

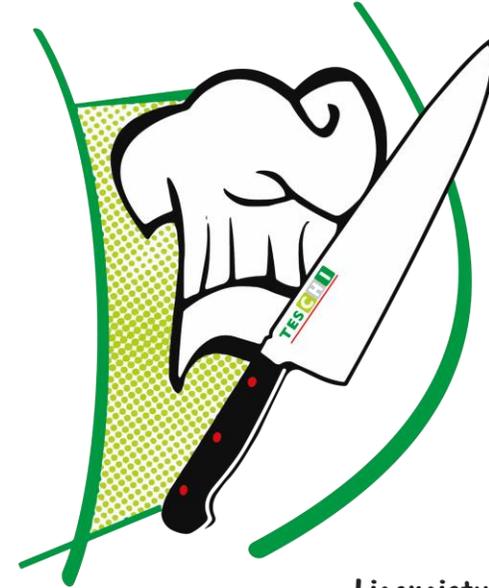


INFORME ANUAL 2023



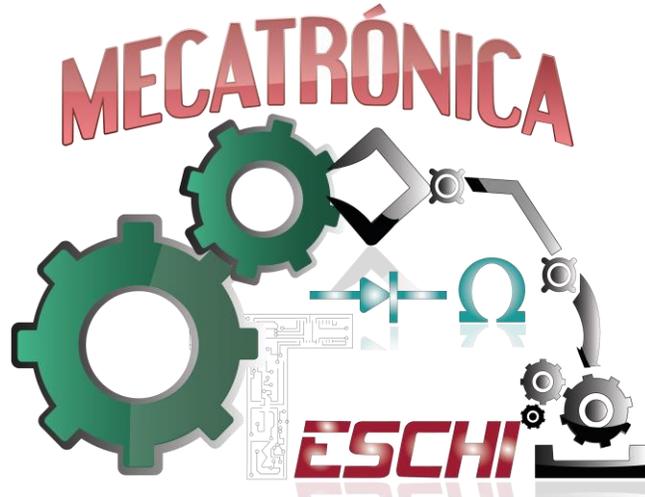


LICENCIATURA
EN ADMINISTRACIÓN



Licenciatura en

Gastronomía





MAESTRÍA
EN ADMINISTRACIÓN



LICENCIATURA
EN ADMINISTRACIÓN



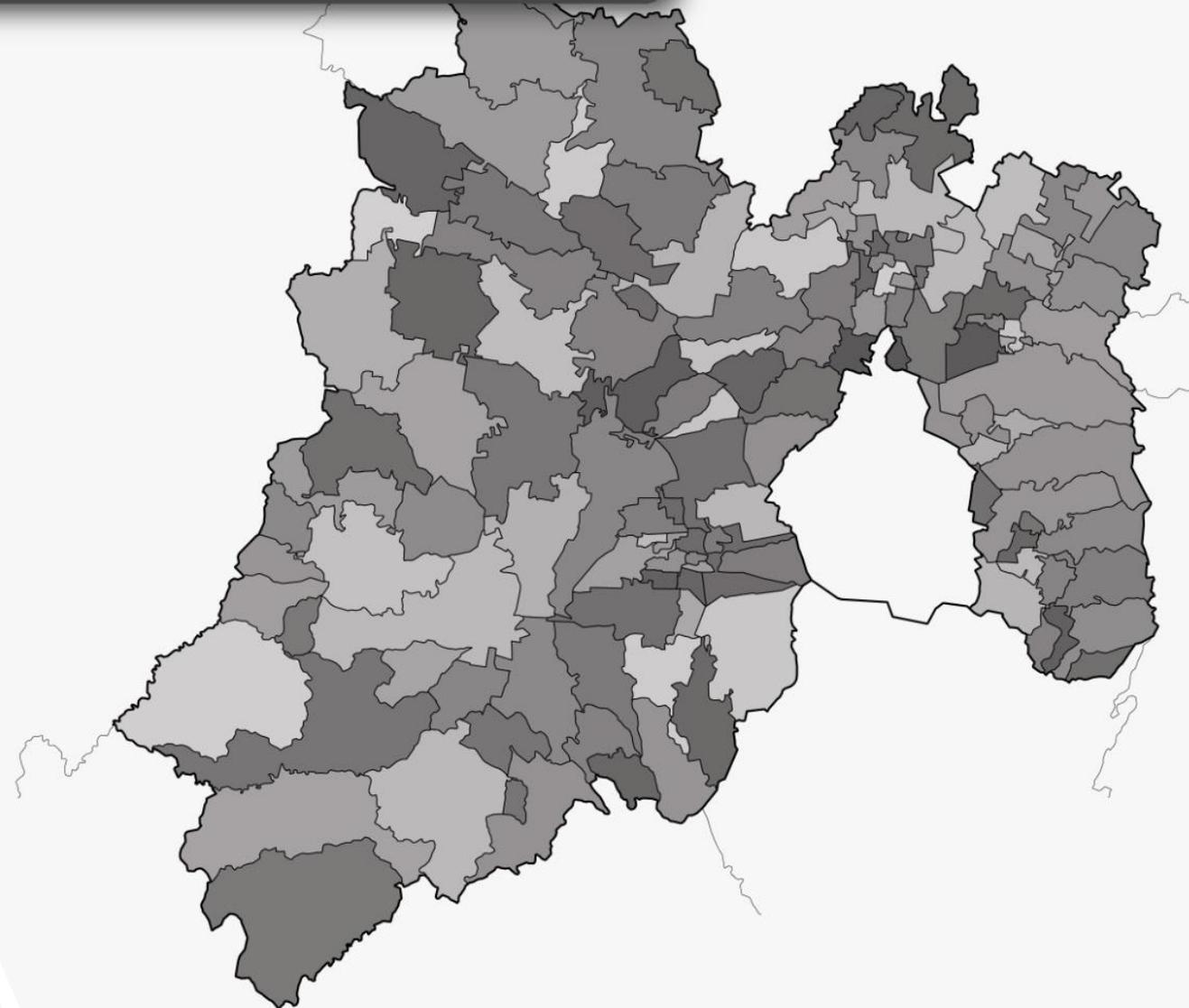
TESCOM



**5001
ESTUDIANTES**

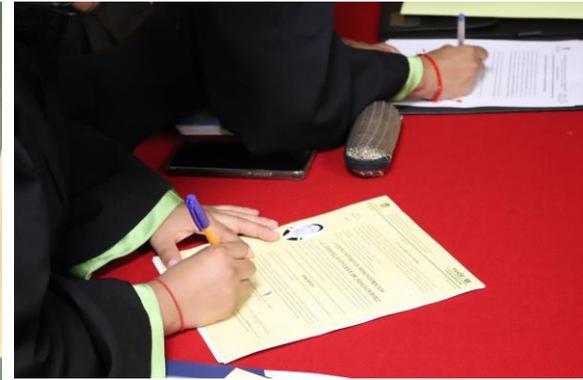
Estado de México

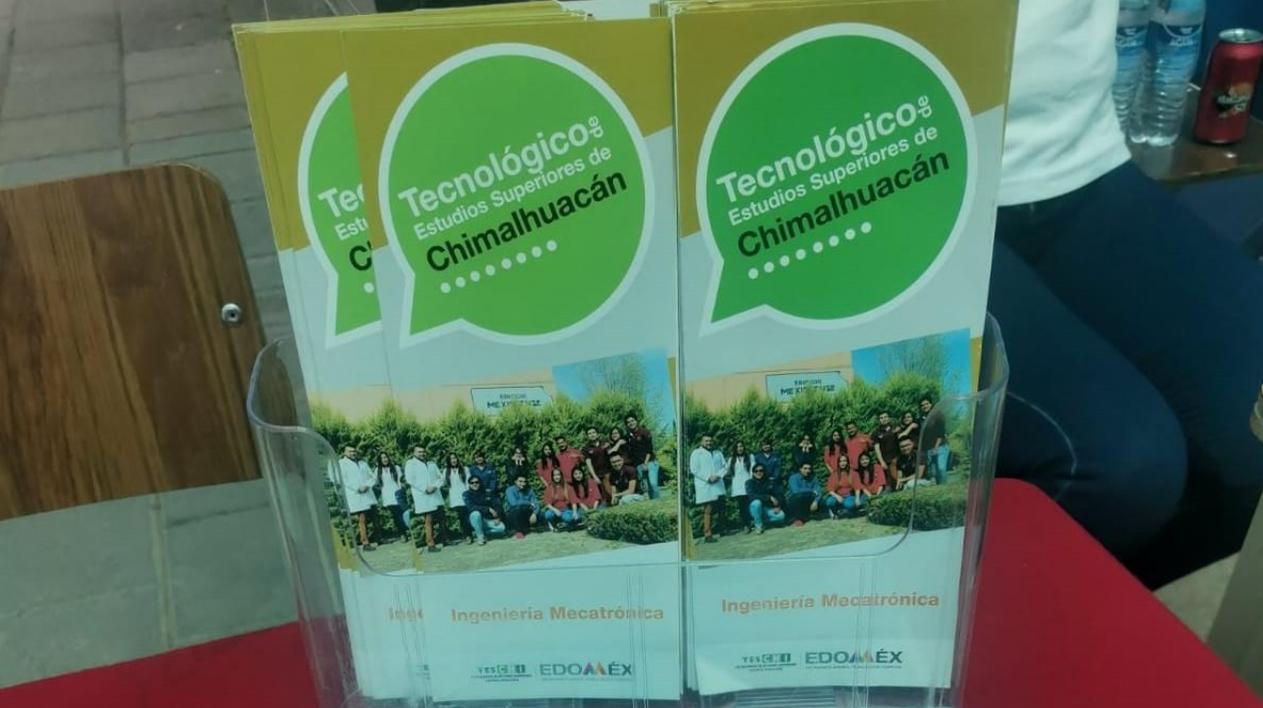
CHIMALHUACÁN
CHICOLOAPAN
NEZAHUALCÓYOTL
LOS REYES LA PAZ
IXTAPALUCA
TEXCOCO
CIUDAD DE MÉXICO









