

www.utselva.edu.mx



**UT
SELVA**

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
DE LA SELVA

2021

Servicios Tecnológicos

Cursos de Capacitación



UTP
DIRECCIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES
TECNOLÓGICAS Y POLITÉCNICAS



2021

Servicios Tecnológicos

Cursos de Capacitación

Uno de los objetivos principales de esta Institución de Educación Superior es proporcionar

Servicios Tecnológicos

que requiera el sector productivo, público y social, con la finalidad de contribuir al desarrollo, innovación y bienestar de la comunidad y del entorno.

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

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

*“La causa de la educación tecnológica es una,
con el desarrollo sustentable”*

Dr. Lisandro Montesinos Salazar
Rector

2021

Servicios
Tecnológicos.
Cursos de Capacitación



CONTENIDO

División Agroalimentaria

- Procesamiento de Hortalizas, Frutas, Lácteos y Cárnicos.
- Diagnóstico de Plagas y Enfermedades en Cultivos básicos, alternativos, hortalizas y frutales.
- Análisis Bromatológicos para Alimentos.
- Análisis Microbiológicos para Alimentos.
- Análisis fisicoquímicos de suelos.
- Producción de Abonos Orgánicos y Biofertilizantes.
- Producción de hortalizas y plantas forestales en sistemas protegidos y no protegidos.
- Curso para el Control de Plagas y Enfermedades.
- Curso en Higiene y Seguridad en la Industria de Alimentos.
- Análisis fisicoquímicos de agua.
- Diseño de senderos interpretativos y jardines botánicos.
- Manejo de fauna silvestre en áreas urbanas.
- Análisis Bromatológicos para forrajes, granos y semillas.
- Manifestación de impacto ambiental, programas de manejo, ordenamientos ecológicos territoriales.
- Extracción de metabolitos secundarios para su uso industrial.
- Cultivo hidropónico en huertos familiares.

División de Turismo y Gastronomía

- Servicio de Banquetes personalizados.
- Servicio de Coffe Break.
- Taller de Coctelería y Mixología.
- Cata de vinos Mexicanos
- Cocina Saludable
- Repostería Básica
- Hamburguesas Gourmet
- Maridaje de Cerveza Artesanal con productos artesanales
- Confitería.
- Diseño de Programas de sensibilización ambiental.

División de Administración

- Medición de la factibilidad de un proyecto de inversión.
- Habilidades directivas.
- Sueldos y salarios.
- Marketing para MyPes.
- Modelo e impresión en 3D.
- Plan de seguridad e higiene laboral.

División de Tecnologías de la Información

- Desarrollo de Sitios Web con PHP 5 Orientado a Objetos, HTML 5, CSS 3 y jQuery.
- Producción de Videos Educativos.
- Enfoque práctico de la Administración de Proyectos.
- Diplomado en Desarrollo de Habilidades Matemáticas.
- Diseño e Implementación de Sistemas de Información Web (Nivel básico).
- Capacitación y Asistencia Técnica en el Sector Rural y Urbano

Procedimiento para contratar un servicio

Oferta Educativa



UT
SELVA

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
DE LA SELVA



**UT
SELVA**

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
DE LA SELVA

Servicios Tecnológicos

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

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

Cursos de Capacitación

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



División Agroalimentaria

Procesamiento de Hortalizas, Frutas, Lácteos y Cárnicos.

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

Inversión \$200.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 5

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

Diagnóstico de Plagas y Enfermedades en Cultivos básicos, alternativos, hortalizas y frutales.

Determinar problemas fitosanitarios de los cultivos mediante el recorrido in situ para proponer alternativas de control.

Inversión \$500.00 por diagnóstico





**UT
SELVA**

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
DE LA SELVA

División Agroalimentaria

Análisis Bromatológicos para Alimentos.

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

Inversión \$1,000.00 por muestra.

Análisis Microbiológicos para Alimentos.

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

Inversión \$1,000.00 por muestra.





