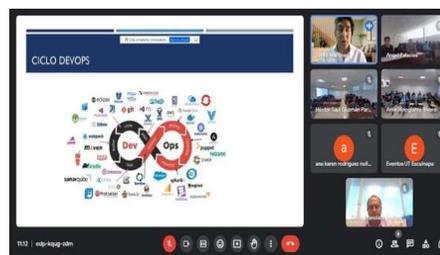


Se realizó platica vivencial sobre el desarrollo de software en la vida real, a través de la experiencia del Ing. Yair Alejandro Alcalá Díaz programador senior en grupo Dportenis. Habló acerca de sus actividades y proyectos a realizar, donde hizo énfasis que el desarrollo es una tarea muy demandante, debido a que implica el manejo de las finanzas de la organización, y cualquier error significa pérdidas para el corporativo, pero también mencionó que es muy

gratificante ver como los usuarios realizan su trabajo con la ayuda de las aplicaciones que se desarrollan en el departamento de sistemas de grupo Dportenis.

Conferencia “¿Qué es un DevOps? ¿Qué hace un DevOps?”

El Ing. Yered Alejandro Martínez Román nos disertó la conferencia “¿Qué es un DevOps? ¿Qué hace un DevOps?”, donde compartió a los alumnos y docentes asistentes, algunas definiciones importantes tales como: Que los DevOps son un conjunto de prácticas que agrupan el desarrollo de software (Dev) y las operaciones de TI (Ops).



Su objetivo es hacer más rápido el ciclo de vida del desarrollo de software y proporcionar una entrega continua de alta calidad. DevOps es una práctica complementaria al desarrollo de software ágil; esto debido a que varias de las características de DevOps provienen de la metodología Agile.

Presentación de proyectos finales



Estudiantes del décimo cuatrimestre de la Ingeniería en Desarrollo y Gestión de Software llevaron a cabo la presentación de proyectos finales del periodo septiembre – diciembre, 2023, a través de la cual dieron a conocer videojuegos, desarrollados para las asignaturas “Optativa: Creación de videojuegos” impartida por el Ing. Jesús Salcido y “Gestión y proceso de desarrollo de software”, a cargo de la Ing. Coral González.

El público asistente consistió en estudiantes y docentes de UTESC, formando parte del equipo de testeo. Este equipo se encargó de evaluar las funcionalidades, la historia, el diseño y la jugabilidad de cada uno de los proyectos presentados.

Los juegos presentados fueron:

The Climber: La historia comienza con el protagonista, un escalador, que cae de una montaña debido a una tormenta de nieve. El objetivo del juego es salir de una cueva.

Equipo Dinamita: El juego es para un solo jugador de tipo RPG con combates por turnos. Los protagonistas exploran un museo lleno de secretos por descubrir.

Laberinto: La principal dinámica del juego es que el personaje debe avanzar por el laberinto sin perderse ni perder vidas.

Pixel Ninja: Eres un ninja caza tesoros con la misión de encontrar una valiosa gema en una antigua mazmorra. Debes recolectar los fragmentos de la gema mientras eludes proyectiles.

Proyecto Pucca: Inspirado en la serie Pucca, el juego tiene como objetivo ayudar a Garu a rescatar a Pucca de malvados ninjas a lo largo de emocionantes niveles llenos de acción.

Stranger Bros: Inspirado en la serie Stranger Things, el juego tiene como personaje principal a Once, quien debe superar obstáculos para vencer a Vecna.

Prácticas de laboratorio

En el periodo de septiembre - diciembre, se realizaron un indeterminado número de actividades de desarrollo de aplicaciones y prácticas de ruteo, en los centros de cómputo, tales como:

- Administrar o crear bases de datos.
- Instalación de redes alámbricas e inalámbricas.
- Creación y diseño de páginas web.
- Programar software de alta calidad para solucionar o automatizar tareas del mundo empresarial, de manera remota o en la nube.
- Soporte técnico a los usuarios.
- Desarrollar aplicaciones móviles para diversos sistemas operativos (Android, IOS), según las necesidades del cliente.

ENFERMERÍA

Eventos académicos internos y externos

Orientación para estadías profesionales

Dentro del auditorio universitario se llevó a cabo una charla de orientación dirigida a las y los estudiantes de Licenciatura en Enfermería que prestarán sus estadías profesionales en diversos centros hospitalarios, con el objetivo de iniciar esa etapa de formación práctica en el ámbito clínico.



Presentación de lona contra el cáncer de mama



Con la asesoría del L.E. Édgar Arturo Cázares Martínez, estudiantes del grupo 4A presentaron una lona con el objetivo de recordar y crear conciencia sobre la importancia de la lucha contra el cáncer de mama, mediante la prevención y la autoexploración.

Asistencia en la reunión mensual de CEIFRHS

En el marco de la reciente reunión mensual del CEIFRHS, realizada en Los Mochis, se llevó a cabo el acto de donación de dos equipos de cómputo de la universidad Tecnológica de Escuinapa a la Secretaría de Salud, con la finalidad de que estos sean una herramienta de significativa utilidad para la dependencia, en la atención de las y los estudiantes que realizan prácticas y prestan su servicio social en los diferentes campos clínicos donde son asignados. La recepción del equipo estuvo a cargo de la Dra. Rosa Amelia Avendaño Castro, subdirectora de Enseñanza de los Servicios de Salud de Sinaloa y secretaria Técnica de CEIFRHS.



Ceremonia de entrega de Acreditación por parte de COMACE A.C.



A través de una sesión en línea, se llevó a cabo el acto de entrega de reconocimiento de acreditación del programa de Licenciatura en Enfermería, por el Consejo Mexicano para la Acreditación de Enfermería A.C. (COMACE A.C.), con una vigencia de cinco años, de acuerdo con el dictamen de aprobación emitido por ese órgano acreditador en junio del presente año.

Asistencia al 4to Congreso de Enfermería

La docente, L.E. Dora Zelmira Betancourt Ortiz participó como ponente invitada en el Cuarto Congreso de Enfermería, organizado por el Hospital Militar Regional de Especialidades Mazatlán, presentando el tema “Reflexión en la prescripción de medicamentos en enfermería”, en donde compartió diversas opiniones al respecto, debatiendo con los presentes.



Conmemoración del Día Mundial de la Diabetes



En conmemoración del Día Mundial de la Diabetes, en colaboración con Club de Leones Escuinapa Fundador y Club de Leones Escuinapa La Perla, llevó a cabo un ciclo de conferencias impartidas por reconocidos médicos como el Dr. Arturo Rizo, especialista en medicina interna; “Actualidad en el manejo de diabetes”, impartida por el Dr. Ricardo Omaña, diabetólogo, y “Salud renal en diabetes”, por el Dr. Pablo Maggiani, nefrólogo,

compartieron temas de importancia en la prevención y tratamiento de este problema de salud pública, que fue dirigido a estudiantes y docentes de enfermería, consistió en las conferencias “Educación en Diabetes”.

Conferencia “Adicción en adolescentes”

En el marco de la Semana Estatal del Conocimiento y en conmemoración de la Salud Mental, se presentó a sus estudiantes la conferencia “Adicción en adolescentes”, por la Psicóloga Eiliani Lizárraga Medina, jefa del Departamento de Psicología en Hospital IMSS Bienestar Escuinapa, quien, en un ameno diálogo con estudiantes y docentes universitarios, compartió diversos temas en materia de prevención y atención de las adicciones en población de alta vulnerabilidad como las y los adolescentes.



Feria de la Salud en la colonia El Roblito



distribución de Vida Suero Oral y antiparasitarios, salud bucal y aplicación de vacuna anti-influenza.

Con el acompañamiento de la L.E. Bertha Alicia González Mayorquín, estudiantes del cuarto cuatrimestre llevaron a cabo una Feria de la Salud en la colonia El Roblito, donde dieron atención a las y los pobladores con pláticas de promoción de la salud, medición de glucosa, presión arterial, evaluación de estado nutricional, peso y talla; prevención de enfermedades de transmisión sexual, distribución de preservativos, así como

Asistencia en la reunión mensual de CEIFRHS

En el marco de las reuniones mensuales del CEIFRHS, realizada en Culiacán Sinaloa, se hizo entrega de las plazas disponibles para estudiantes que inician su servicio social en promoción 01 de febrero 2024 al 31 enero 2025, quien estuvo a cargo de su entrega de la Dra. Rosa Amelia Avendaño Castro, subdirectora de Enseñanza de los Servicios de Salud de Sinaloa y secretaria Técnica de CEIFRHS.



GASTRONOMÍA

Viaje de estudio

Estudiantes de gastronomía viajan a Parras de la Fuente, Coahuila



En el marco de la Semana Estatal del Conocimiento, como actividad del programa de la materia "Vitivinicultura", estudiantes de cuarto cuatrimestre de la Licenciatura en Gastronomía, en compañía de su profesora, Chef Alejandra Rendón Silva, viajaron a Parras de la Fuente, Coahuila, con el objetivo de fortalecer los conocimientos adquiridos sobre tipos de vino y maridaje.

En este viaje se visitaron los viñedos Don Leo, Casa Madero y Parvada, así como los restaurantes Angelottis, Andariego y Madero 87.

Eventos académicos internos y externos

"A qué sabe Sinaloa"

Con motivo de la cena con causa que se llevó a cabo en el Jardín Botánico de Culiacán, en el marco del inicio de la segunda temporada de la docuserie "A qué sabe Sinaloa", estudiantes de las licenciaturas en Gastronomía y Gestión y Desarrollo Turístico participaron en este evento organizado por Noroeste, al que fueron invitadas e invitados a ser parte del equipo de trabajo de los chefs que serán protagonistas de esa producción.



Curso de cocina navideña



Siete participantes concluyeron con éxito el curso "Cocina Navideña", impartido por la Chef Ana Karen Uribe Neri, coordinadora de la Licenciatura en Gastronomía, quien coordinó las prácticas que realizaron en el taller de cocina de UTESC.

Conferencia “El reto de emprender”

Con actividad programada en la Semana Estatal del Conocimiento, estudiantes del décimo cuatrimestre presenciaron la conferencia “El reto de emprender”, que impartió el Lic. Manuel Salazar Lizárraga, quien, además compartió consejos y reflexiones importantes para quienes tienen una idea de emprendimiento. Tras dialogar con las y los participantes, manifestó su entusiasmo al saber que varias y varios estudiantes de presentes ya iniciaron sus propios proyectos de emprendimiento en el ámbito culinario



Conferencia “Patrimonio culinario y cultural del municipio de Concordia”

En una amena conferencia titulada "Patrimonio culinario y cultural del municipio de Concordia", dirigida a estudiantes del séptimo cuatrimestre de la Licenciatura en Gastronomía, la Lic. Virginia Paredes Sánchez y el Lic. Ricardo Vizcarra Lizárraga, compartieron las experiencias con las que ese destino cuenta en el aprovechamiento de sus diversas expresiones gastronómicas y atractivos que hacen de su cabecera y otras localidades un atractivo lugar para locales y foráneos. Es por ello que extendieron una invitación a conocer lo que Concordia y sus habitantes ofrecen y aprender de esas experiencias. Esta actividad, organizada por la Lic. Nora Karina Guzmán Vázquez, docente de la carrera, forma parte del programa de la Semana Estatal del Conocimiento 2023.



Taller “Tiempos y estructuras de desayunos”



En el marco de la Semana Estatal del Conocimiento, estudiantes participaron en el taller “Tiempos y estructura de desayunos”, que impartió Evelyn Alejandra Aréchiga Maldonado, chef de una agrupación musical, a los grupos de primer cuatrimestre de la Licenciatura en Gastronomía, quienes elaboraron y montaron diferentes opciones de desayunos y recibieron consejos de la chef sobre organización y desafíos del servicio de desayunos en hotelería. La actividad fue organizada y coordinada por el Chef Oscar Leonel Aguilar Toledo, docente de UTESC.

Estudiantes de gastronomía representan en, idioma inglés, Festival de Acción de Gracias.

Con la finalidad de consolidar las habilidades de comunicación en idioma inglés y compartir un momento cultural, estudiantes de séptimo y décimo cuatrimestres de la Licenciatura en Gastronomía, presentaron “Thanksgiving Festival”, actividad organizada por la coordinación de inglés con el apoyo de la coordinación de gastronomía, donde, a través de la actuación, el canto y la expresión culinaria, dieron a conocer al público, la historia y el simbolismo del “Día de Acción de Gracias”, una tradición que es importante reconocer como parte de la cultura global.

Las y los estudiantes, a través de sus jefas de grupo, recibieron reconocimientos por su destacada participación y fueron felicitados por la Chef Ana Karen Uribe Neri, coordinadora de gastronomía y la M.C. Ana Gabriela Alvarado Osuna, coordinadora de idiomas, quien dio una felicitación especial a la teacher Eunice Bernardina Rendón Quevedo, por la dirección del evento, su pasión y entrega en la enseñanza del idioma inglés, cediendo el espacio al padre de la profesora, ahí presente, para entregarle un merecido reconocimiento.



Cena navideña a tres tiempos



En el marco de la conclusión del cuatrimestre septiembre – diciembre, 2023, estudiantes del décimo cuatrimestre de la Licenciatura en gastronomía se alistan para iniciar sus estadía profesionales en enero, pues concluyeron su etapa de formación en aulas, con la realización de una cena navideña a tres tiempos, que consistió en platillos y bebidas de su propia creación para familiares, amigas, amigos y personal universitario, quienes, también disfrutaron del encendido de un pino navideño, en el que colocaron notas de buenos deseos.

