

Nueva Carrera

TSU en

Seguridad Pública



Universo

de la Tecnológica

III Congreso
Nacional
Agroindustrial,
Alimentario y
Biotecnológico

Ahora en la UTN
2 Títulos Profesionales
¡Inscríbete ya!



UT Universidad
Tecnológica
de Nayarit
Gobierno del Estado de Nayarit
Organismo Público Descentralizado

La Acreditación
del Programa
Educativo de
Mantenimiento
Industrial

No.02

DIRECTORIO

Gobierno del Estado de Nayarit

Lic. Ney González Sánchez
Gobernador Constitucional del Estado

Secretaría de Educación Pública

Ing. Héctor Arreola Soria
Coordinador General de
Universidades Tecnológicas

Lic. Raúl Pérez González
Secretario de Educación Media Superior,
Superior e Investigación Científica y
Tecnológica.

Universidad Tecnológica de Nayarit

M.A. Florencio Román Messina
Rector

M.I. Juan Carlos Aquino Hernández
Secretario Académico

M.A. Martha Leonor Anides Fonseca
Dirección de Vinculación

C.P. Gerardo Gangoiti Miramontes
Dirección de Administración y Finanzas

Lic. Raúl Gómez Robles
Dirección de Administración y
Evaluación de Proyectos

M.A. María José Torres Hernández
Dirección de Comercialización

M.I. Jorge Alfonso Flores Guzmán
Dirección de Mantenimiento Industrial

M.C.A. Yecatl Mata Robledo
Coordinador de la Carrera de
Negocios Internacionales

M.C. Martha Lorena Guzmán Robles
Dirección de Procesos Agroindustriales

Lic. Leonor Guadalupe González Cortés
Dirección de Turismo

Lic. Miguel Ángel Gardea Gutiérrez
Encargado del Despacho de Abogado General

Revista Universo de la Tecnológica

Director General
M.A. Florencio Román Messina

Director Editorial
M.A. Martha Leonor Anides Fonseca

Coordinación Editorial
Lic. María Giovanna Romero López

Diseño
Lic. Ingrid Gutiérrez Seimandi

Colaboradores
Departamento de Prensa y Difusión

Impresión
Híbrido 2

La revista Universo de la Tecnológica es una publicación cuatrimestral y se distribuye gratuitamente entre profesores, estudiantes, Universidades Tecnológicas, instituciones educativas, dependencias gubernamentales y empresas de la región.

Los artículos son responsabilidad de los autores, por lo que el contenido del mismo no refleja necesariamente la opinión de la Universidad Tecnológica de Nayarit.

Registro de marca y número de ISSN en trámite.

ÍNDICE

Carta Editorial
M.A. Martha Leonor Anides Fonseca
DIRECTORA DE VINCULACIÓN

VIDA UNIVERSITARIA

Juguetería	4
Feria de Mercadotecnia	5
Continuidad de estudios en las UT's	6



NEGOCIOS

Bolis y Helados GELÉ	7
Diseños creativos para regalos	8
Cosméticos Libni	9



NOTA INFORMATIVA

Una oportunidad para el TSU	10
Entrevista con:	
Carlos Kasuga Osaka	11
Rosario Torres Sanchis	12
Laurent Poisson	13
III Congreso Nacional Agroindustrial, Alimentario y Biotecnológico	14



INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

La Gestión Empresarial Turística, en la Formación por Competencias del TSU en Turismo	16
La Acreditación del Programa Educativo de Mantenimiento Industrial	19
Contexto Internacional de las Escasas de Alimentos	23



OPORTUNIDADES

Cursos	25
Servicios	26



CURSO DE VERANO

niños y jóvenes

del 6 al 31 de Julio 2009

ACTIVIDADES:

Deportivas

Baile

Música

Tae kwon Do

Recreativas

Aventura

Acuáticas

UT Universidad Tecnológica de Nayarit

Modelaje

Autopeinado

Automaquillaje

Taller de cocina

INFORMES: 211 98 00
EXT: 3000
3001
1307



SERVICIOS AL SECTOR PRODUCTIVO Universidad Tecnológica de Nayarit

CEDPAI

Análisis Microbiológico en Alimentos
Composición de Alimentos
Análisis de Materias Primas y Producto Terminado
Desarrollo de Nuevos Productos
Análisis Físicoquímico de Agua
Análisis de Leche y Yogurth
Taller de Frutas y Hortalizas
Taller de Cárnicos
Taller Lácteos
Laboratorio de Química
Laboratorio de Microbiología
Laboratorio de Análisis Instrumental



Centro de Estudios y Desarrollo
de Procesos Agroindustriales



Centro Universitario de Desarrollo
Audiovisual y Estudios Mercadológicos

CUDAEM

Diseño de Logotipo
Diseño de Volantes
Diseño de Tríptico
Diseño de Etiqueta
Producción y Edición de Spot Publicitario de Televisión
Producción y Edición de Spot Publicitario de Radio
Sala Pro Tools HD
Sala Digital Performer
Isla de Edición de Video Digital
Foro de Televisión



Centro de Soluciones Integrales
en Mantenimiento Industrial

CeSIMI

Asesoría y Auditoría (Diagnóstico)
Administrativa de Departamentos de Mantenimiento Industrial
Servicios de Consultoría en Instalaciones de Electricidad y Refrigeración Industrial y Aire Acondicionado
Fabricación de Circuitos Impresos



TURISMO

Coffe Break
Banquetes
Box Lunch
Coctel

AyEP

Estudios de Mercado
Evaluación Financiera de Proyectos
Diagnóstico Empresarial



M.A. Martha Leonor Anides Fonseca
DIRECTORA DE VINCULACIÓN

ESTIMADOS LECTORES, QUEREMOS AGRADECER SUS VALIOSOS COMENTARIOS A NUESTRO PRIMER NÚMERO. EL AÑO 2009 HA INICIADO CON GRANDES RETOS Y OPORTUNIDADES QUE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE NAYARIT TOMA COMO ALICIENTE PARA FORTALECER SU CRECIMIENTO Y DESARROLLO, NUESTRAS OPCIONES EDUCATIVAS SE AMPLÍAN AL OFRECER INGENIERÍAS Y LICENCIATURAS, GRACIAS A EXHAUSTIVOS TRABAJOS DE COMISIONES ACADÉMICAS LOCALES Y NACIONALES.

EN NUESTRAS PÁGINAS ENCONTRARÁS, EVENTOS ACADÉMICOS COMO LA FERIA DE MERCADOTECNIA 2008, QUE DURANTE 5 AÑOS SE HA VENIDO REALIZANDO CON GRAN ÉXITO POR NUESTROS ESTUDIANTES DE COMERCIALIZACIÓN.

UN ASPECTO IMPORTANTE ES LA VINCULACIÓN CON LAS EMPRESAS Y EL COADYUVAR A SU CREACIÓN Y/O DESARROLLO A TRAVÉS DE LA INCUBADORA DE NEGOCIOS, EN NUESTRAS PÁGINAS CONOCERÁS EXPERIENCIAS EXITOSAS DE DIVERSOS INCUBANDOS.

LAS APORTACIONES DE ACADÉMICOS DE OTRAS INSTITUCIONES ENRIQUECEN NUESTRA REVISTA, DESEAMOS QUE SE INCREMENTEN Y PARTICIPEN EN ESTE ESPACIO UNIVERSITARIO.

REALIZAMOS EL 3er. CONGRESO NACIONAL AGROINDUSTRIAL, ALIMENTARIO Y BIOTECNOLÓGICO EL PASADO FEBRERO, CON LA ASISTENCIA DE PRESTIGIADOS INVESTIGADORES NACIONALES Y EXTRANJEROS, QUE CON SU PARTICIPACIÓN FORTALECEN EL CONOCIMIENTO DE NUESTROS JÓVENES, ASISTIERON 1100 ESTUDIANTES DE DIVERSAS UNIVERSIDADES TECNOLÓGICAS DEL PAÍS, PODRÁS CONOCER DE CERCA LAS OPINIONES DE TRES DESTACADOS PONENTES Y LO REALIZADO DURANTE EL EVENTO.

INTERESANTE ARTÍCULO SOBRE EL DISEÑO CURRICULAR BASADO EN COMPETENCIAS DEL TSU EN TURISMO, MUESTRA PARTE DEL TRABAJO QUE SE ESTÁ REALIZANDO EN LAS UNIVERSIDADES TECNOLÓGICAS A FIN DE DAR RESPUESTA A LAS NECESIDADES CAMBIANTES DEL ENTORNO.

LOS PROGRAMAS ACADÉMICOS DEFINEN SU CALIDAD VÍA LAS ACREDITACIONES OTORGADAS POR ORGANISMOS RECONOCIDOS PARA TAL EFECTO; EN ESTAS PÁGINAS PODRÁS ACERCARTE A LA DINÁMICA SEGUIDA EN EL PROCESO DE ACREDITACIÓN DE LA CARRERA DE MANTENIMIENTO INDUSTRIAL.

LA ESCASES DE ALIMENTOS IMPACTA LAS RELACIONES INTERNACIONALES, LEEREMOS UNA INTERESANTE CRÍTICA SOBRE EL TEMA.

LA PARTICIPACIÓN DE LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA EN LA REVISTA ES FUNDAMENTAL PARA DAR A CONOCER LOS TRABAJOS QUE SE REALIZAN EN PRO DE LA EDUCACIÓN Y DE LA INCIDENCIA EN LOS SECTORES PRODUCTIVOS. EXTENDEMOS UNA INVITACIÓN A LOS DIRECTIVOS, ACADÉMICOS Y ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN SUPERIOR QUE DESEEN COLABORAR EN ESTE PROYECTO, A ENVIARNOS SUS APORTACIONES.

Juguetón

UTN y su voluntariado entregan juguetes

Lic. Ivan Rusdael Moya Gómez
Universidad Tecnológica de Nayarit

Como se ha vuelto una tradición, la comunidad universitaria y el voluntariado de la Universidad Tecnológica de Nayarit (UTN), realizaron el tradicional "Kilómetro del Juguete", actividad que permite la concentración de una gran cantidad de artículos, como ropa y juguetes, los cuales son entregados a niños de diferentes colonias de nuestra entidad.

En esta ocasión, los alumnos formaron filas de juguetes desde sus edificios de docencia hasta el de rectoría, el cual se encuentra ubicado en el centro de la Universidad y fue el punto de concentración de los 900 artículos recabados.

