

SEP

SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



2015

Tecnológico Nacional de México
Instituto Tecnológico de Úrsulo Galván

Subdirección de Planeación y Vinculación
Departamento de Gestión Tecnológica y Vinculación

CATALOGO DE SERVICIOS

Programa de Apoyo a Proyectos de
Infraestructura Social en Educación
(PAPISE)

Úrsulo Galván, Ver., Enero de 2015.

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015



2015

CATALOGO DE SERVICIOS

DIRECTORIO

Lic. Emilio Chuayffet Chemor
Secretario de Educación Pública

M.C. Efrén Rojas Dávila
Subsecretario de Educación Superior

M.A. Manuel Quintero Quintero
Director General del Tecnológico Nacional de México

Dra. Jesús Ofelia Angulo Guerrero
Coordinador Sectorial Académico del TNM

M.A. Marco Antonio Díaz Ramos
Director del Instituto Tecnológico de Úrsulo Galván

M.C. Miguel Ángel Villar Morales
Subdirector de Planeación y Vinculación

Ing. Teodoro Montiel Olguín
Subdirector Académico

M.F. Guadalupe Pérez Cervantes
Subdirectora de Servicios Administrativos

M.A María de los Ángeles Acosta Soberano
Jefa del Departamento de Gestión Tecnológica y Vinculación

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

RESPONSABLES DE CURSOS DE CAPACITACIÓN Y OTROS SERVICIOS

NOMBRE DEL CURSO	INSTRUCTOR	CORREO ELECTRÓNICO
ESTUDIO BÁSICO DEL SUELO PARA EL DESARROLLO AGRÍCOLA SUSTENTABLE	Q.C. JOSÈ ANTONIO FERNÁNDEZ VIVEROS	jose.antonio.itug@gmail.com
PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS BAJO LA MODALIDAD DE AGRICULTURA PROTEGIDA	ING. FERNANDO GARCÍA LEAL	fglhorta@hotmail.com
PRODUCCIÓN DE HÍBRIDOS DE COCOTERO TOLERANTES AL AMARILLAMIENTO LETAL Y ESTABLECIMIENTO DE HUERTAS	ING. JOSÈ PÈREZ VAZQUEZ	huerta_cocotero@hotmail.com
TECNOLOGÍAS SUSTENTABLES TECNIFICADAS, PARA LA NUTRICIÓN VEGETAL, CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES	M.C. IGNACIO GARAY PERALTA M.C. ADRIANA ELENA RIVERA MEZA M.C. SALVADOR PAREDES RINCÓN M.C. ALFREDO DÍAZ CRIOLLO	gapimaster18@gmail.com mcadriana.rivera@gmail.com paredesrincon@yahoo.com.mx alfredodiaz140@hotmail.com
PRODUCCIÓN DE MAÍZ ELOTERO, ASOCIADO CON FRIJOL Y CUCURBITACEAS, BAJO EL MODELO DE AGRICULTURA DE CONSERVACIÓN EN PEQUEÑA ESCALA	ING. MARÍA CRUZ SANTIAGO VALENCIA M.C. LUIS ALBERTO MONTES GUTIÉRREZ	svmaricruzhotmail.com montesgutierrez55hotmail.com
TRANSFERENCIA DE EMBRIONES	M.V.Z. RUBEN DARIO BOLAÑOS TIBURCIO	galloscorpions@hotmail.com
PALPACIÓN E INSEMINACIÓN ARTIFICIAL EN BOVINOS	M.V.Z. RUBEN DARIO BOLAÑOS TIBURCIO	galloscorpions@hotmail.com
MANEJO DE RIEGO PRESURIZADO EN HUERTAS PRODUCTORAS DE SEMILLA DE CÍTRICOS TOLERANTES AL VTC	M.C. ALFREDO DÍAZ CRIOLLO	alfredodiaz140@hotmail.com
REPRODUCCIÓN IN VITRO DE ORQUÍDEAS	ING. DANIEL UTRERA LÒPEZ	danielutrera1@hotmail.com
PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES (Pleurotus ostreatus)	ING. JUANA FABIOLA JIMÉNEZ FLORES	jfabiola21@hotmail.com