Esta cena temática se realizó en cumplimiento de los objetivos de las materias de “Integradora” a cargo de la coordinadora de la carrera, Chef Ana Karen Uribe Neri, y “Cocina Contemporánea”, impartida por la Chef Alejandra Rendón Silva

Show Cooking

Con la presencia de representantes de los sectores gastronómico, agroalimentario, personal docente y estudiantes de UTESC, la Licenciatura en Gastronomía, a través de sus estudiantes del grupo 1A, presentó “Show Cooking”, demostración gastronómica cuyo formato se ejecuta por primera vez en la casa de estudios, a iniciativa del Chef Oscar Leonel Aguilar Toledo, docente de la asignatura “Bases culinarias”. Por equipos de trabajo, el programa consistió en la preparación, de pasta Alfredo, pechuga empanizada, pechuga al horno, lasagna y rib eye, frente a las y los invitados especiales, quienes evaluaron aspectos importantes como higiene, buenas prácticas de manufactura, métodos y técnicas, trabajo en equipo, presentación y sabor del platillo, entre otros.



Cata de vinos y maridaje



Como actividad de cierre del cuatrimestre septiembre – diciembre de 2023, estudiantes del grupo 4B de la Licenciatura en Gastronomía diseñaron y presentaron un servicio gastronómico de cata de vinos y maridaje titulado “Dark Nature” concepto relacionado con la oscuridad y la fauna nocturna, bajo el cual elaboraron bocadillos dulces y salados, que las y los comensales degustaron en maridaje con diferentes vinos, de acuerdo con los conocimientos adquiridos en las asignaturas de “Vitivinicultura”, impartida por la Chef Alejandra Rendón Silva; “Repostería”, a cargo de la Chef Grace Carolina Mendoza Delgado e “Integradora”, bajo la conducción de la Chef Ana Karen Uribe Neri, coordinadora de la carrera.

Cata de vinos y maridaje

El grupo 4A de la Licenciatura en Gastronomía realizó una velada con familiares, amigas, amigos y personal de esta casa de estudios, en la que presentaron un servicio gastronómico de cata de vinos y maridaje titulado “Noche Oscura” concepto con enfoque en la oscuridad y la vida citadina, creando un ambiente en el cual compartieron bocadillos dulces y salados en maridaje con diferentes vinos.



Las habilidades demostradas a través de este evento cumplieron con los objetivos de las asignaturas de “Vitivinicultura”, impartida por la Chef Alejandra Rendón Silva;

“Repostería”, a cargo de la Chef Grace Carolina Mendoza Delgado e “Integradora”, bajo la conducción de la Chef Ana Karen Uribe Neri, coordinadora de la carrera.

Buffet Mexicano

Las y los estudiantes del séptimo cuatrimestre de la Licenciatura en Gastronomía de UTESC, concluyeron sus actividades del cuatrimestre septiembre – diciembre, 2023, con la presentación de “Buffet Mexicano al Chile”, en donde familiares, amigas y amigos, junto con personal académico universitario, convivieron y disfrutaron de distintas opciones de platillos, postres y bebidas.



El acompañamiento y la asesoría estuvo a cargo del profesor, Chef Oscar Leonel Aguilar Toledo y la coordinadora de la carrera, Chef Ana Karen Uribe Neri, responsables de las asignaturas “Cocina Mexicana I” y “Bebidas Destiladas Mexicanas”, respectivamente, quienes felicitaron a sus estudiantes y agradecieron el apoyo de sus seres queridos en la búsqueda de sus objetivos de formación profesional. Asimismo, el subdirector académico, M.C. Carlos Bruno Fiscal, reconoció la calidad del evento como resultado de la unión de esfuerzos de docentes, estudiantes y familiares.

Celebración del Día Internacional de la y el Chef



Estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía en el marco del Día Internacional de la y el Chef, participaron en el pabellón gastronómico del Congreso Nacional del Mango 2023.

Taller “Limpieza y desinfección de equipos de cocina”

Rosa Isela Márquez Peña trabaja como supervisora de Steward en el hotel The Inn Group en Mazatlán, Zona Dorada, donde tiene un amplio conocimiento en limpieza y desinfección de equipos de cocina, también está certificada en el Distintivo H y el buen uso de químicos que permiten una mayor efectividad en su trabajo, principalmente trabaja en el área de cocina, donde hace la limpieza de equipo mayor, menor, utensilios y superficies como pisos, alcantarillas, paredes y campanas.



GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO

Viajes de estudio

Viaje de estudios al Pueblo Mágico de Cosalá

Estudiantes de primer cuatrimestre del Técnico Superior Universitario en Turismo área Desarrollo de Productos Alternativos realizaron un viaje de estudios al Pueblo Mágico de Cosalá, los días 21 y 22 de octubre de 2023, con el objetivo de contar con referencias para la generación de propuestas de conservación, preservación y fomento a la actividad turística en el municipio de Escuinapa.



Dentro de las actividades programadas se realizó una charla con el director de turismo del municipio, TSU José Manuel Cebreros García, quien les impartió una disertación sobre la importancia de patrimonio natural y cultural con el que cuenta el destino.

Durante su estancia, conocieron diversos puntos de interés para el turista, y la forma en cómo se trabaja para la atención del mismo con el distintivo “Pueblo Mágico”. También visitaron la Fábrica de Conserva en El Rodeo, el Museo de Minería e Historia y la Reserva Natural de Nuestra Señora Mundo Natural. Esta actividad concluyó con la Noche de Velas, un recorrido que se realiza por el Centro Histórico, y al que asisten decenas de personas. Este viaje formó parte del programa de la materia “Patrimonio Natural y Cultural”, que imparte el profesor José Ignacio Contreras Medina.

Eventos internos y externos

Taller de elaboración de barcina tradicional, dirigido a mujeres de Teacapán, Escuinapa

Como parte de las actividades de promoción cultural y apoyo a las comunidades, la Universidad Tecnológica de Escuinapa, con el apoyo de profesoras y estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico, inició el 7 de octubre de 2023 el Primer Taller de Elaboración de Barcina Tradicional dirigido a mujeres en la sindicatura de Teacapán, impartido por el artesano Miguel Ángel Díaz López, con el objetivo de aprender la técnica de elaboración de barcina, una artesanía que se resiste a desaparecer en Escuinapa.

La Maestra Diana Arely Ramos de la Torre, quien estuvo acompañada por estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo



Turístico, dio a conocer a las asistentes sobre la importancia económica, cultural y social, que ha tenido la barcina a través de los años, desde la época prehispánica hasta nuestros días, para los pescadores ribereños de Escuinapa.

Esta actividad fue gratuita y se llevó a cabo todos los sábados, del 7 de octubre al 4 de noviembre de 2023, en el plantel de la Escuela Secundaria Técnica Pesquera No. 8, a cuyas autoridades agradecemos por las facilidades brindadas.

Taller de elaboración de cerveza



En seguimiento a los trabajos resultado del Foro Sinergia Turística realizado en junio de 2023, en coordinación con la Secretaría de Turismo, se llevan a cabo una serie de actividades que buscan promover y desarrollar la actividad turística en la región. El taller de elaboración de cerveza artesanal es uno de ellos, dirigido por el M.C. Alfonso Soto Escárrega, quien impartió a estudiantes de 1er y 4to cuatrimestres de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico, la sesión teórica para la elaboración de dicho producto. En las siguientes sesiones se elaborarán cervezas con productos locales como mango, ciruela y chile. El expositor estuvo acompañado de la Lic. Valeria González, jefa del Departamento de Cultura y Formación Turística de la SECTUR.

Callejoneada del Día de muertos

La Universidad Tecnológica de Escuinapa estuvo presente en callejoneada y festival por el Día de Muertos, donde estudiantes de la casa de estudios con vestimentas de catrín y catrina participaron en un concurso en el que se evaluó la creatividad y expresividad de sus caracterizaciones, por el jurado integrado por Nahum Manuel Rivera, jefe de Vinculación Educativa del H. Ayuntamiento de Escuinapa, Eduardo Robles, profesor de Educación Artística y Melissa González, profesora de Educación Artística.



El primer lugar lo obtuvo la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico, cuyos representantes fueron Wendy Elizabeth Ramírez y Mauricio González Ibarra, de primero y séptimo cuatrimestre, respectivamente. La y el ganador fueron acompañados estudiantes y docentes de la carrera, quienes apoyaron efusivamente su participación.

Clausura del taller de elaboración de barcina tradicional



Con exposición en la plazuela de Teacapán, concluye el taller de elaboración de barcinas de UTESC. La mañana del sábado 11 de noviembre concluyó el taller de elaboración de barcina tradicional, impartido a mujeres de Teacapán y Cristo Rey, por el artesano Miguel Ángel Díaz López.

La clausura de esta capacitación se llevó a cabo en la plazuela del centro en Teacapán, con una presentación de los trabajos realizados por las mujeres participantes, a través de la cual compartieron con la comunidad las habilidades adquiridas en la elaboración de barcinas, así como la importancia de preservar esta artesanía como bien cultural del sur de Sinaloa.

La actividad, coordinada por la M.C. Diana Arely Ramos de la Torre, docente de UTESC, contó con la presencia de la Dra. Tania Elizabeth Ceballos Álvarez, coordinadora de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico, quien felicitó a las mujeres participantes y a su instructor por ser parte de este esfuerzo por preservar tan importante símbolo de la identidad escuinapense: la barcina.

Encuentro estudiantil de investigación turística UPMYS-UTESC

Estudiantes de la Universidad Tecnológica de Escuinapa y la Universidad Politécnica del Mar y la Sierra tuvieron un encuentro virtual, con la coordinación de la Dra. Arely Alcázar Guzmán, y la Dra. Tania Elizabeth Ceballos Álvarez. Las y los jóvenes compartieron sus experiencias en estadías profesionales de nivel Técnico Superior Universitario.



En el encuentro, las y los jóvenes presentaron sus proyectos de titulación con rigor metodológico, además de compartir los retos a los que se enfrentaron en sus prácticas profesionales, coincidieron que fue una experiencia muy enriquecedora en su formación académica y que esperan con amplias expectativas sus estadías de nivel licenciatura.

Conferencia “Consultoría en el medio rural como opción laboral”



El M.C. Ángel Nieva García, director de Asesores en Desarrollo Turístico Sustentable, impartió a estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico una conferencia sobre cómo autoemplearse como consultores en turismo en el medio rural.

El expositor compartió con las y los estudiantes de turismo su experiencia en la consultoría, además de una serie de estrategias para gestionar fondos federales para incentivar a las comunidades rurales a aprovechar sus recursos por medio de la actividad turística, Recomendó al auditorio estar al pendiente de las convocatorias de distintos organismos, conocer las reglas de operación y los animó a crear sus propias empresas de consultoría al egresar como profesionistas.



Práctica recreativa de tirolesa y escalada

Como parte de las actividades de cierre de cuatrimestre, se realizó la práctica recreativa de tirolesa y escalada dirigida a estudiantes de décimo cuatrimestre de las diferentes carreras de la UTEC. Dirigidos por el profesor Ignacio Contreras Medina y estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico compartieron con el resto de los estudiantes sus aprendizajes en la operación de estas actividades para proporcionar experiencias recreativas a sus compañeros de otras carreras.



Presentación de proyectos finales de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico



Con la presencia de madres, padres de familia y personas invitadas especiales, en UTEC se llevó a cabo la presentación de proyectos de estudiantes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico, en el marco de conclusión del cuatrimestre septiembre – diciembre.

Programas Educativos

La coordinadora del programa educativo, Dra. Tania Elizabeth Ceballos Álvarez, dio la bienvenida y reconoció el trabajo realizado por docentes y estudiantes para el logro de los objetivos en cada una de las asignaturas. Por su parte, el rector, Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero, destacó que la carrera, en el contexto regional, busca generar aportaciones para la actividad turística. “Tenemos que hacer un esfuerzo mayúsculo para que la derrama llegue a Escuinapa. Los proyectos que están por presentar es lo que necesitamos”, concluyó.

A través de módulos informativos, carteles y presentaciones, las y los estudiantes dieron a conocer sus trabajos en distintos campos. Dos de ellos, en colaboración con la Ingeniería en Desarrollo y Gestión de Software, como un sistema de inventario turístico y la plataforma digital “Reservatour”.



También se presentaron proyectos en materia de fortalecimiento de las cadenas de valor de los cinco pueblos mágicos de Sinaloa, propuesta de indicadores macroeconómicos y turísticos y planes de negocio para empresas turísticas.

Además, se presentaron actividades de fomento de la cultura a través de la narrativa y bailable regionales.

Proyectos de investigación que incluyen participación de estudiantes y docentes

Estudiantes de turismo diseñan planes de negocios turísticos en comunidades de Escuinapa y El Rosario

En el marco de los trabajos de la asignatura “Desarrollo de proyectos para el turismo II”, estudiantes del décimo cuatrimestre de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico, encabezados por la Dra. Marcela R. Contreras Loera, titular de la materia, elaboraron planes de negocios de proyectos turísticos en diversas comunidades de Escuinapa y El Rosario, que llevaron a la práctica durante el periodo septiembre – diciembre 2023, con el objetivo de identificar su factibilidad.



