

## Tercera jornada de desarrollo comunitario Con información del Departamento de Actividades Culturales y Deportivas

En el marco del programa "Educación Sostenible: Hacer las Paces con la Madre Tierra" por parte de la extracurricular de Desarrollo Comunitario en coordinación con la Presidencia Auxiliar de Santa Ana Xalmimilulco, se realizó la limpieza del Boulevard Xochiac, con acciones de recolección de basura, así como jardinería; también se trabajó en la Unidad Deportiva de la comunidad. Se contó con la participación de 56 estudiantes de las diversas carreras de esta casa de estudios.



Foto: Departamento de Prensa y Difusión

Da clic en cada ícono y síguenos en:



Departamento de Prensa y Difusión

[www.uth.edu.mx](http://www.uth.edu.mx)



Camino Real a San Mateo s/n, Santa Ana Xalmimilulco, Huejotzingo, Puebla, México 74169 ☎ (227) 2 75 9300

## Examen de grado de Tae Kwon Do

### Con información del Departamento de Actividades Culturales y Deportivas

Se llevó a cabo el examen de grado para cintas de Tae Kwon Do bajo la coordinación del Profr. Mario Mejía Larrainzar, de esta manera, los estudiantes inscritos en este taller pudieron acceder a un grado más en este arte marcial.

Los profesores encargados de realizar la evaluación fueron: Mtro. Álvaro Flores Sánchez, cinta negra 8º. Dan; Mtro. Epifanio Ramos Castillo, cinta negra 4º. Dan y la Mtra. Yatzareth García Cinta Negra 3er. Dan, de la "Academia Tradicional de Tae Kwon Do" de San Martín Texmelucan.

Los aprendientes de esta manera se preparan para obtener el grado y poder formar parte del selectivo universitario en eventos regionales y nacionales de tae kwon do.



Foto: Departamento de Actividades Culturales y Deportivas

Da clic en cada ícono y síguenos en:



## Departamento de Prensa y Difusión

[www.uth.edu.mx](http://www.uth.edu.mx)



Camino Real a San Mateo s/n, Santa Ana Xalmimilulco, Huejotzingo, Puebla, México 74169 ☎ (227) 2 75 9300

## Encuentro Virtual de Egresados de la Universidad Tecnológica de Huejotzingo 2022

### Con información del Departamento de Desempeño de Egresados

Se llevó a cabo el "Encuentro Virtual de Egresados de la Universidad Tecnológica de Huejotzingo 2022", con la asistencia de egresados y egresadas de esta casa de estudios, quienes a través de las tecnologías de la información y comunicación interactuaron con empresarios y personal de Vinculación. En esta edición, se tuvo la oportunidad de recibir dos conferencias magistrales: "Innovación empresarial desde la óptica del derecho intelectual" del Lic. Noé Canché Rodríguez, CEO Despacho de Marcas, Patentes, Derechos de Autor y Franquicias, así como "La adaptación necesaria para las empresas", del Ing. Luis Roberto Márquez, CEO de Hub2i; además de interactuar mediante una dinámica virtual y se finalizó con una rifa entre los egresados y egresadas asistentes, en la que se otorgaron diversos souvenirs institucionales, un curso de capacitación gratuito por parte de la carrera de Procesos Alimentarios, así como productos de nuestros egresados emprendedores: Solert, Sidra San Francisco, Sidra Du Pommier y Los Sabores de San Mateo.

En un ambiente integrador, se logró que nuestros egresados y egresadas vivieran, compartieran y se reencontraran. Finalmente, se otorgó información sobre las vacantes de nuestra bolsa de trabajo y cursos de educación continua.

Se mantienen las acciones institucionales para impulsar el proceso de empleabilidad de nuestros egresados y egresadas, así como su sentido de pertenencia.



Foto: Departamento de Desempeño de Egresados

Da clic en cada ícono y síguenos en:



Departamento de Prensa y Difusión



Camino Real a San Mateo s/n, Santa Ana Xalmimilulco, Huejotzingo, Puebla, México 74169 ☎ (227) 2 75 9300

## **II Ciclo de Conferencias sobre Inocuidad, Sanidad y Regulación en la Industria y Servicios de Alimentación 2022**

### **Con información de la Carrera de Procesos Alimentarios**

La carrera de Procesos Alimentarios en colaboración con la Secretaría de Vinculación y el grupo de investigación de Seguridad Alimentaria que participa en el Cuerpo Académico ALIMECA (UTHUE-CA-21), realizaron el Ciclo de Conferencias Sobre Inocuidad, Sanidad y Regulación en la Industria Alimentaria y Servicios de Alimentación, en beneficio de estudiantes de ingeniería de 7mo y 10mo cuatrimestre, egresados y docentes de la Ingeniería en Procesos Alimentarios. En este ciclo de conferencias se registraron 84 participantes (estudiantes y egresados), además de 7 docentes del programa educativo.

A los estudiantes, egresados, docentes que registren el 100 % de su participación se les proporcionará en la segunda semana de enero, una constancia por su participación en temáticas de actualización en "tópicos selectos sobre inocuidad, sanidad y regulación en la industria alimentaria" por un total de 10 horas.

Esta iniciativa surge como parte de la oportunidad observada en el seguimiento de egresados que menciona que es necesario "aplicar normas de calidad e inocuidad alimentaria" para fortalecer el perfil del egresado.



Foto: Carrera de Procesos Alimentarios

Da clic en cada ícono y síguenos en:



Departamento de Prensa y Difusión



Camino Real a San Mateo s/n, Santa Ana Xalmimilulco, Huejotzingo, Puebla, México 74169 ☎ (227) 2 75 9300

## Curso en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

### Con información de la Carrera de Procesos Alimentarios

La carrera de Procesos Alimentarios en colaboración con la Secretaría de Vinculación y el grupo de investigación de Seguridad Alimentaria que participa en el Cuerpo Académico ALIMECA (UTHUE-CA-21), en el periodo Septiembre - Diciembre ofertaron la capacitación en metodología HACCP como curso extracurricular a estudiantes de ingeniería de 10mo cuatrimestre de la Ingeniería en Procesos Alimentarios.

Esta iniciativa surge como parte de la oportunidad observada en el seguimiento de egresados que menciona que es necesario “aplicar normas de calidad e inocuidad alimentaria” para fortalecer el perfil del egresado. Además de preparar a los estudiantes para que de forma voluntaria puedan presentar el examen externo para lograr la certificación de la International HACCP Alliance y con esto generar un valor agregado para ser más competitivos en el mercado laboral, contar con esta importante certificación de inocuidad alimentaria.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE HUEJOTZINGO  
Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de Puebla  
CARRERA DE PROCESOS ALIMENTARIOS



## CURSO “METODOLOGÍA PARA ELABORAR UN PLAN HACCP DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO”

Foto: Carrera de Procesos Alimentarios

Da clic en cada ícono y síguenos en:



Departamento de Prensa y Difusión



Camino Real a San Mateo s/n, Santa Ana Xalmimilulco, Huejotzingo, Puebla, México 74169 ☎ (227) 2 75 9300