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

RESPONSABLES DE CURSOS DE CAPACITACIÓN Y OTROS SERVICIOS

NOMBRE DEL CURSO	INSTRUCTOR	CORREO ELECTRÓNICO
HIGIENE EN LA PREPARACIÓN, CONSERVACION Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS	Q.C. ADRIANA ELENA RIVERA MEZA	mcadriana.rivera@gmail.com
TALLER PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN DE LA LECHE	ING. VICTOR MARQUÉZ AVENDAÑO ING. MARÍA CRUZ SANTIAGO VALENCIA	vicmara1109@hotmail.com svmaricruzhotmail.com
TALLER PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	ING. VICTOR MARQUEZ AVENDAÑO ING. MARIA CRUZ SANTIAGO VALENCIA	vicmara1109@hotmail.com svmaricruzhotmail.com
TALLER PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS	ING. VICTOR MARQUEZ AVENDAÑO ING. MARIA CRUZ SANTIAGO VALENCIA	vicmara1109@hotmail.com svmaricruzhotmail.com
PRODUCCIÓN DE HONGOS ENTOMOPATÓGENOS PARA EL CONTROL DE LA MOSCA PINTA DE LA CAÑA DE AZÚCAR	ING. DANIEL UTRERA LÓPEZ	danielutrera1@hotmail.com
MANEJO DE UNA UNIDAD DE MANEJO AMBIENTAL (UMA'S) PARA EL RESCATE, APROVECHAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VIDA SALVAJE	M.C. CESAR VIVEROS COLORADO	cocodrilopantano@hotmail.com
PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS Y FRUTALES EN HUERTOS FAMILIARES DE TRANSPATIO	M.C. IGNACIO GARAY PERALTA	capimaster18@hotmail.com
PRODUCCIÓN BÁSICA SUSTENTABLE DE OVINOS TROPICALES	M.V.Z. FERNANDO SANTILLAN DOMINGUEZ	fernando_2959@hotmail.com
MECANIZACIÓN AGROPECUARIA	ING. JAIME PERDOMO CONTRERAS	contrerasjaime_27@hotmail.com
INFORMATICA PARA PRODUCTORES Y PARA LA POBLACION RURAL	M.C. JOSE ADRIAN ROMERO PEÑA	joseadrianitug@hotmail.com
SERVICIOS DE ANALISIS DE LABORATORIOS DE AGUA-SUELO-PLANTA Y ANATOMÍA Y FISIOLÒGIA ANIMAL	M.C. ARMANDO DOMINGUEZ TORRES	darmando2002@hotmail.com
INFORMES Y ATENCIONES	Carretera Cardel-chachalacas km. 4.5, C.P. 91667, Úrsulo Galván, Ver., Teléfono y Fax (969) 96 2 50 29, Lada sin costo: 018005708097 www.itursulogalvan.ed.mx	

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

CONTENIDO

ÍNDICE

Pág.

1. INTRODUCCIÓN.....	8
2. MISIÓN, VISIÓN Y POLITICAS DE CALIDAD.....	9
3. PROGRAMA DE APOYO A PROYECTOS DE INFRAESTRUCTURA SOCIIAL EN EDUCACIÓN (PAPISE).....	9
3.1 ESTUDIO BASICO DEL SUELO PARA EL DESARROLLO AGRÍCOLA SUSTENTABLE.....	12
3.2 PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS BAJO LA MODALIDAD DE AGRICULTURA PROTEGIDA.....	13
3.3 PRODUCCIÓN DE HÍBRIDOS DE COCOTERO TOLERANTES AL AMARILLAMIENTO LETAL Y ESTABLECIDO EN HUERTAS.....	14
3.4 TECNOLOGÍAS SUSTENTABLES TECNIFICADAS, PARA LA NUTRICIÓN VEGETAL, CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES.....	15
3.5 PRODUCCIÓN DE MAIZ ELOTERO, ASOCIADO CON FRIJOL Y CUCURBITACEAS, BAJO EL MODELO DE AGRICULTURA DE CONSERVACIÓN EN PEQUEÑA ESCALA.....	18
3.6 TRANSPARENCIA DE EMBRIONES.....	19
3.7 PALPACIÓN E INSEMINACION ARTIFICIAL EN BOVINOS.....	21
3.8 MANEJO DE RIEGO PRESURIZADO EN HUERTAS PRODUCTORAS DE SEMILLAS DE CITRICOS TOLERANTES AL VTC.....	22

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

3.9 REPRODUCCIÓN IN VITRO DE ORQUIDEAS.....	23
3.10 PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES (Pleurotus ostreatos).....	24
3.11 HIGIENE EN LA PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS.....	25
3.12 TALLER PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN DE LA LECHE.....	26
3.13 TALLER PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.....	27
3.14 TALLER PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS.....	28
3.15 PRODUCCIÓN DE HONGOS ENTOMOPATÓGENOS PARA EL CONTROL DE LA MOSCA PINTA DE LA CAÑA DE AZUCAR.....	29
3.16 MANEJO DE UNA UNIDAD DE MANEJO AMBIENTAL (UMAS´S) PARA EL RESCATE, APROVECHAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VIDA SALVAJE.....	30
3.17 PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS Y FRUTALES EN HUERTOS FAMILIARES DE TRASPATIO.....	31
3.18 PRODUCCIÓN BÁSICA SUSTENTABLE DE OVINOS TROPICALES.....	32
3.19 MECANIZACIÓN AGROPECUARÍA.....	33
3.20 INFORMATICA PARA PRODUCTORES Y PARA LA POBLACIÓN RURAL.....	35
4. SERVICIOS A EMPRESAS Y ORGANIZACIONES.....	36
4.1 SERVICIOS DE ANÁLISIS DE LABORATORIOS DE AGUA-SUELO-PLANTAS-ANTOMIA Y FISIOLÓGIA ANIMAL.....	36

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

1. INTRODUCCIÓN

El Instituto Tecnológico de Úrsulo Galván a 39 años de su fundación, se ha consolidado como una institución líder en el ámbito de la educación superior agropecuaria en el Estado de Veracruz, con una planta académica e infraestructura física de alto nivel, con capacidad para preparar recursos humanos con una sólida formación científica, tecnológica, ética y humanística, capaces de interactuar en un mercado laboral cada día más competitivo.

Uno de los objetivos del ITUG es contribuir al desarrollo económico y social de la región, mediante la formación de profesionales en Agronomía, Administración, Gestión Empresarial, Biología e Industrias Alimentarias; asimismo, proporcionar a la población rural, servicios externos, tales como: capacitación, asistencia técnica, servicios de laboratorio entre otros, con base en el desarrollo de competencias laborales, innovación y avances tecnológicos; para tratar de mejorar el nivel de vida de los habitantes de nuestra área de influencia y del Estado.