Estudiante	Servicio	Empresa	Comunidad/Municipio
Aguilar Cortez Perla Guadalupe	Ruta Con cocos	Coco Expedition	Celaya - Escuinapa
Aguirre Peña Minette Melissa	Ruta Tepehuana	CAS	El Trébol 1, - Escuinapa

Programas Educativos

Argumaniz Rodríguez Juan Carlo	Centro Turístico y Cultural del Camarón	Museo del Camarón	Escuinapa - Escuinapa
Cárdenas Cabada Ana Katia	Festival del Mango	Festival "Sabores del Mango"	El Pozole – El Rosario
Hernández Domínguez Alondra de Jesús	Ruta Manglar Tour	Palmillense Tour	Ojo de Agua de Palmillas - Escuinapa
Luna Prado Dalila Concepción	Restaurante	La Hacienda del Sabor	La Campana Pochote - Escuinapa
Mayorquín Plaza Yaremy Guadalupe	Ruta Conoce Cacalotán	RC Tours	Cacalotán – El Rosario
Patiño Arenas Jesús Felipe	Ruta Maravillas en Manglares	Palmi Tours	- Palmito del Verde - Escuinapa
Raygoza Bustamante Paola Rubí	Ruta Calihuey	Tecualilla Experience	Tecualilla - Escuinapa
Tapia Mendoza Ana María	Museo del Mango	Museo del Mango	Escuinapa - Escuinapa

Adicionalmente, estudiantes y docentes de la Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico participaron en el Congreso del Mango realizado en la Universidad Tecnológica de Escuinapa los días 19 y 20 de octubre de 2023. La estudiante Ana Katia Cárdenas Cabada con los profesores Marcela Contreras, Bernardo Espinosa y Daniel Reyes, presentaron la ponencia “Mango deshidratado, una alternativa para el desarrollo de negocios para las familias de El Pozole El Rosario, Sinaloa”. Las estudiantes Ana María Tapia y Alondra Hernández Domínguez, dirigidas por la Dra. Marcela Contreras, presentaron la ponencia “Mango y migración en Palmillas, Escuinapa”. Participar en actividades de investigación fortalecen los conocimientos adquiridos en el aula y contribuyen a la mejora del curriculum de las y los estudiantes de turismo.

PROGRAMA – PONENCIAS
Mesa: Industria y comercialización del mango
Viernes, Octubre 20, 2023
Aula 7 – Edificio 3 planta alta

Moderadora: M.C. Karla Marián García Villela			
Hora	Título	Autor	UPEL
09:00	El tratamiento hidrológico y sus efectos en la fermentación del mango en enfriado mediano	Maria Auxiliadora Ibarra Olvera Mikaela David Castro Carmen Arrendo Contreras Vergara Rosalba Contreras Martínez Manuel Alberto Brici Salcedo	UPEL
09:30	Crop age influence on the production and physicochemical composition of sweet mango	Escuinapa Sinaloa Vidal Cruz Espinosa Alejandra Posada Toledo Jorge Alberto Espinosa Pérez Adriana Catalina Rojas Manuel Alejandro Vargas Ochoa	UMICADU DRE
10:00	Estrategias innovadoras de negocios al estilo turismo en mango	Carmen Arrendo Contreras Vergara Maria Auxiliadora Ibarra Olvera	UPEL
10:30	Valoración de residuos de mango (cáscara, semillas, etc.)	Bianca Margarita Romero Guzmán Nancy Leticia Rojas	UPEL UPEL
11:00	Análisis de la industria del mango en México: exponiendo la sostenibilidad social en la cadena de valor	Luis Alberto Salcedo-Ariza	UPEL
11:30	Mango deshidratado, una alternativa para el desarrollo de negocios para las familias de El Pozole, Rosari, Sinaloa	Marcela Redera Contreras y Bernardo Espinosa y Daniel Reyes Carmen Arrendo Contreras Vergara Ana Karla Contreras Cabada	UPEL
12:00	Mango y migración en Palmillas, Escuinapa	Marcela Redera y Contreras y Alondra de Jesús Hernández Domínguez Ana María Tapia Montiel	UPEL
13:00	Factores internos que determinan la productividad en el sector microempresarial del estado de Tlaxcala y su impacto en la comercialización del mango	Alejandro Vilasana Meléndez Raúl Alonso Lozada Adriana Montiel García Jorge Vilasana Méndez	UPEL UPEL
13:30	Implementación de los esquemas de certificación orgánica NOP y LE en huertos y distribuidores de mango en el sur de Oaxaca	Karla Marián García Villela	UPEL
14:30	Discusión y Conclusiones		

Congreso Nacional del Mango 2023
Universidad Tecnológica de Escuinapa

MANTENIMIENTO INDUSTRIAL

Viajes de estudio

Visitas a las plantas de BMW y Sistema de Tren Urbano



Alumnos de Ingeniería en Mantenimiento Industrial, viajaron a San Luis Potosí donde visitaron las plantas de BMW y Sistema de Tren Urbano (SITEUR), así como la planta de Yakult en Jalisco. Los docentes comisionados al viaje fueron el Ing. Helio de Jesús Guerrero Núñez y el MC. Daniel Alberto Reyes Guerrero, quienes acompañaron a las y los estudiantes con el objetivo de conocer la infraestructura de estas

empresas y sus procesos productivos como complemento a sus actividades en aulas y talleres de la universidad, pudiendo comprobar diversas áreas de aplicación de sus conocimientos en la industria.

Eventos académicos internos y externos

Presentación de proyectos finales

Con la finalidad de completar sus estudios de ingeniería el pasado 4 de diciembre, estudiantes del décimo cuatrimestre de Ingeniería en Mantenimiento Industrial presentaron proyectos de Sistemas SCADA como parte de la asignatura "Visualización y Control de Procesos", a cargo del Ing. Andrés Jasso Carabantes. Las y los estudiantes realizaron 4 estaciones de trabajo empleando Controladores Lógicos Programables (PLC) e interfaz hombre máquina (HMI) en combinación con sensores y actuadores.



Los proyectos de integración fueron: Llenadora de botellas, embobinadora automatizada, trituradora de forraje y tostadora de granos, con los cuales, las y los próximos egresados de esta carrera demostraron que cuentan con las competencias necesarias para contribuir en mejorar los procesos en la industria de nuestro país.

Curso "Brigada de Emergencia: prevención y combate de incendios, técnicas de evacuación, búsqueda y rescate, primeros auxilios"

En el marco de las actividades de la asignatura "Seguridad y Medio Ambiente", se impartió el curso "Brigada de Emergencia: prevención y combate de incendios, técnicas de evacuación, búsqueda y rescate, primeros auxilios", a estudiantes del primer cuatrimestre de la Ingeniería en Mantenimiento Industrial y personal docente de UTESC.



Esta capacitación fue impartida por el instructor Roberto Antonio Wong Berumen, los días 23 y 24 de noviembre, con una duración de 16 horas, coordinada por el Ing. Francisco Javier Almontes Ávila, docente a cargo de la asignatura "Seguridad y Medio Ambiente".

Conferencia en línea sobre código de red

La Universidad Tecnológica de Escuinapa presentó a estudiantes de la Ingeniería en Mantenimiento Industrial, en el marco de la Semana Estatal del Conocimiento, la conferencia en línea "Estudio de código de red en generación distribuida", por el Dr. Néstor Daniel Galán Hernández, profesor titular de la Universidad Politécnica de Sinaloa. La realización de esta actividad fue coordinada por el MC. Daniel Alberto Reyes Guerrero, coordinador de la ingeniería en Mantenimiento Industrial de UTESC.



MECATRÓNICA

Viajes de estudio

Visitan estudiantes de Mecatrónica y Mantenimiento planta BMW, Sistema de Tren Urbano (SITEUR) y Yakult

Estudiantes de la Ingeniería en Mecatrónica y Mantenimiento

Industrial de UTESC, viajaron a San Luis Potosí, donde visitaron las plantas de BMW y Sistema de Tren Urbano (SITEUR), así como la



planta de Yakult en Jalisco. Los docentes comisionados al viaje fueron el Ing. Helio de Jesús Guerrero Núñez y el MC. Daniel Alberto Reyes Guerrero, quienes acompañaron a 45 estudiantes con el objetivo de conocer la infraestructura de estas empresas y sus procesos productivos como complemento a sus actividades en aulas y talleres de la universidad, pudiendo comprobar diversas áreas de aplicación de sus conocimientos en la industria.

Eventos académicos internos y externos

Capacitación en Arduino Básico



Se impartió de curso de Arduino Básico dirigido a 16 estudiantes del grupo 1A de la Ingeniería en Mecatrónica, impartido por la Ing. Blanca Scarlet Lizárraga Millán, coordinadora de la carrera.

Este curso proporcionó habilidades prácticas en programación y electrónica, permitiendo a las y los estudiantes, aplicar conocimientos teóricos en proyectos tangibles, siendo Arduino una herramienta eficaz para la innovación y el prototipado rápido.

Curso de Soldadura

Participación de 10 estudiantes de la Ingeniería en Mecatrónica y 2 docentes, en fecha reciente se llevó a cabo el curso de soldadura, impartido por el Ing. Jesús Antonio Osuna Hernández. Curso que proporcionó la confianza y la competencia necesarias para trabajar de manera autónoma en proyectos de metal, brindando a los alumnos un sentido de empoderamiento y logro personal.



Conferencia “Mecatrónica, la carrera del futuro”



En el marco de la Semana Nacional de Ciencia y Tecnología que se llevó a cabo en el Centro de Bachillerato Tecnológico industrial y de servicios No. 152, el lunes 30 de octubre se presentó la conferencia “Mecatrónica, la carrera del futuro”, por la Ing. Blanca Scarlet Lizárraga Millán, coordinadora de la Ingeniería en Mecatrónica de UTESC. Esta conferencia se

destacó al explicar cómo la mecatrónica es una disciplina que integra diversas áreas tecnológicas, con mucha importancia en un mundo cada vez más interconectado y tecnológico.

Exposición de sistema mecatrónico de clasificación y etiquetado de empaques de mango con uso de visión artificial

Alumnos del décimo cuatrimestre de ingeniería en mecatrónica participaron en congreso internacional del mango con el desarrollo exitoso de un Sistema Mecatrónico de Clasificación y Etiquetado de Empaques de Mango con el uso de Visión Artificial, un proyecto innovador que representa un avance significativo en la automatización y eficiencia en la industria alimentaria.



Este sistema mecatrónico revolucionario ha sido diseñado para abordar los desafíos asociados con la clasificación y etiquetado de empaques de mango, utilizando tecnología de visión artificial para lograr una precisión y velocidad sin precedentes.

Conferencia titulada “Seguridad Industrial en producción”

En la Semana Estatal del Conocimiento, impartió conferencia sobre seguridad Industrial a estudiantes de mecatrónica y mantenimiento.

Con el objetivo de fortalecer su formación en el área de seguridad industrial, las y los estudiantes de la Ingeniería en Mecatrónica y de la Ingeniería en Mantenimiento Industrial de UTESC, tuvieron un ameno encuentro con la Ing. Martha Midory Partida Osako, profesional con amplia trayectoria en la industria, quien les impartió la conferencia “Seguridad industrial en producción”, a través de la cual compartió su experiencia y conocimiento sobre factores fundamentales que los departamento de automatización y mantenimiento deben atender en toda empresa, para asegurar la eficiencia y la calidad de sus procesos de producción, en un entorno seguro.



Esta conferencia contribuyó a conocimientos valiosos, estrategias prácticas y perspectivas inspiradoras para cultivar entornos industriales seguros y saludables.

Club de automatización industria 4.0 | Robot colaborativo UR3

El Club de Automatización Industria 4.0 ha sido un éxito en términos de adquisición de conocimientos, desarrollo de habilidades y contribución a la comunidad académica. Se tuvo una participación de 15 estudiantes de las carreras Mecatrónica, Mantenimiento industrial y Tecnologías de la información.

LAS y los estudiantes de este club mejoraron su capacidad para adaptarse a cambios tecnológicos rápidos, especialmente en un campo tan dinámico como la automatización, y además de fomentar un ambiente propicio para la innovación y la resolución de problemas, encontrando soluciones creativas a desafíos específicos de la automatización.



Participó mecatrónica en evento cultural Catrinas UTESC

Programas Educativos



La participación de la carrera de mecatrónica en el evento de catrinas no solo demostró la creatividad y habilidades técnicas de nuestros estudiantes, sino que también resaltó la capacidad de la mecatrónica para enriquecer expresiones culturales. Este evento no solo fue una celebración de la creatividad estudiantil, sino también una evidencia tangible de cómo la mecatrónica puede enriquecer nuestras experiencias culturales cotidianas.

Proyectos de investigación que incluya participación de alumnos y docentes

Estudiantes de mecatrónica presentan proyecto Chain Supply I4.0

Las y los estudiantes del primer cuatrimestre, con la asesoría de la Ing. Blanca Scarlet Lizárraga Millán, presentaron proyectos Supply Chain 4.0, de apoyo a la productividad empresarial por medio de la automatización y el análisis de datos en la producción de tortillas, operación de invernadero automatizado, calderas de deshidratación de mango y planta eléctrica con aerogenerador.



Proyectos de programación con Arduino realizados por la carrera de mecatrónica.

El grupo de cuarto cuatrimestre presentó proyectos de la asignatura “Fundamentos de la programación”, que impartió la Ing. Elizabeth Guadalupe Carrillo Casillas,

desarrollando juego de canasta con led RGB, casa inteligente y clasificación de objetos por color con sensor RGB TSC34725. Los estudiantes de la Carrera de Mecatrónica de nuestra institución están llevando la innovación al siguiente nivel con una serie de proyectos excepcionales de programación utilizando la plataforma Arduino. Estos proyectos no solo demuestran la habilidad técnica de los estudiantes, sino también su capacidad para aplicar la programación en el ámbito mecatrónico.