Una vez realizada esta actividad, se formó una comitiva con alumnos de las diferentes carreras con las que cuenta la UT, así como docentes y el voluntariado, encabezado por la Sra. Patricia Pernas de Román, quienes se trasladaron a diferentes planteles educativos como el Kinder Octavio Paz y Kinder Xochitquetzal, ambas del municipio de Jalisco, y Kinder y Primaria Zitacua y Caligüey ambas de la colonia Zitacua, donde se entregaron los juguetes brindándoles un momento de alegría a los niños.

De esta manera, la comunidad universitaria y el voluntariado de la UT de Nayarit continúan realizando acciones que contribuyan al desarrollo social y humano de estos pequeños.



Alumnos de la Universidad Tecnológica de Nayarit



Niños del Kinder Zitacua



Damas del Voluntariado



Lic. Ney González Sánchez y Sra. Charo Mejía



DIPLOMADO EN MERCADOTECNIA

DURACIÓN: 9 HORAS.
COSTO: 3,500.00

INFORMES: 211 98 00
EXT 3000
3001



DIPLOMADO EN INFORMÁTICA

VALOR CURRICULAR



90 HRS. PRESENCIALES
90 HRS. PRACTICAS

COSTO DEL DIPLOMADO: \$2,500.00

INFORMES: 211 98 00
EXT: 3000
3001
1307



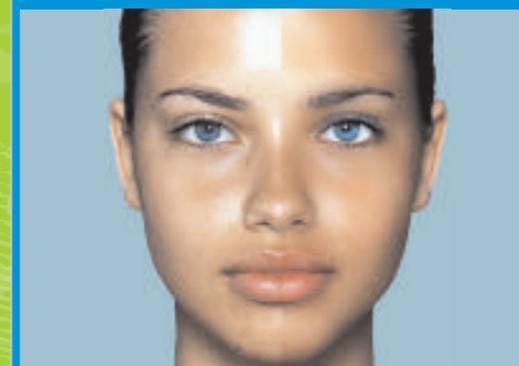
TE INVITA AL CURSO EN: CorelDRAW



Informes
TEL: 2 11 98 00
EXT: 3000

El curso que estabas esperando

Adobe PHOTOSHOP



Informes
TEL: 2 11 98 00
EXT: 3000



Curso de masaje Relajante

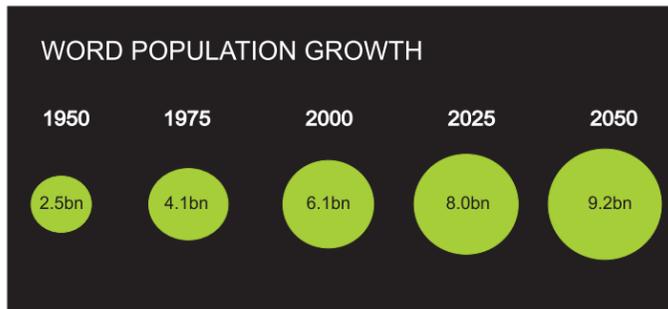
Costo: 2,000.00

Informes: Tel. 211 9800
Ext. 3000
3001
1307

Feria de Mercadotecnia 2008

L.C.C. Karina Soraya Lora Ledón
Universidad Tecnológica de Nayarit

Desigual porque mientras en los países desarrollados, el crecimiento poblacional es mínimo, en los países menos desarrollados o subdesarrollados, las tasas de nacimiento continúan creciendo, y las tasas de mortalidad, se han reducido, generando por ende una necesidad cada vez mayor de recursos, tanto naturales como industrializados. Como se señale anteriormente, el aumento de la población en la Ciudad de México, trajo consigo la necesidad de buscar recursos para abastecer a su población, de agua y alimentos; pero no sólo ha sido del agua y los alimentos, sino de todos los recursos necesarios: luz, gas, vivienda, etc., y ha generado problemas como mala calidad de vida, inseguridad pública y delincuencia, entre otros.



Al desarrollo desigual, habría que aunarlo, la diferenciación entre ricos y pobres, la más profunda registrada, desde el inicio de los tiempos contemporáneos.

Los porcentajes y cifras, lo indican así. Hoy la mayoría de los estadounidenses da por sentada la comida; incluso el 20 % de los hogares más pobres en Estados Unidos gasta sólo el 16 % de su presupuesto en alimentos, por otro lado, la mayoría de los países del mundo, Nigeria, Vietnam, Guatemala, entre otros, incluidos el nuestro, gastamos cerca del 80% de los presupuestos familiares para comer, es decir, los salarios se utilizan en su mayoría para cubrir una necesidad básica, dejando de lado otras necesidades básicas: salud, vivienda, entre otros. El año de 2007, la cuenta por importación de alimentos de los países en desarrollo subió 25 por ciento, cuando los precios de los alimentos se elevaron a niveles jamás vistos.

El año pasado, la cuenta por importación de alimentos en los países en desarrollo subió 25% cuando los precios de los alimentos se elevaron a niveles no vistos en una generación.

El maíz, duplicó su precio en los últimos años, el trigo alcanzó el precio más alto en 30 años, los aumentos mantienen la intranquilidad en la mayoría de los países. Cabe señalar, que hace sólo unas cuantas

décadas eran estos países, (subdesarrollados) que son además la mayoría del mundo, precisamente, los que antes eran productores de alimentos y de recursos naturales en general, y que el día de hoy importan, o "importamos," para abastecer nuestro hábitos de consumo.

Conclusión.

Así tenemos, que hoy en la globalización y con las políticas neoliberales, y siguiendo el objetivo del desarrollo sustentable, se han comenzado a establecer en muchos de países, (desarrollados), controles a los precios de los productos agrícolas, como: impuestos a las exportaciones agrícolas, y controles más rígidos de calidad y fitosanitarios, en el caso de los países desarrollados; mientras los en vías de desarrollo, se agiliza la liberación de impuestos a sus productos de importación y exportación agrícola.

La Organización para los Alimentos y la Agricultura de Naciones Unidas (FAO), señala, que las reservas de cereales este año serán las más bajas desde 1982; y es muy probable que esta tendencia continúe. Hace sólo unas décadas, se llamaba a la revolución verde, como la solución urgente, para el desarrollo de muchos de los países subdesarrollados, la cual incluía, el desarrollo del uso de tecnologías limpias para generar desarrollo sustentable, alternativas al uso de combustible, especialmente a los hidrocarburos, y se empezaron a hacer investigaciones alrededor del mundo, sobre la utilización de granos como el maíz, la caña, entre otros, para producir combustible. Hoy, en los Estados Unidos, el precio del maíz se elevó sólo en tres años, cuando la producción de etanol se incremento y subsidio, se dejó de sembrar alimento para el ganado y todos los precios se elevaron junto con la carne, la realidad indica que el uso del etanol no ha impactado en la disminución de la emisión de contaminantes en la capa de ozono, en comparación con las gasolinas tradicionales, ya que su utilización es mínima, el desgaste de los suelos de siembra es de consideración, y la carestía de los granos para consumo humano; conclusión, la utilización de biocombustibles no es la solución a las problemáticas medioambientales, y si genera daños colaterales importantes.

Si bien es cierto, que el desarrollo humano requiere del progreso técnico y tecnológico, el cual, entre muchos de sus avances, ha posibilitado en la mayor parte del mundo, una mejoría considerable de las condiciones de vida, También ha generado nuevos problemas a nivel internacional.

El pasado 5 y 6 de diciembre del 2008 en las instalaciones de la Universidad Tecnológica de Nayarit en el área del Centro Universitario de Desarrollo Audiovisual (CUDA), se llevó a cabo la exitosa "Feria de Mercadotecnia" la cual fue organizada por los alumnos, directivos y docentes de la carrera de Comercialización, siendo éste, el pasado 2008 el 5to aniversario de su exposición.

Tal acontecimiento dio inicio en punto de las 9 horas, con la inauguración del evento, a cargo del Ing. Juan Carlos Aquino Hernández, Secretario Académico de la Universidad Tecnológica de Nayarit, dirigiendo unas breves palabras a los presentes, quien posteriormente procedió al tradicional corte de listón, y en donde estuvieron presentes la C.P. María José Torres Hernández Directora de la carrera de Comercialización, Lic. Ana Rosa Yáñez Hernández y Lic. Angélica Calderón Orozco, Profesoras de Tiempo Completo de Comercialización y dirigentes de la organización de las actividades, personal administrativo y alumnos de cada una de las carreras de la Institución.

Iniciando el recorrido en presencia de las autoridades directivas y público en general, por cada uno de los stands en donde se ubicó la exposición de los proyectos innovadores, los cuales consisten en mostrar el trabajo desarrollado en la culminación de su cuarto trimestre, creando un producto o servicio que contenga innovación o un valor agregado a alguno ya existente, el cual lo expusieron los alumnos de forma oral, tanto los aspectos publicitarios como mercadológicos que se destacaban en la creación de los productos y servicios.

El total de los 15 proyectos se dividieron en 2 fases para su emisión, alternándose con la exposición de los primeros 8 stands el día 5 de Diciembre, y los 7 restantes se expusieron en la segunda fase del evento el 6 del mismo mes, dándosele oportunidad a la comunidad universitaria, público foráneo y en general, para que pudieran visitar y presenciar por 5 horas cada una de las ya mencionadas ideas innovadoras, con un ambiente agradable acompañado de un espectáculo clásico musical.

En el acontecimiento se podía admirar la creatividad, imaginación e ingenio que poseen los educandos de las aulas, ya que en cada uno de los stands se podía apreciar el diseño y el contraste; desde el lugar hasta la vestimenta de los autores intelectuales de los proyectos, por lo que se destacaba en gran nivel las habilidades y conocimientos técnicos que adquieren dentro de las aulas y los laboratorios, llevándose a la práctica ya con más formalidad, varias de las materias cursadas desde los cuatrimestres iniciales hasta el cuarto, tales como: Mezcla de Mercadotecnia, Publicidad, Técnicas de Ventas, y Comunicación Integral de Mercadotecnia, entre otras, ya que muchos de los temas impartidos en dichas asignaturas se pudieron desarrollar en tal evento.

Es ya el quinto año desde que nació esta idea y a la fecha ha tenido gran éxito en la comunidad estudiantil pues aquí se puede valorar la inquietud y esfuerzo por parte de la dirección de carrera y docentes, por motivar y convocar al joven estudiante a desarrollar su creatividad e iniciativa para emprender negocios, que en un corto, mediano o largo plazo generaran empleos a su estado y en consecuencia beneficiar la economía personal y familiar.

Es un orgullo ver a través del tiempo, que muchos de los proyectos presentados en años anteriores en cada uno de las ediciones de la "Feria de la Mercadotecnia", se han desarrollado y han traspasado las barreras de las aulas, convirtiendo sus sueños realidad, dándose cuenta de todo lo que su nivel académico les aporta a su vida personal, familiar y sobre todo profesional.