Nuestros servicios se respaldan en los conocimientos y experiencias de un conjunto de profesores y consultores con gran experiencia laboral y académica. Le extendemos una cordial invitación para que conozcan nuestros programas cuidadosamente diseñados con el propósito primordial de satisfacer las necesidades específicas de empresas, productores y público en general.



MISIÓN

Formar Recursos Humanos con sólidos conocimientos científicos, tecnológicos, económicos y sociales, capaces de colaborar en la solución de la problemática del sector productivo, a través de la investigación y el desarrollo tecnológico con un enfoque de sustentabilidad.

VISIÓN

Ser una Institución de Educación Superior Tecnológica líder en la región, formando recursos humanos de calidad, capaces de enfrentar los retos que la sociedad exige, manteniendo una actitud innovadora.

POLÍTICA DE CALIDAD

El Instituto Tecnológico de Úrsulo Galván establece el compromiso de satisfacer a sus clientes cumpliendo los requisitos del Proceso Educativo, mediante la eficacia del Sistema de Gestión de la Calidad y la mejora continua, conforme a la norma ISO 9001:2008/NMX-CC-9001-IMNC-2008.

3. PROGRAMA DE APOYO A PROYECTOS DE INFRAESTRUCTURA SOCIAL EN EDUCACIÓN (PAPISE)

Motivados por el compromiso de impactar positivamente y coadyuvar en el desarrollo de nuestro entorno, del estado de Veracruz y del país, el Instituto Tecnológico de Úrsulo Galván ofrece a los productores rurales y a los habitantes de su área de influencia, cursos gratuitos de capacitación a través de los Programas de Educación Continua y el Programa Educativo Rural (PER).

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

OFERTANDO EN FORMA GRATUITA LOS SIGUIENTES CURSOS:

- 3.1. Estudio básico del suelo para el desarrollo agrícola sustentable.
- 3.2. Producción de hortalizas bajo la modalidad de agricultura protegida.
- 3.3. Producción de híbridos de cocotero tolerantes al amarilla miento letal y establecimiento de huertas.
- 3.4. Tecnologías sustentables tecnificadas, para la nutrición vegetal, control de plagas y enfermedades.
- 3.5. Producción de maíz elotero, asociado con frijol y cucurbitáceas, bajo el modelo de agricultura de conservación, en pequeña escala.
- 3.6. Transferencias de embriones.
- 3.7. Palpación e inseminación artificial en bovinos.
- 3.8. Manejo de riego presurizado en huertas productoras de semilla de cítricos tolerantes al VTC.
- 3.9. Reproducción in vitro de orquídeas.
- 3.10. Producción de hongos comestibles (*Pleurotus Ostreatus*).



CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

- 3.11. Higiene en la preparación, conservación y consumo de los alimentos.
- 3.12. Taller para la industrialización de la leche.
- 3.13. Taller para la industrialización de productos cárnicos.
- 3.14. Taller para la industrialización de frutas y hortalizas.
- 3.15. Producción de hongos entomopatógenos para el control de la mosca pinta de la caña de azúcar.
- 3.16. Manejo de una unidad de manejo ambiental (UMA'S) para el rescate, aprovechamiento y conservación de vida salvaje.
- 3.17. Producción de hortalizas y frutales en huertos familiares de traspatio.
- 3.18. Producción básica sustentable de ovinos tropical.
- 3.19. Mecanización agropecuaria.
- 3.20. Informática para productores y para la población rural.

Asimismo, el Instituto ofrece los siguientes servicios de laboratorios y orientación en la organización de productores:

- 4. Servicios a empresas y organizaciones
 - 4.1. Servicios de análisis de laboratorios de agua-suelo-planta y anatomía y fisiología animal.

3.1. ESTUDIO BÁSICO DEL SUELO PARA EL DESARROLLO AGRÍCOLA SUSTENTABLE

Objetivo:

Capacitar a los productores agropecuarios en los estudios básicos del suelo, para elevar su rendimiento en provecho propio y del sector rural de la zona de influencia.

Duración: 40 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

Al finalizar el curso el participante será capaz de realizar estudios básicos de suelo, lo cual le ayudará a implementar las mejores estrategias para un óptimo rendimiento de los cultivos.

Programa:

1. El suelo, propiedades y características.
2. Clasificación y evaluación de suelos.
3. Evaluación de la fertilidad del suelo.



Datos del instructor:

Nombre: **José Antonio Fernández Viveros**

Formación profesional: **Químico Clínico**

Teléfono: **296 96 25029**

Correo electrónico: **jose.antonio.itug@gmail.com**

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

3.2. PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS BAJO LA MODALIDAD DE AGRICULTURA PROTEGIDA

Objetivo:

Conocer las prácticas más relevantes en la producción de hortalizas bajo la modalidad de agricultura protegida, a través del desarrollo de habilidades y destrezas para su aprovechamiento integral.

Duración: 40 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

El participante al concluir su instrucción será capaz de realizar un manejo técnico de cultivos en invernaderos.

Programa:

1. Importancia de la producción.
2. Construcción, equipamiento y mantenimiento de invernaderos.
3. Producción de trasplantes.
4. Manejo estratégico de hortalizas producidas comercialmente en invernaderos.



