



Universidad Autónoma
de Baja California Sur

estino"

UABCS

CATÁLOGO DE SERVICIOS INSTITUCIONALES

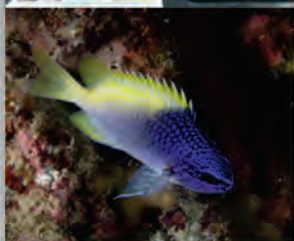
¿QUÉ ES LA UNIVERSIDAD?

La UABCS es un organismo público, autónomo por mandato constitucional, con personalidad jurídica y patrimonio propio, que ha asumido como propósito central formar profesionistas competentes, social y ambientalmente responsables, a través de programas de docencia, investigación, difusión cultural y vinculación, reconocidos por su alta calidad; así como generar, aplicar, divulgar y transferir conocimiento científico, tecnológico y humanístico de vanguardia que contribuya al desarrollo sustentable del estado y el país.

Fue creada a raíz de la iniciativa de la ley que envió al H. Congreso del Estado, el 26 de diciembre de 1975 el Lic. Ángel César Mendoza Arámburo, Primer Gobernador Constitucional de la Entidad. El 15 de Marzo de 1976 la UABCS inició su actividad académica ubicándose de manera provisional en la Escuela Primaria Federal "18 de marzo" con un primer semestre o tronco común interdivisional, integrado por cuatro grupos con un total de 220 alumnos y cuatro maestros.

Hoy la UABCS tiene cobertura estatal a través de la Red Universitaria de Servicios con unidades académicas en cada municipio de Baja California Sur; es líder en la cobertura de estudios superiores en BCS con más de 5000 alumnos matriculados (2016), su oferta educativa es la más amplia en programas de licenciatura y posgrado que en su mayoría cuentan con reconocimiento de calidad por organismos externos. Es reconocida socialmente por generar y aplicar conocimiento en temáticas pertinentes en el contexto mundial y útiles como soporte para el desarrollo de la entidad y del País. Complementa lo anterior con la extensión de la cultura articulada y vinculada con los sectores económicos.

El principal activo institucional es su capital humano, altamente habilitado y competente en el desarrollo de sus funciones. Este incluye investigadores reconocidos por el Sistema Nacional de Investigadores (SNI) y el Programa de Desarrollo del Profesorado (PRODEP), que trabajan de forma transdisciplinaria en la construcción de respuestas que plantea el desarrollo sustentable en grupos de investigación y redes.



Sustentados en los resultados logrados en cuarenta años de trayectoria y alto compromiso social la UABCS es reconocida como la Máxima casa de estudios Superiores de Baja California Sur.

FUNCIONES SUSTANTIVAS

De acuerdo con su Ley Orgánica el objeto de la UABCS se basa en el desarrollo de cuatro funciones sustantivas:

01

DOCENCIA

Impartir educación superior de calidad para formar individuos cuya preparación profesional corresponda a las necesidades de la sociedad

02

INVESTIGACIÓN

Fomentar y realizar actividades de investigación científica, humanística y tecnológica, enfocada fundamentalmente en la atención de los problemas regionales, nacionales e internacionales

03

DIFUSIÓN Y EXTENSIÓN DE LA CULTURA

Difundir y hacer partícipe de los beneficios de la cultura a todos los miembros de la comunidad

04

VINCULACIÓN

Promover la vinculación estratégica con los diferentes sectores de la sociedad, para dar pertinencia al quehacer institucional.



La propuesta de servicios se dirige en dos grandes vertientes de atención:

EDUCATIVA

INVESTIGATIVA

Cada servicio es impartido por especialistas en constante actualización.

01

DOCENCIA

Todos los programas son sometidos a procesos externos de evaluación de calidad, como resultado más del 80% de los programas educativos de nivel licenciatura se encuentran acreditados por CIEES y/o COPAES, mientras que en el nivel de posgrado más del 60% de los programas se encuentran inscritos al Programa Nacional de Posgrados de Calidad del CONACyT.

02

INVESTIGACIÓN

Los servicios profesionales y especializados de la UABCS atienden la demanda de diversos sectores que requieren la búsqueda y propuesta de soluciones inmediatas, innovadoras, rentables y técnicamente sólidas con resultados medibles a corto, mediano y largo plazo.

Nuestros servicios promueven el desarrollo de trabajos de innovación social, tecnológica y ambiental, generando nuevos modelos de integración, producción y conservación que requiere la sociedad.

