

Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo

Catálogo de Servicios

2015

Programa Educativo de Ingeniería en Gestión Empresarial

En este apartado por favor manifestar breve descripción de forma general de los servicios que se ofrecen, así mismo si consideran oportuno mencionar del equipamiento con el que cuentan sus laboratorios.

*La siguiente tabla deberá ser completada por cada uno de los Programas Educativos conforme a los servicios que se encuentra en posibilidad de ofrecer para el año 2015. Si alguno de los rubros no aplica, por favor eliminar la columna.

Servicios de Asesoría		Capacitación	
1.- Asesoría en Plan de Desarrollo Empresarial		1.- Diplomado en Formulación y Evaluación de Proyectos de Negocios.	
Características: Diagnostico para elevar la productividad y eficiencia de las empresas para aumentar sus utilidades a través de aplicación de estrategias de bajo costo y alto impacto.		Características: Desarrollo de un plan de negocios que integra áreas necesarias e indispensables para que su empresa asegure el éxito para la que fue creada, las áreas que se establecen son: a) Estudio de factibilidad, b) Desarrollo de aspecto técnico, c) Estudio financiero, d) Organización jurídica y operacional s) Flujos de efectivo	
Precio Unitario	\$ 4,000.00	Precio Unitario	\$ 4,00.00 por persona un mínimo de diez personas

Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo

Catálogo de Servicios

2015

Programa Educativo de Ingeniería Industrial

El Programa educativo (PE) de Ingeniería Industrial se cuenta con un laboratorio de Manufactura Integrada por Computadora y un laboratorio de Metrología, en el laboratorio de manufactura se cuenta con una fresadora y un torno, en los cual se pueden procesar piezas pequeñas, de material blandos como el Latón, el Aluminio, el Bronce, etc; en el laboratorio de Metrología se cuenta con una mesa de coordenadas, un rugosímetro, comparadores ópticos, una máquina de redondez, así también se cuenta con equipo menor para dimensionar cualquier tipo de pieza. También se cuenta con maestros altamente calificados en el manejo de los instrumentos de medición, quienes pueden ofrecer capacitación de los mismos.

*La siguiente tabla deberá ser completada por cada uno de los Programas Educativos conforme a los servicios que se encuentra en posibilidad de ofrecer para el año 2015. Si alguno de los rubros no aplica, por favor eliminar la columna.

Cursos de Capacitación

1.-Metrología Básica	Uso de Micrómetro, Vernier, Mesa de Coordenadas, Comparador Óptico, Máquina de Dureza, Máquina de Redondez y Rugosímetro.		
Precio Unitario	\$20,000		

Cursos de Capacitación

1.- Programación Básica en Maquinas CNC (Fresadora y Torno)	Capacitación en el uso de las maquinas CNC, en donde se diseñaran y maquinaran piezas, de diferentes materiales, principalmente materiales blandos (Cobre, Latón, Aluminio, acrílico etc.)		
Precio Unitario	\$20,000		

Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo

Catálogo de Servicios

2015

Programa Educativo de Ingeniería en Industrias Alimentarias

En este apartado por favor manifestar breve descripción de forma general de los servicios que se ofrecen, así mismo si consideran oportuno mencionar del equipamiento con el que cuentan sus laboratorios.