Datos del instructor:

Nombre: **Fernando García Leal**

Formación profesional: **Ing. Agrónomo**

Teléfono: **044 296 102 40 22**

Correo electrónico: **fglhorta@hotmail.com**

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

3.3. PRODUCCIÓN DE HÍBRIDOS DE COCOTERO TOLERANTES AL AMARILLAMIENTO LETAL Y ESTABLECIMIENTO DE HUERTAS

Objetivo:

Capacitar a los productores de cocoteros en el manejo tecnificado de huertas y la producción de híbridos.

Duración: 30 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

El participante al finalizar el curso será capaz de establecer huertas tolerantes al amarilla miento letal del cocotero.

Programa:

1. Introducción.
2. Problemática nacional, regional y local de la coco cultura.
3. Importancia del mejoramiento genético de la palma de coco.
4. Proceso para producción de híbridos de cocotero.
5. Manejo de huertas comerciales de híbridos.



Datos del instructor:

Nombre: **José Pérez Vázquez**

Formación profesional: **Ing. Agrónomo**

Teléfono: **296 96 2 50 29**

Correo electrónico: **huerta_cocotero@hotmail.com**

3.4 TECNOLOGÍAS SUSTENTABLES TECNIFICADAS, PARA LA NUTRICIÓN VEGETAL, CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES.

Objetivo:

Dominar las tecnologías más avanzadas sustentables y tecnificadas que en México y en el mundo se explotan comercialmente. El productor con los recursos naturales considerados hoy en día contaminantes orgánicos será capaz de dominar y apropiarse de tecnologías acordes a su medio y nivel económico, y así romper la dependencia tecnológica brutal impuesta por el comercio de los insumos agropecuarios, demostrando con esto que las tecnologías actuales sustentables son eficientes, capaces de sostener rendimientos altos, duraderos y compatibles con el productor mexicano. Así podrán elaborar fertilizantes sólidos, líquidos, sus plaguicidas naturales y biodegradables, multiplicar microorganismos con un birreactor y conocer los procesos para su producción.

Duración: 30 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

El participante al término del curso tendrá la capacidad de poder utilizar los residuos o subproductos que obtiene en sus casas y que tradicionalmente son conocidos como basura, aunado a ello tendrá la capacidad de obtener mejores producciones reduciendo los costos de producción y preservando los principios de sustentabilidad los cuales se basan en producir hoy sin poner en riesgo a la producción del mañana, así mismo se verá beneficiado en la adquisición e injerencia de productos inocuos los cuales garantizan una mejor calidad de vida y una mayor preservación del medio ambiente y los recursos naturales.

Programa:

1. Elaboración de composta, semicomposta.
2. Elaboración de lombricomposta.
3. Descripción de materias primas a utilizar y fabricación de fermentos aeróbicos y anaeróbicos.
4. Elaboración de un biodigestor y de un birreactor.
5. Elaboración de extractos vegetales para usos como insecticidas y fungicidas.
6. Elaboración de vinagres de madera.
7. Otros productos útiles como fertilizantes, herbicidas, nematocidas, fungicidas y pesticidas.

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015



CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

Datos del instructor:

Nombre: **Ignacio Garay Peralta**

Formación profesional: **Maestría en Agricultura Orgánica Sustentable**

Teléfono: **22 81 36 49 64**

Correo electrónico: **gapimaster18@gmail.com**

Datos del instructor:

Nombre: **Adriana Elena Rivera Meza**

Formación profesional: **Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica**

Teléfono: **22 81 05 03 88**

Correo electrónico: **mcadriana.rivera@gmail.com**

Nombre: **Salvador Paredes Rincón**

Formación profesional: **Doctorado en Ciencias Veterinarias**

Teléfono: **296 109 04 85**

Correo electrónico: **paredesrincon@yahoo.com.mx**

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

3.5 PRODUCCIÓN DE MAIZ ELOTERO, ASOCIADO CON FRIJOL Y CUCURBITACEAS, BAJO EL MODELO DE AGRICULTURA DE CONSERVACIÓN, EN PEQUEÑA ESCALA.

Objetivo:

Capacitar a productores y estudiantes para desarrollar agricultura sustentable, bajo el modelo de agricultura de conservación.

Duración: 40 horas.

Cupo: 20 Productores y/o estudiantes.

Beneficios:

Al finalizar el curso los participantes serán capaces de realizar un manejo técnico de Asociación de cultivos para su autoconsumo y comercialización.

Programa:

- 1.- Planeación del cultivo
- 2.- Manejo Integral



CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

Datos del instructor:

Nombre: **Ing. María Cruz Santiago Valencia**

3.6.

Formación profesional: **Ing. Agrónomo**

Nombre: **Luis Alberto Montes Gutiérrez**

Formación profesional: **Maestro en Ciencias en Productividad de Agroecosistemas**

Teléfono: **2291289513 /296 96 4 02 54 /01 296 96 2 55 28**

Correo electrónico: **svmaricruzhotmail.com montesgutierrez55hotmail.com**

TRANSFERENCIA DE EMBRIONES

Objetivo:

Capacitar a los productores pecuarios con la finalidad de mejorar genéticamente sus hatos.

Duración: 60 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

Al finalizar el curso el participante será capaz de realizar palpaciones asertivas, de manejar y transferir por diversos métodos los embriones.