Estudiantes de mecatrónica presentaron proyecto Herramienta Virtual para Estación Meteorológica

Estudiantes del séptimo cuatrimestre desarrollaron una herramienta virtual para estación meteorológica, proyecto para el cual contaron con la asesoría y el acompañamiento del Dr. Ángel Eugenio Martínez y el Ing. Pedro Ernesto Luna González. Este proyecto se desarrolló con perspectiva de aplicabilidad en la solución de problemas y necesidades reales de la vida contemporánea.

Los estudiantes desarrollaron un sistema de monitoreo utilizando sensores conectados a placas Arduino para medir parámetros ambientales como temperatura, humedad y calidad del aire. Esta solución tiene aplicaciones prácticas en la automatización de entornos controlados y en la agricultura.



Presentaron estudiantes de mecatrónica sistema automatizado de clasificación de empaques de mango con uso de visión artificial.

En el marco del cierre del cuatrimestre septiembre – diciembre, 2023, la Ingeniería en Mecatrónica presentó, a través del grupo de décimo cuatrimestre, un sistema mecatrónico de clasificación y sellado de empaques de mango con uso de visión artificial.

Para el desarrollo de este dispositivo, las y los estudiantes aplicaron de manera integral los conocimientos adquiridos en su carrera, pues aplicaron sus habilidades en mecánica, programación, electrónica, óptica, entre otras, que les permitieron

Programas Educativos

junto con un arduo trabajo de investigación, la creación de este dispositivo que es indispensable para la industria.

Para lo anterior contaron con la orientación de sus docentes Ing. Helio de Jesús Guerrero Núñez, responsable de la asignatura “Control Lógico Avanzado”; Ing. Jesús Antonio Osuna Hernández, quien impartió “Sistemas de manufactura flexible” Ing. Blanca Scarlet Lizárraga Millán, a cargo de “Integradora III”.



Asimismo, llevaron a cabo la presentación de su proyecto en idioma inglés, en sesión adicional en la que estudiantes de otros grupos, con el acompañamiento de la teacher Eunice Bernardina Rendón Quevedo, participaron en un intercambio de preguntas y respuestas demostrando las competencias adquiridas para la comunicación técnico profesional en ese idioma.

PROCESOS BIOALIMENTARIOS

Viajes de estudio

Visita a deshidratadora "Santiago Deshidratados"

Con el acompañamiento de la MC. Lucila Virgen Ceceña, el pasado mes de octubre, estudiantes del décimo cuatrimestre visitaron la empresa deshidratadora "Santiago Deshidratados" ubicada en el municipio de Rosario, Sinaloa, con la finalidad de conocer la maquinaria y equipo necesarios para la obtención de productos deshidratados, así como los procesos de control de calidad y certificaciones con los que cuenta la empresa.

Esto, para reforzar los conocimientos obtenidos en el aula en la materia de Optativa II. Sistemas de Gestión de la Calidad.



Visita a "Hotel Playa Mazatlán"



Así mismo, el pasado mes de noviembre, los alumnos de cuarto y séptimo cuatrimestre tuvieron la oportunidad de conocer las instalaciones del "Hotel Playa Mazatlán" para conocer las certificaciones y distintivos con los que actualmente cuenta el hotel y que sirvieron para reforzar los conocimientos adquiridos en clase en las materias de Calidad y Gestión de la Producción. Además, visitaron las instalaciones de

la productora de destilado de agave "Los Osuna" ubicada en el municipio de Mazatlán. Los alumnos conocieron el proceso de obtención de bebidas alcohólicas destiladas y la maquinaria y equipos utilizados en su obtención.

Eventos académicos internos y externos

Participación en Semana Estatal del Conocimiento

En el marco de la Semana Estatal del Conocimiento, los alumnos de primer y décimo cuatrimestre participaron en los talleres: "Elaboración y análisis fisicoquímicos de productos innovadores", impartido por la M.C. Elizabeth Maldonado Sarmiento y "Preparación de soluciones, molares, normales y porcentuales para análisis fisicoquímicos de laboratorio", impartido por el Ing. César Balmaceda Valdez.



Programas Educativos



Por otro lado, el grupo de cuarto cuatrimestre cursó el taller: “Determinación de mesófilos aerobios, hongos y levaduras en diferentes muestras de alimentos”, impartido por la Ing. Monserrat Martínez García. En otro momento, la MC. Lucila Virgen Ceceña, impartió el taller: “Análisis de productos alimenticios a base de desechos agroindustriales” a estudiantes del séptimo cuatrimestre, quienes aprendieron a

procesar y analizar desechos de mango, camarón, pepino, tomate y coco para la obtención de productos óptimos para el consumo humano.

Presentación de Proyectos Finales

El pasado mes de diciembre, las y los estudiantes de tercer y décimo cuatrimestre, presentaron sus proyectos de fin de cuatrimestre en donde desarrollaron productos innovadores para consumo humano como parte de las materias de “Tecnología de alimentos III” e “Integradora II”, impartidas por la docente M.C. Elizabeth Maldonado Sarmiento.



Los alumnos de tercero presentaron productos como “Saladitas de camarón”, “Nuggets de camarón”, “Chorizo de camarón” y “Empanizador de camarón”. Por su parte, los alumnos de décimo presentaron los productos como “Carne para hamburguesas a base de lenteja y camarón seco”, “Pan de garbanzo y naranja”, “Licor de hierbabuena”, “Cereal a base de avena, coco y concentrado de mango”, “Galletas a base de avena

y yogurt” y “Aderezo de apio, espinacas, nopal y chile”. En dicha actividad participaron docentes, personal administrativo y padres de familia.

Presentación de Carteles de Investigación

En el mismo evento, el grupo de décimo cuatrimestre presentó carteles descriptivos de la elaboración de sus productos alimenticios en idioma inglés, con el acompañamiento de la teacher Eunice Rendón Quevedo, quien impartió la asignatura de “Inglés IX”. Además, las y los estudiantes presentaron el diseño de una planta de alimentos como parte de la asignatura de



“Diseño de Plantas de Alimentos”, que impartió el Ing. César Balmaceda Valdez.



Con la finalidad de cumplir con los objetivos de las asignaturas “Metodología de la Investigación”, impartida por la M.C. Lucila Virgen Ceceña, e “Inglés VI”, a cargo de la teacher Eunice Rendón Quevedo, estudiantes del séptimo cuatrimestre presentaron, en la modalidad de cartel, resultados de los proyectos de investigación que realizaron durante el cuatrimestre septiembre -

diciembre. Los estudiantes elaboraron productos alimenticios utilizando desechos agroindustriales de la región derivados del coco, camarón, mango, piña y pollo. El trabajo consistió en la presentación de carteles de investigación que presentaron de manera bilingüe ante docentes y estudiantes de la carrera, así como comunidad universitaria en general.

Día de la y el Ingeniero en Alimentos

En el marco de la celebración del Día de la y el Ingeniero en Alimentos se llevó a cabo la conferencia “La importancia de las certificaciones en la ingeniería en alimentos”, impartida por la M.C. Karla Marlen García Villela, jefa del Departamento de Vinculación y asesora en certificaciones. La ponente abordó los temas de certificación “Kosher” y “Halal” respecto de los mercados de consumidores judíos y musulmanes, respectivamente, dadas las características culturales y espirituales que definen la dieta de esos pueblos.

La certificación kosher garantiza a los consumidores judíos que la elaboración de los productos e ingredientes que contienen es un indicador de que el producto cumple con estrictas normas de limpieza, pureza y calidad, dictadas por el judaísmo. La certificación Halal verifica rigurosos criterios técnico-sanitarios y religiosos, para determinar si los ingredientes y el proceso que se sigue para fabricar un producto cumplen con lo permitido en las doctrinas religiosas del islam.



Siguiendo con las celebraciones del día de la y el ingeniero en alimentos, se impartió a los estudiantes el taller “Elaboración de productos a base de mango”. Durante este taller las y los estudiantes elaboraron licor, dulce suave, mermelada, ate y orejón, todo a partir de pulpa o cáscara de mango, con la asesoría de docentes del programa educativo.

Exhibición de Productos Derivados del Mango

El pasado mes de octubre se llevó a cabo, en las instalaciones de esta universidad, el “Congreso Nacional del Mango” en donde las y los estudiantes de este programa educativo tuvieron una participación importante en la “Exposición de productos derivados del mango” que previamente obtuvieron en el taller de procesamiento de alimentos. Se llevó a cabo una degustación de los productos elaborados a todos los asistentes al congreso teniendo la participación especial del secretario de agricultura y ganadería de este Estado.



Además, en el mismo congreso, una docente del programa educativo impartió el taller “La tecnología del mango y los subproductos” en donde participaron 20 asistentes que aprendieron a obtener aceite de semilla de mango, harina de cáscara de mango y orejón de pulpa de mango.

Proyectos de investigación que incluyen participación de estudiantes y docentes

Asistencia a congreso

El pasado 19 y 20 de octubre, 4 estudiantes y dos docentes del programa educativo participaron en el “Congreso Nacional del Mango” celebrado en esta institución. Se presentaron 6 proyectos de investigación relacionados con el cultivo del mango. Los proyectos de los estudiantes se desarrollaron durante su estadía profesional de TSU y los de los docentes se desarrollaron en el laboratorio de química y taller de procesamiento de alimentos de nuestra universidad. Cada estudiante y docente tuvo una participación presencial con ponencia en diferentes mesas de trabajo. A continuación, se enlistan los proyectos de investigación:

Proyecto	Descripción	Autores	Tipo de participación
Cáscaras de mango haden (<i>mangifera indica</i>) y su aprovechamiento para la obtención de productos alimenticios.	El objetivo de la investigación fue aprovechar las cáscaras de mango haden para elaborar	Lucila J. Virgen Ceceña	Ponencia modalidad presencial

Programas Educativos

	tortillas, dulce suave y chile en polvo		
Salsa de camarón y mango, desarrollo de nuevos productos como alternativa para el emprendimiento.	El objetivo de la investigación fue aprovechar las cáscaras de mango y camarón para elaborar una salsa picosa botanera y ayudar a reducir la contaminación por estos desechos.	Lucila Virgen, Edith Mancillas y Marcela Contreras	Ponencia modalidad presencial
Mejoras en la elaboración de churritos de mango para procesamiento en la industria.	El objetivo de la investigación fue elaborar churritos de mango con recorte de mango deshidratado para ayudar a reducir la merma y darle valor agregado al producto	María Cruz León y Lucila Virgen Ceceña	Ponencia modalidad presencial
Obtención de mermelada de mango a partir de la fruta de rezaga.	El objetivo de la investigación fue aprovechar la rezaga de mango fresco para obtener una mermelada y darle valor agregado.	Dulce León Sandoval y Lucila Virgen Ceceña	Ponencia modalidad presencial
Selección y control de calidad del mango Tommy Atkins para exportación a Estados Unidos.	El objetivo de la investigación fue seleccionar y controlar la calidad del mango Tommy Atkins para exportación a Estados Unidos. Se evaluaron los daños presentes en el mango como pudrición de la base del fruto, mango chupado, daño mecánico y fumagina	Jareth Palomares López y Lucila Virgen Ceceña	Ponencia modalidad presencial
Evaluación de la calidad de mango para exportación en el área de	El objetivo de esta investigación fue evaluar la calidad de	Jesús Barrón Valdez y	Ponencia modalidad presencial

Programas Educativos

recepción de materia prima.	mango para exportación en el área de recepción de materia prima. Para la realización de esta investigación se utilizaron frutos de las variedades Ataulfo, Tommy Atkins y Kent. Se evaluó el contenido de °brix y la firmeza de los frutos.	Lucila Virgen Ceceña	
-----------------------------	---	----------------------	--

Otras actividades e información de importancia

Conferencias en escuelas externas

Como parte de las celebraciones de la Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología 2023, una docente del programa educativo de Procesos Bioalimentarios impartió la conferencia “Potencial agroindustrial de desechos de camarón y mango”, efectuada el 30 de octubre en las instalaciones del centro de bachillerato tecnológico industrial y de servicios No. 152.



Prácticas de laboratorio



Durante los meses de octubre a diciembre, las y los estudiantes realizaron diferentes prácticas en el laboratorio de química y taller de procesamiento de alimentos de la universidad. Algunas prácticas desarrolladas en el taller fueron elaboración de: “Carne para hamburguesas a base de lenteja y camarón seco”, “Pan de garbanzo y naranja”, “Licor de hierbabuena”, “Cereal a base de avena, coco y concentrado de mango”, “Galletas a base de avena y yogurt”, “Aderezo de apio, espinacas, nopal y chile”, “Saladitas de camarón”, “Nuggets de camarón”, “Chorizo de camarón”, “Empanizador de camarón”. Algunas prácticas elaboradas en el laboratorio de química fueron: “Determinación de calidad de la leche”, “Determinación de PH, °brix y acidez en diferentes alimentos”, “Determinación de grasa por método Gerber” entre otras, como parte de los contenidos de las materias de “Tecnología de alimentos III”, “Integradora II”, “Microbiología de alimentos” y “Análisis de alimentos II”



CUARTO INFORME
DE ACTIVIDADES
- 2023 -

Administración

ESCUINAPA, SINALOA
ENERO, 2024

ADMINISTRACIÓN

JURÍDICO

El presente informe trimestral describe las actividades realizadas por el Departamento Jurídico y la Unidad de Transparencia de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, en atención a las atribuciones competentes, entre las que se encuentran la elaboración y revisión de documentos de naturaleza jurídica, como convenios y contratos, participar en la formulación y elaboración de los anteproyectos de reglamentos, convenios, contratos y demás disposiciones jurídicas relacionadas con el funcionamiento de la Universidad, el funcionamiento de los órganos colegiados, las obligaciones en materia de transparencia, entre otros asuntos.