**UT
SELVA**

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
DE LA SELVA

División Agroalimentaria

Análisis fisicoquímicos de suelos.

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

Inversión \$1,000.00 por muestra.

Producción de Abonos Orgánicos y Biofertilizantes.

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

Inversión \$200.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 5

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



División Agroalimentaria

Producción de hortalizas y plantas forestales en sistemas protegidos y no protegidos.

Asistencia técnica en el proceso de producción de hortalizas y plantas forestales en sistemas protegidos y no protegidos. Contempla el asesoramiento para el acondicionamiento del suelo o sustrato, obtención de plántulas, siembra, crecimiento y desarrollo de las plantas, fertilización y cuidados intensivos, riegos y cosecha.

Inversión \$1,000.00 por capacitación.

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

Curso para el Control de Plagas y Enfermedades.

Asistencia técnica en el proceso de obtención de insecticidas a base de plantas que se encuentran en la región mediante procedimientos sencillos basados en las técnicas de macerados, extractos, polvos e infusiones, describiendo los procedimientos, materiales, dosis, formas de aplicación y plagas que repelen o controlan.

Inversión \$200.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 5

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





**UT
SELVA**

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
DE LA SELVA

División Agroalimentaria

Curso en Higiene y Seguridad en la Industria de Alimentos.

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

Inversión \$200.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 5

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

Análisis fisicoquímicos de agua.

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

Inversión \$1,000.00 por muestra.



División Agroalimentaria

Diseño de senderos interpretativos y jardines botánicos.

El servicio consistirá en brindar asesorías a empresas o particulares interesados en el tema. El participante aprenderá a diseñar senderos interpretativos (trazo de rutas, capacidad de carga, zonificación de especies) y jardines botánicos (identificación de especies como orquidiarios, medicinales, de suculentas, ornato, entre otras) con fines ecoturísticos e implementará el plan de manejo y operación para su funcionamiento.

Inversión \$200.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 5

Manejo de fauna silvestre en áreas urbanas.

El servicio consistirá en brindar capacitación a cuerpos de emergencia e interesados del tema. El participante aprenderá a identificar especies silvestres, técnicas de captura de las especies silvestres (serpientes, mamíferos, aves, invertebrados de ponzoña, entre otros) con la finalidad de evitar accidentes que pongan en riesgo la seguridad de la comunidad y del técnico operario, así como también la preservación de estas especies. También podrá identificar zonas adecuadas para la liberación de los ejemplares capturados.

Inversión \$150.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 10





**UT
SELVA**

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
DE LA SELVA

División Agroalimentaria

Análisis Bromatológicos para forrajes, granos y semillas.

El servicio consistirá en la realización de los diferentes análisis bromatológicos, y nutricionales de las muestras que se requieran analizar de acuerdo a la normatividad vigente, esta información podrá ser utilizada para conocer las características fisicoquímicas. Entre los análisis que destacan son: pH, acidez, contenido de proteínas, grasa, fibra, carbohidratos, cenizas.

Inversión \$1,000.00 por muestra.

Manifestación de impacto ambiental, programas de manejo, ordenamientos ecológicos territoriales.

Se realizarán las gestiones correspondientes para realizar el informe de las evaluaciones de impacto ambiental, ordenamientos ecológicos y programas de manejo de los recursos naturales que permitan el uso sostenible de los mismo siguiendo la normatividad vigente.

Inversión sujeta a cotización en función a las características técnicas del proyecto.





**UT
SELVA**

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
DE LA SELVA

División Agroalimentaria

Extracción de metabolitos secundarios para su uso industrial.

Se realizarán extracciones de plantas vegetales que contengan sustancias de interés para la industria. Los metabolitos obtenidos podrán ser utilizados en procesos alimentarios, agrícolas y forestales.

Inversión \$1,000.00 por extracción

Cultivo hidropónico en huertos familiares.

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

Inversión \$500.00 por participante, sujeto a cambio en caso de que el curso se imparta fuera de las instalaciones de la UT Selva.