Es por estas razones y muchas más que la Universidad Tecnológica de Nayarit en conjunto con las direcciones de carrera, docentes y administrativos, trabajan bajo un mismo objetivo para lograr que sus alumnos se posicionen en un lugar privilegiado dentro del ramo laboral, poniendo muy en alto el prestigio y el orgullo de permanecer a tan honrosa Institución Educativa.

Continuidad de estudios en las UT's

M.A. Martha Leonor Anides Fonseca
Universidad Tecnológica de Nayarit.

El desarrollo de las Universidades Tecnológicas, comprometidas con la sociedad, exige un cambio permanente de su oferta académica, que se adecúe a las condiciones del entorno y opere con una visión prospectiva.

La madurez del modelo académico institucional, permitió constituir comisiones locales, en un primer momento, para evaluar la pertinencia de ofrecer ingenierías y licenciaturas; y posteriormente en base a sus resultados, se conformaron comisiones nacionales que desarrollaron las nuevas propuestas de planes y programas de estudio, que una vez validadas con los sectores productivos iniciarán su operación el presente año.

La Universidad Tecnológica de Nayarit, cuenta con certificación ISO, acreditación de cinco carreras (de Negocios Internacionales aún no egresa la primera generación, por lo que no es factible realizar el proceso), por lo que se encuentra en óptimas condiciones de ofrecer a los estudiantes esta opción de continuidad de estudios.

La dinámica social exige que los jóvenes se incorporen al mercado laboral de manera temprana, por lo que las UT's formando Técnicos Superiores Universitarios, permiten que personal altamente preparado llegue a las empresas y aporte a su desarrollo, de igual forma el modelo educativo fomenta la generación de emprendedores, por lo que se fortalece la planta productiva, ahora con la continuidad, los estudiantes tendrán la posibilidad de finalizar sus estudios de ingeniería o licenciatura en su propia institución, con altos estándares de calidad y con el valor agregado que le da en el mercado laboral, el contar con dos títulos universitarios.

Nuestra institución ofrecerá las siguientes opciones académicas:

TSU en Procesos Agroindustriales—Ingeniería en Tecnologías Bioalimentarias

TSU en Administración y Evaluación de Proyectos—Ingeniería en

Gestión de Proyectos.

TSU en Turismo—Licenciatura en Gestión y Desarrollo Turístico.

TSU en Comercialización—Ingeniería en Desarrollo e Innovación Empresarial.

TSU en Mantenimiento Industrial—Ingeniería en Mantenimiento Industrial.

TSU en Negocios Internacionales.

TSU en Seguridad Pública.



Contexto internacional de la escases de alimentos

M.E.I Artemisa de la Rosa Ruiz
Universidad Tecnológica de Nayarit.

El objetivo central de este trabajo consiste en presentar un crítica sobre la escases de alimentos y cómo impacta en las relaciones internacionales.

Introducción.

La cuestión del abasto de los alimentos en las últimas décadas, ha hecho evidente la importancia de la cooperación internacional en la materia del medio ambiente y desarrollo sustentable.

El desarrollo sustentable deberá ir encaminado a lograr mejoras sustanciales en la calidad de vida de todos los individuos del mundo, poniendo especial atención en los procesos de transformación de los recursos naturales, incluidos los factores de producción y su relación con el medio ambiente, así como, las modificaciones en las relaciones territoriales y sociales en sus diferentes niveles. De ello, que el abasto de los alimentos, su distribución y consumo, sea hoy uno de los temas más importantes en la mayor parte de las agendas nacionales de desarrollo a nivel internacional.

Desarrollo.

El concepto de desarrollo sustentable involucra todas las dimensiones políticas, socioeconómicas, antropológicas, filosóficas y ambientales, el éxito de su aplicación depende del cumplimiento de los siguientes objetivos: satisfacer las necesidades humanas básicas, lograr un crecimiento económico constante y con calidad, atender aspectos demográficos, seleccionar opciones tecnológicas adecuadas, aprovechar, conservar y reestructurar los recursos naturales.

En este artículo se desarrollan algunos de los problemas globales que considero más importantes en materia de abasto y de recursos y

su relación con el desarrollo técnico tecnológico, y su impacto en específico en la crisis alimentaria mundial.

El primero de ellos, es el problema del agua dulce, (por ser la más utilizada para el consumo); en la antigüedad, el agua era una consideración para el establecimiento de las ciudades, la mayoría de las grandes civilizaciones crecieron y se desarrollaron, cerca de grandes ríos o mantos acuíferos, capaces de proporcionarles el líquido, sin que ello implicará considerablemente en el medio ambiente físico natural.

En la actualidad muchas de esas grandes ciudades existen, como lo es el caso de la Ciudad de México, sin embargo, actualmente, no cuenta con un manto acuífero natural en estado saludable, tiene una población que supera los 22 millones de habitantes, y en realidad, no puede abastecer a la población de agua, sin perjudicar a otros estados aledaños; mismos que a su vez requieren agua para su propia supervivencia.

Los alimentos que hoy en la ciudad se consumen, provienen de otros lugares, pues no cuenta con espacio para producir lo que consume, por lo cual depende del abasto que le generan otros estados. El caso de la Ciudad de México se repite en todo el mundo y en todos los países, la vida cosmopolita absorbe a la vida rural, la realidad es que nadie quiere trabajar los campos, y se requieren más tecnologías para ello.

El segundo de los problemas que me parece merece ser tratado, y seguramente el más importante, es el crecimiento poblacional desigual.

Diseños creativos para regalos

Ana Georgina Alcántara González
Emprendedora

Nos encontramos viviendo una situación de grandes retos, donde el espíritu humano y la sensibilidad hacia las personas que necesitan ayuda se está perdiendo; necesitamos mirar a nuestro alrededor para darnos cuenta de que es necesario volvernos seres socialmente responsables. Por lo anterior estamos asumiendo esta responsabilidad.

Trabajamos en el proyecto de fabricación de moños para regalo en donde se tendrá un catálogo con una gran variedad de diseños para toda ocasión, que permitirá que cualquier tipo de persona pueda adquirirlo; lo relevante en este proyecto es que estaremos beneficiando a dos grupos vulnerables de nuestra sociedad, como lo son las personas de la tercera edad y/o personas con capacidades diferentes, ya que para ellos es muy difícil conseguir algún empleo.

Estamos conscientes de que este tipo de proyectos, aunque aparentemente es algo sencillo, tiene sus riesgos; decidimos acercarnos al Centro de Incubadora de Negocios de la Universidad Tecnológica de Nayarit para que, de acuerdo al modelo económico que están empleando, nos orienten y asesoren; se realicen las evaluaciones de viabilidad técnicas, financieras, de mercado e imagen y nos permita ver que tan exitoso sería este proyecto.

Considero que este tipo de acciones que realizan las incubadoras de negocios son muy buenas, ya que permiten que toda aquella persona que tenga una idea de negocio logre aterrizarla con este tipo de programas, pues muchas veces es muy fácil decidir y poner en marcha una empresa, sin saber si tendremos éxito o no, y a la larga nos damos cuenta que salimos perdiendo mas que si nos hubiéramos acercado a este tipo de instituciones.

Para mí la Incubadora de Negocios representa la puerta hacia el mundo real, qué tanto voy a lograr comercializar mi producto, hasta donde voy a llegar, pudiera ser a nivel estatal, regional o porque no pensar a nivel nacional en los primeros 8 años; no lo sé, pero este apoyo me va a decir si lo puedo hacer y también si voy a tener la

respuesta de los grupos vulnerables a los que me dirijo, porque en realidad ese es uno de mis objetivos: lograr la incorporación de estos grupos al ámbito laboral y demostrar de ésta manera que todos somos capaces de realizar un trabajo digno, percibiendo un salario que contribuirá a la economía familiar, pero lo importante es que estos grupos de personas podrán sentirse útil, ya que también este tipo de trabajo es considerado terapéutico por la variedad de colores, diseños y texturas que se manejan.

Invito a todos los jóvenes emprendedores y a los empresarios que apuesten por las incubadoras que son la plataforma hacia el éxito de un negocio, son una parte fundamental para el desarrollo económico de nuestro país y por supuesto de nuestro Estado, acerquémonos a las instituciones que tienen programas para apoyo a las empresas, logrando capacitaciones tanto para el empresario como para el personal que labora con ellos.

Algo relevante en la Incubadora de Negocios de la Universidad Tecnológica de Nayarit, es el respeto con que manejan tu proyecto y la confianza, que es lo que le brinda protección a tu idea.



Ana Georgina Alcántara González

Durante los meses de septiembre, octubre y noviembre se trabajo a marchas forzadas para obtener y conjuntar la documentación que requerían los indicadores de cada categoría de análisis.

El procedimiento era buscar la información, revisarla, completarla (de requerirse), utilizar el escáner para convertirla en formato PDF digital, y por último formar una carpeta por cada categoría de análisis que contenía todos los indicadores de la misma.

La información requerida que se convertía en evidencia necesaria, era desde un simple memorándum, hasta encuadernados y engargolados. Uno de los contratiempos en esta etapa del proceso de acreditación fue lo lento que los departamentos de apoyo reaccionaban a la petición de documentos por parte del PE.

Finalmente, en noviembre del 2007 con el apoyo de los Integrantes del PE de Mantenimiento Industrial y de todos los departamentos requeridos, fue posible enviar la información de la autoevaluación solicitada por el CACEI, todo esto con su respectivo respaldo en un disco compacto, en el cual se incluyó la documentación de apoyo.

En abril del 2008 se recibió notificación del CACEI que el PE de Mantenimiento Industrial sería visitado por el Comité Evaluador los días 8 y 9 de mayo del 2008.

El Comité Evaluador estuvo integrado por:
Coordinador: Ing. René Díaz Ortiz, CACEI
Evaluadores: Ing. Juan Manuel Correa Hernández, TESCI y
Arq. Abelardo Rivera Corsi, IPN

Desde enero del 2008 y estando seguros que la visita del Comité Evaluador del CACEI sería en el primer semestre del año, el PE se dio a la tarea de hacer una campaña de promoción al interior del mismo, esto consistió en reunión con los alumnos a los cuales se les informó lo que era el proceso de acreditación y como sería la evaluación por parte del Comité Técnico del CACEI. A los maestros se les mencionó sobre los documentos que no deberían de faltar para la evaluación, así como los procedimientos de la evaluación, se desarrollaron trípticos informativos, y carteles.