Asesoría y elaboración de documentos de naturaleza jurídica

Contratos y Convenios

Contratos de adquisiciones y/o prestaciones de servicios:

- Fernando Domingo Sarabia Pérez, Adquisición de Postes para cerco.

Convenios de colaboración. - En este periodo, se apoyó al Departamento de Vinculación en la revisión de convenios de colaboración con las personas moral o físicas siguientes:

- Bikey Group Sociedad Anónima de Capital Variable.
- Centro de Capacitación para el Trabajo Industrial Número 150 "CECATI No.150".
- IBM de México, Comercialización y Servicios, S. de R.L. de C.V.
- Pesca Azteca S.A. de C.V.
- Administradora de Hoteles GRT, S.A. de C.V.

Órganos Colegiados

Comisión de Honor y Justicia

Número de Sesión y
Acuerdos relevantes

UTESC-ACTA-PRIMERA-ORD-CHyJ-4-2023- 03 de noviembre de 2023

- Se atendió una infracción al Reglamento Académico de Estudiantes, cometida por un estudiante de la Lic. en Enfermería, consistentes en haber realizado amenazas por mensajes y llamadas a otro estudiante de la misma carrera. Se determinó necesario que el estudiante afectado, demostrara que el otro estudiante era responsable de las amenazas hechas, por lo que se le sugirió presentar la denuncia ante la fiscalía general del Estado, porque ese es una conducta tipificada como delito.

UTESC-ACTA-PRIMERA-ORD-CHyJ-5-2023-06 de noviembre de 2023

- Se atendió una infracción al Reglamento Académico de Estudiantes, cometida por una estudiante de la Ingeniería en Mecatrónica, al haber realizado actos en perjuicio de la integridad física de los miembros de su comunidad, detonando, dentro del aula de clases, un petardo conocido como “mata brujas”, el cual arroja olores muy intensos y desagradables, además, es elaborado con elementos nocivos para la salud y peligrosos. Obteniendo como resultado una Amonestación escrita con registro al expediente original, suspensión temporal de dos días de clases, ofrecer una disculpa personalmente a todas las personas afectadas, así como a firmar una carta compromiso de leer y cumplir el Reglamento antes aludido.

UTESC-ACTA-PRIMERA-ORD-CHyJ-6-2023- 13 de noviembre de 2023

- Se atendió una infracción al Reglamento Académico de Estudiantes, cometida por dos estudiantes de la Ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida, al haber causado daños en el inmueble en el que se hospedaron durante el viaje de estudio. Obteniendo como resultado, una amonestación escrita con registro al expediente original, la suspensión parcial o temporal de sus derechos universitarios, durante dos días hábiles contados a partir de la fecha de notificación, reparación de daños de cualquier índole, y acudir a tratamiento o sesiones de apoyo.

Comité de Transparencia

Número de Sesión y
fecha de Celebración
UTESC-CT-ACTA-
EXT-07/2023
17 de octubre del año
2023

Acuerdos relevantes

Por UNANIMIDAD, se resuelve CONFIRMAR la clasificación parcial de los datos personales considerados confidenciales que se encuentren en las Solicitudes de Información recibidas por la Universidad con número de folio 25126430001323, 25126430001423 y 25126430001523, y Contratos de colaboración con el sector social y productivo con vigencia en el tercer trimestre de 2023, suscritos por la Universidad Tecnológica de Escuinapa durante el tercer trimestre del ejercicio 2023 o con vigencia en ese mismo periodo, suscritos por la Universidad, con las siguientes personas físicas o morales: Club de Leones Escuinapa La Perla Distrito B9, Jurisdicción Sanitaria #3 Sur, Tomatera Hermanos Gómez SPR de R.L., Turing Inteligencia Artificial S.A., Universidad Nacional del Sur.

UTESC-CT-ACTA-
ORD-004/2023

Acuerdo 02-27-OCTUBRE -2023

27 de octubre del año
2023

Los integrantes del Comité de Transparencia de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, se dan por enterados del informe de actividades de la responsable de la Unidad de Transparencia.

Acuerdo 03-27-OCTUBRE -2023

Los integrantes del Comité de Transparencia de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, se dan por enterados del informe de avances en el Sistema de Portales de Obligaciones de Transparencia de la Plataforma Nacional (SIPOT) sobre la publicación de formatos del tercer trimestre 2023.

Acuerdo 04-27-OCTUBRE -2023

Los integrantes del Comité de Transparencia de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, se dan por enterados del índice de cumplimiento del segundo trimestre de 2023, emitido por la Subsecretaría de Transparencia y Contraloría Social, en donde la calificación es de 89.36%.

Acuerdo 04-27-OCTUBRE -2023

Los integrantes del Comité de Transparencia de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, se dan por enterados del Informe de solicitudes de acceso a la información pública, requeridas a través de la Plataforma Nacional de Transparencia vía SISAI, recibidas y atendidas en tercer trimestre de 2023.

Comité de Ética y Prevención de Conflicto de Interés

Número de Sesión y
fecha de Celebración
UTESC-ACTA-CEPCI-
SEGUNDA-EXT-2023

Acuerdos relevantes

UTESC-ACTA-CEPCI-
TERCERA-ORD-2023

ACUERDO 4-30/NOVIEMBRE/2023

El Comité se da por enterado de los avances del Programa Anual de Trabajo, del Comité de Ética y Conflicto de Interés, de la Universidad Tecnológica de Escuinapa 2023
ACUERDO NUM. 03-17/07/2023

Patronato

Número de Sesión y fecha de Celebración
 UTEC-PATRONATO-2-ORD-/2023

Acuerdos relevantes

ACUERDO 2- 15/DICIEMBRE /2023

Se aprueba por mayoría a de votos al nuevo presidente del Patronato, siendo elegido el Lic. Ramón Rendón García

ACUERDO 3- 15/DICIEMBRE /2023

Se aprueba por unanimidad la elaboración de un Programa de Trabajo Anual para el próximo año 2024.

ACUERDO 4- 15/DICIEMBRE /2023

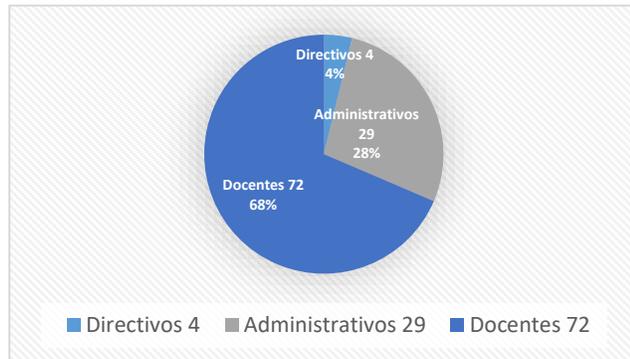
Se aprueba el calendario de sesiones del año 2024.

RECURSOS HUMANOS

Distribución del personal por áreas centrales y equidad de genero

En este cuatrimestre la Universidad cuenta con una plantilla ciento cinco personas conformadas por 48 hombres y 57 mujeres, con lo que cumplimos con equidad de género.

Al seleccionar al personal se busca el perfil que se requiere en el puesto por ello el 100% del recurso humano tiene el perfil para desempeñar el puesto en el que está asignado, además de que el 98% tiene una carrera profesional o un grado mayor al de licenciatura.



Distribución por áreas centrales

Área	Hombres	Mujeres	Sin Grado	Licenciatura	Maestría Doctorado
Directivos	2	2	0	1	3
Administrativos	12	17	2	24	3
Docentes	34	38	0	46	26
Total	48	57	2	71	32

Formación Profesores de Tiempo Completo y deportes

La Universidad cuenta con 67 Profesores de asignatura de los cuales 36 son hombres y 31 mujeres todos con estudio mínimo de licenciatura.

- 3 profesores de Tiempo Completo 2 hombres y 1 mujer, con categorías de profesor asociado C con 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
- Respecto al perfil PRODEP se tienen dos profesores activos y tres pertenecen al SNI.

Capacitación

Derivado del análisis del clima organizacional se realizó el curso en línea “**comunicación y conflicto**” siendo el objetivo principal identificar los componentes básicos de la comunicación, así como los vicios que se presentan en la interlocución con la finalidad de hacer cambios que favorezcan la escucha y comprensión entre el personal. Con una participación de 24 personas 9 hombres y 15 mujeres concluyendo satisfactoriamente; de las cuales 13 personas son del personal administrativo y 11 del personal docente.

Con la finalidad de reforzar los temas de la salud mental en el sector educativo y con el objetivo de hacer un frente en la atención y orientación del personal docente en las prevención y detección de problemas mentales se impartieron los siguientes cursos: “Manejo del duelo en el aula”, “Salud mental para todas las personas y las violencias desde la salud”.

Esto en coordinación con la Secretaría de Educación Pública SEP y la Comisión Nacional de Salud Mental y Adiciones CONASAMA con una participación de 10 docentes: 6 hombres y 4 mujeres. En atención a la estrategia nacional de educación inclusiva se ofertó el seminario “**Educación inclusiva**” en línea con la participación de una docente.

REDES Y TECNOLOGÍA

El siguiente informe presenta las actividades realizadas correspondientes al periodo octubre - diciembre de 2023 para efectos de avance en el programa institucional de desarrollo, el cual toma partida en la mejora del 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.

Labores variadas diarias de atención a solicitudes de servicio

- Atención a servicios de soporte técnico
 - Escáner e impresoras en red.
 - Instalación de Windows.
 - Instalación de paquetería de ofimática.
 - Reconexión y configuración de impresoras y escáner a computadoras de oficina.
 - Limpieza de equipo de cómputo.
 - Atención a dudas de carácter tecnológico a docentes y alumnos, por contraseñas de internet y conectividad a pantallas en aula.

Administración

- Instalación de computadoras y configuración de sistemas operativos y software de uso didáctico.
- Recuperación de cuenta de usuario de Windows bloqueado por inicio de sesión.

Instalación de puntos de acceso a internet en edificio 1 para expandir la cobertura del servicio de red inalámbrica.

Nomenclatura:

E1 = Edificio 1

E2 = Edificio 2

E3 = Edificio 3

PA = Planta alta

PB = Planta baja

CeCom = Centro de Cómputo

Imágenes tomadas del software de administración de dispositivos de red marca UBIQUITI - *Unifi controller*

Edificio 1: Antenas de acceso a internet inalámbrico actualmente instaladas con su ubicación específica del edificio mencionado.

●	○	E1-ACADEMICOS 1-PA
●	○	E1-ACADEMICOS 2-PA
●	○	E1-AUDITORIO-PB
●	○	E1-AULA02-PB
●	○	E1-AULA04-PA
●	○	E1-AULA06-PA
●	○	E1-AULA08-PA
●	○	E1-AULA10-PA
●	○	E1-AULA12-PA
●	○	E1-AULA14-PA
●	○	E1-PA-CECOM
●	○	E1-PA-PUENTE
●	○	E1-PB-ADMINISTRATIVOS
●	○	E1-PB-CECOM
●	○	E1-PB-PUENTE
●	○	E1-PB-SALA-DE-EGRESADOS
●	○	E1-RECTORIA-PB

●	○	BIBLIOTECA-AREA-INFANTIL
●	○	BIBLIOTECA-CECOM
●	○	BIBLIOTECA-ENFERMERIA
●	○	BIBLIOTECA-SALA-LECTURA

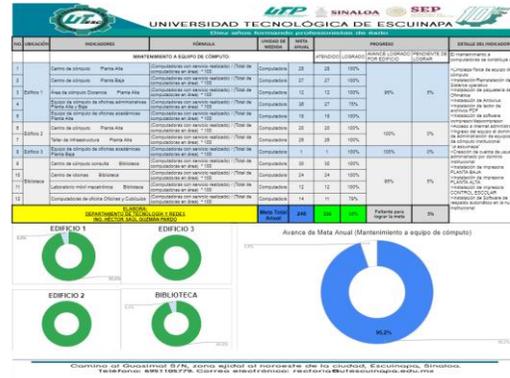
Biblioteca: Antenas de acceso a internet inalámbrico actualmente instaladas con su ubicación específica del edificio mencionado

Edificio 2: Antenas de acceso a internet inalámbrico actualmente instaladas con su ubicación específica del edificio mencionado

○	E2-PA-INFRAESTRUCTURA
○	E2-PB-CORREDOR
○	E2-PB-LAB-PROCESOS
○	E2-PB-LOBBY
○	E2-PB-MANTTO
○	E2-PB-SITE

-  E3-AULA02-PB
-  E3-AULA04-PB
-  E3-AULA06-PB
-  E3-AULA08-PB
-  E3-AULA09-PA
-  E3-AULA11-PA
-  E3-AULA14-PA
-  E3-AULA18-PA
-  E3-AULA20-PA
-  E3-AULA22-PA
-  E3-AULA24-PA
-  E3-CATAVINOS-PB
-  E3-PA-AULA16
-  E3-PB-PASILLO 1
-  E3-PB-PUENTE
-  E3-ROBOT-PB

Edificio 3: Antenas de acceso a internet inalámbrico actualmente instaladas con su ubicación específica del edificio mencionado



Mantenimiento a equipo de cómputo:

En el periodo octubre – diciembre del año 2023 se les ha realizado mantenimiento a los equipos de los siguientes centros de cómputo:

Biblioteca – Centro de cómputo de consulta

Biblioteca – Centro de cómputo de idiomas

Edificio 2 – Taller de Redes

A todos estos se les realizó mantenimiento de hardware y software, incluyendo optimización del sistema y aplicación parámetros administrativos de gestión interna institucional.

Por otra parte, se realizaron adecuaciones de instalaciones eléctricas.