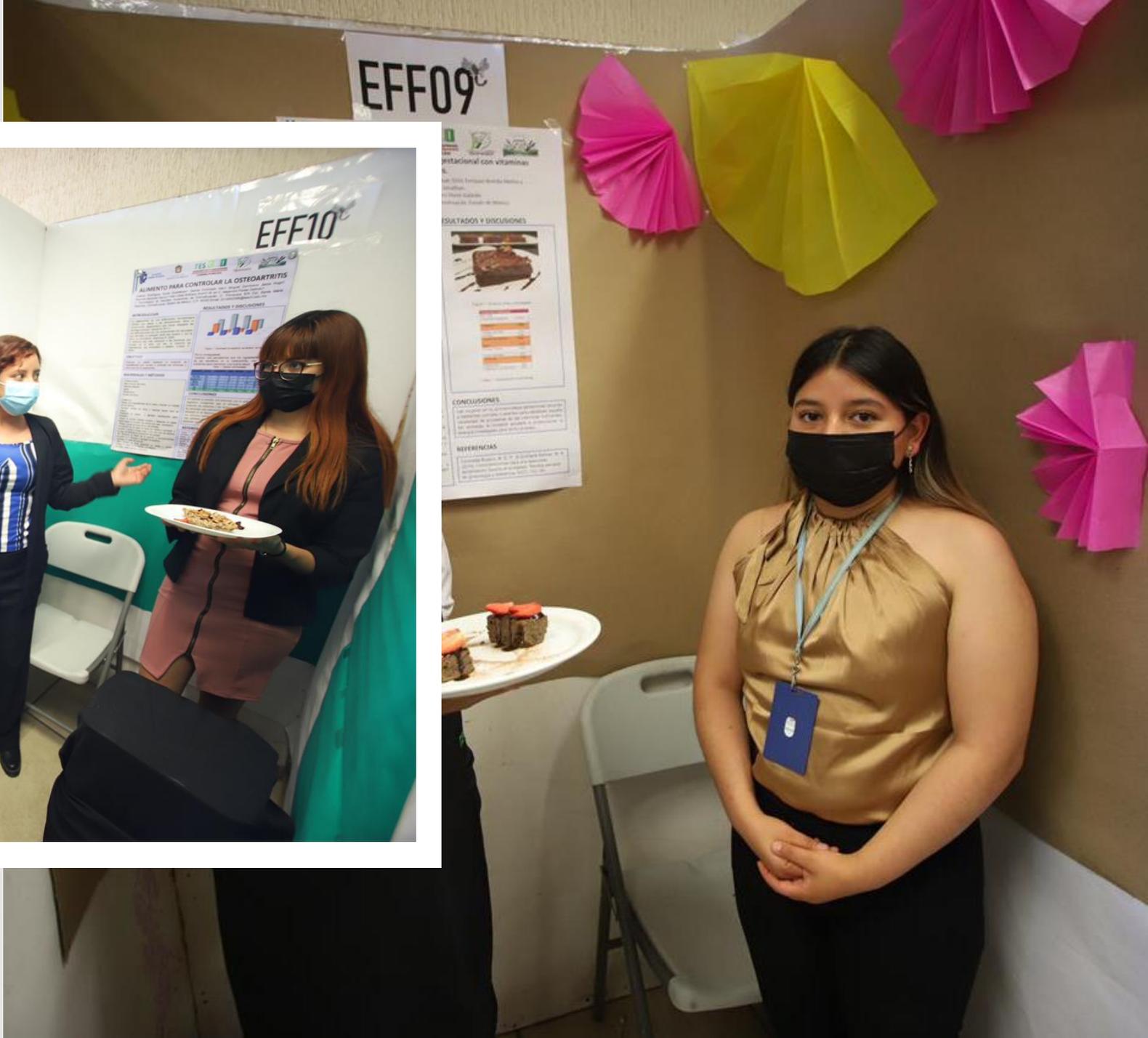


The background features three overlapping, wavy, ribbon-like shapes in shades of green and yellow, creating a sense of movement and depth. The shapes are semi-transparent and have a glossy, reflective surface. The word "ACADEMIA" is centered over the middle of these shapes.

ACADEMIA











EL TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN

TIENE EL HONOR DE INVITAR A TODA LA COMUNIDAD ADMINISTRATIVA A LA

CONFERENCIA

“ACOSO, INVESTIGACIÓN SEXUAL Y ERRADICACIÓN DE LA DISCRIMINACIÓN”

será impartida por el Mtro. Cristian Alfredo Aguilar Peralta

TE ESPERAMOS



lunes 05 de diciembre 10:45 HRS. Auditorio Institucional “Nezahualcōyotl”



ACOSO, INVESTIGACIÓN SEXUAL Y ERRADICACIÓN DE LA DISCRIMINACIÓN

Cristian Alfredo Aguilar Peralta



RECONOCIMIENTO

a Cristian Alfredo Aguilar Peralta

por su participación en la Conferencia “Acoso, Investigación Sexual y Erradicación de la Discriminación”

Realizada en el aula de Seminario

del 05 de diciembre del 2023

Dr. José María Rodríguez

Director de la Facultad de Educación e Investigación

del Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán







v. Ind. Liberalismo IGM

Capitalismo vs Comunismo

Globalización y Neoliberalismo//

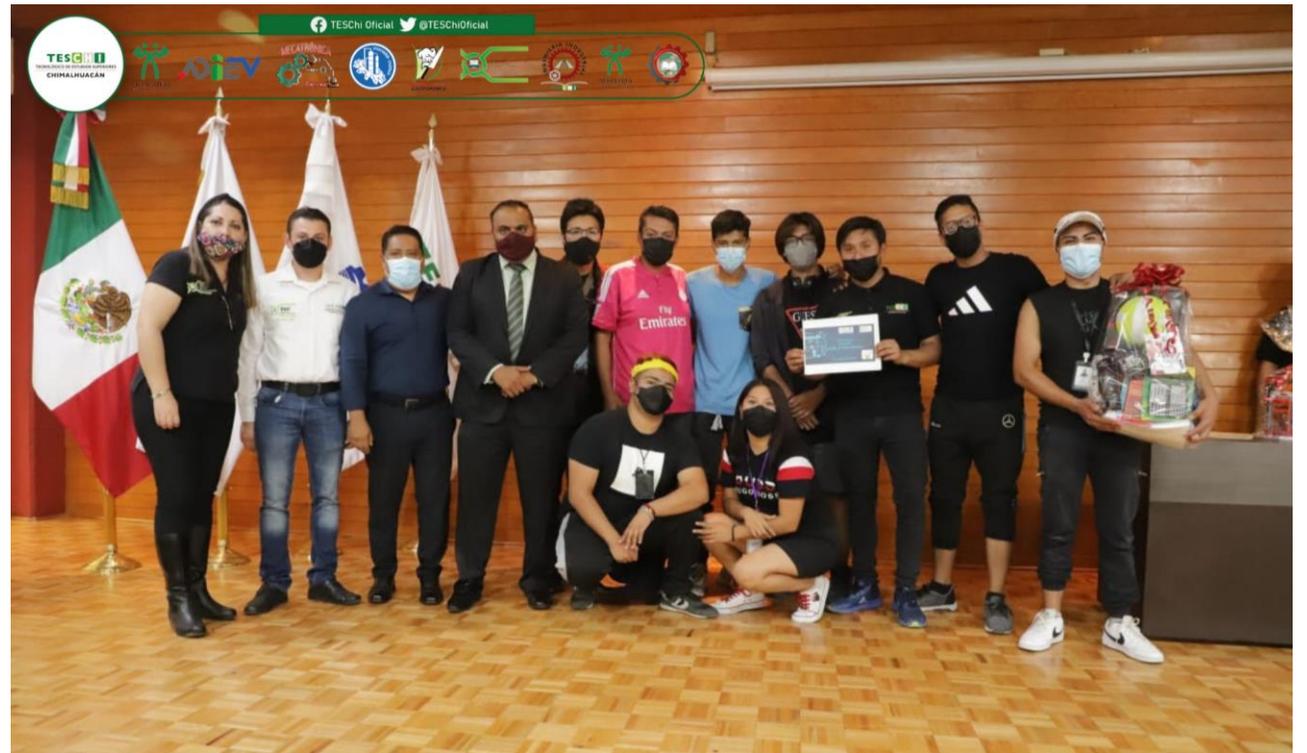
beralismo S



#SomosOrgullosamente

#SomosOrgullosamenteTES





2DO CONGRESO MULTIDISCIPLINARIO





JORNADA MECATRONICA







#SomosOrgullosamenteTESChi



#SomosOrgullosamenteTESChi



#SomosOrgullosamenteTES



#SomosOrgullosamenteTESChi



#SomosOrg



SomosOrgullosamenteTESChi

EL TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN A TRAVÉS DE LA SUBDIRECCIÓN DE VINCULACIÓN Y EL DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN CONTINUA CONVOCA A LA COMUNIDAD TECNOLÓGICA Y PÚBLICO EN GENERAL A **INSCRIBIRSE AL:**

TALLER DE HABILIDADES BLANDAS

FECHA: 5 DE NOVIEMBRE DE 2022
DURACIÓN: 30 HORAS

INFORMES: Departamento de Educación Continua
 CONTACTANOS: educacioncontinua@teschi.edu.mx
 TELÉFONOS: 5044-7020 y 5853-7293 Ext.407