Tipo de Servicio Tecnológico	Descripción del Servicio Tecnológico
Análisis bromatológicos	Se determina cuantitativamente los principales parámetros como son: pH y acidez titulable, Sólidos solubles, Humedad, Cenizas, Proteínas, Carbohidratos, extracto etéreo, Fibra cruda, extracto libre de nitrógeno presentes en un alimento.
Análisis microbiológicos de agua y alimentos	Se realizan análisis físico - químicos y Bacteriológicos de varios tipos de agua, ya sea residual, potable o purificada, evaluando los resultados frente a los estándar de calidad o normas oficiales mexicanas.
Industrialización de productos lácteos	El servicio consiste en familiarizar al interesado con los principales aspectos físicos, químicos y bioquímicos que ocurren antes, durante y después del procesamiento de la materia prima (leche), hasta que se convierte en producto terminado (queso, yogur, mantequilla, crema, etc.), recordando la importancia del mantenimiento de la cadena de frío para permitir una vida de anaquel óptima de cada tipo de producto. También se consideran aspectos importantes como son: el manejo de los cultivos iniciadores de gran trascendencia para la producción a escala industrial de los diferentes productos lácteos, la elaboración de quesos frescos, la elaboración de quesos semi-madurados, elaboración de crema, elaboración de mantequilla, los principales problemas de conservación y los métodos de conservación que se pueden utilizar para que los productos elaborados mantengan sus características sensoriales (olor, color, sabor y textura).
Industrialización de productos cárnicos	El procesado de materia prima de origen animal, ya sea de bovino o porcino o bien la mezcla de ambas u otras, que se utilizan para la producción de alimentos de origen animal, es un conjunto de operaciones que se llevan a cabo en el taller de cárnicos con el objeto de alargar la vida de anaquel de los productos y garantizar la higiene de los alimentos. Incluye diversas prácticas como elaboración de chorizó, longaniza, jamón, salchicha, tocino, queso de puerco, chuleta ahumada y otros
Conservación y transformación de frutas y hortalizas por métodos artesanales	Este servicio que se ofrece, tiene por objetivo originar una visión general de las diversas posibilidades que existen en una comunidad para el procesamiento de frutas, hortalizas y confitería, el cual está destinado a apoyar y guiar a todos aquellos grupos de personas que tienen la idea de aprovechar los recursos naturales de sus propias comunidades y que normalmente se pierden en cantidades importantes debido, por una parte a la estacionalidad de la producción y por la otra al desconocimiento de las metodologías de procesamiento.

Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo

Catálogo de Servicios

2015

Infraestructura

Tipo de Laboratorio	Resumen de inventario del equipo	Actividades del laboratorio
1.- Laboratorio de ciencias biológicas	En éste espacio educativo se cuenta con equipamiento como: Agitador orbital, balanza granataria, contador de colonias, dispensador de volumen, homogeneizador de muestras, horno de secado, incubadora, incubadora de baja temperatura, microscopio óptico binocular, parrillas de calentamiento con y sin agitación, potenciómetro digital, un tanque de crio conservación, autoclave vertical semiautomático, balanza analítica, agitador vortex, balanza granataria digital, baño de agua, bureta automática digital de 25 ml, entre otros.	En el laboratorio se realizan prácticas para que el alumno comprenda los conceptos generales de la Biología, la fisiología animal y vegetal, la microbiología general y de alimentos, para asimilar mejor los contenidos de las asignaturas relacionadas al área animal y vegetal aplicándolo en el desarrollo de proyectos experimentales para el análisis, evaluación y diseño de los sistemas productivos alimentarios.
2.- Laboratorio análisis de alimentos	En éste espacio educativo se cuenta con equipamiento como: Analizador de nitrógeno kjendahl automático, aparato para la determinación de fibra cruda, balanza analítica, balanza de humedad, bomba de vacío, campana extractora de gases, centrífuga de alta velocidad, densímetro digital, equipo golfish, evaporador rotatorio digital, horno de secado, parrilla de calentamiento con y sin agitación, potenciómetro de mesa, potenciómetro de iones específicos, conjunto de refractómetros, refractómetro de mesa abbe , soxhlet eléctrico y viscosímetros digitales	En éste espacio educativo se proporciona al alumno, los conocimientos necesarios para evaluar la composición química y sensorial de los alimentos y los fenómenos bioquímicos que suceden en los procesos de producción, mediante el análisis proximal e instrumental, se cuenta con equipamiento de vanguardia para aplicar las técnicas de laboratorio y métodos experimentales que coadyuvan a la obtención de resultados precisos, permitiendo con esto alcanzar un desarrollo integral en los procesos de industrialización de los productos alimentarios y sus derivados.

Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo

Catálogo de Servicios

2015

<p>3.- Laboratorio análisis instrumental</p>	<p>En éste espacio educativo se cuenta con equipamiento como: Campana de extracción de gases, centrifuga de alta velocidad, cromatografía de líquidos de alta resolución (HPLC), dispensador de volumen, espectrofotómetro de UV-Vis, incubadora para CO₂, potenciómetro de iones específicos y viscosímetro digital. Aún falta equipamiento.</p>	<p>En éste laboratorio se proporcionan las técnicas y métodos experimentales adecuados para el análisis proximal y funcional de alimentos que le permitan al estudiante tener actitudes de prevención y control en los procesos de producción, generándose con esto la optimización de los recursos y la aplicación de los estándares de calidad fundamentados en normas oficiales.</p> <p>Además, se proporciona las herramientas analíticas para que el estudiante pueda identificar qué alimentos son funcionales o nutraceuticos, desde el punto de vista químico. Se cuenta con equipos como:</p> <p>Cromatógrafo de líquidos de alta resolución (HPLC), centrifuga de alta velocidad, liofilizador, entre otros.</p>
<p>4.- Laboratorio ciencias químicas</p>	<p>En éste espacio educativo se cuenta con equipamiento como: Campana extractora de gases, centrifuga de alta velocidad, densímetro digital, refrigerador-congelador tipo vitrina, bomba de vacío, dispensador de volumen, parrilla de calentamiento. De la misma forma existe equipamiento el cual es compartido con otros laboratorios como: Potenciómetros de mesa, potenciómetro de iones específicos, espectrofotómetro uv/visible, entre otros.</p>	<p>Se realizan prácticas con la finalidad de que el estudiante conozca, analice y comprenda la teoría atómica, tabla periódica, estequiometria y cinética química como base para su aplicación dentro de la industria de los alimentos.</p> <p>Así mismo, para que comprenda los fenómenos fisicoquímicos que suceden en los alimentos y pueda controlar las variables en los procesos alimentarios.</p> <p>Por otra parte, para tener las habilidades de identificar el comportamiento y propiedades de los compuestos orgánicos que se relacionan con los alimentos, desarrollando la capacidad para analizar, evaluar y diseñar los sistemas de transformación de los mismos.</p>

Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo

Catálogo de Servicios

2015

<p>5.- Laboratorio Ingeniería de alimentos</p>	<p>En éste espacio educativo se cuenta con equipamiento como: Calorímetro, planta piloto automatizada de extracción continúa sólido líquido, evaporador rotatorio digital, filtro prensa, liofilizador Planta piloto automatizada de reacción, planta piloto automatizada de extracción líquido-líquido y destilación, psicrómetro y un secador por aspersion didáctico.</p>	<p>En este laboratorio, proporciona los conocimientos básicos y habilidades de la Ingeniería de Alimentos que se aplican en las cadenas productivas, lo cual establece las bases para la operación, diseño, adaptación, innovación y transferencia de tecnología en la industria alimentaria. En éste espacio educativo, el futuro profesionista calculará, diseñará, seleccionará y conocerá los fundamentos de filtración, centrifugación, sedimentación, destilación, mezclado y operaciones mecánicas empleadas en los procesos alimentarios. Además conocerá el equipo, su secuencia de arranque, su operación en óptimas condiciones, así como la correcta interpretación de los resultados obtenidos, que en algunos casos son escalables a nivel industrial. Están diseñados con tecnología de punta y actualmente operan, entre otros, planta piloto automatizada de reacción, secador por atomización, filtro prensa, planta piloto automatizada de separación sólido-líquido, equipo didáctico de refrigeración, entre otros.</p>
<p>1.- Taller de procesamiento de productos cárnicos</p>	<p>En éste espacio educativo se cuenta con equipamiento como: Ahumador de carnes, embutidora, inyector de salmuera, molino mezclador, sierra sanitaria tipo de cinta, molino de sobremesa, reductora de partícula (Cutter), amasadora masajeadora de carne, empacadora al vacío. mixer (Mezcladora de carne), refrigerador de 4 puertas tipo vitrina, rebanadora eléctrica, mesa de trabajo de acero inoxidable de 1.2 x 2.4 x 0.9 m., báscula de plataforma de 20 kg, báscula de plataforma de 200 kg. entre otros equipos de laboratorio, los cuales se comparten.</p>	<p>En éste taller, el estudiante conocerá, analizará y aplicará tecnologías de vanguardia en la industrialización de los productos y subproductos de origen animal. Aplicando métodos físicos, químicos y biológicos de conservación, y de forma paralela analiza y controla los fenómenos fisicoquímicos que suceden en los procesos de producción que integran la cadena productiva del sector pecuario.</p>

Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo

Catálogo de Servicios

2015

<p>2.- Taller de procesamiento de productos lácteos</p>	<p>En éste espacio educativo se cuenta con equipamiento como: Generador de vapor, carro móvil para transportar botes, descremadora, homogeneizador, marmita de volteo, lavabo de pedal, mesa de trabajo (1.2x2.4 m), un pasteurizador con intercambiador de calor de placas, 2 prensas para queso vertical, refrigerador de 4 puertas tipo vitrina y tinas de cuajado de doble fondo.</p>	<p>En el Taller de procesamiento de productos lácteos, el alumno integrará y aplicará los conocimientos adquiridos en termodinámica y balance de materia y energía entre otros, en el diseño, medición y control de procesos en líneas de producción para el procesamiento de productos lácteos.</p> <p>Relaciona los conocimientos teóricos de la materia prima con las tecnologías para la industrialización de productos lácteos.</p> <p>Realiza prácticas en planta piloto de cada una de las técnicas de industrialización. Analiza y emplea los sistemas HACCP Y BPM en procesos de industrialización de lácteos.</p>
---	---	---

Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo

Catálogo de Servicios

2015

Desarrollo de procesos y productos

1. Elaboración de productos lácteos

Características: El servicio consiste en familiarizar al interesado con los principales aspectos físicos, químicos y bioquímicos que ocurren antes, durante y después del procesamiento de la materia prima (leche), hasta que se convierte en producto terminado (queso, yogur, mantequilla, crema, etc.), recordando la importancia del mantenimiento de la cadena de frío para permitir una vida de anaquel óptima de cada tipo de producto.

También se consideran aspectos importantes como son: el manejo de los cultivos iniciadores de gran trascendencia para la producción a escala industrial de los diferentes productos lácteos, la elaboración de quesos frescos, la elaboración de quesos semi-madurados, elaboración de crema, elaboración de mantequilla, los principales problemas de conservación y los métodos de conservación que se pueden utilizar para que los productos elaborados mantengan sus características sensoriales (olor, color, sabor y textura).

Duración de la actividad: 5 sesiones de 8 horas cada una (sólo 5 sábados).

Número de participantes: 20 personas máximo

Precio por persona: 1,200 pesos M.N.

Características de los participantes

Amas de casa, productores, técnicos del área, estudiantes de nivel superior y medio superior.

Objetivo general de la actividad

Conocer los procesos de elaboración de los diferentes productos lácteos, los parámetros de calidad que se deben de monitorear durante las diferentes etapas de elaboración relacionadas con las especificaciones de las Normas Oficiales Mexicanas y garantizar la inocuidad de cada producto utilizando las buenas prácticas de manufactura.

Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo

Catálogo de Servicios

2015

Temas y/o subtemas a tratar
1. Introducción y objetivos.
2. Características de la leche fresca y valor nutricional
3. Pruebas de plataforma
4. Manejo higiénico de la leche a procesar
5. Materiales, reactivos y equipo necesarios en un taller de procesamiento de productos lácteos
6. Diagramas de bloques y de flujo del proceso de elaboración de productos como: <ul style="list-style-type: none">• Elaboración de queso panela• Elaboración de queso ranchero• Elaboración de queso Oaxaca• Elaboración de queso manchego• Elaboración de yogurt• Elaboración de queso crema• Elaboración de requesón• Elaboración de chongos zamoranos• Elaboración de cajeta• Elaboración de natilla de leche• Elaboración de rompopo

Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo

Catálogo de Servicios

2015

2. Elaboración de productos cárnicos

Características: El procesado de materia prima de origen animal, ya sea de bovino o porcino o bien la mezcla de ambas u otras, que se utilizan para la producción de alimentos de origen animal, es un conjunto de operaciones que se llevan a cabo en el taller de cárnicos con el objeto de alargar la vida de anaquel de los productos y garantizar la higiene de los alimentos. Incluye diversas prácticas como elaboración de chorizó, longaniza, jamón, salchicha, tocino, queso de puerco, chuleta ahumada y otros.