Programa:

1. Ecografía aplicada en reproducción.
2. Fisiología del ciclo estral.
3. Farmacología aplicada a la reproducción asistida.
4. Selección y manejo de donantes y receptoras de embriones.
5. Sincronización y superovulación de donadoras.
6. Sincronización de receptoras.
7. Colecta, búsqueda, clasificación de embriones.
8. Congelación de embriones.
9. Transferencia de embriones en fresco
10. Transferencia de embriones congelados.
11. Manejo de la cría producto de transferencia de embriones.

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

12. Evaluación e interpretación de pruebas genéticas (DEP) para programación de donadoras.

13. Diseño de programas de mejoramiento genético.



Datos del instructor:

Nombre: **Rubén Darío Bolaños Tiburcio**

Formación profesional: **Médico Veterinario
Zootecnista**

Teléfono: **296 96 25029**

Correo electrónico: **galloscorpions@hotmail.com
huerta_cocotero@hotmail.com**

3.7. PALPACIÓN E INSEMINACIÓN ARTIFICIAL EN BOVINOS

Objetivo:

Capacitar a los productores pecuarios en el manejo de la técnica de inseminación artificial con la finalidad de mejorar genéticamente sus hatos.

Duración: 30 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

Al finalizar el curso el participante conocerá la anatomía y fisiología del aparato reproductor de la vaca, identificará los periodos de celo y manejará las técnicas de inseminación artificial.

Programa:

1. La importancia de la inseminación artificial en el mejoramiento genético del ganado bovino en el trópico.
2. Anatomía y Fisiología del aparato reproductor de la vaca.
3. Características del ciclo estral bovino
4. Detección de celos.
5. Técnica de la inseminación artificial.
6. Descongelado del semen.



Datos del instructor:

Nombre: **Rubén Darío Bolaños Tiburcio**

Formación profesional: **Médico Veterinario
Zootecnista**

Teléfono: **296 96 25029**

Correo electrónico: **galloscorpions@hotmail.com
huerta_cocotero@hotmail.com**

3.8. MANEJO DE RIEGO PRESURIZADO EN HUERTAS PRODUCTORAS DE SEMILLA DE CÍTRICOS TOLERANTES AL VTC

Objetivo:

Los participantes adquirirán conocimiento teórico-prácticos en el establecimiento y manejo de sistemas de fertirrigación en la huerta madre productora de semillas de cítricos de patrones tolerantes al Virus de la Tristeza (VTC).

Duración: 54 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

El participante al finalizar el curso será capaz de establecer y manejar el riego por micro aspersión en huertas de cítricos tolerantes al VTC.

Programa:

1. Situación actual de la citricultura nacional.
2. Importancia socioeconómica.
3. Morfología y fisiología de la planta.
4. Técnicas de propagación.
5. Plagas y enfermedades.
6. Manejo de pos cosecha.
7. Nutrición y fertilización.
8. Principales sistemas de riego.
9. Cálculos de requerimiento de riego.
10. Establecimiento de un sistema de riego.



Datos del instructor:

Nombre: **Alfredo Díaz Criollo**

Formación profesional: **Maestro en Ciencias en Fruticultura**

Teléfono: **296 96 25029 /044 22 81238641**

Correo electrónico:
alfredodiaz140@hotmail.com

3.9. REPRODUCCIÓN IN VITRO DE ORQUÍDEAS

Objetivo:

Reproducir y multiplicar mediante técnicas de cultivo de tejido vegetal diversas especies de orquídeas comerciales, amenazadas en peligro de extinción.

Duración: 80 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

Al finalizar la capacitación del participante podrá reproducir, multiplicar y comercializar diversas especies de orquídeas sobresalientes por su belleza.

Programa:

1. Rescate de especies de Orquídeas rusticas.
2. Propagación de material vegetario de orquídeas y formación de UMA´S.
3. Conservación de material vegetativo o germoplasma para su propagación.
4. Reproducción y multiplicación de diversas especies de orquídeas.



Datos del instructor:

Nombre: **Daniel Utrera López**

Formación profesional: **Ing. Agrónomo**

Teléfono: **044 296 1046180**

Correo electrónico: **danielutrera1@hotmail.com**

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

3.10. PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES (Pleurotus ostreatus)

Objetivo:

Capacitar a los participantes para la elaboración de cepas, micelio y la producción de hongos comestibles, impulsando así la cultura del consumo de alimentos altamente nutritivos y alternativos.

Duración: 40 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

Al finalizar la introducción del participante será capaz de elaborar cepas, micelio y la producción de hongos comestibles.

Programa:

1. Cepas de Pleurotus Ostreatus
2. Producción de micelio
3. Producción del hongo



Datos del instructor:

Nombre: **Juana Fabiola Jiménez Flores**

Formación profesional: **Ing. Agrónomo**

Teléfono: **296 96 13279**

Correo electrónico: **jfabiola21@hotmail.com**

3.11. HIGIENE EN LA PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS

Objetivo:

El participante conocerá los lineamientos generales sobre la adecuada manipulación de los alimentos, los factores que afectan la contaminación, la recepción higiénica, almacenamiento y preparación de los alimentos.

Duración: 40 horas.

Cupo: 20 Alumnos 20 Productores, (Amas de casa, Restauranteros, Hoteleros).