De esta manera, la UABCS es un eje para la articulación de instituciones, empresas, grupos e individuos para la generación de soluciones mediante la aplicación creativa del conocimiento.

Todo esto se logra bajo un enfoque de interacciones multidisciplinarias para obtener los mejores resultados con el fin de satisfacer las necesidades de nuestros clientes. La propuesta de servicios se dirige en dos grandes vertientes de atención: la educativa y la investigativa.

03

SERVICIOS EDUCATIVOS

Conscientes de las necesidades actuales de la sociedad y el desafío que entrañan para la educación, tenemos soluciones para los docentes e instituciones educativas en servicios avanzados de evaluación para alumnos, docentes y centros educativos, asesoramiento pedagógico, organización de encuentros con especialistas en el ámbito educativo, con el fin de crear espacios de reflexión sobre temas que exigen debate y nuevas propuestas.



SERVICIOS DE INVESTIGACIÓN

Nuestro entorno natural requiere ser evaluado de manera constante ante las necesidades de su aprovechamiento humano, pero debe regularse de manera sostenible. En este sentido, los servicios que proporcionamos para tal fin son: Planeación y ordenamiento territorial, monitoreo biológico, detección de indicadores ambientales, evaluación de impactos naturales y antropogénicos, consultoría ambiental, desarrollo de manifestaciones de impacto ambiental, estudios socio-culturales y de valoración económica ambiental. Estos servicios se realizan con trabajo en campo y análisis de los datos en los laboratorios de la Universidad (ver catálogo).

AMBIENTAL

PRODUCCIÓN SUSTENTABLE

En esta rama se ofrecen servicios de producción agropecuaria, pesquera y acuícola marina que buscan el aprovechamiento sustentable de los recursos bióticos, tecnológicos y económicos; que permitan la sustentabilidad global del proyecto así como la procuración de un ambiente sano, fusión de elementos para lograr la seguridad alimentaria de nuestro país. Para ello se cuenta con las unidades experimentales de producción marina, campo agrícola y posta zootécnica.

Todos los recursos deben utilizarse bajo criterios de sustentabilidad. Hoy día la integración del uso de energías alternas al uso de combustibles fósiles es esencial para mejorar nuestro desarrollo humano y retribuir a la conservación del ambiente. Es por ello que nuestra investigación y oferta de servicios se enfoca al ahorro del consumo energético mediante la determinación de eficiencia energética, determinación de propiedades termo-físicas de materiales alternativos en el ramo de la construcción, simulación de edificaciones y sistemas energéticos; consultoría de opciones de uso energías renovables. Así mismo, se busca la eficiencia del aprovechamiento de los recursos hídricos para los diversos usos de la población y la industria, de tal manera que se promueve y protege la salud humana, la alimentación y la agricultura, aprovechamiento de energía hidroeléctrica y la conservación de los cuerpos de agua y su ambiente.

APROVECHAMIENTO DE RECURSOS NATURALES, AGUA Y ENERGÍAS LIMPIAS

INNOVACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO

En todos los proyectos se ofrece integración de innovación con ingeniería como apoyo a la resolución del proyecto. Por lo tanto se ofrecen soluciones de diseño e implementación de equipos, sistemas de monitoreo, creación de software y prototipos, los cuales aportan beneficios sociales, medioambientales y económicos.



04

EXTENSIÓN Y DIFUSIÓN DE LA CULTURA

A través de esta función sustantiva la UABCS se articula con diversos sectores sociales contribuyendo al desarrollo cultural de la comunidad, mediante la difusión y animación de la cultura, actividades deportivas, divulgación de la ciencia y la producción editorial.

Resultando una función clave para la producción y reproducción del patrimonio cultural universitario y de la humanidad, a través de la Dirección de Difusión Cultural y Extensión Universitaria se ofrecen los servicios de producción y realización de audio y video, estudios fotográficos, talleres artístico-culturales, presentaciones artísticas con grupos representativos, asesorías y capacitación en el ámbito artístico-cultural.



05

VINCULACIÓN

Desarrolla la cultura de articulación, inclusión y responsabilidad social, para elevar la participación institucional en actividades de desarrollo social y económico de las comunidades locales y del país. La experiencia promueve un efecto de realimentación transversal en la otras funciones sustantivas de la UABCS, promoviendo mejora continua y pertinencia. Detecta nichos de oportunidad y orienta la oferta de productos y servicios institucionales en apoyo al desarrollo sustentable local, estatal y nacional.