Finalmente el día 8 y 9 de mayo se tuvo la visita del Comité Técnico para la Evaluación, la cual transcurrió en un ambiente de cordialidad, con todas las partes involucradas en disponibilidad de cooperar, con

retroalimentación para la superación académica del PE de Mantenimiento Industrial.

I. DICTAMEN Y RECOMENDACIONES

El 16 de octubre en una ceremonia realizada por CACEI fue entregada la constancia de acreditación la cual dice: Acta TSU número setenta y seis, Dictamen sobre el Programa de Técnico Superior Universitario en Mantenimiento Industrial de la Universidad Tecnológica de Nayarit, con base en la recomendación de la Comisión Técnica de la Especialidad correspondiente y el reporte del Comité Evaluador. El Comité acuerda otorgar la Acreditación a dicho Programa por un período de Cinco Años a partir del 14 de agosto del 2008. Para lo cual en un periodo de dos años y medios se deberá enviar un informe por escrito al CACEI de las acciones tomadas para solventar las recomendaciones realizadas.

A. Requisitos Mínimos

Dentro de las recomendaciones relativas a requisitos mínimos se tienen las siguientes:

- 3.1 Admisión: Utilizar el examen de admisión como diagnóstico para diseñar estrategias que permitan seleccionar a los aspirantes de mejor calidad.
 - 6.5 Acervo Bibliográfico: Incrementar el acervo bibliográfico requerido por el programa.
- B. Requisitos Complementarios

Dentro de las recomendaciones relativas a requisitos mínimos se tienen las siguientes:

- 8.1 Extensión: Implementar mecanismos que logren incrementar las actividades de extensión que realiza el programa.
- 8.2 Difusión: Diseñar y poner en operación estrategias que logren incrementar la difusión de los trabajos del personal académico del programa.

De igual manera el PE deberá solventar las demás recomendaciones relativas a requisitos mínimos y complementarios que aparecen en el reporte del Comité Evaluador.

I.CONCLUSIONES

De acuerdo a la trayectoria del PE de Mantenimiento Industrial, de la Universidad Tecnológica de Nayarit, era imprescindible obtener el estatus de acreditado por parte del CACEI. Con el esfuerzo de todos los involucrados en este proceso, ese objetivo se ha cumplido. Ahora se tiene una mayor responsabilidad de cumplir con los estándares y parámetros de calidad educativa y sobre todo que el personal académico siga realizando sus actividades de manera eficaz y eficiente, ya que la planta docente participa directamente en el proceso de enseñanza-aprendizaje, buscando la mejora continua para mantener la calidad educativa. Cabe mencionar que con el sistema de gestión de calidad operando en la Universidad Tecnológica de Nayarit, aporta de manera significativa el contar con la información requerida por el organismo acreditador CACEI.

II. REFERENCIAS

- [1] CACEI, "Manual 2005 del Técnico Superior Universitario," México, D.F.
- [2] CACEI, "Dictamen de Evaluación del Programa Educativo de Mantenimiento Industrial," México D.F., 2008

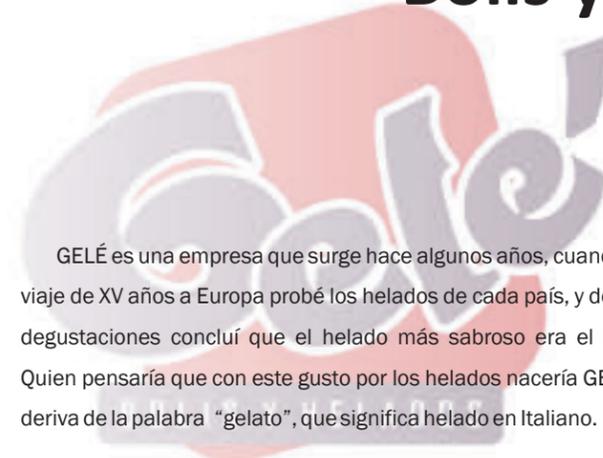


BIOGRAFÍA

Jorge Alfonso Flores Guzmán nació en Tepic, Nayarit. México. Realizó estudios de Ingeniería Eléctrica en el Instituto Tecnológico de Tepic, obteniendo el título en 1996. Realizó estudios de Maestría y Doctorado en Ciencias en Ingeniería Eléctrica en el Programa de Graduados e Investigación en Ingeniería Eléctrica del Instituto Tecnológico de Morelia, Michoacán. Sus áreas de interés son Análisis Transitorio de Sistemas de Distribución e Industriales, Equipo Eléctrico en Media y Alta Tensión. Como Profesor de la Universidad Tecnológica de Nayarit ha impartido las materias de Física, Matemáticas, Electricidad y Magnetismo, Máquinas Eléctricas e Instalaciones Industriales. Actualmente se desempeña como Director del PE de Mantenimiento Industrial de la Universidad Tecnológica de Nayarit.

Bolis y Helados GELÉ

*Luciana Guzmán Olague
Emprendedora*



GELÉ es una empresa que surge hace algunos años, cuando en mi viaje de XV años a Europa probé los helados de cada país, y de dichas degustaciones concluí que el helado más sabroso era el Italiano. Quien pensaría que con este gusto por los helados nacería GELÉ, que deriva de la palabra "gelato", que significa helado en Italiano.

Al igual como mi gusto por el fascinante mundo de la computación, siempre he tenido el gusto de los negocios, por lo que al regresar a mi estado y viendo las oportunidades de negocio que hay en la entidad, surgió "Bolis y Helados GELÉ", aprovechando el gusto de las personas por refrescarse, quisimos satisfacer su gusto y cubrir la necesidad de hacerlo por las altas temperaturas de la región, pero quisimos hacerlo con productos elaborados con ingredientes de gran calidad, para que además de disfrutar de sus deliciosos sabores, las personas obtengan sus valores nutritivos.

Bolis GELÉ es un producto elaborado a base de leche entera o agua, adicionado con frutas naturales y saborizantes de gran calidad, no contienen conservadores y su sabor es exquisito. El producto de los bolis se dio a conocer en la ciudad de Tepic Nayarit en el año 2006 con la intención de darlo a probar en el mercado local, ya que se había comercializado con él en la ciudad de Guadalajara con gran éxito. Al ver que gustaron y tuvieron gran aceptación por las personas que los consumían, tanto niños como adultos, se decidió darle forma a la empresa y nombre al producto, fue así que se contrató una empresa profesional de mercadotecnia para que nos diera el servicio de branding, surgiendo así el nombre e imagen del producto, contando ahora con la marca registrada.

La ventaja competitiva de Bolis GELÉ es en primer lugar, el hecho de haber aprovechado una tradición para convertirla en un concepto original y divertido, diferente a lo existente en el mercado. Otra ventaja de Bolis GELÉ es el haber logrado profesionalizar la producción de los bolis, haciendo productos que no solo se procesan bajo estrictos estándares de calidad, sino que además, son nutritivos. Una ventaja más, ha sido la de lograr romper el paradigma de que consumir bolis era cosa de niños.



Actualmente GELÉ tiene instalada su primera planta de producción en la ciudad de Tepic, dentro de esta se desarrollan todos los procesos de fabricación, envasado y almacenaje de los productos que se envían a los puntos de venta, a través de distribuidores.

En el año 2006 decidí llevar el proyecto al Centro de Incubadora de Negocios de la Universidad Tecnológica de Nayarit, para que me apoyaran a elaborar mi Plan de Negocios, ya que sentí la necesidad de que personas capacitadas en cada área, me apoyaran para completar la tarea que ya había iniciado. Hice mi solicitud, cumplí con los requisitos que me pidieron, se estudió su factibilidad y el proyecto fue aceptado por la Universidad.

La UTN y el personal de la incubadora han sido de gran apoyo, ya que me han ayudado a armar el rompecabezas de mis ideas para poner mi negocio. Les estoy completamente agradecida, tanto por su trato amable, como por sus conocimientos profesionales en cada área.

En un futuro cercano se tiene planeado incursionar en el área de heladería fina, para lo cual ya me preparé tomando un curso de heladería en una empresa Argentina dedicada a la capacitación de la fabricación de helados.

Productos LIBNI

*Libni Francisco Ramos Guzmán
Emprendedor*

El procedimiento de acreditación de un programa educativo de ingeniería o de técnico superior universitario (TSU), asignado a una Institución de Educación Superior es el siguiente:

1. Formular y enviar solicitud por escrito a CACEI.
2. Recopilar la información que requiere el proceso según el manual vigente del TSU, para la acreditación y enviarla a CACEI.
3. Realizar la autoevaluación al PE a acreditar, considerando los requisitos esenciales (mínimos y complementarios) empleando para tal fin la información recopilada para la acreditación.
4. En base a la fecha acordada, recibir a la Comisión Técnica de Ingeniería, para que en sitio evalúe al PE.
5. Esperar el dictamen de la evaluación.

I. PROCESO DE EVALUACIÓN-ACREDITACIÓN

A. Desarrollo del trabajo

En la Universidad Tecnológica de Nayarit, se ha venido trabajando desde el año 2006 en obtener la acreditación de los PE que oferta, ante la comisión para la Acreditación de la Educación Superior (COPAES). Pero fue hasta el año del 2007 que el PE de Mantenimiento Industrial toma la decisión de sujetarse al proceso de acreditación.

En el mes de agosto del 2007, y ya habiéndose enviado a CACEI la solicitud donde se expresaba la intención de ser sujetos al proceso de acreditación para el PE de Mantenimiento Industrial se cumplió con los primeros requisitos que solicita CACEI, que es el de tomar un curso de capacitación. Este curso proporciona la metodología a seguir para desarrollar el trabajo con éxito y formar futuros evaluadores, de igual manera se proporciona el manual del TSU para la acreditación.

Teniendo una base sólida de información se inició con la distribución de las diez categorías de análisis, entre la planta docente de tiempo completo del PE de Mantenimiento Industrial. Se impartió un curso-taller con el objetivo de realizar una planeación de actividades e inicio de la recopilación de documentos que servirían como evidencia y formación de la Autoevaluación a enviar. En ese momento estaba claro que el PE no podría por su cuenta obtener todos los documentos de las categorías, que se tenían que involucrar los

departamentos de apoyo.

El líder del proceso de acreditación fue el director del PE el cual era el encargado de solicitar la información requerida por las categorías de la autoevaluación a los diferentes departamentos involucrados y coordinar a todos los responsables de cada categoría de análisis. Para el proceso de acreditación del PE en Mantenimiento Industrial.