CUPO LIMITADO



#SomosOrgullosamenteTESChi

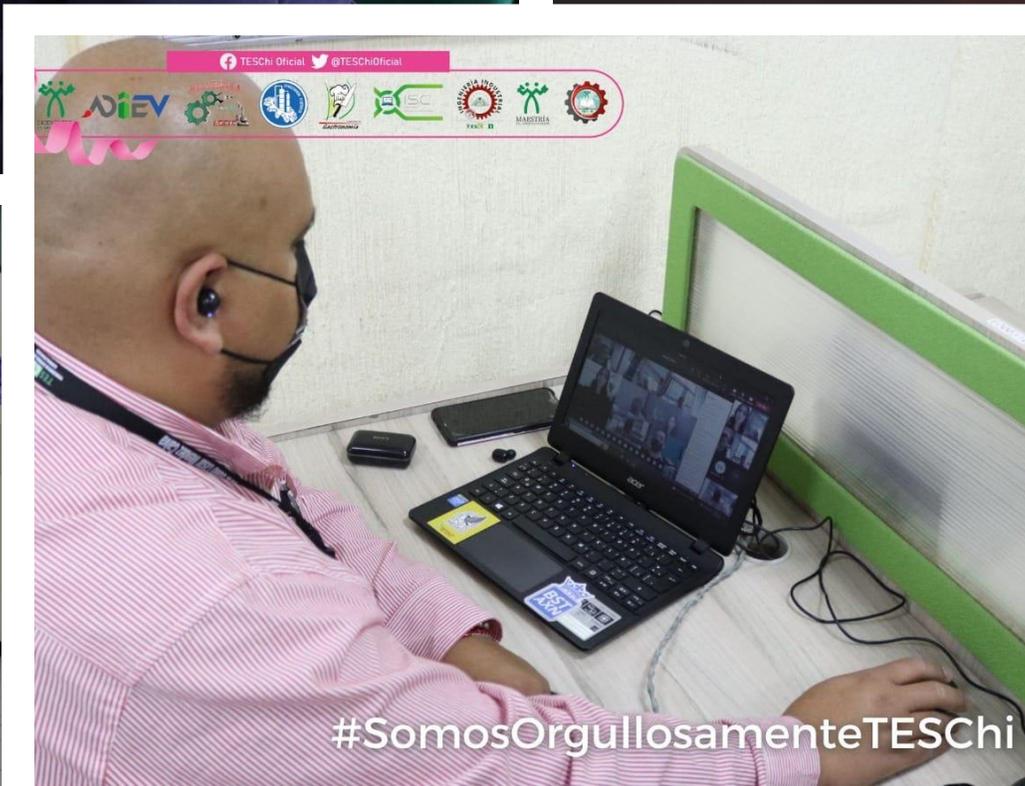


#SomosOrgullosamente





SomosOrgullosamenteTESChi

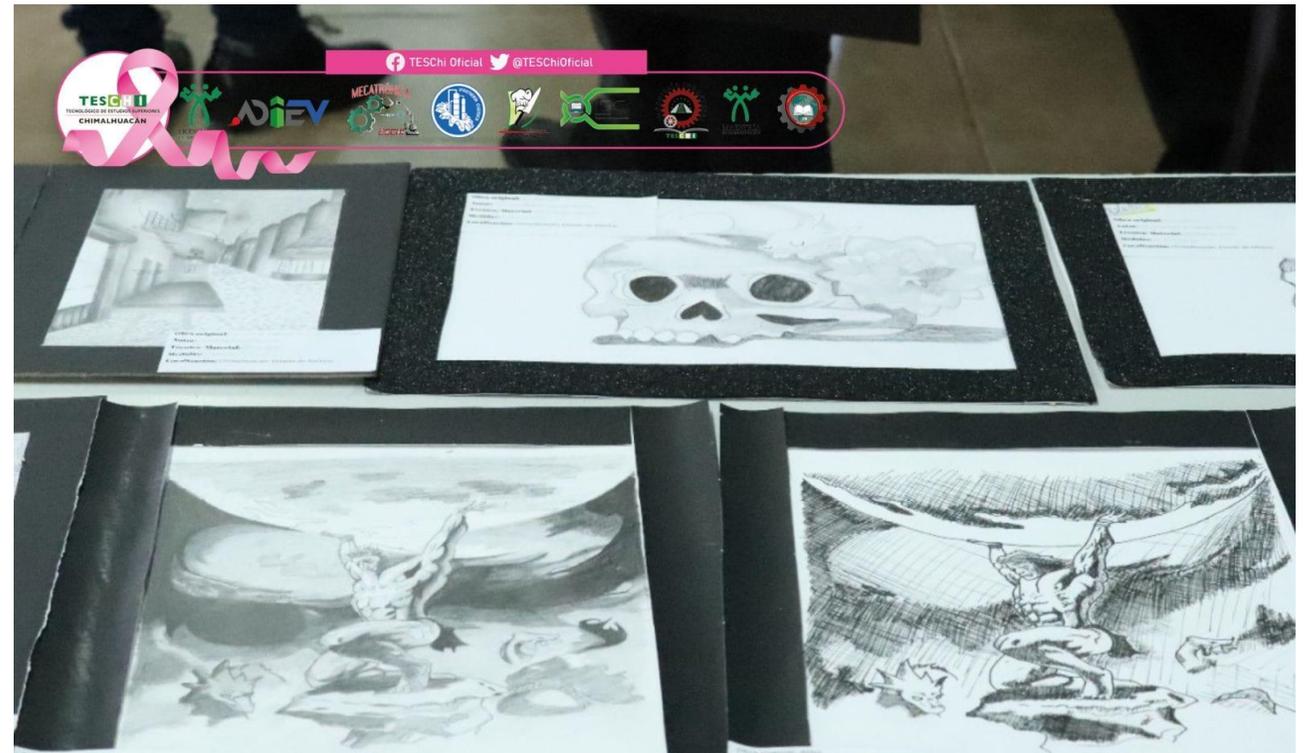


#SomosOrgullosamenteTESChi















#SomosOrgullosamenteTESChi







El Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán

¡FELICITA!

a los alumnos:

Jordan Yair Medina Domínguez
Alejandro Hernández López
Gerardo Rodríguez Cervantes
Jared Otniel Allala García
Ricardo Jesus Hernandez Velazquez

Adscritos a la carrera de **Ingeniería en Sistemas Computacionales** por su valioso logro calificando para la **"Final Nacional de ICT Competition 2022-2023"**, misma que se llevara a cabo **el próximo 19, 20 y 21 de diciembre** en **Huawei Technologies de México.**

POSGRADO

La Cadena de Valor de Michael Porter

MARGEN

DYNAMIC

16:17

Solicitar control

Enrique Benjamín (Invitado)

MP JF JR T AH

Jack Fleitman (Invita... JOSÉ RENÉ BÁRCENA... Luis Eduardo Zavala... TUTOR (Invitado) Colopolo Posgrado ARELY GOROSTIZAG... Enrique Benjamín (Inv...)



El Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán
A través de la Dirección Académica, la Subdirección de Posgrado en Administración
y el Cuerpo Académico de Ciencias administrativas, económicas y sociales.

INVITAN AL

2° Coloquio de Posgrado

de Ciencias Administrativas Económicas y Sociales



Normas generales de apoyo para la gestión de estructuras organizacionales

La gestión de la estructura a una organización debe efectuarse cuando las condiciones de operación lo hagan necesario.

Por lo regular, las estructuras organizacionales se gestionan de manera presencial, aunque existe la posibilidad de hacerlo de manera virtual o híbrida.

En el caso de que las organizaciones tomen la decisión de trabajar a distancia el manejo de sus estructuras puede representarse en el organigrama utilizando un color de fondo en las unidades que operan bajo este criterio. También pueden optar por emplear otro color si lo hacen de manera híbrida, esto es, combinando el trabajo presencial con el trabajo a distancia. Este recurso es viable cuando el home office o coworking se aplica a una unidad o área completa. Si sólo se considera a una parte del personal, la organización no necesariamente tiene que incluirla en el organigrama, pero sí que el área de recursos humanos disponga de inventario del personal que trabaja a distancia.

También es conveniente que se incluya en la introducción del manual de organización el criterio adoptado. Asimismo, deberán documentarlo para que se integre a las redes de comunicación de la organización.

35:55

Solicitar control

Enrique Benjamín (Invitado)

+37 JF JR T JD

Luis Eduardo Zavala... TUTOR (Invitado) Colopolo Posgrado ARELY GOROSTIZAG... Jose Luis Elias Delgado Enrique Benjamín (Inv...)

00:42

+3 FS GR GC JN IL TL CR JQ DE MS RC MP CP T JF





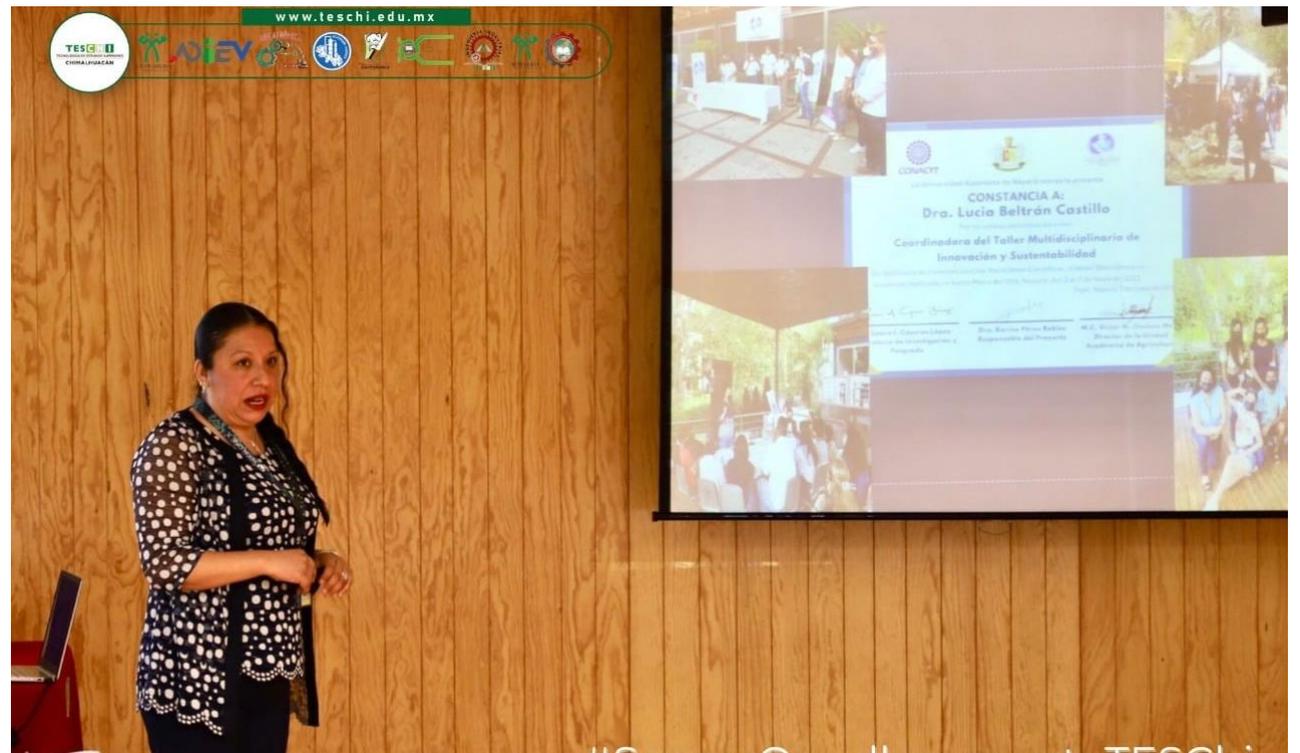
#SomosOrgu



#SomosOrgullosamente



#SomosOrgullosamenteTESChi



www.teschi.edu.mx

#SomosOrgullosamenteTESChi

VINCULACIÓN

FIRMA DE CONVENIO DE COLABORACIÓN

16 de Mayo 2022

ACORDADA DE CONVENIO DE COLABORACIÓN

5 de Abril 2022



H. AYUNTAMIENTO DE
CHIMALHUACÁN
2022-2024

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE GUSTAVO A. MADRO®



"Compromiso a la innovación de la cultura"



CHIMALH



#SomosOrgullosamenteTESC



#SomosOrgullosamenteTESC



El Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales

Otorga al (a) Entidad de Certificación y Evaluación:

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN

Con clave ECE161-14

Cédula de Acreditación en el Estándar de Competencia, inscrito en el Registro Nacional de Estándares de Competencias con clave EC1038 y Nivel de Competencia Tres

Nombre del estándar de competencia	Fecha de vigencia	
	Inicio	Termino
INTERVENCIÓN PARA LA SOLUCIÓN DE CONFLICTOS	04/07/2022	30/06/2023

Esta acreditación se emite con base en las Reglas Generales y Criterios para la Operación del Sistema Nacional de Competencias y demás disposiciones que de ellas se deriven.