Beneficios:

Al finalizar el curso, los participantes integraran las técnicas de manejo higiénico de alimentos a fin de minimizar las causas de contaminación y reducir los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Programa:

1. Introducción
2. Contaminación de los alimentos
3. Control de plagas
4. Recepción y almacenamiento higiénico de materia prima, alimentos y bebidas
5. Prácticas de higiene en la preparación de alimentos
6. CODEX alimentario



Datos del instructor:

Nombre: **Adriana Elena Rivera Meza**

Formación Profesional: **QC. Adriana Elena Rivera Meza**

Teléfono: **2281050388**

Correo electrónico: **mcadriana.rivera@gmail.com**

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

3.12. TALLER PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN DE LA LECHE

Objetivo:

Capacitar a los participantes en el proceso de industrialización de la leche y los controles de calidad. Se tratan algunas de las formas más comerciales de la industrialización de la leche, para que con estas bases puedan generar una derrama económica en beneficio propio y de la comunidad. Los talleres están cuidadosamente diseñados para satisfacer las necesidades específicas de los grupos buscando así darles las herramientas necesarias a los participantes para procesar adecuadamente sus productos dándoles un mayor valor agregado a estos y por lo tanto tener la posibilidad de obtener mayores beneficios.

Duración: 40 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

Al finalizar el curso el participante será capaz de elaborar quesos, yogurt, a nivel semicomercial.

Programa:

1. Introducción
2. Características de la leche
3. Métodos de conservación
4. Proceso de elaboración de productos lácteos
5. Elaboración de quesos
6. Elaboración de yogurt
7. Envasado y almacén
8. Características del sistema de transporte



Datos del instructor:

Nombre: **Víctor Márquez Avendaño**

María Cruz Santiago Valencia

Formación profesional: **Ing. Agrónomo**

: Ing. Agrónomo

Teléfono: **296 96 2 5029**

Correo electrónico: **vma11_@hotmail.com svmaricruzhotmail.com**

3.13. TALLER PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Objetivo:

Capacitar a los participantes en el proceso de industrialización de la carne y los controles de calidad. Los talleres están cuidadosamente diseñados para satisfacer las necesidades específicas de los grupos buscando así darles las herramientas necesarias a los participantes para procesar adecuadamente sus productos dándoles un mayor valor agregado a estos y por lo tanto tener la posibilidad de obtener mayores beneficios.

Duración: 40 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

Al finalizar el curso el participante será capaz de elaborar jamón, chorizo y salami, a nivel semicomercial.

Programa:

1. Introducción
2. Característica y Origen de la producción de productos cárnicos
3. Métodos de conservación
4. Proceso de elaboración de productos cárnicos
5. Envasado y almacén
6. Sistema de transporte



Datos del instructor:

Nombre: **Víctor Márquez Avendaño**

María Cruz Santiago Valencia

Formación profesional: **Ing. Agrónomo**

: Ing. Agrónomo

Teléfono: **296 96 2 5029**

Correo electrónico: **vma11_@hotmail.com svmaricruzhotmail.com**

3.14. TALLER PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Objetivo:

Capacitar a los participantes en el proceso de industrialización de frutas y hortalizas de la región bajo los controles de calidad. Los talleres están cuidadosamente diseñados para satisfacer las necesidades específicas de los grupos buscando así darles las herramientas necesarias a los participantes para procesar adecuadamente sus productos dándoles un mayor valor agregado a estos y por lo tanto tener la posibilidad de obtener mayores beneficios.

Duración: 40 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

Al finalizar el curso el participante será capaz de elaborar frutas y hortalizas (mermeladas), noni, papaya, lichi, fresa, durazno y piña a nivel semicomercial.

Programa:

1. Introducción
2. Características de las conservas
3. Métodos de conservación
4. Proceso de industrialización de frutas
5. Elaboración de mermeladas
6. Envasado y almacén
7. Características del sistema de transporte



Datos del instructor:

Nombre: **Víctor Márquez Avendaño**

María Cruz Santiago Valencia

Formación profesional: **Ing. Agrónomo**

: Ing. Agrónomo

Teléfono: **296 96 2 5029**

Correo electrónico: **vma11_@hotmail.com svmaricruzhotmail.com**

3.15. PRODUCCIÓN DE HONGOS ENTOMOPATÓGENOS PARA EL CONTROL DE LA MOSCA PINTA DE LA CAÑA DE AZÚCAR

Objetivo:

Producir hongos entomopatógenos para el control de plagas en la caña de azúcar.

Duración: 40 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

El participante al finalizar el curso será capaz de producir y usar hongos para el control de plagas en la caña de azúcar

Programa:

1. Selección de hongos entomopatógenos para el control de plagas.
2. Producción semicomercial de hongos.
3. Evaluación y aplicación.

Datos del instructor:

Nombre: **Daniel Utrera López**

Formación profesional: **Ing. Agrónomo**

Teléfono: **044 296 1046180**

Correo electrónico:
danielutrera1@hotmail.com



3.16. MANEJO DE UNA UNIDAD DE MANEJO AMBIENTAL (UMA´S) PARA EL RESCATE, APROVECHAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VIDA SALVAJE

Objetivo:

Capacitar y actualizar a los participantes en el manejo de especies nativas de vida silvestre de flora y fauna, para su rescate, reproducción, manejo, aprovechamiento comercial y conservación, que permitan coadyuvar con modelos innovadores productivos en la región y su aporte a la conservación de la biodiversidad nacional y el desarrollo sustentable regional.

Duración: 40 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

Al finalizar la introducción el participante tendrá el conocimiento general para el manejo de especies nativas de vida silvestre de flora y fauna, su rescate y conservación.