POSGRADOS

Ciencias Marinas y Costeras
Ciencias Sociales: Desarrollo Sustentable y Global
Administración Estratégica

06

INFRAESTRUCTURA

La UABCS mantiene una infraestructura física educativa adecuada con presencia en las principales ciudades del Estado: el Campus Principal en la ciudad de La Paz y extensiones académicas en Cabo San Lucas, Ciudad Insurgentes, Loreto y Guerrero Negro, además cuenta con la unidad académica en Pichilingue ubicada a un costado del puerto de altura de la ciudad de La Paz, en ella se concentran laboratorios de docencia e investigación para diversos programas educativos. La infraestructura de la Red Universitaria representa una notable fortaleza destacan sus:

- a) Auditorios
- b) Centros de idiomas
- c) Macrocentro y centros de cómputo
- d) Poliforo Cultural Universitario
- e) Laboratorios de Docencia e Investigación
- f) Bibliotecas

Incluida la biblioteca central Dr. Rubén Cardoza Macías, que cuenta con el mayor acervo bibliohemerográfico en Baja California Sur.



Catálogo de Servicios Institucionales

OPCIÓN
01

Área de Conocimiento de Ciencias del Mar y de la Tierra

1 Laboratorio de sistemas arrecifales

- ▶ Análisis ecológico y espacial de sistemas coralinos.
- ▶ Análisis taxonómicos de especies arrecifales.

2 Laboratorio de ecología molecular y genética aplicada a la conservación

- ▶ Extracción de ADN de muestras poco comunes (p. ej. material sub-fósil, huesos, plumas, pelos, escamas, escalas, mudas de piel, heces, tierra y agua).
- ▶ Soporte para protocolos de PCR y solución de problemas.
- ▶ Desarrollo de bd microsátélites y optimización.
- ▶ Análisis de estructura poblacional y pedigrí basado en microsátélites.
- ▶ Análisis bioinformáticos de datos genómicos y metagenómicos.
- ▶ Análisis de datos secuencias de ADN para reconstrucción filogenética y demográfica.

3 Laboratorio de histogenética y fisiología vegetal acuática

- ▶ Procesamiento para análisis anatómico y molecular de plantas marinas.
- ▶ Experimentos ecofisiológicos con plantas marinas.

4 Laboratorio de ecología de sistemas costeros

- ▶ Desarrollo de bases de datos sobre el sistema así como visitas tanto de superficie.
- ▶ Aplicación de modelos matemáticos que permitan entender o proponer el funcionamiento aparente de la zona de estudio.

5 Laboratorio de mamíferos marinos

- ▶ Proporcionar asesorías a los distintos sectores (públicos y privados), en lo referente al diseño e implementación de estrategias para la conservación y la toma de decisiones encaminadas a lograr un uso sustentable de los mamíferos marinos y sus ecosistemas.
- ▶ Diseño y ejecución de actividades con trabajo en campo como son navegaciones, muestreo acústico, toma de muestras para análisis genéticos, entre otros.

6 Laboratorio de energía

- ▶ Determinación de propiedades termo-físicas de materiales alternativos en el ramo de la construcción.
- ▶ Determinación de eficiencia de equipos acondicionadores de aires convencionales y solares.
- ▶ Simulación de edificaciones y sistemas energéticos, así como desarrollo de sistemas constructivos pasivos.

1

Laboratorio de farmacognosia

- ▶ Diseño y síntesis orgánica de compuestos químicos.
- ▶ Extracción líquido/sólido, líquido/líquido, para obtener compuestos químicos a partir de fuentes naturales.
- ▶ Cromatografía en capa fina y en columna, para la separación e identificación de los compuestos extraídos.

2

Laboratorio de ciencia y tecnología de alimentos

- ▶ Elaboración de productos lácteos como yogurt, quesos, etc.
- ▶ Elaboración de productos cárnicos: jamón, chorizo, embutidos.
- ▶ Elaboración conservas de origen vegetal como mermeladas, almibares, ates, encurtidos, etc.

3

Laboratorio de manejo integrado de plantas

- ▶ Identificación de insectos, ácaros y malas hierbas.
- ▶ Determinación de efectividad de productos para el control de organismos dañinos.
- ▶ Diagnóstico de Problemas sanitarios
- ▶ Recomendaciones para un manejo integrado de las poblaciones dañinas.
- ▶ Asesorías sobre riesgos y uso adecuado de los agroquímicos para la producción agropecuaria.