Número mínimo para apertura de 20 y máximo 25 participantes, impartido en las instalaciones de la UT Selva.



División de Turismo y Gastronomía

Servicio de Banquetes personalizados.

Servicio adaptable a las necesidades del cliente que lo solicite desde desayunos, comidas, cenas y buffet.

La inversión oscila entre \$120.00 a \$200.00 por persona dependiendo de los productos que se requieran. Si se requieren servicios complementarios el precio aumentará dependiendo de las necesidades del banquete.

Servicio de Coffe Break.

Servicio de alimentos y bebidas adaptable a las necesidades del cliente por la compra de paquete 1 (café, té, aguas frescas, galletas y 2 bocadillos salados a elegir) paquete 2 (café, té, aguas frescas, galletas, pan, frutas, quesos, sándwiches).

Inversión de paquete 1 \$90.00 por persona

Inversión de paquete 2 \$120.00 por persona



División de Turismo y Gastronomía

Taller de Coctelería y Mixología.

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

Duración: 3 días.

Inversión \$350.00 por persona, elaboración de 15 cocteles.

Cata de vinos Mexicanos

El participante aprenderá el proceso para la degustación y evaluación de los tipos de vinos, a través de la fase visual, olfativa y degustativa.

Duración: 3 días.

Inversión \$600.00 por persona.

Cupo máximo de 20 participantes.



División de Turismo y Gastronomía

Cocina Saludable

Sensibilizar al participante sobre la importancia de la relación entre la alimentación y la salud. Los participantes desarrollarán recetas equilibradas como desayunos, jugos detox, ensaladas, aderezos y vinagretas. Se elaborarán 5 productos diferentes.

Duración: 2 días.

Inversión \$350.00 por persona.

Cupo máximo de 20 participantes.

Repostería Básica

Desarrollar productos de repostería, seleccionando insumos, utensilios, métodos básicos para la creación de productos únicos. Se elaborarán 3 productos diferentes.

Duración: 2 días.

Inversión \$500.00 por persona.

Cupo máximo de 20 participantes.



División de Turismo y Gastronomía

Hamburguesas Gourmet

Diversificar la oferta gastronómica, usando comida rápida con creaciones gourmet. Se elaborarán 5 productos.

Duración: 1 día.

Inversión \$350.00 por persona.

Cupo máximo de 20 participantes.

Maridaje de Cerveza Artesanal con productos artesanales

Identificar los elementos y características de sabores, aromas y sensaciones en el proceso de maridaje. Dirigido a egresados de la licenciatura en gastronomía, turismo, y/o carrera a fin. Se elaborarán 3 tipos de cervezas y botanas.

Duración: 2 días.

Inversión \$500.00 por persona.

Cupo máximo de 20 participantes.



División de Turismo y Gastronomía

Confitería.

El curso estará dividido en dos sesiones teóricas-prácticas, en donde se enseñara al participante las técnicas básicas de confitería como el temperado de chocolate, dulces, gomitas, bombones, trufas, enjambres, chiclosos y ates. Se elaborarán 10 productos diferentes.

Duración: 2 días.

Inversión \$500.00 por persona.

Cupo máximo de 20 participantes.

Diseño de Programas de sensibilización ambiental.

Proponer acciones que minimicen los impactos negativos al medio ambiente; generado por la actividad turística.

Duración: 2 días.

Inversión \$400.00 por persona.

Cupo máximo de 15 participantes.



División de Administración

Medición de la factibilidad de un proyecto de inversión.

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

Duración 40 horas.

Inversión \$500.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 20

Habilidades directivas.

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

Duración 30 horas.

Inversión \$500.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 15



División de Administración

Sueldos y salarios.

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

Duración 20 horas.

Inversión \$500.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 15

Marketing para MyPes.

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

Duración 20 horas.

Inversión \$500.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 15



División de Administración

Modelo e impresión en 3D.