México, D. F., a 26 de julio de 2022

El Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales

Otorga al (a) Entidad de Certificación y Evaluación:

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN

Con clave ECE161-14

Cédula de Acreditación en el Estándar de Competencia, inscrito en el Registro Nacional de Estándares de Competencias con clave EC2678 y Nivel de Competencia Tres

Nombre del estándar de competencia	Fecha de vigencia	
	Inicio	Termino
PRESTACIÓN DE SERVICIOS AUXILIARES EN ESTABLECIMIENTOS MÉDICOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS	01/07/2022	30/06/2023

Esta acreditación se emite con base en las Reglas Generales y Criterios para la Operación del Sistema Nacional de Competencias y demás disposiciones que de ellas se deriven.

México, D. F., a 8 de julio de 2022

El Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales

Otorga al (a) Entidad de Certificación y Evaluación:

TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN

Con clave ECE161-14

Cédula de Acreditación en el Estándar de Competencia, inscrito en el Registro Nacional de Estándares de Competencias con clave EC0023 y Nivel de Competencia Tres

Nombre del estándar de competencia	Fecha de vigencia	
	Inicio	Termino
ASISTENCIA PRIMARIA DE UN EVENTO ADVERSO	01/07/2022	30/06/2023

Esta acreditación se emite con base en las Reglas Generales y Criterios para la Operación del Sistema Nacional de Competencias y demás disposiciones que de ellas se deriven.

México, D. F., a 8 de julio de 2022

3^{er}



Foro Virtual: Emprendimiento e Innovación

- 2 0 2 2 -

30 y 31 de Marzo de 2022.

Reinventate y aprende a Empezar e Innovar proyectos integradores.

Objetivo:

Contribuir con el fomento a la cultura emprendedora, a través de capacitación y talleres, con la finalidad de proporcionar las herramientas necesarias para el cumplimiento de proyectos innovadores, que permitan mejorar la calidad de vida de sus familias.

Regístrate en:

<https://forms.gle/i6MhcLMG7T9QpFpK9>

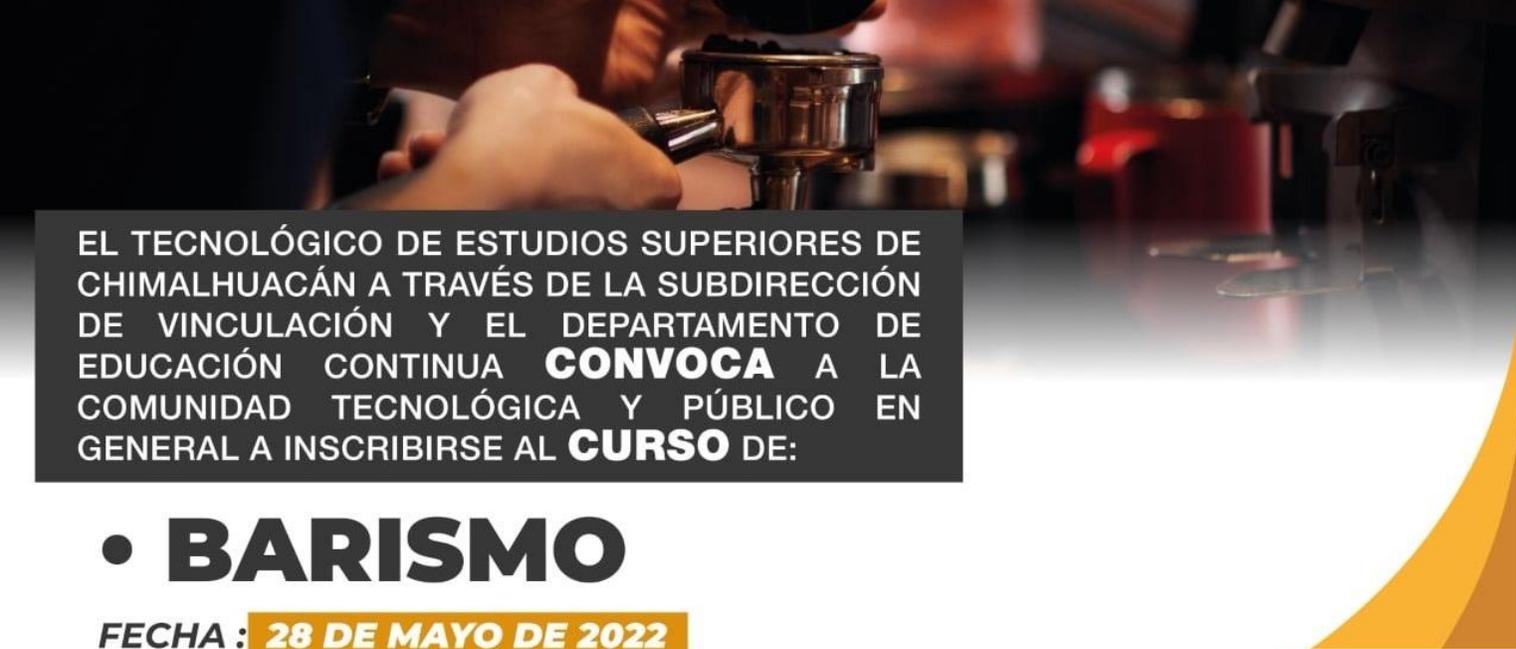


ESTADO DE MÉXICO

TESCHI
TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES
CHIMALHUACÁN







EL TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN A TRAVÉS DE LA SUBDIRECCIÓN DE VINCULACIÓN Y EL DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN CONTINUA **CONVOCA** A LA COMUNIDAD TECNOLÓGICA Y PÚBLICO EN GENERAL A INSCRIBIRSE AL **CURSO** DE:

• **BARISMO**

FECHA: 28 DE MAYO DE 2022

DURACIÓN: 20 HORAS

COSTO: ESTUDIANTES Y EGRESADOS \$661.00

EXTERNOS: \$908.00





#SomosOrgullosamenteTESChi





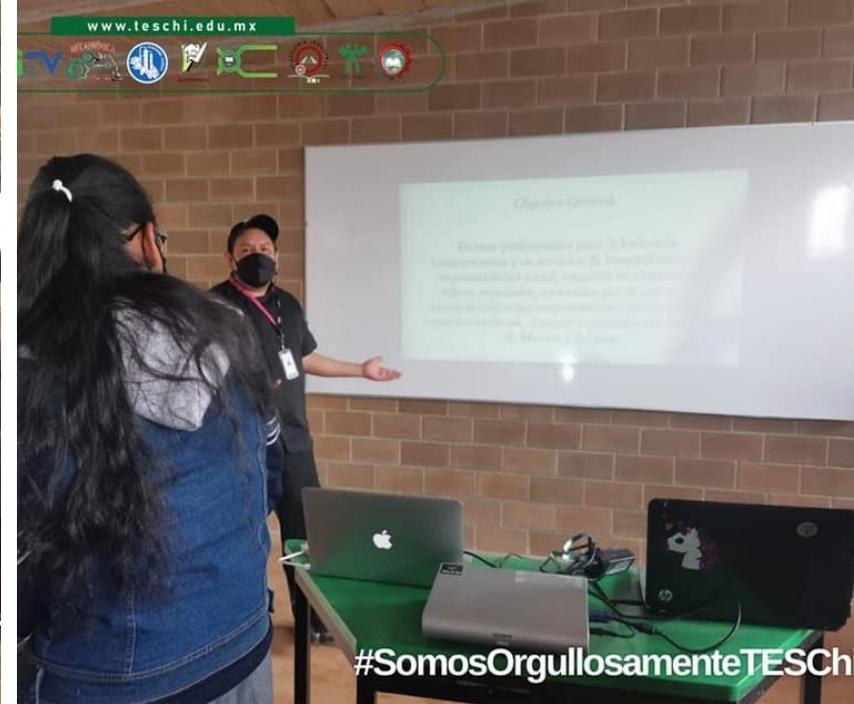




#SomosOrgullosamenteTES



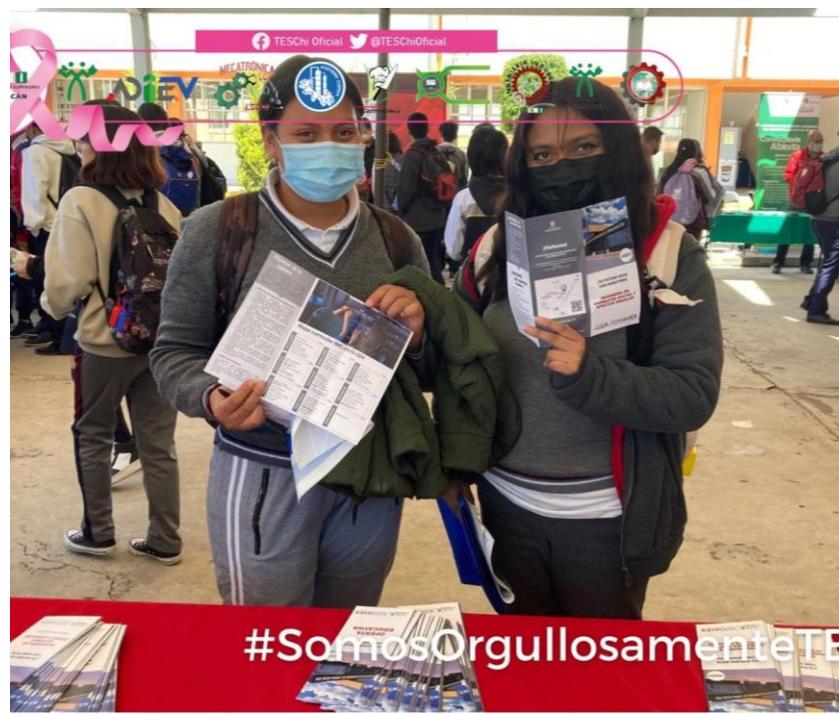
#SomosOrgullosamenteT



#SomosOrgullosamenteTESCh



#SomosOrgullosamenteT



#SomosOrgullosamenteTE



#SomosOrgullosamenteTESC







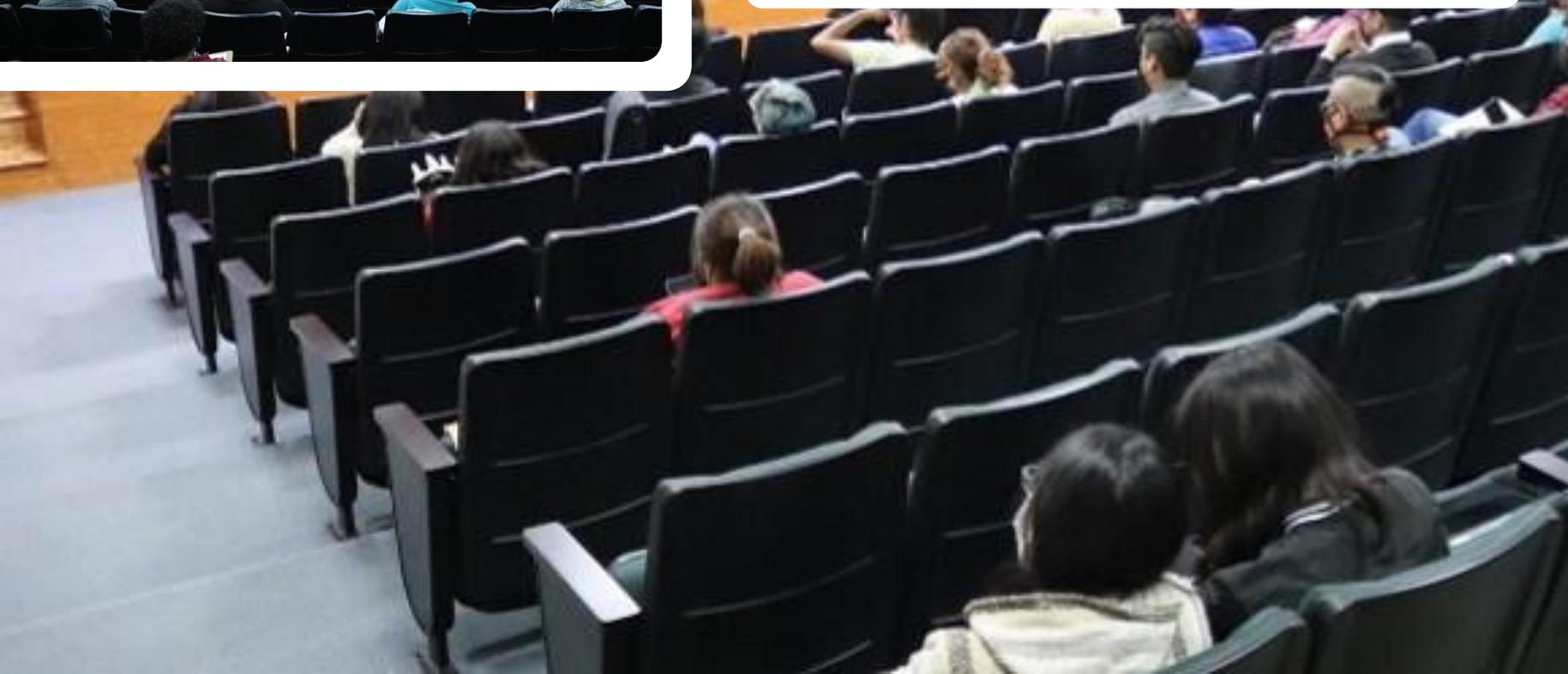




















#SomosOrgullosamenteTESCh



#SomosOrgullosamenteTESCh



#SomosOrgullo

#SomosOrgullo



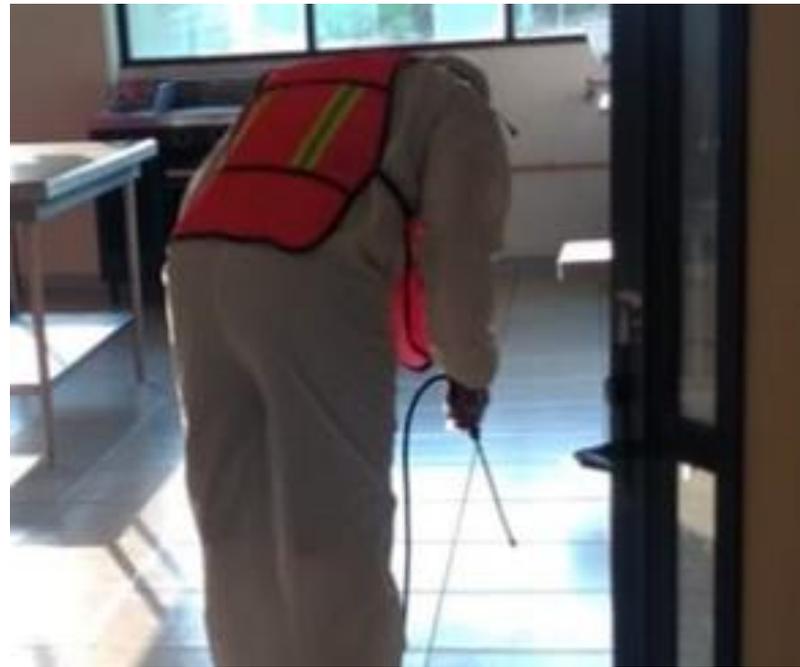
#SomosOrgullosamenteT



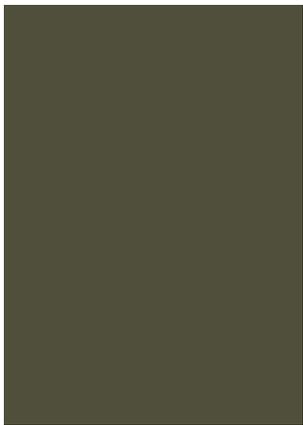
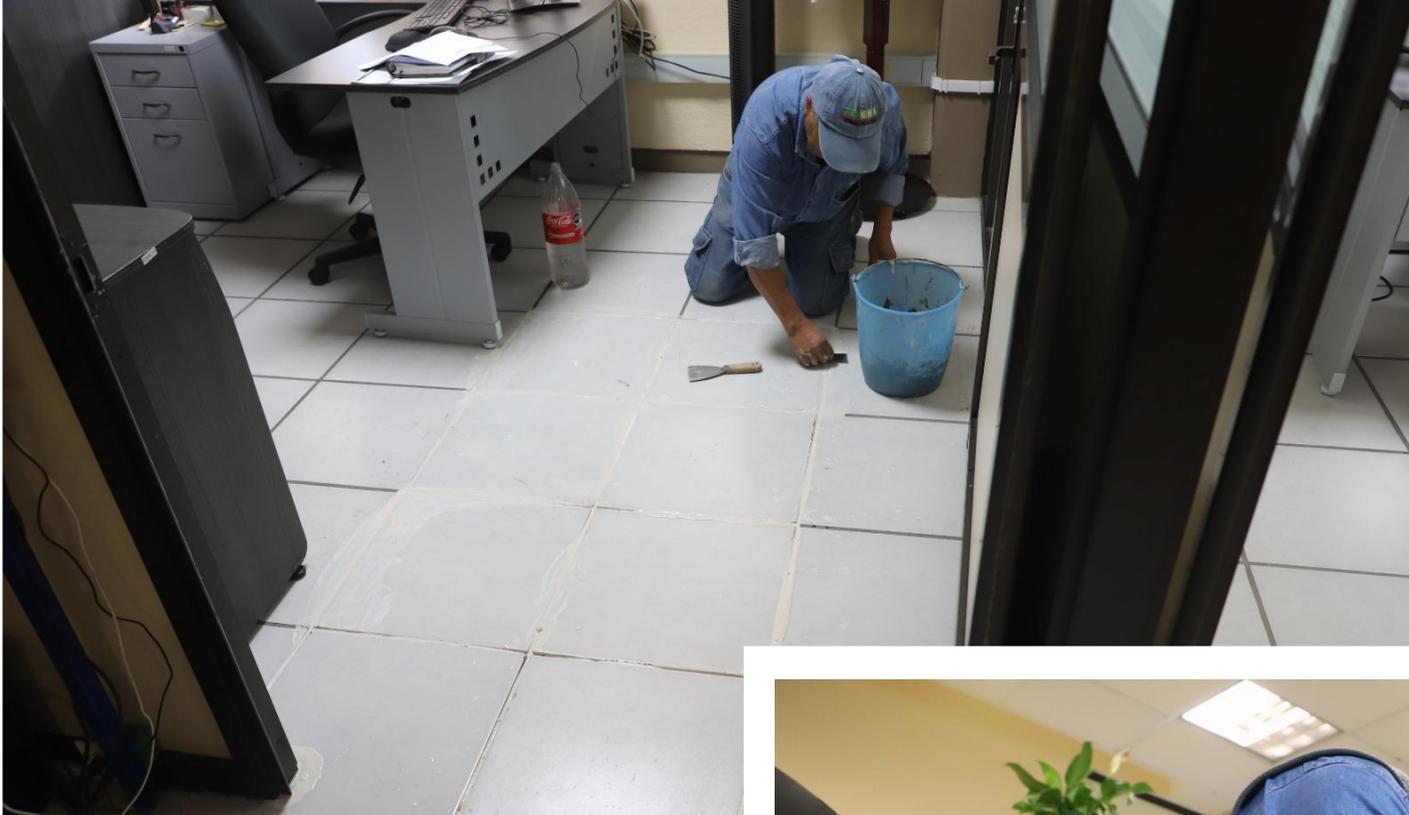