4

Laboratorio de análisis de suelo y agua para fines agrícolas

- ▶ Análisis físico, químico y de fertilidad de suelos.
- ▶ Análisis de conductividad, PH, contenido de aniones (carbonatos solubles, bicarbonatos, cloruros, sulfatos) y cationes (calcio, magnesio, potasio) en agua.

5

Laboratorio de sanidad animal

- ▶ Diagnóstico de las enfermedades de animales domésticos.
- ▶ Estudios sobre temáticas relacionadas con el aprovechamiento de los recursos marinos y costeros en la alimentación, la salud y el bienestar de los animales domésticos y humanos.

6

Laboratorio de morfofisiología animal

- ▶ Necropsias

01

Desarrollo de Habilidades Directivas y Capital Humano

Conocer las herramientas en el campo del ámbito directivo, reconocer los tipos de liderazgo y sus aplicaciones, desarrollar estrategias, modelos, conductas en el comportamiento organizacional para los gerentes, jefes de área y supervisores .

80 HORAS

El Arte de dar un Servicio Al Cliente

Brindar las herramientas adecuadas sobre la prestación de servicio, se aplicará usando la estrategia de la proxemia y el estudio de la proxémica para comprender de forma eficaz el arte de dar un servicio y conducir al prestador a ser certero en su prestación del servicio ante cualquier tipo de cliente.

80 HORAS

02

03

Gestión Empresarial Para El Desarrollo De Negocios De B.C.S

Preparar el capital humano necesario para el desarrollo de este tipo de actividad en la región.

120 HORAS

Finanzas Para No Financieros

Aprender los conceptos financieros más relevantes en el ambiente de los negocios y apropiarse de las herramientas que permitan su aplicación en el entorno de trabajo. Así como actualizar y consolidar los conocimientos y experiencia de los participantes en esta área.

80 HORAS

04

05

Diseño E Implementación De Políticas Públicas Locales

Proporcionar capacitación en el diseño, implementación y evaluación de políticas públicas locales, con la finalidad de lograr una mejor gestión local.

120 HORAS

Marketing y Gestión Estratégica de Negocios

Este diplomado permite al participante actualizarse en el área de marketing y gestión estratégica de negocios, con la finalidad de mejorar sus prácticas empresariales, crear y fortalecer la ventaja competitiva de la empresa.

80 HORAS

06

07

Alta Dirección

Permite al participante actualizarse en el área administrativa y gestión estratégica, con la finalidad de mejorar su desarrollo organizacional, atención al cliente, crear y fortalecer la ventaja competitiva de las organizaciones.

80 HORAS

Formación de Guías de Turistas Generales Nom 08-Tur-2002

08

Facilitar los conocimientos teórico - prácticos a un guía general, para que proporcione al turista nacional o extranjero, orientación e información profesional sobre el patrimonio turístico, cultural y de atractivos relacionados con el turismo en México, así como servicios de asistencia en general. Ello basado en las temáticas proporcionadas por la Secretaría de Turismo y mediante metodologías propuestas por la Universidad.

80 HORAS

09

Mejores Prácticas Para La Gestión Pública

Este diplomado permite al participante actualizarse en el área administrativa y gestión estratégica, con la finalidad de mejorar sus prácticas organizacionales, atención al cliente interno y externo, crear y fortalecer la ventaja competitiva.

120 HORAS

Relaciones Públicas, Redes Sociales y Manejo de Situaciones de Crisis (War-Room)

10

Dirigido a profesionales de marketing, comunicadores, y en general a todo aquel que trabaja o esta involucrado con la promoción de la imagen de la empresa, sus programas de comunicación y la prevención y solución de situaciones de crisis. Encontrar la manera de lograr un profundo entendimiento de la disciplina de comunicación que robustece la imagen de una empresa: las relaciones públicas. Además concertara mejor sus conocimientos del uso de redes sociales como agente de promoción de la reputación, así como participar en un auténtico cuartel de guerra de crisis.

120 HORAS

11

Fotografía digital

Aprende el uso y manejo de la cámara digital, sus componentes más importantes, así como funciones de balance de blancos, enfoque, correcta medición de la luz y los otros formatos digitales más comunes utilizados en fotografía.

120 HORAS

Edición y Postproducción de Video

12

La suite de Adobe CS6 es la plataforma con mayor prestigio en la edición de video y generación de gráficos en movimiento, por su interface intuitiva aplicable a los medios audiovisuales, utilizando Adobe Premiere Pro, After Effect, Audition y Adobe Encore. Los integrantes aplicarán los procesos de post producción desarrollando habilidades de la post producción profesional: Edición de video, generado intros y efectos especiales, corrección de color, corrección y diseño de audio, creando DVD y exportando a diversos formatos de video.