Cada uno de los profesores de tiempo completo que forman parte del PE de Mantenimiento Industrial participó en este proceso de acreditación, quedando la distribución de Categoría-Responsable de la siguiente manera:

1. Características del Programa
M.I. Salvador Salas Carlock
2. Personal Académico
M.I. Salvador Salas Carlock
3. Alumnos
Ing. José Roberto Robles Rodríguez
4. Plan de Estudios
Ing. Salvador Martínez Aviña
5. Proceso de Enseñanza Aprendizaje
M.C. Jorge Alfonso Flores Guzmán
M.I. Juan Carlos Llamas Negrete
6. Infraestructura
Ing. Pedro Anselmo Urenda Carrillo
Ing. Marco Tulio Guzmán Sillas
7. Desarrollo Tecnológico
Ing. César Alberto Gómez Guzmán
8. Extensión, Difusión del Conocimiento y Vinculación
M.C. Pedro Gallegos Nolasco
9. Administración del Programa
M.I. Juan Carlos Aquino Hernández
10. Resultados e Impacto
Ing. Agustín Jaime Navarro
11. Apoyo Administrativo e Informático del PE
C.F. Nohemí Ortega Urefia
Ing. Barbara Huerta Herrera
Ing. Luz Tania Silva Vega

Somos una empresa joven que se dedica a la fabricación de productos cosméticos y limpieza del hogar, que compitan en calidad y precio a nivel estatal y nacional, de tal forma que nuestros clientes encuentran en nuestros productos una satisfacción total. Productos LIBNI surge en el año 2004 como una pequeña empresa familiar, con el objetivo de ofrecer productos con excelente calidad, que cubrieran la demanda actual sin descuidar las tendencias futuras.

La planta de producción se encuentra ubicada en el municipio de Jala, Nayarit y actualmente genera dos empleos directos. El centro de distribución se ubica en la ciudad de Tepic generando seis empleos indirectos y en relación a nuestras ventas, son de mayoreo principalmente sin descuidar ventas al menudeo.

Es sus orígenes iniciamos fabricando de manera tradicional 5 productos (cloro, pino, aromatizante multiusos, detergente para la ropa y suavizante de telas). El equipo que utilizábamos era una estufa de cocina, una mesa de trabajo metálica, una tina de 60 litros y el cuarto de producción tenía medidas de 16 metros cuadrados. Iniciamos vendiendo los productos en la comunidad de Jala y Jomulco directamente al público repartiendo en un vehículo triciclo.

En el año 2006 adquirimos una camioneta pick up y ampliamos el negocio a un área de 50 metros cuadrados, con producción semiautomática, adquirimos un equipo de agitación mecánico con capacidad de 220 litros por lote de producción, una llenadora semiautomática de bidones de 20 litros, estantes de almacenamiento y materia prima. Además de los productos originales ampliamos nuestra producción a productos para autolavados (shampoo, aromatizante, desengrasante y abrillantador par vinil).

Actualmente podemos dividir la empresa en dos áreas de producción:

1. Productos Cosméticos:
 - Gel para el cabello
 - Shampoo
 - Perfumes contratipo

Todos nuestros productos cosméticos están fabricados con extractos naturales a base de Neem.

2. Productos de Limpieza del Hogar:

- Cloro
- Pinorico
- Pinogel desengrasante
- Aromatizante multiuso
- Detergente líquido
- Suavizante de telas
- Abrillantadores para vinil
- Shampoo para autos

En el 2008 iniciamos ventas en la ciudad de Tepic, abrimos un centro de distribución de productos con ventas de mayoreo (bidones 20 litros), adquirimos una combi que utilizamos para comercializarlos en la región.

El ingresar a un proceso de incubación en la UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE NAYARIT tenía por objetivo conocer la situación real de los productos de limpieza en Nayarit así como crear un plan de negocio para poder competir, realizar una estrategia mercadológica para posesionar el producto y ya estamos observando avances significativos en la empresa, después de ver los resultados arrojados por un estudio de mercado propuesto por los consultores y personal de la UTN, nos motivó a seguir trabajando. Cada día que pasa nos convencemos más que la incubación de negocio fue un gran acierto y que nuestra empresa crecerá aplicando las recomendaciones propuestas por el grupo de asesores.

Nuestra expectativa de venta es el cubrir en el presente año el 15 % del mercado objetivo en la ciudad de Tepic, con venta directa a lavanderías, hoteles, moteles, autolavados, escuelas, instituciones gubernamentales, hospitales entre otros. Para el próximo año se espera abrir mercado en todo el estado de Nayarit, generar más empleos directos e indirectos y en 5 años tener ventas regionales en los estados de Jalisco y Sinaloa con un centro de distribución en Bahía de Banderas y otro en Mazatlán.

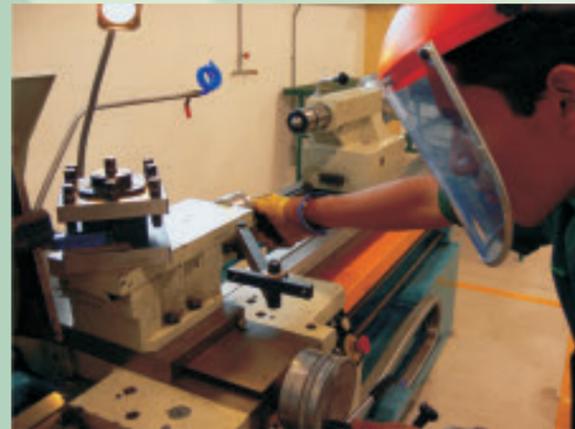
Una oportunidad para el TSU

Janeira Campuzano Benítez
Universidad Tecnológica del Sur del Estado de México.

Actualmente el mundo cruza por una crisis económica que abarca los altos precios de las materias primas, la escasez alimentaria mundial, una elevada inflación planetaria y la amenaza de una recesión en todo el mundo, así como una crisis crediticia, hipotecaria y de confianza en los mercados, la cual según los especialistas en la materia terminará en el 2010, sin embargo mientras termina esta crisis, varias empresas se declaran en quiebra, lo que ocasiona inevitablemente el desempleo, que se define como la población activa que no tiene trabajo, entendiendo que población activa será aquella que está en edad de trabajar.

En nuestro país para el 2008, la tasa de desempleo de diciembre cerró en 4.32%, según datos del Instituto Nacional de Estadística (INEGI); esta tasa ha sido la mayor registrada en el mismo periodo del año 2000, en ese año la tasa de desempleo era de 2.2%; por sexo la tasa se encontró en 4.27% en hombres y 4.40% en mujeres. En promedio durante el 2008 la tasa de desempleo se encontró en 3.99% de la población económicamente activa.

En estos tiempos tan difíciles solo queda una pregunta por hacer, ¿qué les queda por hacer a nuestros jóvenes egresados?, la mejor respuesta a esta pregunta sería que las empresas que brindan la oportunidad de que los alumnos realicen su estadía, se quedarán a trabajar en la misma empresa, pero desafortunadamente no siempre es así, ya que otra solución sería que los egresados no se conviertan en empleados sino en empleadores, ¿cómo realizarlo?, seguramente en la UT donde estudias existe una incubadora empresarial, la cual tiene como finalidad ayudar a todos aquellos a llevar a cabo un proyecto de inversión, esta sin duda te ayudará a aterrizar tu idea de empresa, y así mismo a ponerla en marcha, con emprendedores seguro nuestro país mejorará en empleo y desarrollo, ya que somos un país netamente consumista y no productor.



La Acreditación del Programa Educativo de Mantenimiento Industrial por el Consejo de Acreditación de la Enseñanza de la Ingeniería, A. C.

M.I. Jorge Alfonso Flores Guzmán
Universidad Tecnológica de Nayarit.

Resumen—El Consejo de Acreditación de la Enseñanza de la Ingeniería, A.C. (CACEI), otorga la acreditación a través del cumplimiento de los elementos que forman las diez categorías de análisis y a los que se les aplica un conjunto de criterios para emitir juicios de valor tomando en cuenta los parámetros y estándares establecidos para ello. Lo primero que se realizó para iniciar el proceso de acreditación, fue enviar una carta de la institución, avalando que el Programa Educativo (PE) de Mantenimiento Industrial (MI) fuera sujeto a evaluación (Agosto 2007). Posteriormente el Programa Educativo envió a capacitación a dos responsables del proceso de autoevaluación (Agosto de 2007). El Programa Educativo de Mantenimiento Industrial envía al CACEI su autoevaluación y la información correspondiente que se solicita en el manual del Técnico Superior Universitario (Noviembre de 2007). El 8 y 9 de Mayo de 2008, se recibió la visita de tres miembros del Comité Evaluador del CACEI al Programa Educativo de Mantenimiento Industrial con objeto de evaluar al Programa. Finalmente el 14 de Agosto de 2008 el Programa Educativo de Mantenimiento Industrial fue Acreditado por un periodo de cinco años.

Índice de Términos—CACEI, Programa Educativo (PE), Mantenimiento Industrial (MI), categorías, Indicadores, Evaluación y Acreditación.

I. INTRODUCCIÓN

Al reconocimiento público de la calidad, de un programa educativo, se le llama Acreditación por el Consejo de Acreditación de la Enseñanza de la Ingeniería, A.C. (CACEI). El 6 de julio de 1994 quedó formalmente constituido el “Consejo de Acreditación de la Enseñanza de la Ingeniería, A.C.”, como una asociación civil cuyo órgano máximo de gobierno lo constituye su Asamblea de Asociados, en la cual participan los colegios, asociaciones y el organismo federal, así como el sector productivo a través de las cámaras correspondientes.

El CACEI es la primera estancia de este género que se constituye en nuestro país y desempeña una función de gran trascendencia, pues impulsa la elevación de la calidad en la enseñanza de la ingeniería y proporciona un servicio de gran valor a las propias instituciones educativas, a los estudiantes y a los aspirantes a estudiar esta profesión, y a los empleadores, informando de manera clara y oportuna acerca de lo que pueden esperar de los más de 1200 programas que en esta área ofrece actualmente nuestro sistema de educación superior.

El CACEI, es una organización que presta un servicio de evaluación externa a la educación superior de las ingenierías. El proceso es fundamentalmente de carácter voluntario, con la participación de los agentes del proceso educativo y productivo, con el claro objetivo de elevar la calidad de la educación. Este servicio está integrado con los criterios de la evaluación, sus procedimientos y los recursos de la operación. Las decisiones son colegiadas y emitidas por una

organización no gubernamental, por lo que su constitución y su órgano de gobierno son congruentes.

La acreditación de programas educativos de nivel superior debe ser periódica y constituirse en un servicio de gran valor para los estudiantes, para las instituciones de educación superior, para la sociedad en general y para el gobierno.