Desarrollar modelado y renders en 2 y 3 dimensiones, el cual permitirá realizar propuestas de artículos en 3D para publicidad, nuevos mercados, reingeniería de productos y/o marketig digital.

Duración 20 horas.

Inversión \$1,000.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 15

Plan de seguridad e higiene laboral.

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

Duración 20 horas.

Inversión \$500.00 por participante.

Número mínimo de participantes para apertura: 15



División de Tecnologías de la Información

Desarrollo de Sitios Web con PHP 5 Orientado a Objetos, HTML 5, CSS 3 y jQuery.

Cuando se concluya el taller el profesional tendrá las siguientes competencias:

Será competente para aplicar los principios de la programación orientada a objetos en PHP entregando un proyecto programado en dicho paradigma.

Será competente para incluir y desarrollar diseños basados en CSS 3 que mejore los aspectos visuales de sus sitios web, entregando las hojas de estilo aplicadas a un proyecto.

Será competente para adaptar las herramientas que ofrece jquery dentro de un proyecto que entregará al finalizar.

Requisitos:

Conocimientos en programación, Conocimientos en bases de datos. Equipo de cómputo portátil, Software servidor HTTP (xampp 3.2.2), editor de código notepad ++, Sublime Text u otro y un navegador de internet actualizado (para HTML 5)

Inversión \$1,000.00 por participante.





**UT
SELVA**

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
DE LA SELVA

División de Tecnologías de la Información

Producción de Videos Educativos.

Conocer y aplicar las técnicas de producción de videos enfocados a la educación, revisando el proceso de planeación, diseño, grabación, edición y publicación del producto final.

Requisitos:

Conocimientos Previos: conocimiento práctico de nivel básico a intermedio en el uso de software ofimático como Word y Power Point, específicamente debe estar familiarizado con el manejo de imágenes en documentos y diapositivas, esto facilitará el aprendizaje del software de edición de videos.

Equipo Personal: El participante deberá contar con una computadora personal (Laptop) y cámara de video (puede usar su teléfono celular).

Inversión \$1,000.00 por participante.



División de Tecnologías de la Información

Enfoque práctico de la Administración de Proyectos.

Este es un curso que enseña el papel del project Manager y a realizar la administración de proyectos desde un punto de vista práctico.

Requisitos:

Cada participante deberá llevar una laptop

Trabajo en equipo

Participación

Inversión \$1,000.00 por participante.

Diplomado en Desarrollo de Habilidades Matemáticas.

El participante será capaz de implementar en las escuelas donde labora o estudia, mejores estrategias de enseñanza – aprendizaje, que garanticen una mayor calidad e interés en el aprendizaje de las matemáticas.

Requisitos:

Computadora

Impresora

Software

Inversión \$1,000.00 por participante.



División de Tecnologías de la Información

Diseño e Implementación de Sistemas de Información Web (Nivel básico).

Desarrollar conocimientos y habilidades en los participantes, para que al finalizar el taller sean capaces de diseñar e implementar un sistema de información web, que permita la manipulación de la información contenida en una base de datos, a través de instrucciones SQL.

Requisitos:

Los participantes deberán contar con las siguientes características:

Conocimientos básicos en el lenguaje HTML

Conocimientos básicos en la creación y diseño de bases de datos

Conocimientos básicos de SQL (Select, Insert, Delete, Update)

Uso de editores de texto

Manejo de Internet

Inversión \$1,000.00 por participante.





**UT
SELVA**

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
DE LA SELVA

Capacitación y Asistencia Técnica en el Sector Rural y Urbano

Capacitación y asistencia técnica en temas como fortalecimiento organizativo, administración y contabilidad básica, costos de producción, asistencia técnica especializada en campo, manejo de equipos, en áreas rurales y urbanas, atendiendo las necesidades de los siguientes subsectores y ramas:

Subsector Agrícola

Subsector Artesanal

Subsector de Servicios

Subsector Pecuario



Procedimiento para contratar un servicio

1-Enviar solicitud al responsable de Servicios Tecnológicos de la Institución: servicios@laselva.edu.mx

2-Recibirá respuesta de inmediato para precisar las características del servicio y proporcionar más información sobre el mismo.