Avances respecto a las metas de los programas institucionales hasta el mes de septiembre.

Mantenimiento a equipo de cómputo

Respecto a las gráficas circulares en color verde, se representa el avance realizado de acuerdo con la cantidad de equipos de cómputo existentes en los diversos espacios al interior.

Sobre la gráfica en color azul se muestra el avance general a nivel institucional de la totalidad de equipo de cómputo existente al interior de la universidad, siendo un 95.2% del 100% deseado para este año.

Cobertura de servicio de internet universitario

Respecto a las gráficas circulares en color verde, se representa el avance realizado de acuerdo a la cantidad de antenas instaladas y en correcto funcionamiento que permitirán cubrir totalmente la necesidad la conectividad en cualquier parte de los diferentes edificios de la institución.

UBICACIÓN	INDICADORES	FÓRMULA	UNIDAD DE MEDIDA	META ANUAL	PROGRESO		DETALLE DEL INDICADOR
					ATENDIDO	LOGRADO	
COBERTURA DE SERVICIO DE INTERNET UNIVERSITARIO							
1	Antenas instaladas en aulas de planta alta	Antenas instaladas / Total de antenas a instalar * 100	Antenas	6	6	100%	El avance de servicio de internet universitario se mide considerando el número de antenas instaladas y en correcto funcionamiento que permitirán cubrir totalmente la necesidad la conectividad en cualquier parte de los diferentes edificios de la institución.
2	Antenas instaladas en aulas de planta baja	Antenas instaladas / Total de antenas a instalar * 100	Antenas	0	0	0%	
3	Antenas instaladas dentro de centros de cómputo de planta alta	Antenas instaladas / Total de antenas a instalar * 100	Antenas	1	1	100%	
Edificio 1	Antenas instaladas dentro de centros de cómputo de planta alta	Antenas instaladas / Total de antenas a instalar * 100	Antenas	1	1	100%	
4	Antenas instaladas en oficinas planta alta	Antenas instaladas / Total de antenas a instalar * 100	Antenas	2	2	100%	
5	Antenas instaladas en oficinas planta baja	Antenas instaladas / Total de antenas a instalar * 100	Antenas	2	2	100%	
6	Antenas instaladas en planta alta	Antenas instaladas / Total de antenas a instalar * 100	Antenas	1	1	100%	
7	Antenas instaladas en planta baja	Antenas instaladas / Total de antenas a instalar * 100	Antenas	4	3	75%	
8	Antenas instaladas en planta alta	Antenas instaladas / Total de antenas a instalar * 100	Antenas	0	0	0%	
9	Antenas instaladas en planta baja	Antenas instaladas / Total de antenas a instalar * 100	Antenas	0	0	0%	
10	Centros de cómputo	Antenas instaladas / Total de antenas a instalar * 100	Antenas	1	1	100%	
11	Clase de aula	Antenas instaladas / Total de antenas a instalar * 100	Antenas	2	2	100%	
12	Centros de cómputo de internet	Antenas instaladas / Total de antenas a instalar * 100	Antenas	1	1	100%	
13	Laboratorio de informática/robótica	Antenas instaladas / Total de antenas a instalar * 100	Antenas	1	1	100%	
RESUMEN GENERAL				META TOTAL ANUAL	44	42	95.5%

Respecto a la gráfica en color azul, se muestra el avance general a nivel institucional de la totalidad de equipamiento instalado y funcional ofreciendo una cobertura del 95.5% del servicio de conectividad inalámbrica e internet del 100% planeado para este año.

UNIDAD DE TRANSPARENCIA

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

En el mes de diciembre de 2023, 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, realizaron 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 tercer trimestre del año 2023.

ID	Fecha de inicio de publicación	Fecha de término de publicación	Nombre	Primer Apellido	Apellido Paterno	Descripción del nombramiento	Período de vigencia	Área de Adscripción
1023	01/01/2023	30/09/2023	MARÍA ESTER	ARQUERÍA	LABRADOR	Subdirectora de Asesoría...	Indefinido	Administración
1024	01/01/2023	30/09/2023	KARLA MARLEN	GARCÍA	VILLALBA	Jefa del Departamento de...	Indefinido	Recursos
1025	01/01/2023	30/09/2023	MIGUEL	QUINTERO	GUERRERO	Jefe del Departamento de...	Indefinido	Administración
1026	01/01/2023	30/09/2023	OSCAR VÍCTOR	SALAZAR	CHAMÚCHO	Jefe del Departamento de C...	Indefinido	Recursos
1027	01/01/2023	30/09/2023	JOSÉ LUIS	DE LA PAZ	RAMÍREZ	Jefe del Departamento de C...	Indefinido	Administración
1028	01/01/2023	30/09/2023	JUAN MANUEL	HERNÁNDEZ	SOLÍS	Recursos	Indefinido	Recursos
1029	01/01/2023	30/09/2023	CLAUDIA TERESA	CRISTÓBAL	RODRÍGUEZ	Encargada del Departamen...	Indefinido	Administración
1030	01/01/2023	30/09/2023	CARLOS	BRUNO	RODRÍGUEZ	Subdirector Académico	Indefinido	Recursos

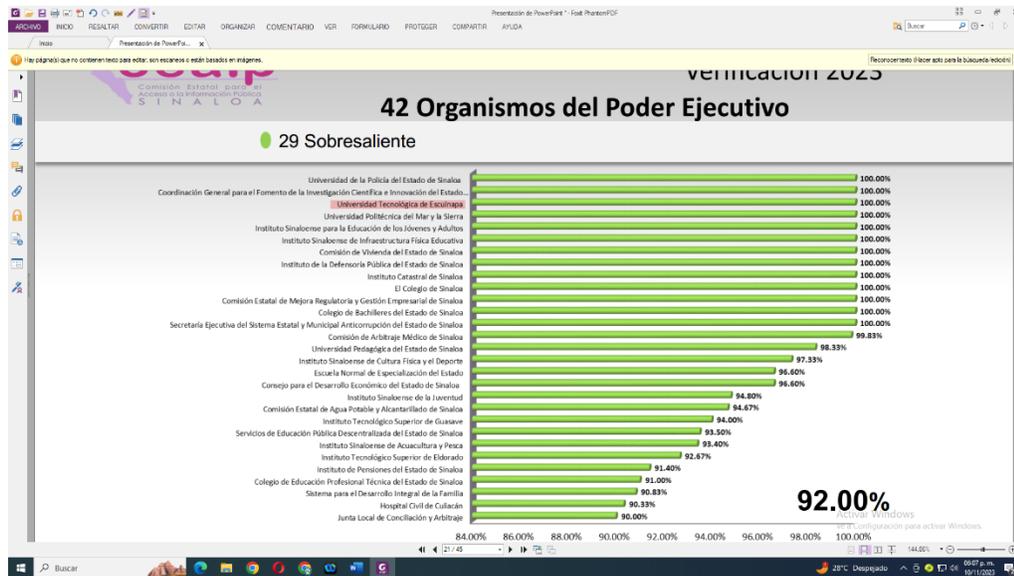
Administración



Asimismo, se anexa el índice de cumplimiento emitido por la Subsecretaría de Transparencia y Contraloría Social, en donde la calificación emitida es de 97.98%, misma que tuvo un incremento en comparación con el trimestre anterior, sin embargo, aún no se llega a la calificación esperada que es el 100%.

Dictamen y el Informe de Verificación al cumplimiento con la publicación de las obligaciones de transparencia del ejercicio 2022

La Comisión Estatal de Acceso a la Información Pública, del Estado de Sinaloa emitió el Dictamen: VOT/001/2023-PE07300 de Cumplimiento al Sujeto Obligado: PE07300-Universidad Tecnológica de Escuinapa, respecto a la publicación de información del ejercicio 2022, en el Sistema de Portales de Obligaciones de Transparencia de la Plataforma Nacional de Transparencia (SIPOT-PNT) obteniendo como resultado el 100% de calificación.



Sistema de Solicitudes de Información SISA I

En este periodo, se recibieron una (10) diez solicitudes de información, mismas que fueron atendidas y respondidas en tiempo y forma.

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

Fecha: 04 de diciembre de 2023

Objeto de la solicitud

“-Solicito las facturas digitales del gasto de comunicación de todo el año 2020 en relación con el objeto del gasto 3 600 de la contabilidad gubernamental y el formato digital correspondiente al Artículo 95, la fracción XXVIII de las obligaciones de transparencia.

-Solicito las facturas digitales del gasto de comunicación de todo el año 2021 en relación con el objeto del gasto 3 600 de la contabilidad gubernamental y el formato digital correspondiente al Artículo 95, la fracción XXVIII de las obligaciones de transparencia.”.

Estatus: Se entregó Respuesta

Fecha: 04 de diciembre de 2023

Objeto de la solicitud

“-Solicito las facturas digitales del gasto de comunicación de todo el año 2022 en relación con el objeto del gasto 3 600 de la contabilidad gubernamental y el formato digital correspondiente al Artículo 95, de la fracción XXVIII de las obligaciones de transparencia.

-Solicito las facturas digitales del gasto de comunicación de todo lo que va del año 2023 en relación con el objeto del gasto 3 600 de la contabilidad gubernamental y el formato digital correspondiente al Artículo 95, de la fracción XXVIII de las obligaciones de transparencia.”.

Estatus: Se entregó Respuesta

Fecha: 04 de diciembre de 2023

Objeto de la solicitud

“-Solicito las facturas digitales del gasto de traslado y viáticos de todo el año 2020 en relación con el objeto del gasto 3 700 de la contabilidad gubernamental y el formato digital correspondiente al Artículo 95 de la fracción XXX de las obligaciones de transparencia.

-Solicito las facturas digitales del gasto de traslado y viáticos de todo el año 2021 en relación con el objeto del gasto 3 700 de la contabilidad gubernamental y el formato digital correspondiente al Artículo 95 de la fracción XXX de las obligaciones de transparencia.”.

Estatus: Se entregó Respuesta

Fecha: 04 de diciembre de 2023

Objeto de la solicitud

“-Solicito las facturas digitales del gasto de traslado y viáticos de todo el año 2022 en relación con el objeto del gasto 3 700 de la contabilidad gubernamental y el formato digital correspondiente al Artículo 95, fracción XXX de las obligaciones de transparencia.

-Solicito las facturas digitales del gasto de traslado y viáticos de todo lo que va del año 2023 en relación con el objeto del gasto 3 700 de la contabilidad gubernamental y el formato digital correspondiente al Artículo 95, fracción XXX de las obligaciones de transparencia.”.

Estatus: Se entregó Respuesta

Fecha: 04 de diciembre de 2023

Objeto de la solicitud

“-Solicito las facturas digitales del gasto de otros servicios generales de todo el año 2021 en relación con el objeto del gasto 3 800 de la contabilidad gubernamental.

-Solicito las facturas digitales del gasto de otros servicios generales de todo el año 2022 en relación con el objeto del gasto 3 800 de la contabilidad gubernamental.”.

Estatus: Se entregó Respuesta

Fecha: 04 de diciembre de 2023

Objeto de la solicitud

“-Solicito las facturas digitales del gasto de otros servicios generales de todo el año 2023 en relación con el objeto del gasto 3 800 de la contabilidad gubernamental.

-Solicito las facturas digitales del gasto de otros servicios generales de todo lo que va del año 2023 en relación con el objeto del gasto 3 800 de la contabilidad gubernamental.”.

Estatus: Se entregó Respuesta

Fecha: 04 de diciembre de 2023

Objeto de la solicitud

“-Solicito todas las facturas digitales del gasto de materiales y suministros de todo el año 2020 en relación con el objeto del gasto 2 000 de la contabilidad gubernamental.

-Solicito todas las facturas digitales del gasto de materiales y suministros de todo el año 2021 en relación con el objeto del gasto 2 000 de la contabilidad gubernamental.”.

Estatus: Se entregó Respuesta

Fecha: 04 de diciembre de 2023

Objeto de la solicitud

Administración

“-Solicito todas las facturas digitales del gasto de materiales y suministros de todo el año 2022 en relación con el objeto del gasto 2 000 de la contabilidad gubernamental.

-Solicito todas las facturas digitales del gasto de materiales y suministros de todo lo que va del año 2023 en relación con el objeto del gasto 2 000 de la contabilidad gubernamental.”.

Estatus: Se entregó Respuesta

Fecha: 04 de diciembre de 2023

Objeto de la solicitud

“-Solicito todas las facturas digitales del gasto de servicios de instalación, mantenimiento y conservación de todo el año 2020 en relación con el objeto del gasto 3 500 de la contabilidad gubernamental.

-Solicito todas las facturas digitales del gasto de servicios de instalación, mantenimiento y conservación de todo el año 2021 en relación con el objeto del gasto 3 500 de la contabilidad gubernamental.”.

Estatus: Se entregó Respuesta

Fecha: 04 de diciembre de 2023

Objeto de la solicitud

“-Solicito todas las facturas digitales del gasto de materiales y suministros de todo el año 2022 en relación con el objeto del gasto 2 000 de la contabilidad gubernamental.

-Solicito todas las facturas digitales del gasto de materiales y suministros de todo lo que va del año 2023 en relación con el objeto del gasto 2000 de la contabilidad gubernamental.”.