El proceso de evaluación para obtener la acreditación de un PE debe de satisfacer un conjunto de normas y estándares mínimos de calidad que permita un proceso eficiente de enseñanza-aprendizaje, así como la formación de profesionistas de calidad. La evaluación está integrada por una agrupación de elementos con características comunes a las que se les designan como categorías de análisis. De igual manera todos los requisitos tienen carácter esencial en el proceso de otorgamiento de la acreditación y están divididos en dos categorías: Mínimos o indispensables y complementarios o necesarios.

Las categorías de análisis son diez:

1. Características del programa educativo.
2. Personal académico.
3. Alumnos.
4. Plan de estudios.
5. Proceso de enseñanza aprendizaje.
6. Infraestructura.
7. Desarrollo tecnológico.
8. Extensión, difusión del conocimiento y vinculación.
9. Administración del programa.
10. Resultados e impacto.

De acuerdo al estudio que realizó el Consejo Nacional Turístico de Vinculación Educativa (CONATUVE) a través de su Comité de Diseño Curricular denominado: “*Correlación entre las variables: la oferta de contenidos curriculares versus los requerimientos de formación manifestados por el sector empresarial*”, éste se tomó como base para el planteamiento de la propuesta de asignaturas complementarias para enriquecer el perfil de egreso del TSU en Turismo, aprovechando su reestructura por competencias, y considerando asignaturas adicionales para el fortalecimiento del tronco común que incluya el área de la Gestión Empresarial Turística.

Por lo anterior, se considera que la asignatura de Liderazgo Empresarial contemplaría las partes propias del liderazgo, la negociación y la toma de decisiones, la cuales son pertinentes para que el egresado tenga las capacidades para cumplir con los objetivos predeterminados por la empresa, negociación de precios, gestión para la firma de convenios, propicie el trabajo en equipo y establezca relaciones industriales, que le permitan contribuir en el crecimiento y rentabilidad de la empresa.

La Cultura Organizacional, es una de las asignaturas clave para el desarrollo de las empresas que pretenden ser productivas, tomando en cuenta a todo el personal que forma parte de esta, por lo tanto el trabajo en equipo, el análisis del entorno para poder redireccionar la empresa, estar a la vanguardia con las nuevas estructuras laborales, el desarrollar habilidades y valores del personal, estimular la productividad y el uso razonable de los recursos económicos, materiales y humanos, permita que el egresado logre una visión empresarial basada en la detección de ventajas competitivas y que esta sea pertinente a los requerimientos de su mercado meta.

A pesar de que la actualización de la currícula por competencias en la formación del TSU en Turismo, denotan fortalezas que demuestran que nuestros egresados son profesionales competitivos en el sector laboral; existen aspectos como: capacidad para plantear problemas e iniciativa, que se necesitan fortalecer para lograr integrar nuevos conocimientos, los cuales atiendan las tendencias que demanda una formación vanguardista de capital humano que desarrolle habilidades y destrezas técnicas relacionadas con la GET.

Conclusiones y recomendaciones

- La formación del T.S.U. en Turismo cumple con las demandas del sector empresarial, no obstante, al tratarse de un fenómeno altamente dinámico, debemos estar atentos a las tendencias y requerimientos para satisfacer adecuada y oportunamente sus necesidades.
- Observamos que en este momento, nos encontramos en un nivel general de enseñanza del turismo, en el cual se busca a corto plazo el desarrollo de la especialización, en las áreas que demanda el sector laboral, con miras a una profesionalización del Recurso Humano.
- Los empresarios nos dan la pauta para que de manera responsable demos respuesta a los requerimientos de formación profesional y holística para el desarrollo del turismo conforme a las tendencias de los nuevos servicios y productos turísticos de México.

Bibliografía y Fuentes.

- ☞ Análisis de Situación del Trabajo (AST).
- ☞ Carrera de Turismo, Universidad Tecnológica de Nayarit 2006.
- ☞ Carrera de Turismo, Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas 2006.
- ☞ Informe de trabajos y conclusiones de las reuniones para la reestructura de planes y programas de estudio basado en competencias de turismo en el SUT 2008.
- ☞ Ingeniería de la Formación Profesional y Técnica.
- ☞ Colegio de Enseñanza Profesional (Siglas en francés CEGEP, Canadá) 2008.
- ☞ Martínez, Rafael. Turismo 2.0 Todos Nosotros. España, 2007.www.turismo20.com
- ☞ Michael Page International. El Portal del Empleo Turístico. España 2008. www.turijobs.com



Carlos Kasuga Osaka

Presidente del Consejo Directivo de Yakult, S.A. de C.V.

**Conferencia:
Calidad y Productividad al Estilo Japonés Aplicada a la Pequeña y Mediana Empresa en México**

Si tengo una idea de negocio en el área agroindustrial y deseo llevarla a la práctica con recursos escasos ¿cuál sería la estrategia que usted me recomienda para competir con las grandes empresas tales como Bimbo, McCormick, Herdez, Fud, entre otras?

Si tienes una buena idea y un buen proyecto, factible y que creas que va a tener mucho éxito, lo que recomiendo es que no solamente se presente el proyecto, sino sobre todo presentar un presupuesto, y el presupuesto de ingreso de lo que tú vas a vender debe de estar calculado al 80%, y de los egresos, o sea de lo que vas a invertir y gastar, calcular siempre al 120%, y cuando este te dé un punto de equilibrio, este es un proyecto sano, además cuando el proyecto tiene mucho por venir, los inversionistas vienen solos, pero tiene que estar bien hecho el proyecto y el presupuesto y que sea real, entonces así va a haber muchos inversionistas. Las empresas grandes por lo general no hacen caso, hay inversionistas particulares que encantados van a meter el dinero para que lo puedas proyectar.

De acuerdo a su experiencia ¿qué les recomendaría a los jóvenes interesados en emprender un proyecto o una idea para no claudicar en el camino?

Una empresa es como un ser humano, cuando nace todo lo concibe con mucho amor y cariño, te preocupas por él, lo atiendes y te angustia de que no se vaya a morir en medio camino, lo mismo es una empresa, sientes que va a fracasar, que va a morir, que necesita mucha atención, que te quita mucho tiempo, pero tienes que tener mucho amor, mucha fé, mucho cariño para hacerlo crecer, después a los 4 años meterlo al kínder; a tu empresa es darle una capacitación, cursos, viajes y nuevas instalaciones, y no sacarle dinero a tu empresa hasta los 20 años que tiene la mayoría de edad como empresa.

¿Cuáles son los mayores retos que como empresario ha tenido que enfrentar y solucionar para afianzarse en su negocio?

El mayor reto primero es ser congruente con lo que se pide, darle mucha importancia al proveedor, como darle mucha importancia a tu personal y mucha atención al cliente, siempre estar al tanto de la tecnología, porque día a día avanza, y renovar las maquinarias, los aparatos, pero sin sacrificar a tu gente, tratar de pagar buenos sueldos y dar seguridad de trabajo de por vida a tus trabajadores y dar mucho

sueldo moral.

A lo largo de la vida hay éxitos y fracasos, altas y bajas. ¿cree usted que los fracasos pueden traducirse en oportunidades?

La crisis en japonés o en chino también son lo mismo, se escribe con dos caracteres, peligro y oportunidad; el 98% cuando hay una crisis se desesperan, se cierra, y solo hay el 2% que ven las oportunidades. Siempre en una crisis hay quienes pierden mucho y otros que ganan y que son pocos los que ganan, entonces siempre estar al pendiente en qué puedo invertir, qué puedo hacer en tiempos de crisis, y en los tiempos de crisis es muy importante para los jóvenes. Si observan a la naturaleza, una mariposa nace de un huevito, después nace un gusanito que empieza a comer desesperadamente hojas, y crece muy rápido, pero después cuando llega el invierno, este gusano se vuelve un capullo, si han visto los capullos en los árboles, parece una hoja muerta que no tiene vida, pero dentro de ese capullo, esta siendo una gran transformación, una gran metamorfosis, esperando que venga la primavera para salir del capullo y volver a tomar las mieles de la nueva primavera, lo mismo, creo yo, que en esta crisis tanto como familias y como empresas tenemos que volvernos capullo, no esperar crecer, sino mas bien estatizarse pero no morir, sino al contrario, cómo ahorrar, cómo utilizar desperdicios, cómo no malgastar, cómo hacer rutas de entrega más inteligentes con menos tiempo, con menos esfuerzo, hacer una gran metamorfosis dentro de la empresa y sobretodo saber cómo ahorrar en las casas, en los hogares de cada uno de nosotros, cómo ahorrar más luz, cómo gastar menos shampoo, cómo echar a perder menos jitomate, tortillas, cómo dejar bien acomodados los productos en el refrigerador para que no tengas que estar abriendo y cerrando para que el recibo esté sube y sube por no dejar de trabajar, y si tienes bien ordenadas las cosas, abres una vez y encuentras tu Yakult, en cambio si lo tienes desordenado, abres una vez y estas busque y busque y donde lo dejaste, y otra vez tienes que meter y acomodar las cosas y el motor esta trabaje y trabaje, y el recibo se va por las nubes. Entonces en esta época de crisis es lo que debes hacer; ahorrar, gastar menos, sin sacrificar la calidad de vida para que te rinda tu ingreso.



Rosario Torres Sanchis

Investigadora del Instituto de Recerca I Tecnología Agroalimentaries (IRTA)

**Conferencia:
Control Biológico en Postcosecha
de Fruta: Una Alternativa Real y
Eficaz los Funguicidas de Síntesis**

En su opinión ¿cuáles son los factores que se deben de apuntalar o reforzar para detonar el desarrollo agroindustrial de alguna región?

Creo que una de las cosas principales que se deben de tener en cuenta, y por supuesto entonces reforzarlas o mejorarlas, es tener un poco claro la riqueza de la zona, que tiene la zona para ofrecer, cuáles son los objetivos a conseguir, es decir, todo lo que haya en la zona es para consumo interno, para exportar, y posteriormente también se tiene que empezar a formar a la gente, una labor importantísima de formación, como por ejemplo si es una zona que los productos son para mercados extranjeros de largas distancias, como podría ser Europa, evidentemente se tiene que introducir la transformación de los productos, de las materias primas, entonces ahí entraría una labor de mucha formación, y concretando con la pregunta, creo que una de las más importantes es la formación, tener claro qué tienes tú para ofrecer, dónde lo quieres ofrecer y formar a la gente para que puedan llegar a conseguir los objetivos planteados.

¿Cuáles son las tendencias del sector alimentario dónde podríamos incursionar en los países europeos?