Programa:

1. La biodiversidad y los recursos naturales para el desarrollo sustentable.
2. Legislación ambiental
3. Tecnología y manejo de UMA´S

Datos del instructor:

Nombre: **Cesar Viveros Colorado**

Formación profesional: **Maestro en Ciencias**

Teléfono: **296 96 2 50 29**

Correo electrónico:
cocodrilopantano@hotmail.com



CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

3.17. PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS Y FRUTALES EN HUERTOS FAMILIARES DE TRANSPATIO

Objetivo:

Capacitar a los productores con técnicas de manejo y desarrollo de cultivos de traspatio, así como la comercialización de los excedentes de producción.

Duración: 40 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

Al finalizar el curso los participantes serán capaces de realizar un manejo técnico de hortalizas y frutales para su autoconsumo y comercialización.

Programa:

1. Selección de cultivo.
2. Selección del sustrato o espacio físico de siembra.
3. Desarrollo del cultivo
4. Cosecha.



Datos del instructor:

Nombre: **Ignacio Garay Peralta**

Formación profesional: **Maestro en Ciencias en Agricultura Orgánica Sustentable**

Teléfono: **296 96 2 50 29/ 22 81 36 49 64**

Correo electrónico: **gapimaster18@gmail.com**

3.18. PRODUCCIÓN BÁSICA SUSTENTABLE DE OVINOS TROPICALES

Objetivo:

Proporcionar a los participantes, los conocimientos básicos sobre la producción básica sustentable de ovinos en el trópico.

Duración: 40 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

Al finalizar el curso los participantes conocerán las características de las principales razas de ovinos adaptadas de trópico, su manejo y nutrición adecuadas.

Programa:

1. Introducción.
2. Breve esbozo sobre la actualidad de la producción de ovinos del trópico.
3. Necesidad de cambiar nuestras prácticas.
4. Objetivos del curso.
5. Manejo general
6. Alimentación.
7. Reproducción y mejoramiento genético.
8. Salud animal.
9. Recursos naturales.
10. Organización.
11. Comercialización.

Datos del instructor:

Nombre: **Fernando Santillán Domínguez**

Formación profesional: **Médico Veterinario
Zootecnista**

Teléfono: **296 96 2 50 29/ 296 107 15 30**

Correo electrónico: **santillan.mvz@hotmail.com**



3.19. MECANIZACIÓN AGROPECUARIA

Objetivo:

Proporcionar a los participantes los conocimientos básicos del funcionamiento de las partes del tractor, su mantenimiento y uso racional de los diferentes implementos, aperos, equipos y maquinaria.

Duración: 40 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

Al finalizar el curso los participantes conocerán las partes del tractor, su funcionamiento y su operación para las diferentes labores agrícolas.

Programa:

Módulo 1:

1. Introducción.
2. Objetivo.
3. Importancia de la Mecanización.
4. Reglas de seguridad.
5. Tipos de tractores.
6. Tipos de implementos.
7. Mantenimiento preventivo.

Módulo 2:

1. Aperos de labranza primaria.
2. Arado de discos.
3. Arado cincel.
Rastras de discos.
5. Surcadora para maíz, caña y frijol.
6. Chapeadora desvaradora.
7. Cosechadora de forraje.



CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

Módulo 3:

1. Administración de la mecanización.
2. Administración del mantenimiento.
3. Administración de la operación.

Datos del instructor:

Nombre: **Jaime Perdomo Contreras**

Formación profesional: **Ing. Agrónomo**

Teléfono: **296 96 2 50 29**

Correo electrónico: **contrerasjaime_17@hotmail.com**

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

3.20. INFORMATICA PARA PRODUCTORES Y PARA LA POBLACIÓN RURAL

Objetivo:

Desarrollar los conocimientos básicos de la informática en productores y pobladores del área rural, a fin de incorporarlos al uso de las tecnologías y los medios de comunicación como una herramienta fundamental para su capacitación y desarrollo personal y cultural.

Duración: 40 horas.

Cupo: 20 productores y/o estudiantes.

Beneficios:

Para los productores el conocer y manejar aspectos básicos de la informática les permitirá comunicarse con eficiencia con sus pares en cualquier parte de la república, conocer y saber cómo operan los mercados nacionales e internacionales de los productos que generan, así como el poder contar con información de los distintos temas de su interés, para la población en general conocer y manejar las principales herramientas informáticas para poder orientar adecuadamente a sus hijos en formación primaria.

Programa:

I. Modulo I : Manejo del procesador de textos

Word:

- 1.- Elaboración de Documentos
- 2.- Formatos.
- 3.- Funciones
- 4.- Otros usos

II. Conocimiento del manejo de internet y el acceso a diferentes sitios de interés.

1. Acceso a páginas de consulta.
2. Selección de información
3. Funciones de copiado

III. Introducción al manejo del Excel.

1. Bases de datos
2. Funciones cálculo elemental.



Datos del instructor:

Nombre: **José Adrián Romero Peña**

Formación profesional: **Maestro en Ciencias en Administración de Sistemas de Información**

Teléfono: **296 96 2 50 29/22 92 65 47 73**

Correo electrónico:
joseadrianitug@hotmail.com

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

4. SERVICIOS A EMPRESAS Y ORGANIZACIONES

4.1. SERVICIOS DE ANALISIS DE LABORATORIOS DE AGUA-SUELO-PLANTA Y ANATOMÍA Y FISIOLÓGIA ANIMAL.

El Instituto Tecnológico de Úrsulo Galván, a través de los Laboratorios de Suelo-Agua-Planta pone a la disposición de las dependencias oficiales, privadas, productores y público en general sus servicios especializados para la realización de análisis.