Duración de la actividad: 5 sesiones de 8 horas cada una (sólo 5 sábados).	Número de participantes: 20 personas máximo	Precio por persona: 1,200 pesos M.N.
--	---	--------------------------------------

Características de los participantes	Amas de casa, productores, técnicos del área, estudiantes de nivel superior y medio superior.
--------------------------------------	---

Objetivo general de la actividad	Permitirá que el participante adquiriera los conocimientos, habilidades y destrezas que fortalezcan sus competencias en la operación y desarrollo de productos cárnicos con alto valor agregado basados en la normatividad vigente. Su importancia consiste en desarrollar y aplicar las técnicas tradicionales y emergentes para la elaboración y conservación de los productos cárnicos.
----------------------------------	--

Temas y/o subtemas a tratar

- I. Introducción y objetivos
- II. Características de la carne fresca (respuestas fisiológicas durante proceso de rigidez).
- III. Manejo higiénico de la carne a procesar
- IV. Ingredientes necesarios en un taller de procesamiento de productos cárnicos.
- V. Diagramas de bloques y de flujo del proceso de elaboración de productos como:
 - Elaboración de chorizo, tocino
 - Elaboración de queso de puerco
 - Elaboración de chuleta ahumada
 - Elaboración de jamón, salchicha
 - Elaboración de carne seca
 - Elaboración de hamburguesas
 - Elaboración de nuggets de pollo y de conejo
 - Elaboración de conejo ahumado
 - Elaboración de hamburguesas de pescado

Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo

Catálogo de Servicios

2015

3. Procesamiento de frutas y hortalizas

Características: Este servicio que se ofrece, tiene por objetivo originar una visión general de las diversas posibilidades que existen en una comunidad para el procesamiento de frutas, hortalizas y confitería, el cual está destinado a apoyar y guiar a todos aquellos grupos de personas que tienen la idea de aprovechar los recursos naturales de sus propias comunidades y que normalmente se pierden en cantidades importantes debido, por una parte a la estacionalidad de la producción y por la otra al desconocimiento de las metodologías de procesamiento.

Duración de la actividad: 5 sesiones de 8 horas cada una (sólo 5 sábados).

Número de participantes: 20 personas máximo

Precio por persona: 450 pesos M.N.

Características de los participantes

Amas de casa, productores, técnicos del área, estudiantes de nivel superior y medio superior.

Objetivo general de la actividad

Este curso taller pretende que los inscritos conozcan técnicas de conservación y aprovechamiento de frutas y hortalizas de la región como una alternativa para generar fuentes de empleo aprovechando estos recursos.

Temas y/o subtemas a tratar

VI. Manejo pos cosecha de frutas y hortalizas

VII. La composición de las frutas y hortalizas.

VIII. La calidad de las materias primas

IX. Ingredientes necesarios en un taller de procesamiento de productos cárnicos.

I. Procesos de producción:

- Conservación de frutas en almíbar
- Elaboración de ates
- Elaboración de mermelada
- Elaboración de néctar
- Elaboración de productos cristalizados
- Elaboración de frutas deshidratadas
- Elaboración de productos en salmuera
- Elaboración de productos en escabeche

Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo

Catálogo de Servicios

2015

4. Productos de confitería

Características:

Duración de la actividad: 5 sesiones de 8 horas cada una (sólo 5 sábados).

Número de participantes: 20 personas máximo

Precio por persona: 1,200 pesos M.N.

Características de los participantes

Amas de casa, productores, técnicos del área, estudiantes de nivel superior y medio superior.

Objetivo general de la actividad

El participante conocerá las técnicas de industrialización de productos confitados así como el uso de aditivos y su legislación. Por otra parte, adquirirá las habilidades de procesamiento y transformación de materias primas para la elaboración de productos de confitería de mayor interés comercial.

Temas y/o subtemas a tratar

I. Introducción y objetivos

II. Manejo higiénico de las materias primas a procesar.

III. Materiales, reactivos y equipo necesarios en un taller de elaboración de productos de confitería

IV. Diagramas de bloques y de flujo del proceso de elaboración de productos como:

- Elaboración de cacahuete garapiñado
- Elaboración de cocadas
- Elaboración de dulces de tamarindo
- Elaboración de malvavisco
- Elaboración de gomitas
- Elaboración de choco amaranto
- Elaboración de productos cristalizados
- Elaboración de trufas

Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo

Catálogo de Servicios

2015

5. Análisis microbiológicos

Se realizan análisis físico - químicos y Bacteriológicos del varios tipos de agua, ya sea residual, potable o purificada, evaluando los resultados frente a los estándar de calidad o normas oficiales mexicanas.