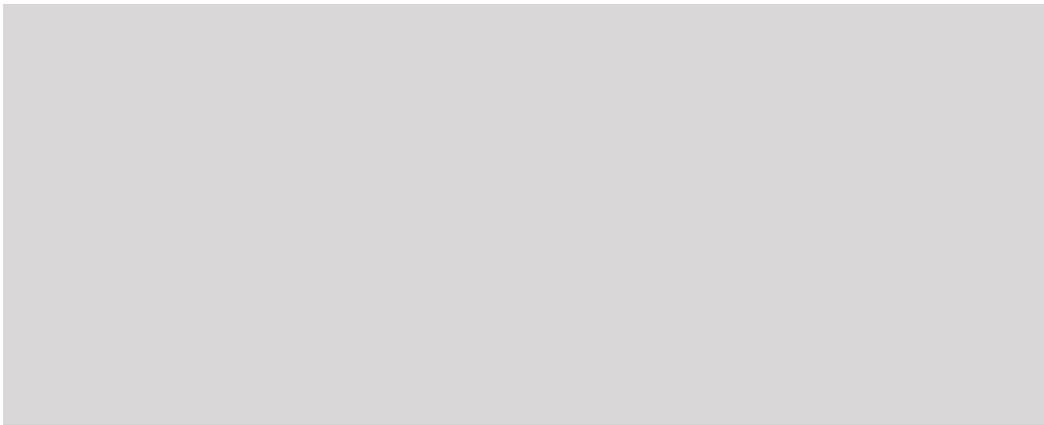
ADMINISTRACIÓN































PRETUL

Juego de herramientas
Tool set

133 Piezas
Pieces

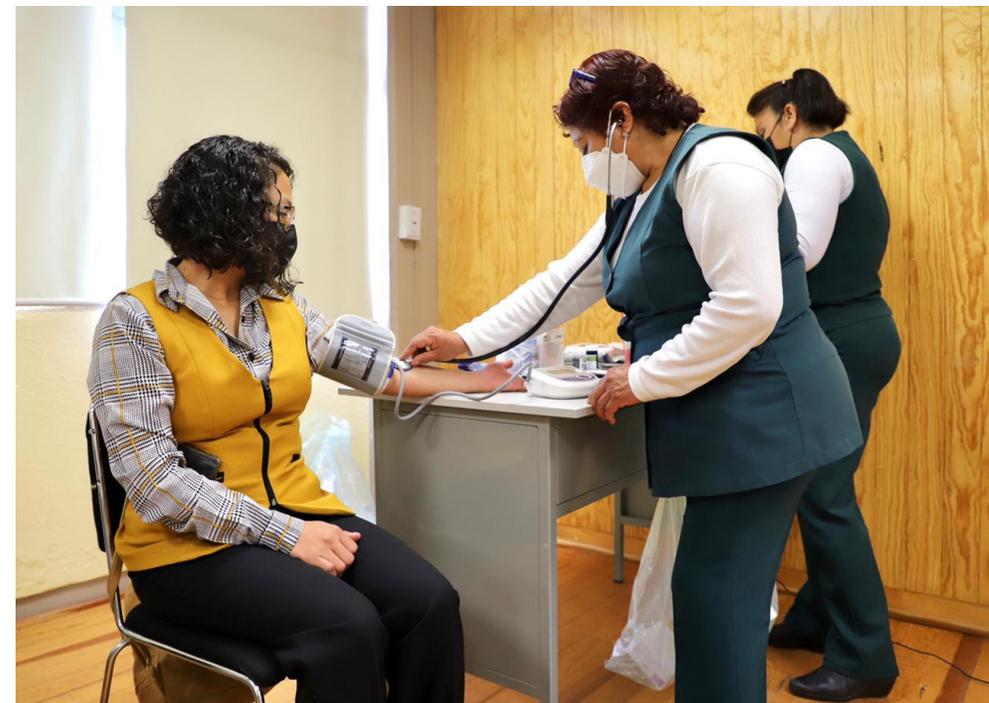
14	Destornilladores	1	Destornillador de precisión
14	Destornilladores	1	Destornillador de precisión
14	Destornilladores	1	Destornillador de precisión
12	Destornilladores	1	Destornillador de precisión
11	Destornilladores	1	Destornillador de precisión
11	Destornilladores	1	Destornillador de precisión
8	Destornilladores	1	Destornillador de precisión
8	Destornilladores	1	Destornillador de precisión
6	Destornilladores	1	Destornillador de precisión
5	Destornilladores	1	Destornillador de precisión
4	Destornilladores	1	Destornillador de precisión
2	Destornilladores	1	Destornillador de precisión
1	Destornillador	1	Destornillador de precisión
1	Destornillador	1	Destornillador de precisión
1	Destornillador	1	Destornillador de precisión



CONT. 1.480Y133008

11









Curso de Manejo Sustancias Químicas Peligrosas

Próximo 12 de Mayo a las 10:00 hrs



- Impartido para la brigada de **Protección Civil del TESChi.**

- Para la comunidad estudiantil cupo limitado.

Será impartido con personal altamente calificado bajo la **NORMA Oficial Mexicana NOM-005-STPS-1998**, Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo para el **manejo, transporte y almacenamiento** de sustancias químicas peligrosas.

Actividad teórica y práctica.

Mandar solicitud de inscripción al correo de proteccioncivilteschi@teschi.edu.mx, con los siguientes datos.

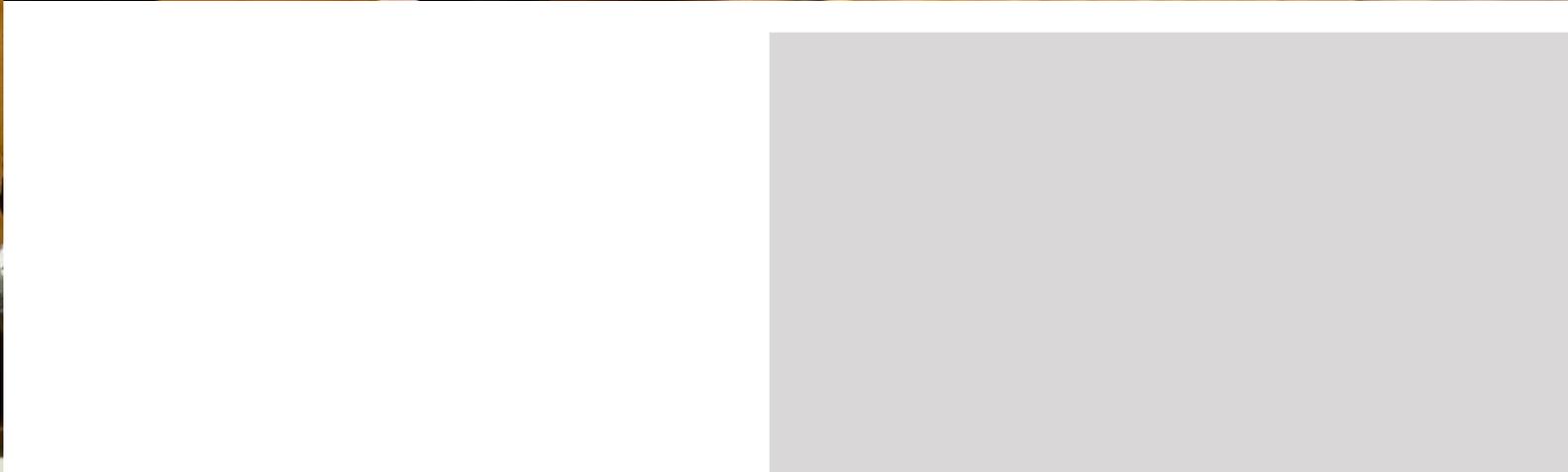
1. Nombre Completo.
2. Número de matrícula si eres estudiante o número de empleado si eres docente o administrativo.
3. División a la que perteneces.
4. En caso de ser estudiante colocar el grupo.



ESTADO DE MÉXICO

TESCHI
TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES
CHIMALHUACÁN













Algunas cifras reveladoras

De acuerdo a datos del NEGI, para 2021 los costos de la corrupción en México ascendieron a 12 mil millones de pesos, un cifra que representa más de dos veces el presupuesto anual de la UAEMEX,



Costos económicos:

Inversión – Hasta 5% menor en países con mayor corrupción

Crisis de representación:

91% no confía en partidos políticos

83% no confía en legisladores

80% no confía en instituciones del sistema judicial (Transparencia Mexicana, Global de la Corrupción, Transparencia Mexicana).

Costos sociales:

Bienestar: 14% del ingreso promedio anual de los mexicanos se destina a pagos extraoficiales (Transparencia Mexicana)

Violencia: Existe una correlación positiva entre los niveles de violencia y la corrupción (Institute for Economics and Peace)

Datos tomados del estudio "Anatomía de la Corrupción" por el Instituto Mexicano para la Competitividad A.C. y el Centro de Investigación y Docencia Económicas (CIDE)



TESC II
TECNOLOGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES
CHIMALHUACÁN
MES DE LA LUCHA CONTRA EL
CÁNCER DE MAMA

15 de octubre
Mes de la Lucha contra el
Cáncer de Mama

TESC II
TECNOLOGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES
CHIMALHUACÁN

MES DE LA LUCHA CONTRA EL
CÁNCER DE MAMA

El diagnóstico temprano puede salvar tu vida. Es momento de revisar.

TESC II
TECNOLOGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES
CHIMALHUACÁN
MES DE LA LUCHA CONTRA EL
CÁNCER DE MAMA

#MeToo



JA

15007731_LOURDESANABELRAMIREZAG... Permitir Denegar Detener la prese...



DIRECTRICES EN EL SERVICIO PÚBLICO

- I. Actuar conforme a derecho.
- II. Conducirse con rectitud.
- III. Satisfacer el interés superior de las necesidades colectivas.
- IV. Dar a las personas en general el mismo trato.
- V. Cultura de servicio orientada al logro de resultados.
- VI. Administrar los recursos públicos con responsabilidad.
- VII. Respeto a los derechos humanos.
- VIII. Vocación de servicio a la sociedad.
- IX. Evitar conflicto de intereses.
- X. Abstenerse de realizar cualquier



15007731_LOURDESANABELRAMIREZAG... Permitir Denegar Detener la prese...



ASIMILACIÓN DE LA ÉTICA

- 1 • Reflexión y deliberación.
- 2 • Apertura de mente y adquisición de conciencia.
- 3 • Distinción entre lo conveniente y lo nocivo.
- 4 • Adopción de principios sanos que se convierten en pilares de la vida.
- 5 • Asunción voluntaria de deberes, no por imposición sino por convicción.
- 6 • Madurez de juicio y convicción, lo que conduce a una vida congruente en todos los ámbitos.
- 7 • Actuación íntegra y responsable.



SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA
UNIDAD DE PREVENCIÓN DE LA CORRUPCIÓN





TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN



TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CHIMALHUACÁN

JORNADA EQUIPO, SOMOS GRANDES

¡Venimos de plata a TESCHI!

04
NOVIEMBRE
9:00 HRS

TESCHI
CHIMALHUACÁN





LOGROS

CONCURSO ESTATAL DE ORATORIA FEMENIL SER MUJER EN PLENO SIGLO XXI

#OrgullosamenteTESChi



TESCHI
TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES
CHIMALHUACÁN

Maria Clementina Hernández Ortiz
Estudiante de la Carrera de
Licenciatura en Administración del TESChi

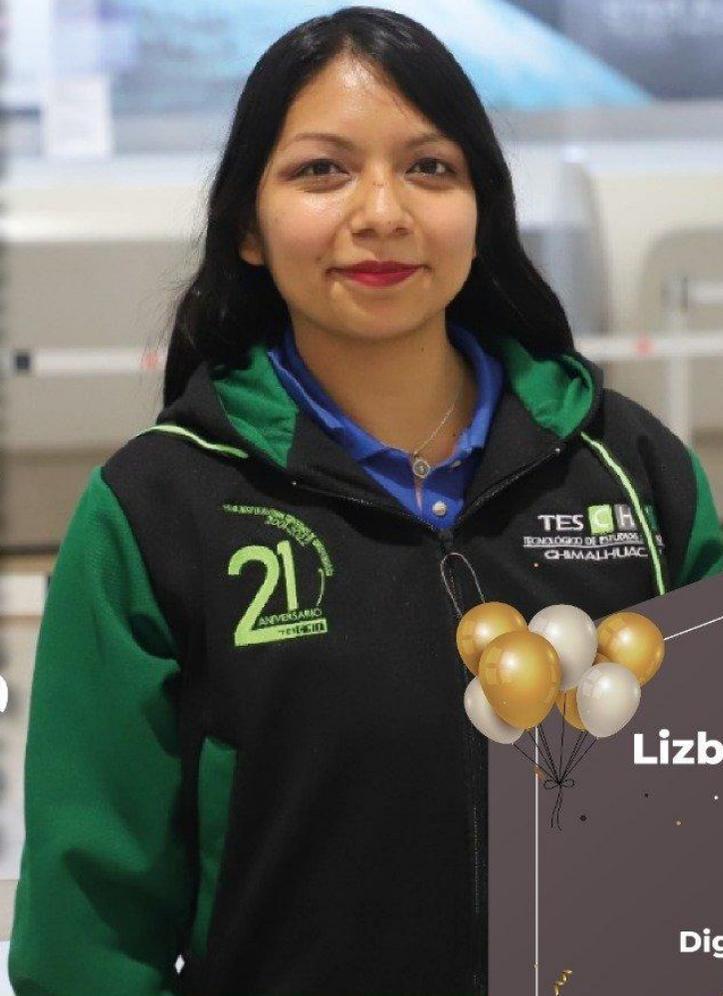


Por obtener el

PRIMER LUGAR

en el Concurso Estatal de Oratoria Femenil
"Ser mujer en pleno siglo XXI"

#OrgullosamenteTESChi



TESCHI
TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES
CHIMALHUACÁN

FELICITA
a

Lizbeth Natali Cerón De Jesús

Egresada de la Carrera de
Ingeniería Química del TESChi

Digna representante del TESChi, en Corea

Buen viaje!!! Lizbeth



#OrgullosamenteTESchi

"Festival Latinoamericano de Instalación de Software Libre 2022 Sede Chalco (FLISOL TESCHA 2022)"

Equipo 1

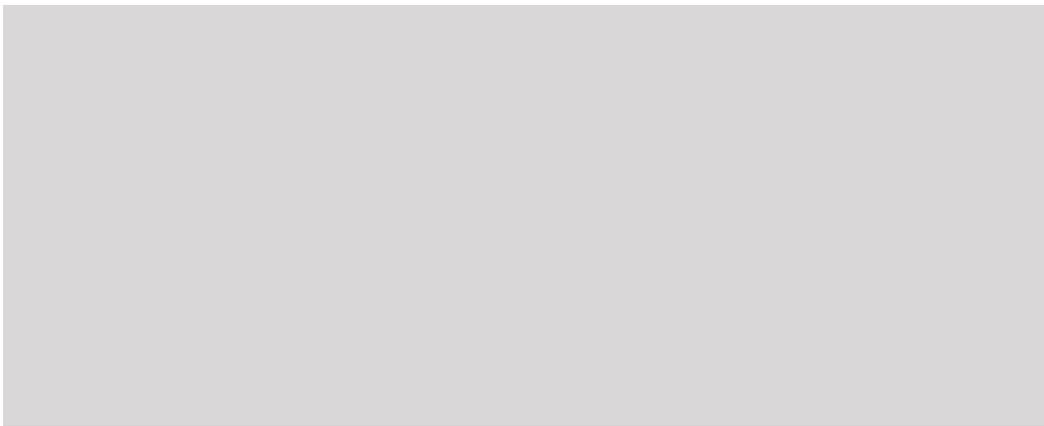
*Herrera Valeriana Orlando / 4ISC11
Del Ángel Martínez Brayán Efraín / 8ISC21
Castro Ruiz Luis Ángel / 8ISC21*

Equipo 2

*Ramírez de la Rosa Cristian David
Hernández López Alejandro
Guerrero Raya Eduardo / 8ISC21*

Equipo 3

*Jimenez Gómez Jair Emmanuel
Morales De La Cruz Luis Julián
Osorio Hernández Jonathan / 6ISC12*





#Orgullosos

El Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán
a través del Tecnológico Nacional de México

Realiza el registro de la especialidad

Inteligencia de Negocios

Clave:INTE-INN-2022-01

Plan de Estudios de la carrera de Sistemas Computacionales

Septiembre de 2022 a Agosto de 2025.

Asignatura de la Especialidad

TECNOLOGÍAS EMERGENTES DE BASES DE DATOS
INGENIERÍA DE DATOS
INGENIERÍA DEL CONOCIMIENTO

Clave de Asignatura

INM-2201
INM-2202
INM-2203
INM-2204

Créditos

2-4-6
2-4-6
2-4-6
1-6-7



Cristian David Ramirez de la Rosa
Alejandro Hernández López
Eduardo Guerrero Raya
Ana Karen Martínez Jiménez

Estudiantes de la Carrera de
Ingeniería en Sistemas Computacionales
del TESCHI

#OrgullosamenteTESChi



Por obtener el

SEGUNDO LUGAR

en el Congreso Nacional de Proyectos de
Investigación, Innovación Robótica 2022
realizado en el TESCHI



LXIV EVENTO Nacional Deportivo

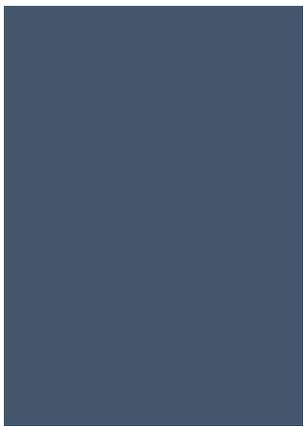
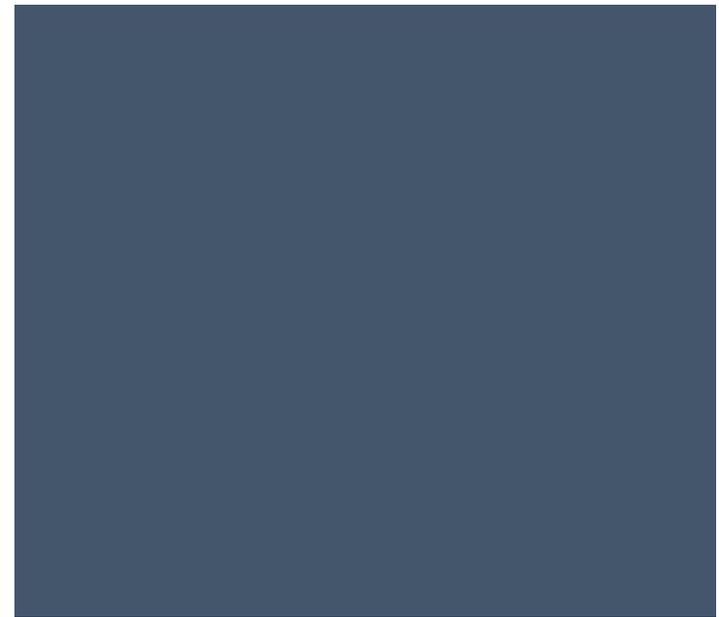
1er. torneo de Ajedrez de Tec

Evento Tecnológico de la
Del 5 al 20 de diciembre











Mapa curricular ISIC-2010-224

Primer semestre		Créditos	Segundo semestre		Créditos	Tercer semestre		Créditos
Cálculo Diferencial	5	Cálculo Integral	5	Cálculo Vectorial	5	Estructura de Datos	5	
Fundamentos de Programación	5	Programación Orientada a Objetos	5	Cultura Empresarial	5	Investigación de Operaciones	5	
Taller de Ética	4	Contabilidad Financiera	4	Desarrollo Sustentable	5	Física General *	5	
Matemáticas Discretas	5	Química	4	Actividades Complementarias	5			
Taller de Administración	4	Álgebra Lineal	5					
Fundamentos de Investigación *	4	Probabilidad y Estadística *	5					
Actividades Complementarias		Actividades Complementarias						

Cuarto semestre		Créditos	Quinto semestre		Créditos	Sexto semestre		Créditos
Ecuaciones Diferenciales	5	Graficación	4	Lenguajes y Autómatas I	4	Redes de Computadoras	4	
Métodos Numéricos	4	Fundamentos de Telecomunicaciones	4	Taller de Sistemas Operativos	4	Administración de Bases de Datos	4	
Tópicos Avanzados de Programación	5	Sistemas Operativos	4	Ingeniería de Software	4	Lenguajes de Interfaz *	4	
Fundamentos de Base de Datos	5	Taller de Bases de Datos	4	Tecnologías Emergentes de Bases de Datos *	5			
Simulación	5	Fundamentos de Ingeniería de Software	4					
Principios Electrónicos y Aplicaciones Digitales *	5	Arquitectura de Computadoras *	5					
Actividades Complementarias		Actividades Complementarias						

Séptimo semestre		Créditos	Octavo semestre		Créditos	Noveno semestre		Créditos
Lenguajes y Autómatas II	5	Programación Logística y Funcional	4	Residencia Profesional	10			
Commutación y Enrutamiento de Redes de Datos	5	Administración de Redes	4					
Taller de Investigación I	4	Taller de Investigación II	4					
Programación Web	5	Ingeniería del Conocimiento *	6					
Gestión de Proyectos de Software	6	Inteligencia de Negocios y Analítica de Negocios *	7					
Sistemas Programables *	4	Inteligencia Artificial *	4					
Minería de Datos *	6	Servicio Social						
Servicio Social								

Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán

¿Por qué estudiar aquí?
 La razón de ser del Tecnológico de Estudios Superiores de Chimalhuacán se sustenta en el compromiso de formar profesionistas exitosos; sin soslayar que para esto es condición indispensable que se trate de mujeres y hombres integralmente desarrollados. Antes de formar brillantes ingenieros y extraordinarios licenciados, debemos preocuparnos por formar seres humanos con valores, comprometidos con su tiempo. En el TESHu estamos consistentes de lo que significa ser una institución de educación superior.