3- Se le entregará la propuesta técnica y cotización del servicio para su aprobación.

4-Una vez aprobada la propuesta, se paga el anticipo vía depósito o transferencia bancaria y el resto a la ejecución del servicio.

Para mayores informes estamos a sus apreciables órdenes:

Mtro. José Elías López Ocaña

Director de Vinculación

vinculacionuts@gmail.com

ocana71@hotmail.com

Andrea Yuliana Balcázar Fino

Jefa del Depto. de Educación Continua

servicios@laselva.edu.mx

andreabafi86@gmail.com

Tels. 01 919 67 30970-72 Ext. 1019-1018-1020

www.utselva.edu.mx





UT SELVA

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
DE LA SELVA



- SEDE OCOSINGO
- UNIDAD ACADÉMICA RAYÓN
- UNIDAD ACADÉMICA SAN JAVIER
- UNIDAD ACADÉMICA BENEMÉRITO DE LAS AMÉRICAS



VEINTITRÉS AÑOS
DE EDUCACIÓN
PÚBLICA DE CALIDAD



BECAS DE EXCELENCIA
Y BECAS "JÓVENES
ESCRIBIENDO EL FUTURO"



LOS COSTOS
MÁS ACCESIBLES
DEL SURESTE



TRANSPORTE
ESCOLAR



INTERCAMBIOS
AL EXTRANJERO

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

TSU en Construcción

TSU en Contaduría

TSU en Administración Área Formulación y Evaluación de Proyectos

TSU en Administración Área Capital Humano

TSU en Desarrollo de Negocios Área Mercadotecnia

TSU en Procesos Alimentarios

TSU en Agrobiotecnología Área Vegetal

TSU en Recursos Naturales Área Protección y Conservación del Medio Ambiente

TSU en Agricultura Sustentable y Protegida

TSU en Desarrollo de Software Multiplataforma

TSU en Infraestructura de Redes Digitales

TSU en Entornos Virtuales y Negocios Digitales

TSU en Turismo Área Hotelería

TSU en Turismo Área Desarrollo de Productos Alternativos

TSU en Gastronomía

INGENIERÍA - LICENCIATURA

Ingeniería Civil

Licenciatura en Contaduría

Licenciatura en Gestión de Negocios y Proyectos

Licenciatura en Gestión de Capital Humano

Licenciatura en Innovación de Negocios y Mercadotecnia

Ingeniería en Procesos Bioalimentarios

Ingeniería en Agrobiotecnología

Ingeniería en Manejo de Recursos Naturales

Ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida

Ingeniería en Desarrollo y Gestión de Software

Ingeniería en Redes Inteligentes y Ciberseguridad

Ingeniería en Entornos Virtuales y Negocios Digitales

Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico

Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico

Licenciatura en Gastronomía

Cuota
Cuatrimestral
TSU

\$700

S. Ocosingo
U. Rayón
U. San Javier
U. Benemérito



\$550



\$550



\$550



\$550



\$550



\$550



\$550



\$550



\$650



\$650



\$650



\$550



\$550



\$650



ACTIVIDADES CULTURALES Y DEPORTIVAS



Ajedrez



Atletismo



Básquetbol



Boxeo



Danza



Dibujo



Fútbol



Taekwondo



Música



Voleibol

www.utselva.edu.mx



EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

UTP
DIRECCIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES
TECNOLÓGICAS Y POLITÉCNICAS

CHIAPAS
GOBIERNO DEL ESTADO

**UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
DE LA SELVA**
GOBIERNO DE CHIAPAS



**UT
SELVA**

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
DE LA SELVA



Entronque Toniná Km. 0.5 Carretera Ocosingo-Altamirano
Ocosingo, Chiapas, México.