Para ello cuenta con personal calificado en el manejo de equipos avanzados que son soporte para la agricultura, piscicultura, ganadería y otros, siendo estos análisis el sustento primario para la toma de decisiones en los sistemas de producción.

Objetivo: Brindarle un servicio de análisis de Calidad satisfaciendo las necesidades de nuestros clientes.

SERVICIOS DE ANALISIS QUE SE OFRECE EN **SUELOS** CONFORME A LA NORMA OFICIAL MEXICANA

NOM-021-RECNAT-2001

pH	\$ 80.00
Textura	\$100.00
Materia Orgánica	\$ 120.00
Densidad Aparente	\$ 80.00
Fosforo	\$ 160.00
Conductividad eléctrica	\$ 80.00
Potasio	\$ 150.00
Nitrógeno total	\$ 160.00
Macronutrientes: Na, K, Ca, Mg, P (por elemento)	\$ 150.00 C/u
Micronutrientes: Fe, Mn, Zn, Co, Cu (por elemento)	\$ 150.00 C/u
Metales pesados: As, Cd, Pb, Hg y otros de interés. (por metal)	\$ 180.00 C/u

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

Interpretación y recomendación	\$ 160.00
--------------------------------	-----------

Otros servicios en plantas y alimentos.

pH	\$ 80.00
Análisis organoléptico.	\$ 150.00
Humedad	\$ 80.00
Ceniza	\$ 80.00
Elementos: Na, K, Ca, Mg, Fe, Mn, Zn y otros de interés.	\$ 150.00 c/u
Metales pesados: Co, Cu, As, Cd, Pb, Hg y otros de interés.	\$ 180.00
Grasa (extracto etéreo)	\$ 250.00
Materia Seca	\$ 100.00
Fibra	\$ 200.00
Proteína	\$ 200.00

EN AGUAS CONFORME A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NMX-AA-115-SCFI-2001

pH	\$ 80.00
Turbiedad	\$ 80.00
Conductividad eléctrica	\$ 80.00
Sólidos sedimentables	\$ 80.00
Sólidos suspendidos	\$ 80.00
Sólidos disueltos	\$ 80.00
Carbonatos	\$ 150.00
Bicarbonatos	\$ 150.00
Sulfatos	\$ 140.00

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

Cloruros	\$ 150.00
Cloro residual	\$ 80.00
Dureza	\$ 100.00
Nitratos	\$ 130.00
Nitritos	\$ 130.00
Elementos: Na, K, Ca, Mg, P y otros de interés	\$ 150.00
Metales pesados: Fe, Mn, Zn, Co, Cu, As, Cd, Pb, Hg y otros de interés.	\$ 180.00

SERVICIO DE ANALISIS VETERINARIOS

Coproparasitoscópico en todas las especies	\$ 50.00
Asesoría técnica	Gratuita
Prevención y tratamiento de enfermedades en todas las especies.	Gratuita

INDICACIONES PARA LA RECEPCION DE MUESTRAS

SUELOS:

1. Entregar 1 Kg. de muestra de suelo seco en bolsa de plástico limpia, debidamente identificada.
2. Eliminar restos vegetales, piedras, etc.
3. Eliminar los 2-3 cm. de suelo superficial (excepto para pastos) tomando a la profundidad requerida por cultivo y la recolecta se hará en zigzag de toda el área.

AGUAS:

1. Análisis físico-químico entregar 2.0 L. de muestra en frasco(s) de agua para beber perfectamente enjuagado (3 a 5 veces) con agua del mismo lugar donde tomará para el análisis, llenar hasta el tope.

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

2. Si es de grifo o de la llave:
 - a) Limpiar y desinfectar la toma de muestra (llave, grifo, válvula, etc.), con un algodón o trapo limpio mojado con cloro comercial diluido 3 partes de agua con 1 de cloro.
3. En caso de más de 1 hr. de obtenida la muestra, mantener la entre 3-5°C (hielo) y transportarla lo más pronto posible.

PARA EL SERVICIO DEBERÁ REALIZAR LOS SIGUIENTES TRÁMITES:

1. Solicitar en el área de recepción de los laboratorios el presupuesto correspondiente a las pruebas solicitadas.
2. Llenar la solicitud de servicio (orden de trabajo).
3. Pagar el 50 % o el total del costo en caja (área administrativa).
4. Entregar en recepción copia del comprobante de pago y muestra (s) Ver indicaciones de muestras para la recepción.

Los resultados se entregarán después de 5* días hábiles posteriores a la entrega de la (s), muestra(s), para lo cual deberá cubrir el resto del costo (totalidad) y entregar copia del comprobante.

* Dependiendo del Número de Muestras y pruebas.

CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015



CATÁLOGO DE SERVICIOS 2015

Personal de Laboratorio:

Nombre: **Armando Domínguez Torres**

Formación profesional: **Maestro en Ciencias en Agroecosistemas Tropicales**

Teléfono: **296 96 2 50 29 / 296 96 2 46 61 / 044 296 107 76 24**

Nombre: **José Luis Cordero Sánchez**

Formación profesional: **Ingeniero Químico**

Nombre: **Fernando Santillán Domínguez**

Formación profesional: **Médico Veterinario Zootecnista**

Nombre: **José Antonio Fernández Viveros**

Formación profesional: **Químico Clínico**