Estatus: Se entregó Respuesta

Tipo	Folio	Estatus	Estado o Federación	Institución	Fecha oficial de recepción	Fecha última respuesta	Fecha límite de entrega	Última actividad	Movimientos disponibles
	251264300002223	Terminada	Sinaloa	PE07300-Universidad Tecnológica de Escuinapa	05/12/2023	17/01/2024	18/01/2024	Información disponible via PNT	QUEJA
	251264300002423	Terminada	Sinaloa	PE07300-Universidad Tecnológica de Escuinapa	05/12/2023	18/01/2024	18/01/2024	Información disponible via PNT	QUEJA
	251264300002323	Terminada	Sinaloa	PE07300-Universidad Tecnológica de Escuinapa	05/12/2023	18/01/2024	18/01/2024	Información disponible via PNT	QUEJA
	251264300002523	Terminada	Sinaloa	PE07300-Universidad Tecnológica de Escuinapa	05/12/2023	18/01/2024	18/01/2024	Información disponible via PNT	QUEJA
	251264300001823	Terminada	Sinaloa	PE07300-Universidad Tecnológica de Escuinapa	04/12/2023	17/01/2024	17/01/2024	Información disponible via PNT	QUEJA
	251264300002023	Terminada	Sinaloa	PE07300-Universidad Tecnológica de Escuinapa	04/12/2023	17/01/2024	17/01/2024	Información disponible via PNT	QUEJA
	251264300002123	Terminada	Sinaloa	PE07300-Universidad Tecnológica de Escuinapa	04/12/2023	17/01/2024	17/01/2024	Información disponible via PNT	QUEJA
	251264300001623	Terminada	Sinaloa	PE07300-Universidad Tecnológica de Escuinapa	04/12/2023	17/01/2024	17/01/2024	Información disponible via PNT	QUEJA
	251264300001723	Terminada	Sinaloa	PE07300-Universidad Tecnológica de Escuinapa	04/12/2023	17/01/2024	17/01/2024	Información disponible via PNT	QUEJA
	251264300001923	Terminada	Sinaloa	PE07300-Universidad Tecnológica de Escuinapa	04/12/2023	17/01/2024	17/01/2024	Información disponible via PNT	QUEJA

Mostrando 1 a 10 de 114 filas 10 registros por página



EXPORTAR

1 2 3 4 5 ... 12

Activar Windows
Ve a Configuración para activar



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:

- ✓ Comunicación y conflicto por Secretaría de Bienestar.
- ✓ Presentación de la nueva versión de la herramienta de accesibilidad "INTEGRA2".
- ✓ Atención al Procedimiento de Recurso de Revisión Interpuesto por los Solicitantes



CUARTO INFORME
DE ACTIVIDADES
- 2023 -

Comunicación Social

ESCUINAPA, SINALOA
ENERO, 2024

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 octubre - diciembre de 2023, 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, Instagram. Plataformas digitales de mínimo o nulo costo y alto alcance, a través de las cuales se difunden mensajes publicitarios de la oferta educativa, efemérides, vida universitaria, convocatorias, actividades, logros y participación social institucionales.

Medios digitales: Noticias Digitales Sinaloa. Medio de alta penetración e influencia directa en el que se difunden noticias y temas de interés para distintos sectores, como los son, el productivo, educativo, social y gubernamental de la región.

Medios tradicionales: La Kañona F.M. (Escuinapa). 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

Participa rector de UTEsc en reunión nacional de rectores del subsistema de Universidades Tecnológicas y Politécnicas.

El rector de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero, participó en una reunión virtual que se llevó a cabo los días 4 y 5 de diciembre de 2023, presidida por la Dra. **Marlene Johvana Mendoza González**, Directora General de Universidades Tecnológicas y Politécnicas (DGUTYP), con las y los rectores de todas las universidades del subsistema, en la cual se abordaron temas diversos sobre la situación actual, así como una prospectiva de la educación tecnológica y politécnica del país, con la finalidad de sentar bases de acciones que contribuyan a elevar la calidad de la formación profesional y el impacto en el desarrollo social, cultural y productivo.



UTesc presente en la toma de protesta del Consejo Directivo 2023 – 2026, del Comité Regional de Promoción Económica Zona Sur de CODESIN.



La Universidad Tecnológica de Escuinapa se hizo presente en esta ceremonia, a través de su rector, Juan Manuel Mendoza Guerrero, quien felicitó y manifestó deseos de éxito al nuevo Consejo Directivo que preside el empresario Tobías Ricardo Lozano Solorza.

Dona familia Bustamante Sarabia lotes de terreno a UTEsc

Ante estudiantes, personal docente y administrativo de la Universidad Tecnológica de Escuinapa, representantes de los sectores productivo y social, se llevó a cabo la entrega de escrituras de dos terrenos de una hectárea cada uno, a favor de la casa de estudios, por parte de la familia Bustamante Sarabia, para el desarrollo de proyectos de expansión de sus instalaciones, que benefician a la comunidad escolar.

En este acto que se llevó a cabo en la sala de egresados de UTEsc, participaron el Lic. Bonifacio Bustamante Hernández, miembro del Consejo Directivo de la UTEsc, y su esposa, Lic. Celia Lucía Sarabia Abrajan, ambos en su calidad de Donantes, y el rector, Dr. Juan Manuel Mendoza Guerrero, como representante legal de la universidad.





CUARTO INFORME
DE ACTIVIDADES
- 2023 -

Infraestructura y Planeación

ESCUINAPA, SINALOA
ENERO, 2024

INFRAESTRUCTURA Y PLANEACIÓN

Presupuesto asignado a la Universidad Tecnológica de Escuinapa mediante el Fondo de Aportaciones Múltiples del año 2023

Derivado del cambio de meta para el equipamiento de la universidad a través de la licitación ISIFE-ADQ-LPE-003-2023. En la tabla que aparece a continuación se observan los montos asignados para cada una de las partidas sumando un total de \$5,822,657.49 (cinco millones ochocientos veintidós mil seiscientos cincuenta y siete pesos 49/100 MN).

PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE	DESCRIPCIÓN BREVE DE LOS BIENES	MONTO
1	1	PZA	CORTADORA LASER	\$ 319,555.00
2	1	PZA	FRESADORA CNC	\$ 1,651,222.00
3	1	PZA	MANIQUI SIMULADOR DE PACIENTE	\$ 954,690.00
4	1	PZA	KIT - GIMNASIO DE PESAS	\$ 596,222.00
5	8	PZA	COMPUTADORA DE ESCRITORIO	\$ 328,792.00
6	1	PZA	PUENTE DE RETOS	\$ 421,690.00
8	1	PZA	ENFRIADOR DE RECIRCULACIÓN DE	\$ 167,580.00
9	1	PZA	REFRACTARIO DIGITAL PARA NaCl	\$ 12,590.00
10	1	PZA	MOLINO INDUSTRIAL PULVERIZADOR,	\$ 95,990.00
11	1	PZA	MAQUINA TORTILLADORA AUTOMÁTICA	\$ 135,099.00
12	1	PZA	TAMIZADOR VIBRATORIO RO-TAP	\$ 160,450.00
13	10	PZA	GUITARRA ACUSTICA	\$ 32,238.80
14	3	PZA	TROMBON DE EMBOLOS	\$ 59,400.00
15	3	PZA	TROMPETA	\$ 52,260.00
16	4	PZA	CLARINETE	\$ 31,753.52
SUBTOTAL				\$ 5,019,532.32
IVA				\$ 803,125.17
TOTAL				\$ 5,822,657.49

Economías FAM 2023

Las economías del proceso de licitación fueron de \$177,342.51 (ciento setenta y siete mil trescientos cuarenta y dos pesos 51/100 MN) por lo que, mediante el oficio UTESEC-REC-02-00-611-2023, se solicitó a ISIFE que el recurso se utilice para la compra de los equipos que aparecen en el siguiente cuadro:

Cantidad	Unidad de medida	Descripción Breve
1	PZA	Bomba de vacío de diafragma modelo v-100
1	PZA	Aire acondicionado mini Split de 3 TON

Rendimientos FAM 2023

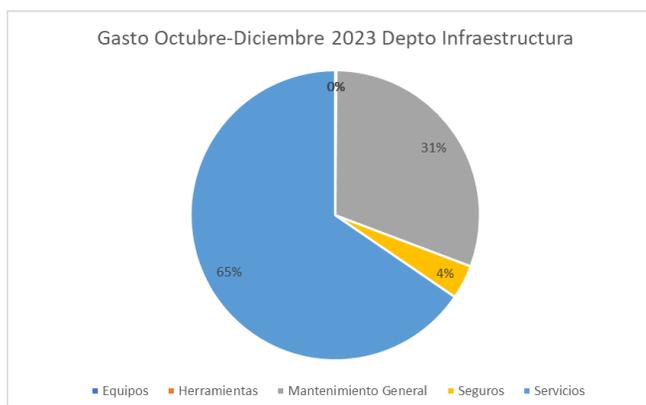
Los rendimientos que generó el recurso FAM 2023 asignado a la Universidad Tecnológica de Escuinapa fueron de \$321,871.55 (Trescientos veintiún mil ochocientos setenta y un pesos 55/100 MN). Por lo que se solicitó la compra de los siguientes equipos:

Cantidad	Unidad de medida	Descripción Breve
4	PZA	Guitarra acústica de acero, tipo Clásica
1	PZA	Trombón de Émbolo
2	PZA	Trompeta
4	PZA	Clarinete
6	PZA	Aire Acondicionado tipo mini Split 3 TON
1	PZA	Aire Acondicionado tipo mini Split 1 TON

Programa de Mantenimiento 2023

Mantenimiento de edificios

Dentro de los conceptos que se ejerce en el departamento de infraestructura del periodo comprendido de octubre a diciembre 2023 se tiene un gasto total de **\$851,057.60** el cual se encuentra distribuido en 5 conceptos (mantenimiento general, herramientas, seguros, equipos y servicios).



Concepto	Costo	%
Equipos	\$ 1,100.00	0.13%
Herramientas	\$ -	0.00%
Mantenimiento General	\$ 260,475.42	30.61%
Seguros	\$ 32,299.49	3.80%
Servicios	\$ 557,182.69	65.47%
Total	\$ 851,057.60	100.00%

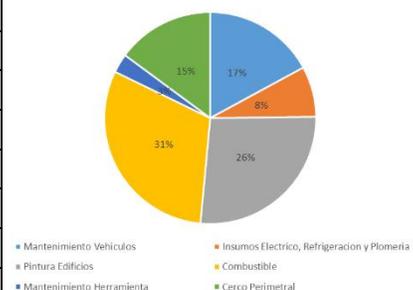
Gasto de equipos

Se realizó un gasto de **\$ 1,100.00** en la compra de equipos de plomería para reducir el consumo de agua en los baños de la institución con un total de 5 llaves ahorradoras de agua.

Gastos de Mantenimiento General

Concepto	Costo
Mantenimiento de vehículos	\$ 44,520.99
Insumos eléctricos, refrigeración y plomería	\$ 20,146.91
Pintura de edificios	\$ 69,444.52
Combustible	\$ 80,000.00
Mantenimiento herramienta	\$ 7,583.00
Cerco perimetral	\$ 38,780.00
Total	\$ 260,475.42

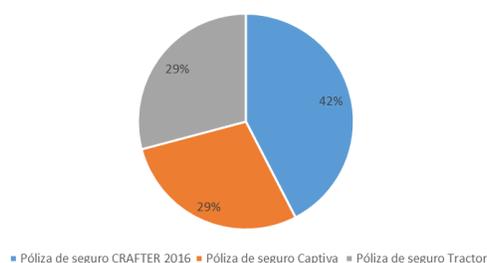
GASTOS DE MANTENIMIENTO OCTUBRE-DICIEMBRE 2023



Seguro de vehículos

Concepto	Costo
Póliza de seguro CRAFTER 2016	\$ 13,692.08
Póliza de seguro Captiva	\$ 9,199.57
Póliza de seguro Tractor	\$ 9,407.84
Total	\$32,299.49

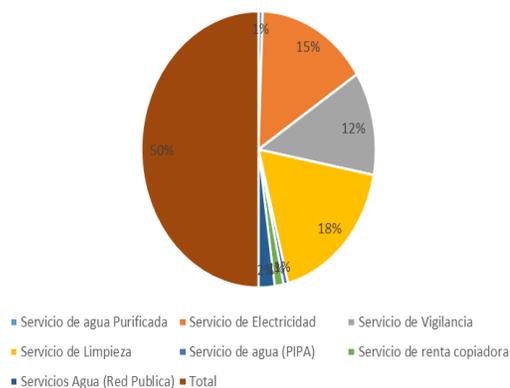
GASTOS EN SEGUROS DE VEHICULOS



Servicios de la universidad

Concepto	Costo
Servicio de agua purificada	\$6,424.00
Servicio de electricidad	\$170,213.69
Servicio de vigilancia	\$135,000.00
Servicio de limpieza	\$200,448.00
Servicio de agua (pipa)	\$6,960.00
Servicio de renta copiadora	\$13,572.00
Servicios agua (red pública)	\$24,565.00
Total	\$557,182.69

GASTOS EN SERVICIOS OCTUBRE-DICIEMBRE 2023



Donación de terreno



En noviembre de 2023 se ha recibido una donación de dos hectáreas de terreno en las colindancias de la institución a través de la escritura pública numero 3707 por parte de Bonifacio Bustamante Hernández y Celia Lucia Sarabia Abrajan. En total es una superficie de (20,000.00) veinte mil metros cuadrados los cual servirán como terreno para cultivo de productos y construcción de edificios para la atención de estudiantes.

Seguimiento a los indicadores institucionales ciclo escolar 2022-2023

A continuación, se presentan los resultados obtenidos de los indicadores del PIDE para el ciclo escolar 2022-2023 en donde se puede observar lo planeado con la realidad.

Uno de los ejes estratégicos en el PIDE es la calidad académica, la cual está compuesta por 22 indicadores que llevan relación con la habilitación y profesionalización docente, y, la excelencia académica.