Ingeniería Industrial

Carrera Acreditada por CACEI

Objetivo de la carrera
 Formar profesionistas, éticos, líderes, creativos y emprendedores en el área de Ingeniería Industrial; competentes para diseñar, implantar, administrar, innovar y optimizar sistemas de producción de bienes y servicios; con enfoque sistémico y sustentable en un entorno global.

Perfil del egresado
 El egresado de esta carrera podrá desarrollar programas internos de calidad y productividad de diversas empresas. También aprenderá a utilizar y diseñar herramientas, métodos y recursos tecnológicos, además implementará, coordinará y desarrollará procesos y proyectos productivos.

Ingeniería Química

Carrera Acreditada por CACEI

Objetivo de la carrera
 Formar profesionistas con conocimientos, habilidades, actitudes y aptitudes analíticas, de liderazgo y calidad humana, para investigar, desarrollar y aplicar conocimientos científicos y tecnológicos, en el diseño, instalación, operación, optimización y administración de procesos químicos, contribuyendo al bienestar y desarrollo sustentable del país.

Objetivo de la carrera

Formar profesionistas para la Industria Gastronómica y de servicios de hospitalidad con responsabilidad social, vocación en el servicio, líderes mundiales, motivados por el arte y las técnicas culinarias, emprendedores sustentables, contribuyendo así, al sector económico del Estado de México y del país.

PERFIL DE EGRESADO

El profesionista mostrará excelencia académica y operativa en las industrias de alimentos, bebidas y turísticas resaltando lo siguiente:

- Dirección de los fundamentos teóricos, técnicos y prácticos de la administración y operación de la industria gastronómica.
- Responsabilidad del manejo sustentable en los establecimientos dedicados al sector gastronómico
- Generar investigación en torno al fenómeno gastronómico desde el punto de vista cultural, culinario y administrativo.
- Implementar las diferentes normas, nacionales e internacionales de seguridad e higiene aplicando programas para el manejo higiénico de los alimentos.
- Crear productos gastronómicos vanguardistas de alta calidad.
- Comprender su entorno, solucionar problemas y tomar decisiones con responsabilidad social.
- Cimentar las actividades profesionales en los valores institucionales.
- Mantener una actitud crítica y propositiva hacia el ámbito gastronómico y hacia su profesión.
- Armonizar los conocimientos culinarios, creativos, empresariales y humanos para desempeñarse con éxito en el mundo gastronómico y turístico.
- Desempeñar puestos administrativos en la industria turística.
- Mostrar una actitud de servicio honorable, respetable y ética.

CAMPO PROFESIONAL

El 10 de noviembre del 2010, la gastronomía mexicana fue declarada como Patrimonio Cultural de la Humanidad, por lo tanto, inculcamos el valor de responsabilidad para cuidar y fomentar la gastronomía. El egresado tendrá una amplia visión cuando enfrente el mundo laboral, será capaz, incluso de contribuir a la investigación, que es casi nula respecto a la gastronomía mexicana; la investigación lo puede impulsar a ser escritor, rector, investigador, publicar artículos gastronómicos. El campo laboral de nuestros egresados no solo es una cocina, es un mundo de oportunidades y estará totalmente capacitado para laborar en todo lo que engloba el sector de alimentos y bebidas; en el área de administración, el gastronómico perfiles a la dirección de dichos establecimientos, elaboración y evaluación de recetas gastronómicas, tendrá la aptitud y actitud de un ser humano con valores y sobre todo con los conocimientos necesarios para llevar a cabo cualquier tarea asignada.

Ingeniería en Sistemas Computacionales

Carrera Acreditada por CACEI

Objetivo de la carrera
 Formar profesionistas líderes, analíticos, críticos y creativos, con visión estratégica y amplio sentido ético, capaces de diseñar, implementar y administrar infraestructura computacional para aportar soluciones innovadoras en beneficio de la sociedad, en un contexto global, multidisciplinario y sustentable.

Perfil del egresado
 • Diseñar, configurar y administrar redes computacionales aplicando las normas y estándares vigentes.
 • Desarrollar, implementar y administrar software de sistemas o de aplicación, que cumpla con los estándares de calidad, con el fin de apoyar la productividad y competitividad de las organizaciones.

Ingeniería en Animación Digital y Efectos Visuales

Carrera Acreditada por CACEI

Objetivo de la carrera
 Formar Ingenieros e Ingenieras en Animación Digital y Efectos Visuales capaces de comprender, adaptar y diseñar recursos tecnológicos dentro de las industrias del entretenimiento y medios digitales; aplicando arte, tecnología y narrativa para la resolución creativa de problemas dentro en un contexto profesional, global, multidisciplinario y sustentable.

Perfil del ingreso
 DISCIPLINARES:
 • Tener competencias en las ciencias básicas:
 - Matemáticas
 - Física

- Habilidades creativas, conceptos de estética, sensible al arte y las expresiones gráficas.
 - Conocimiento básico de herramientas software, hardware y tecnologías informáticas.
- GENÉRICAS:
 • Entusiasmo y con alta disposición para el trabajo en equipo.
 • Responsables, analíticos, con capacidad de análisis y de síntesis.
 • Entusiastas, proactivos y con capacidad para la resolución de problemas.

Licenciatura en Gastronomía

Carrera Acreditada por CONAET

Objetivo de la carrera
 Formar profesionistas para la industria gastronómica y de servicios de hospitalidad con responsabilidad social, vocación en el servicio, líderes mundiales, motivados por el arte y las técnicas culinarias, emprendedores sustentables, contribuyendo así, al sector económico del Estado de México y del país.

Perfil del egresado
 El profesionista mostrará excelencia académica y operativa en las industrias de alimentos, bebidas y turísticas resaltando lo siguiente:

- Dirección de los fundamentos teóricos, técnicos y prácticos de la administración y operación de la industria gastronómica.
- Responsabilidad del manejo sustentable en los establecimientos dedicados al sector gastronómico.

Ingeniería Mecatrónica

Carrera Acreditada por CACEI

Objetivo de la carrera
 Formar profesionistas con capacidad analítica, crítica y creativa que les permita diseñar, proyectar, construir, innovar y administrar equipos y sistemas mecatrónicos en el sector social y productivo; así como integrar, operar y mantenerlos, con un compromiso ético y de calidad en un marco de desarrollo sustentable.

Perfil del egresado

- Ejercer su profesión, dentro de un marco legal, teniendo un alto sentido de responsabilidad social, con apego a las normas nacionales e internacionales.
- Integrar, instalar, construir, optimizar, operar, controlar, mantener, administrar y/o automatizar sistemas mecánicos utilizando tecnologías eléctricas, electrónicas y herramientas computacionales.



Mapa curricular GAST-2010-215

Primer semestre		Créditos	Segundo semestre		Créditos	Tercer semestre		Créditos
Microbiología de los Alimentos	5	Higiene en el Manejo de Alimentos	4	Química y Conservación de los Alimentos	5	Cocina y Manejo de Alimentos	5	
Física en Gastronomía	4	Bebidas	4	Cocina Mexicana	4	Cocina Mexicana	4	
Introducción a la Gastronomía	4	Cultura y Patrimonio Gastronómico	6	Nacional e Internacional	5	Probabilidad y Estadística	4	
Fundamentos de la Investigación	4	Bases Culinarias	6	Gestión del Capital Humano	6	Gestión del Capital Humano	6	
Matemáticas para Gastronomía	4	Mercaderotecnia	5	Fundamentos de Turismo	4	Fundamentos de Turismo	4	
Software para Aplicación Ejecutiva	5	Fundamentos de Gestión Empresarial	4	Taller de Ética	4			

Cuarto semestre		Créditos	Quinto semestre		Créditos	Sexto semestre		Créditos
Tecnología de Frutas, Hortalizas y Verduras	6	Marco Legal de las Organizaciones	4	Taller de Investigación I	4	Esencia Técnica Nacional	4	
Enología y Viticultura	4	Introducción a la Propiedad	6	Desarrollo Sustentable	5	Desarrollo Sustentable	5	
Panadería	6	Investigación de Operaciones	6	Cocina Internacional I	6	Cocina Internacional I	6	
Economía Empresarial	5	Calidad Aplicada a la Gestión	5	Gestión Estratégica	5	Gestión Estratégica	5	
Finanzas de las Organizaciones	5	Emprendimiento	5	Barqueros	4	Barqueros	4	
El Emprendedor y la Innovación	5	Procedimientos de Seguridad	3	Dirección de Establecimientos de Alimentos y Bebidas	4	Dirección de Establecimientos de Alimentos y Bebidas	4	

Séptimo semestre		Créditos	Octavo semestre		Créditos	Noveno semestre		Créditos
Taller de Investigación II	4	Formación y Evaluación de Proyectos	5	Residencias Profesionales	10	Residencias Profesionales	10	
Nutrición y Dietética	4	Cocina Experimental	4	Actividades Complementarias	5	Actividades Complementarias	5	
Cocina Internacional II	6	Arte Cultura Culinario del Caribe	4					
Ética Técnica (Internacional)	4	Arte Cultura Culinario del Occidente	4					
Arte Cultura Preservacionista	4	Arte Cultura Culinario del Sureste	4					
Arte Culinario de Nueva España	4	Servicio Social						
Arte Culinario de Nueva España	4							