Desde mi punto de vista es claro que aquí tenéis un potencial importantísimo, como por ejemplo, en el campo que conozco más son las frutas, y las frutas tropicales en Europa no hay, no hay cultivos, es muy difícil cultivarlas, y entonces el potencial es entrar en los mercados europeos con este tipo de frutas, pero como las distancias son tan largas, el producto en fresco sería muy caro de llegar en buena calidad, entonces deberían de introducirse a través de transformados para que puedan ser de más largo consumo y no a un costo tan alto, y creo que ahí hay mercado, una potencialidad muy buena.

¿Qué importancia tiene la investigación y la transferencia de tecnología como herramienta para el desarrollo?

Es vital, tanto los que nos dedicamos a la investigación, tenemos claro que todo lo que hacemos no se puede quedar dentro de nuestros laboratorios, sino que todo lo que hacemos se tiene que transferir, pero por otro lado también las empresas tienen que estar dispuestas a realizar cambios que pueden ser costosos tanto económicamente como de mentalidad, pero que se tienen que introducir para mejorar, para ser competitivo o para alcanzar nuevos mercados, entonces la transferencia es importantísima y sino la hay, se para tanto la

investigación como la evolución de la empresa.

¿Cómo es la estructura organizativa de su institución para la generación de investigación y tecnología?

En nuestra institución la organización es para todo lo que es investigación y tecnología es clara porque el IRTA es un instituto que solo se hace investigación, no somos una institución que impartamos docencia, toda la plantilla del centro, lo que hace es investigar, entonces dentro de Cataluña, estamos estructurados en diferentes centros, en las 4 provincias Catalanas: Tarragona, Barcelona, Gerona y Lleida, son diferentes centros, estaciones experimentales y centros tecnológicos, todos pertenecientes al IRTA, y depende de la zona en la que está un Centro IRTA, trabaja en un tema a otro, es decir, yo trabajo en Lleida que es una zona principalmente frutícola, tenemos gran producción de peras, manzanas y duraznos, entonces gran parte de lo que se estudia en pos cosecha, está destinado a este tipo de frutas porque son las que tiene la zona, así te podría dar ejemplos de los diferentes centros, y todos ellos tienen mucha relación con lo que se produce, tanto por ejemplo en producción animal, cereales o en cultivos extensivos con lo que se produce en la zona, y se van ubicando los centros dependiendo de la problemática o el sector más importante de la zona.

¿Cómo transfieren la tecnología generada en las universidades al sector productivo?

La transferencia es uno de los objetivos de nuestra institución, porque está marcado que nosotros hacemos investigación orientada, lo que significa que intentamos estar en contacto muy directo con el sector, para ayudarle a solucionar sus problemas, no para solucionarle, sino ayudar para ver como se pueden mejorar determinadas cosas, y entonces la transferencia es continua y estamos muy en contacto con ellos para conocer los problemas que ellos tienen, pero también estamos en contacto con los planes nacionales de investigación, con los planes a nivel europeo o mundial de las líneas de investigación que hay en vigor o preferentes en ese momento para obtener también financiación y hacer investigación por otras vías que no sea solo la solución de problemas del sector.

Desarrollo.

El Subsistema de Universidades Tecnológicas (SUT), tienen como característica la vinculación constante con el sector empresarial, una de las vertientes de este trabajo se realiza por medio de "Análisis de la Situación del Trabajo del Mercado Laboral" (AST), el cual detecta, entre otros aspectos, todas aquellas habilidades psicomotoras, cognoscitivas y socio-afectivas, necesarias para ejercer una función productiva bajo criterios y estándares de desempeño. Por lo tanto, la información recabada en el "AST", facilita al sector "Turismo", diseñar un Programa Educativo acorde a las necesidades reales del mercado laboral de dicho sector.

De acuerdo a los resultados obtenidos en los más recientes AST realizados por las carreras de turismo de la Universidad Tecnológica de Nayarit (UTN) y la Universidad Tecnológica de Bahía de Banderas (UTBB), se reflejan, cuales son las habilidades a desarrollar en nuestros egresados para poder ser competitivos en las diferentes áreas turísticas, denotando una necesidad clara de conocimientos generales en relación a la Gestión Empresarial Turística.

Debido a las características de los conocimientos, habilidades y destrezas que exige el área empresarial turística, existe la necesidad de un perfil profesional que contemple entre otros los siguientes requerimientos:

- Atender con calidad y calidez al cliente.
- Evaluar la calidad y la calidez de los servicios
- Aplicar principios administrativos.
- Manejar software para servicios.
- Establecer programas de capacitación.
- Manejo del estrés.
- Actitud holística.
- Rapidez de ejecución.
- Trabajo en equipo.

-Manejo de conflictos.

-Motivación.

-Administración eficiente de los recursos de la organización y del medio ambiente.

Las características antes mencionadas son las que denotan el nicho de oportunidad para la formación en Gestión Empresarial Turística, pues se reflejan las tendencias de los nuevos productos turísticos a nivel nacional e internacional, los cuales están demandando una formación diferente del personal con habilidades y destrezas técnicas relacionadas con la gestión empresarial turística.

Cabe mencionar, que las empresas turísticas están creando nuevos puestos clave de crecimiento empresarial que les permite tener una visión del entorno en el que se desarrollan, así como detectar las ventajas competitivas del producto turístico ofrecido, utilizándolo como insumo para las proyecciones futuras a través de la aplicación correcta de la planeación y dirección estratégica.

Actualmente, una de las nuevas tendencias que el sector turístico demanda en relación a la Gestión Empresarial Turística es el Revenue Manager.

El profesional que aspire a cubrir este puesto deberá cumplir con las siguientes tareas:

- Actualización de tarifas de precios de venta acordes con la estrategia de la empresa turística.
- Elaboración y cumplimiento de presupuestos por área.
- Análisis de la competencia.
- Responsables de relaciones con canales de distribución: contratación, reservas, seguimiento de productividad y cierre/apertura de ventas.
- Relación con proveedores elección y negociación con los mismos.
- Definición y cumplimiento de objetivos anuales a través de presupuesto (ingresos, número de clientes).

La Gestión Empresarial Turística, en la Formación por Competencias del TSU en Turismo.

LAET. Leonor Guadalupe González Cortés.
LA. Andrea Cecilia Virgen Madrigal.
LT. Rodolfo Rosales Herrera.
LT. Alberto Sepúlveda Fránquez.
Universidad Tecnológica de Nayarit.

Resumen- Actualmente la actividad turística ha tomado un auge verdaderamente importante para el Estado de Nayarit, ya que se han detonado proyectos que prometen el desarrollo económico de la región, así como el posicionamiento a mediano plazo como destino turístico a nivel internacional; por esta razón la Carrera de Turismo de la Universidad Tecnológica de Nayarit (UTN), se ha ocupado en mejorar la calidad en la educación turística, ya que se acreditó ante El Consejo Nacional para la Calidad de la Educación Turística (CONAET) cuyo enfoque se dirige a programas académicos en turismo que cumplan con los criterios mínimos de calidad que coadyuven y promuevan la mejora continua de la educación turística, desarrollar la capacitación en conjunto con los colegios, asociaciones de profesionales, y representantes de todos los sectores de la actividad turística, así como la divulgación del conocimiento inherente al fenómeno turístico y a la educación turística. Aunado a esta acreditación surgió una investigación sobre la Gestión Empresarial Turística, ya que es área importante a reforzar en el plan de estudios de la Carrera de Turismo de la UTN, proponiéndose contenidos para enriquecer esta área en el siguiente diseño curricular basado en competencias profesionales.

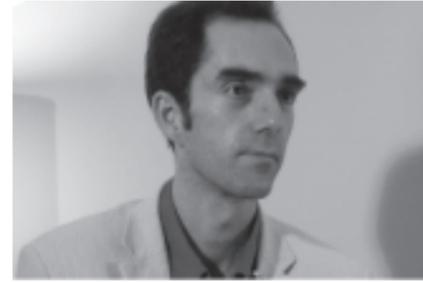
Nowadays the touristic activity has acquired important relevance for the State of Nayarit due to the launching of projects that promise the economical development of the region, as well as the positioning in the mid term as a touristic destination at international level; for these reason the Tourism career of the Universidad Tecnológica de Nayarit (UTN), has worked into improving the touristic education quality, being accredited by the National Council for Touristic Education (CONAET), which aims towards academic programs in tourism that comply with the minimum quality criteria that help and promote the continuous improvement of the touristic education, teaching development paired with schools, professional associations and representatives of every touristic activity sector, as well as the popularization of knowledge inherent to the touristic phenomenon and to the touristic education. Combined with the UTN being accredited, a research about Touristic Business Management emerged, as this is an important area to be reinforced in the curriculum of the Tourism Career of the UTN, proposing contents in order to enrich this area in the next curriculum design, now based on professional competences.

Introducción

De acuerdo a las nuevas necesidades que ha demandado el sector empresarial en los últimos años, en cuanto a capital humano se refiere para ocupar los diferentes puestos, que les permitan ser una empresa competitiva, las Universidades Tecnológicas, están actualizando planes y programas de estudio, con el fin de que su formación contemple dimensiones que permitan a los sujetos de aprendizaje enfrentar situaciones de trabajo en las que predominan la variabilidad y la incertidumbre.

Por eso, debemos realizar un nuevo enfoque sobre la formación para mejorar el aprendizaje del estudiante, a través de una nueva metodología que de al alumno la responsabilidad de su aprendizaje, permitiendo así, que el profesor cambie sus paradigmas de enseñanza, y al mismo tiempo juegue un papel de acompañador en el aprendizaje de los jóvenes.

En consecuencia, el enfoque de competencia laboral surge de nuevas exigencias respecto a la forma de desempeño del individuo en el sector empresarial. Pero, ser más competitivo no sólo significa atender mecánicamente las necesidades del mercado laboral, sino las necesidades mismas del individuo, es decir, su formación integral. Poseer los conocimientos fundamentales, las habilidades sociales y las actitudes que permitan al individuo resolver problemas y enfrentar situaciones de contingencia, así como transferir su saber, su saber-hacer y su saber-ser a distintos contextos.



Laurent Poisson

Docente, investigador y responsable administrativo del Departamento de Ingeniería Biológica IUT de Laval, Francia

Conferencia:
Legislación Francesa y Europea
en materia de Seguridad Alimentaria

¿Cuáles son las tres consideraciones importantes en materia de seguridad alimentaria para que los productos alimentarios mexicanos tengan la oportunidad de ser sujetos de distribución en el mercado europeo?