Determinación de microorganismos indicadores	8 horas Distribuidos en 2 sesiones	\$800.00 M.N.	Laboratorio de ciencias biológicas	Ing. Marlene Vázquez Mendoza
--	---------------------------------------	------------------	------------------------------------	------------------------------

6. Análisis bromatológicos

Se determina cuantitativamente los principales parámetros como son: Humedad, Cenizas, Proteínas, extracto etéreo, Fibra cruda, extracto libre de nitrógeno presentes en un alimento.

Determinar la composición proximal de muestras de alimentos	8 horas	\$800.00 M.N.	Laboratorio de análisis de alimentos	Ing. José Francisco Hernández Pedraza /Ing. Marlene Vázquez Mendoza
---	---------	------------------	--------------------------------------	---

Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo

Catálogo de Servicios

2015

Programa Educativo de Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones

Brindar servicios de desarrollo e implementación de Tecnologías de la Información y Comunicaciones a las organizaciones para coadyuvar en logro de los objetivos estratégicos, así como capacitación para el desarrollo de páginas web, sistemas de información distribuidos, administración de servicios de red, instalación y mantenimiento de redes de computo, desarrollo de aplicaciones móviles, reparación y mantenimiento de equipo de cómputo, plataformas educativas (e-learning) y configuración e instalación del servicio de telefonía VOI IP, enlaces inalámbricos y comercio electrónico.

*La siguiente tabla deberá ser completada por cada uno de los Programas Educativos conforme a los servicios que se encuentra en posibilidad de ofrecer para el año 2015. Si alguno de los rubros no aplica, por favor eliminar la columna.

Servicios Especializados	Servicios de Asesoría	Capacitación	Desarrollo de procesos y productos	Metrología	Pruebas y Análisis de Laboratorio
1.-Informática Forense 2.-Migración a IPV6 3.-Testeo de sistemas de información. 4.- Consultoría de software 5.- Virtualización de servidores	1.- Gestión de Tecnologías de la Información. 2.-Desarrollo de aplicaciones móviles. 3.-Minería de Datos. 4.- ITIL 5.- Administración y Configuración de servicios de red. 6.-E-commerce 7.- Diagnostico de Arquitectura tecnológica empresarial. (ATE) (estudio de la infraestructura de TIC de acuerdo a las necesidades)	1.- Taller de Servicios de Red en entornos GNU/Linux. 2.- Taller Básico de Ensamble de Equipos 3.- Desarrollo de Páginas Web 4.- Tecnologías de la información aplicada a la educación. 5.- Taller de Flash 6.- Datawarehouse 7.- CISCO CCNA	1.-Matenimiento a equipos de cómputo. 2.- Desarrollo de páginas web dinámicas 3.- Desarrollo de sistemas de información. 4.- Instalación y mantenimiento de redes. 5.-Desarrollo de aplicaciones móviles. 6.- Instalación de enlaces inalámbricos. 7.- Instalación y configuración de telefonía VOI IP 8.- Mantenimiento a servidores.	NA	NA

Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo

Catálogo de Servicios

2015

Características: Brindar servicios especializados en cómputo forense, migración de protocolo de red y testing de sistemas, de acuerdo al tipo de proyecto y tamaño de la empresa se cotiza el servicio.		Características: Brindar asesoría a organizaciones con respecto a la implementación, operación e infraestructura de servicios de TI, de acuerdo al tamaño de la organización y el servicio se cotiza de forma particular.		Características: Los talleres tienen la finalidad de fungir como apoyo para el participante en la obtención de conocimientos, técnicas y métodos de tópicos selectos, así como casos prácticos. Curso de 40 horas para 15 participantes		Características: Se ofrece un diagnóstico de arquitectura tecnológica empresarial de la organización, así como un estudio de los requerimientos para brindar una propuesta de solución acorde a las necesidades.		Características:		Características:	
Precio Unitario	\$----	Precio Unitario	\$Variable de acuerdo al tamaño de la empresa	Precio Unitario	\$16,500	Precio Unitario	Desde \$500	Precio Unitario	\$	Precio Unitario	\$