Calidad académica

No.	Indicador	Unidad de medida	Línea base	Metas anuales 2021-2022	Progr. mado 2022-2023	Real 2022-2023	2023 - 2024	2024 - 2025	2025 - 2026
1	Tasa de variación de la matrícula escolar	Porcentaje de alumnos	-5%	-1%	17%	2%	5%	5%	5%
2	Matrícula en programas acreditados	Porcentaje de alumnos	6.24%	37%	45%	85%	55%	65%	75%
2A	Matrícula de estudiantes indígenas	Número de estudiantes indígenas	1	1	5	1	6	7	8
2B	Matrícula con discapacidad	Número de estudiantes con discapacidad	1	1	2	3	3	4	5
3	Porcentaje de cobertura educativa	Porcentaje de matrícula	Escuinapa: 10.12% Rosario: 4.89% Acaponeta: 0.85% Tecuala: 0.5%	11% 5% 1% .5%	12% 5% 1% .5%	12.3% 3.9% 1.3% .28%	13% 5% 1% .5%	14% 5% 1% .5%	15% 5% 1% .5%
4	Tasa de retención por cohorte generacional	Porcentaje de alumnos	82%	83%	84%	77%	85%	86%	87%
5	Tasa de eficiencia terminal TSU y Lic.	Porcentaje de alumnos	TSU 53% LIC. 88%	58% 90%	60% 91%	46% 70.5%	65% 92%	70% 93%	75% 94%

Infraestructura y Planeación

6	Tasa de titulación	Porcentaje de alumnos	96%	96%	96%	100%	96%	96%	96%
7	Número de docentes con perfil deseable	Número de docentes	2	2	3	2	4	5	6
8	Distribución por clasificación de CA	Clasificación de CA (EF, EC, C)	EF 0 EC 0 C 0	0 0 0	1 0 0	0 0 0	2 0 0	3 0 0	3 1 0
9	Número de docentes reconocidos	Número de docentes (estatal-nacional)	E 5 N 5	7 5	9 6	7 6	11 7	13 8	15 10
10	Porcentaje de alumnos con beca	Porcentaje de alumnos	71%	72%	73%	28.5%	74%	75%	76%
11	Porcentaje de capacitación de alumnos	Porcentaje de alumnos	24%	10%	30%	43%	40%	50%	50%
12	Porcentaje de certificación de alumnos	Porcentaje de alumnos	0	0	20%	5%	40%	60%	80%
13	Porcentaje de seguimiento de estadia	Porcentaje de alumnos	0	100%	100%	100%	100%	100%	100%
14	Porcentaje de alumnos en talleres culturales y deportivos	Porcentaje de alumnos	30%	53%	55%	30%	57%	60%	80%

Algunos de los indicadores no cumplidos en el 2022-23 y que requieren el diseño de estrategias para que no continúen incumpléndose en los posteriores ciclos escolares son: el 5 que corresponde a la eficiencia terminal, indicador 8 sobre cuerpos académicos, número 10 mismo que hace referencia a programas de apoyo monetario para que puedan continuar con sus estudios.

Por otra parte, hay área de oportunidad en el indicador 12 y 18 el cual hace referencia a la certificación de competencias en los estudiantes y docentes, y el 14 con relación en actividades culturales y deportivas.

Puede apreciarse que el indicador 16 no se logró, lo anterior se debió a la disponibilidad presupuestal. Finalmente, se hace mención que en este eje estratégico la mayoría de los indicadores se cumplieron satisfactoriamente.

Lo anterior, debido al trabajo colectivo de las áreas que principalmente involucran a la academia como la dirección académica, tutorías, vinculación, servicios médicos y deportes.

15	Número de alumnos con dominio del idioma inglés	Porcentaje de alumnos	33	43	53	69	63	100	100
16	Alumnos en movilidad	Número de alumnos	0	0	5	2	8	10	12
17	Porcentaje de capacitación a docentes	Porcentaje de docentes	98%	99%	100%	100%	100%	100%	100%
18	Porcentaje de certificaciones de docentes	Porcentaje de docentes	29%	23%	50%	17%	80%	100%	100%
19	Porcentaje de docentes con posgrado	Porcentaje de docentes	34%	34%	37%	37%	39%	41%	43%
20	Proyectos de investigación	Número de proyectos	1	6	7	8	8	9	10
21	Investigaciones publicadas	Número de investigaciones	4	5	6	14	7	10	12
22	Ampliación de la oferta educativa	Número de programas educativos nuevos	0	0	1	0	2	2	2

Infraestructura y Planeación

Vinculación innovadora con sentido social

No.	Indicador	Unidad de medida	Línea base	Metas anuales		Programado	Real		
				2021-2022	2022-2023	2022-2023	2023-2024	2024-2025	2025-2026
23	Porcentaje de servicios especializados	Porcentaje de servicios tecnológicos y capacitaciones	0	0	0	0	2	4	6
24	Porcentaje de egresados de TSM con actividad económica	Porcentaje de egresados	ND	1	1	3%	1	1	1
25	Porcentaje de egresados de licenciatura con actividad económica	Porcentaje de egresados	ND	1	1	3%	1	1	1
26	Porcentaje de cumplimiento de objetivos de convenios	Porcentaje de cumplimiento	ND	70%	80%	60%	90%	95%	100%
27	Porcentaje de alumnos con formación en emprendimiento	Porcentaje de alumnos	0	4%	10%	8%	15%	20%	20%
28	Proyectos incubados	Número de proyectos	0	0	2	0	3	5	7
29	Educación continua	Número de egresados	0	1	10	10	25	50	70
30	Egresados colocados por la bolsa de trabajo	Número de alumnos colocados	2	16	48	23	50	52	58
31	Porcentaje de eficacia del proceso de promoción de sustentantes	Número de sustentantes/ Porcentaje de eficacia	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
32	Eventos institucionales de responsabilidad social	Número de eventos	0	0	1	6	2	2	2

Continuando con el segundo eje estratégico que es vinculación con sentido social se obtuvo que 6 de 10 indicadores se cumplieron satisfactoriamente.

De los no cumplidos son los indicadores 26, 27, 28 y 30 que tienen que ver con la colaboración de convenios, actividades emprendedoras, incubación de proyectos y bolsa de trabajo.

Cabe destacar que en el área de vinculación se hace un esfuerzo constante para continuar vinculando a la institución con los diversos sectores.

Para concluir, el tercer y último eje estratégico que corresponde a administración y finanzas, se concretaron 3 de 7 indicadores.

Los 4 no concluidos han requerido un mayor esfuerzo, tres de ellos están ligados a la presupuestación institucional los cuales son el 33, 34 y 35. Con relación al 36 se ha identificado que los factores como el tiempo y el estudio han influido en el incumplimiento por falta de organización y disposición.

Los resultados obtenidos han sido la base del esfuerzo y seguimiento constante para lograr lo programado, existen brechas e incumplimiento por diversos factores como la falta de presupuesto institucional y desorganización.

Administración y finanzas

No.	Indicador	Unidad de medida	Línea base	Metas anuales		Programado	Real		
				2021-2022	2022-2023	2022-2023	2023-2024	2024-2025	2025-2026
33	Porcentaje del gasto en mantenimiento de infraestructura	Porcentaje de gasto	7%	7%	8%	3%	9%	10%	10%
34	Porcentaje de capacitación personal	Porcentaje de capacitación	70%	75%	80%	24%	95%	100%	100%
35	Porcentaje de adquisición de materiales, suministros y servicios	Porcentaje de gasto	3.5%	4%	6%	18%	8%	10%	10%
36	Porcentaje de revisión de ordenamientos normativos	Porcentaje de ordenamientos normativos	60%	63%	65%	15%	70%	75%	100%
36A	Integración y funcionamiento de órganos colegiados	Porcentaje de funcionamiento de órganos colegiados	70%	75%	80%	70%	85%	90%	90%
36B	Porcentaje de atención a solicitudes de transparencia	Porcentaje de atención	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
36C	Cumplimiento a las obligaciones en el SIPOT	98.37%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%



CUARTO INFORME
DE ACTIVIDADES
- 2023 -

Vinculación

ESCUINAPA, SINALOA
ENERO, 2024

VINCULACIÓN

Estudiante en estadía por carrera, sexo y nivel LIC; SEP – DIC 2023

NO.	CARRERA	TOTAL DE ESTUDIANTES ESTADÍAS	MASCULINO	FEMENINO
1	ENFERMERÍA	40	9	31

El 100% de los estudiantes culminaron su estadía profesional el día viernes 08 de diciembre de 2023 sin inconveniente alguno.

Empresas/Instituciones que reciben estudiantes de estadías del nivel licenciatura

NO.	INSTITUCIÓN
1	Hospital General de Escuinapa
2	Centro de Salud Urbano de Escuinapa
3	Centro de Salud Rural de Teacapán
4	Centro de Salud Rural de Cristo Rey
5	Centro de Salud Rural Palmito del Verde
6	Centro de Salud Rural La Concha
7	Centro de Salud Rural Tecuaililla
8	Centro de Salud Rural Concentrado El Rosario
9	Centro de Salud Rural de Chametla
10	Hospital Integral El Rosario
11	Clínica ISSSTE Escuinapa
12	Centro de Integración Juvenil A.C. Escuinapa

Fueron en total 12 instituciones de salud, donde estudiantes realizaron sus estadías profesionales durante el cuatrimestre de septiembre a diciembre del programa educativo de la Licenciatura de Enfermería.

Todas las instituciones están ubicadas en la zona de influencia; Escuinapa, El Rosario, Tecuala y Acaponeta.

Convenios firmados en el período que se reporta

Durante este período se firmaron dos convenios con el sector productivo con el objetivo de estrechar lazos de colaboración para que las y los estudiantes realicen sus estadías profesionales.

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACIÓN
PROFESIONISTAS HOTELEROS DE MAZATLÁN 3110

Vinculación

Bolsa de trabajo

Se ofertaron cerca de 7 vacantes durante el cuarto trimestre del 2023. Se adjuntan evidencia.



Programa de capacitación de educación continua

Durante este período se ofertó el siguiente curso de servicios tecnológicos:

No.	Nombre del Curso	Mes	Asistentes Total	Asistentes (egresados)
1	Ofimática	Octubre	8	1
			8	1

Resultados de la aplicación de cuestionario de educación continua

La evaluación de las y los asistentes respecto de los cursos arrojó los siguientes resultados, teniendo el 96.88% de satisfacción entre MUY BIEN y BIEN. Un 3.22% lo evaluó como REGULAR. A continuación, se muestra el cuestionario realizado:

NO.	PREGUNTAS	MUY BIEN	BIEN	REGULAR	MALO	PÉSIMO	NO APLICA
1	¿La manera en que la universidad tecnológica difunde los cursos de educación continua, le parece?	6	2	0	0	0	0
2	¿La atención que le brindó la institución de acuerdo a sus necesidades de actualización, capacitación y desarrollo profesional, considera que fue?	8	0	0	0	0	0
3	¿La actividad de educación continua a la que se ha inscrito en la Universidad, le permitirá mantenerse actualizado en su vida profesional?	6	1	1	0	0	0
4	¿Los materiales y herramientas que le proporcionaron en el desarrollo de sus actividades de educación continua, le servirán para aplicarlos en su actividad profesional?	6	1	1	0	0	0
5	¿La diversidad en la oferta de educación continua en contenidos y horarios que la Universidad Tecnológica le ha ofrecido piensa usted que son?	6	1	1	0	0	0
6	¿El nivel de preparación del instructor en la actividad de educación continua, lo considera?	8	0	0	0	0	0
7	¿La manera en que el instructor sabe transmitir sus conocimientos durante la actividad de educación continua le parecen?	7	1	0	0	0	0
8	¿Las instalaciones con que cuenta la Universidad para llevar a cabo las actividades de educación continua, las considera?	8	0	0	0	0	0
9	El nivel de equipamiento disponible en la Universidad Tecnológica para llevar las actividades de educación continua, ¿piensa usted que es?	7	1	0	0	0	0
10	¿El costo del curso de educación continua, le pareció?	7	1	0	0	0	0
11	¿El contenido del curso le pareció?	6	2	0	0	0	0
12	¿El curso cumplió sus expectativas?	7	1	0	0	0	0

Vinculación

DEPORTES

No.	Actividad	Cantidad aproximada de estudiantes
1	Conferencia de Primeros Auxilios en Deportes	80
2	Torneo Intramuros de Fútbol	80
3	Juego Amistoso de Vóleibol	16
4	Torneo Municipal de Básquetbol de Segunda Fuerza	12
5	Torneo Municipal de Básquetbol de Tercera Fuerza	5
6	Juego Amistoso de Vóleibol	16
7	Desfile por el Aniversario de la Revolución Mexicana	278
8	Juego Amistoso de Fútbol	20

PROMOCIÓN

No.	Actividad	Alcance de estudiantes de bachillerato
1	Dos conferencias relacionadas con la carrera de Mantenimiento Industrial y Enfermería en CETMAR #23.	150
2	Cuatro conferencias en CBTIS #152 durante la Semana de Ciencia y Tecnología.	200
3	Participación en la Jornada Vocacional de COBAES realizada en Mazatlán, Sinaloa.	1,000
4	Muestra Educativa en CBTIS #152 de todos los programas educativos.	250

EMPRENDIMIENTO

No.	Actividad	Alcance de estudiantes de bachillerato
1	Foro de emprendedores.	250



CUARTO INFORME DE ACTIVIDADES - 2023 -

L.

ESCUINAPA, SINALOA
ENERO, 2024