Eso no es específico para los productos mexicanos, es para todos los productos alimentarios que quieren entrar en el mercado europeo, pero aconsejaremos principalmente el respetar la tres etapas fundamentales con el fin de producir productos que no presenten ninguno riesgo para la salud del consumidor y por eso es de primera importancia respetar las buenas practicas de higiene que son parecidas a una pirámide y después respetar las consideraciones de HCCP que es una forma de procedimiento que permite limitar los riesgos al máximo, y por fin de poner en marcha todas las herramientas de trazabilidad, como tercer paso.

¿Cuál es la parte la más atractiva de su profesión y por qué estudiarla?

Tenemos varios aspectos: enseñamos, hacemos un poco de investigación, tenemos también responsabilidades administrativas y de este modo tenemos una visión diferente de las cosas, de hecho es un trabajo donde vemos una multitud de cosas y es muy enriquecedor en el quehacer diario. Como es un trabajo que tiene contacto con los alimentos y que es muy importante para nosotros y para mi esto me interesa muchísimo y pienso que puede interesar a otras personas.

¿Cuáles son las posibilidades para los productores nayaritas y mexicanos de entrar en el mercado europeo?

Pienso que puede ser principalmente sobre la producción de concentrado de frutas, a este nivel el estado de Nayarit tiene un muy buen rol a desempeñar. Además que tiene una gran cantidad de frutas originales que no se encuentran en otras regiones y en esto hay mucho potencial a desarrollar para la exportación. En mi opinión me parece muy importante valorar los concentrados de frutas locales además que son productos que presentan menos riesgos al nivel del higiene como son con una menor proporción de agua, los riesgos micro bióticos son mas débiles y entonces es mas fácil a exportar bajo esta forma. Es muy importante garantizar antes de exportar, que los productos estén sanos y libres de riesgos micros biológicos y de esta manera asegurar una producción limpia de la producción local.

¿Cuál es la importancia en la investigación y el transfer de

tecnología como herramientas para el desarrollo?

Lo interesante desde el punto de vista en Laval, intentamos tener siempre relaciones estrechas con las empresas locales, podemos vernos y tener intercambio de informaciones, ideas, y punto de vista sobre asuntos precisos frecuentemente, y eso nos permite conocer las coacciones industriales y así permitir a las empresas saber como vamos trabajar y poner en marcha la investigación y es muy interesante trabajar de esta manera.

¿Cómo podemos transferir la tecnología generada en las UT's al sector productivo?

De hecho no hay una receta milagrosa, esto necesita una relación estrecha con las empresas y que se este muy alerta al quehacer diario para poder darle servicio, proponerles servicios y así decirles que existimos. Es posible ofrecer servicios, pero a veces las empresas mas por falta de costumbre principalmente, que por falta de recursos, no la utilizan debido que a veces es muy difícil cambiar las costumbres, principalmente en las empresas familiares que generación tras generación tienen una cultura y manera de hacer propia las cosas, trabajando de la misma manera, pero a veces esta propuesta puede ser una mejora para cambiar, para adaptarse a una nueva reglamentación que impone cambios.

¿Cuáles serán los últimos puntos importantes que le gustaría comentar a los productores nayaritas interesados en la exportación?

Pienso que es sumamente importante todo lo relacionado con las certificaciones, por ejemplo; la certificación ISO, que puede ser una garantía de saber hacer y de metodología de trabajo, la practica HCCP (Hazard Analisis Critical Control Point), todo eso va a dar confianza a los clientes en el extranjero y entonces principalmente a los tres niveles de la pirámide, ya mencionado:

- Buenas prácticas de higiene
- Práctica HCCP
- Trazabilidad

En este último punto pienso que uno de los elementos más importantes es poner en marcha todas las acciones de trazabilidad que seguramente darán confianza a los consumidores extranjeros potenciales y así será más fácil exportar productos locales.

III Congreso Nacional Agroindustrial, Biotecnológico, Nayarit

La Universidad Tecnológica de Nayarit se llenó de orgullo al ser elegida por la Comisión Nacional Agroalimentaria de Universidades Tecnológicas sede del III Congreso Nacional Agroindustrial, Alimentario y Biotecnológico.

El Congreso representó un reto para la Universidad y para la carrera de Procesos Agroindustriales y la planta docente y estudiantes, que en ella participan al asumir la responsabilidad de la coordinación de este importante evento en colaboración con cada una de las áreas de la Universidad.

El objetivo fue establecer un foro de reflexión sobre la importancia de la agroindustria y la alimentación en el desarrollo económico de las regiones, y sobre las tendencias y oportunidades mundiales que existen en este sector; para ello se tuvieron diversas actividades como exposiciones por expertos nacionales e internacionales, quienes compartieron experiencias y resultados de estudios vinculados en el sector alimentario, también se desarrollaron talleres prácticos, se impulsó la creatividad, se expusieron carteles derivado de resultados de investigación y se llevaron a cabo visitas a empresas.

Dicho evento se llevó a cabo del 27 al 29 de febrero en las instalaciones de la Universidad, y dio inicio con la inauguración en el Gimnasio Universitario con la asistencia de más de 1100 participantes, donde se vistió con la presencia de las Universidades Tecnológicas de Tecamac, Sur del Estado de México, Izúcar de Matamoros, Huasteca Hidalguense, Xicotepec de Juárez, la Selva, Huejotzingo, Tabasco, Costa Grande de Guerrero, Centro de Veracruz, Costa de Nayarit, Tecamachalco, Morelia, Suroeste de Guanajuato, y la Universidad anfitriona la Tecnológica de Nayarit. En la apertura además se contó con la participación de instituciones educativas, empresas públicas y privadas del estado y dependencias gubernamentales relacionadas con el sector.

El programa incluyó conferencias magistrales, iniciando con la Dra. Rosario Torres Sanchis del Instituto de Investigación de Tecnologías Alimentarias de Lleida, España, con la presentación sobre el Control biológico en postcosecha de frutas, el Dr. Lauren Poisson del Instituto Universitario de Tecnología de Laval, Francia quien compartió la Legislación en Seguridad Alimentaria en Francia y Europa, y el C.P. Carlos Kasuga Osaka, director General de Yakult con la ponencia "Calidad y productividad al estilo japones aplicada a la pequeña y mediana empresa en México" quien impactó al público con su emotiva ponencia en el cierre del congreso, así como la plática sobre los Sistemas agroindustriales y su desarrollo por el Dr. Abraham Villegas de Gante de la Universidad Autónoma Chapingo quien compartió importantes análisis al respecto.

Por otra parte hubo 40 ponencias más distribuidas en 5 auditorios simultáneos con temas de interés por ponentes nacionales provenientes de las Universidades Tecnológicas del País, Centros de Investigación de Alimentación y Desarrollo de Culiacán y Jalisco, Universidades Autónomas de Nayarit y Juárez de Tabasco, INIFAP Santiago, Ixcuintla, Instituto Tecnológico de Tepic, SERCO Comercial, Inteligencia en alimentos, y la Universidad Autónoma Chapingo, con temas clasificados sobre inocuidad alimentaria, transformación de materias primas para el fortalecimiento de cadenas de valor; sistemas de integración agroindustriales y sus vertientes; aplicación de la biotecnología para la obtención de vacunas y productos farmacéuticos; cultivos y certificación orgánica; importancia del control de calidad en las empresas, así como el uso y aplicación de aditivos en la industria

Alimentario y 2009.

M. C. Martha Lorena Guzmán Robles.
Universidad Tecnológica de Nayarit



alimentaria. Cabe destacar la participación activa de docentes, alumnos, investigadores, productores y empresarios en cada una de las ponencias.

Durante el congreso se desarrollaron 10 talleres prácticos con la participación de 120 estudiantes y docentes en los laboratorios y talleres de la carrera de Procesos Agroindustriales, quienes compartieron experiencias sobre nuevas alternativas de procesos.

Se expusieron 32 carteles derivado de resultados de investigación y transferencia de tecnología de las diferentes UT's participantes con temas de interés sobre valor agregado a materias primas, aprovechamiento de subproductos, desarrollo de prototipos y tecnologías alimentarias.

Pero, la creatividad no se hizo esperar y los jóvenes demostraron sus capacidades y habilidades para mejorar y aprovechar los recursos de su región, para ello se contó con la participación de 13 proyectos finalistas, donde se premió la innovación, viabilidad técnica, económica y de comercialización. Los ganadores fueron la Universidad Tecnológica de Nayarit, la Huasteca Hidalguense.

1ER. LUGAR

UT del Centro de Veracruz

Nombre del Proyecto: Barra Grapefruit-Bar

UT de Nayarit

Nombre del Proyecto: Salchicha de Camarón

2DO. LUGAR

UT de la Huasteca Hidalguense

Nombre del Proyecto: Biogalletas Nutrir

También se visitaron empresas como Mexifrutas y el rastro TIF de ALPERA con el objetivo de compartir conocimientos y tecnologías del sector alimentario.

Y no pudo faltar el entretenimiento con la muestra del evento cultural que estuvo radiante de energía con la presencia del grupo cultural de la Universidad Tecnológica de Nayarit y el Ballet Mexcaltitan de talla internacional orgullosamente Nayarita, así como el baile de bienvenida y el rally, donde los jóvenes disfrutaron al máximo de estas actividades con la alegría que los caracteriza.

El Congreso dejó como resultado aprendizajes significativos derivados del intercambio de experiencias y cultura, sobre el reto que representa el sector alimentario en el presente y futuro como una alternativa importante del desarrollo regional y económico, así como la responsabilidad que implica el producir alimentos para la humanidad, también se destacó la conveniencia de llegar a los nichos de mercado que demandan y gustan de los alimentos mexicanos como una oportunidad en el mercado mundial.

Por último, a las UT's participantes así como a sus Rectores por su entusiasta participación y por creer en estos eventos que fortalecen el quehacer académico y coadyuvan en el desarrollo regional, al COCYTEN por su valioso apoyo, a todos los asistentes y a la Universidad Tecnológica de Nayarit a través del rector el M.A. Florencio Román Messina, rector de la Universidad quien apoyo sin lugar a duda este importante evento.



Inauguración del Congreso presidida por el M.A. Florencio Román Messina Rector de la Universidad Tecnológica de Nayarit.



Carlos Kasuga Osaka, Presidente del Consejo Directivo de Yakult, S.A. de C.V. y M. C. Martha Lorena Guzmán Robles, Directora de la carrera de Procesos Agroindustriales de la Universidad Tecnológica de Nayarit.



Edecanes portando el traje típico Huichol.



M. A. Martha Leonor Anides Fonseca, Directora de Vinculación de la Universidad Tecnológica de Nayarit.



Ponencia de la Dra. Rosario Torres Sanchis.