160 HORAS

1

SISTEMA INTENSIVO

Clases de dos horas diarias de lunes a jueves u ocho horas alternadas a la semana y una duración de dos meses para cada nivel.

2

SISTEMA SEMESTRAL

Clases de cuatro horas los días sábado (9:00 am a 1:00 pm) o cuatro horas alternadas a la semana y una duración de seis meses para cada nivel.

3

SISTEMA DE ASESORÍAS
(ABIERTO)

En este sistema el alumno puede asistir a sus asesorías de siete de la mañana hasta las siete de la tarde en el horario que mejor se le ajuste dependiendo de su carga diaria de trabajo para avanzar en el aprendizaje de los idiomas disponibles en el Centro.

4

SISTEMA VERANO

Se ofrecen cursos de verano durante el mes de julio donde los alumnos asisten a clases cuatro horas diarias de lunes a viernes durante 3 semanas para cumplir con un nivel de estudios. Con duración de 6 meses.

IDIOMAS

Inglés
(10 niveles)

Idiomas
de 5 niveles:

Francés

Alemán

Japonés

Ruso

Árabe

Latín

Italiano

Español

ESPECIALIZACIONES QUE IMPARTE EL DEPARTAMENTO DE LENGUAS EXTRANJERAS (DELE)

Diplomados de especialización.

Estos programas están enfocados a maximizar el desarrollo profesional en el área de idiomas. Actualmente contamos con 5 diplomados y diversos talleres disponibles:

01

OPCIÓN



Cursos de idiomas para fines laborales.

Estos cursos están diseñados para atender a necesidades específicas dentro de los diferentes sectores laborales. Su duración depende de los objetivos que se busquen alcanzar por la institución solicitante.

02

OPCIÓN



Diplomado FCE.

Está orientado a quienes desean presentar su examen de certificación "First certificate in English" que acredita un nivel intermedio de dominio del idioma inglés.

03

OPCIÓN



Diplomado CAE

Está orientado a quienes desean presentar su examen de certificación "Certificate in Advanced English" que acredita un nivel avanzado de dominio del idioma inglés.

ESPECIALIZACIONES QUE IMPARTE EL DEPARTAMENTO DE LENGUAS EXTRANJERAS (DELE)

04

OPCIÓN



Diplomado DELF B2

Está orientado a quienes desean presentar su examen de certificación "Diplôme d'études en langue française" que acredita un nivel intermedio de dominio del idioma francés.

05

OPCIÓN



Diplomado Aptis

Está orientado a quienes presentarán su examen "Aptis" que incluye la Certificación Nacional de Nivel de Idioma (CENNI) avalada por la SEP como muestra del dominio de un idioma.

06

OPCIÓN



Talleres

Conscientes de la necesidad de la profesionalización de los alumnos universitarios y del desarrollo profesional continuo de personal docente de la universidad y demás instituciones educativas, ofrecemos también diversos talleres para el desarrollo de las habilidades comunicativas y académicas necesarias en los diversos idiomas que ofertamos.

CERTIFICACIONES

La Universidad, realiza nueve tipos de certificaciones internacionales:

1. Diplôme d'études en langue française en français (DELF)
2. Diplôme approfondi de langue française (DALF)
3. Test Of English as a Foreign Language (TOEFL)
4. Teaching Knowledge Test (TKT)
5. Key English Test/Preliminary English Test (KET/PET)
6. First Certificate in English (FCE)
7. Certificate in Advanced English (CAE)
8. Certificate of Proficiency in English (CPE)
9. International English Language Testing System (IELTS)

Así también, la UABCS es sede del resto de las certificaciones por parte de la Universidad de Cambridge. A su vez, a partir de reuniones de trabajo con representantes de la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado rediseñamos el examen de guía de turistas, de manera que éste incluya vocabulario necesario para el turismo regional. Por último, como resultado de un trabajo conjunto con representantes del programa PNIEB-SEP, diseñamos un examen especial para los aspirantes a ser profesores de lengua inglesa.

1

**IMAGEN EMPRESARIAL
Y SERVICIO AL CLIENTE**

Integración y colaboración en equipos de trabajo con base en la identificación de la empresa y su importancia en el trabajo que permita comprender y detectar oportunidades de comportamientos, para mejora de clima organizacional.
Promoción de la importancia del lenguaje en los equipos de trabajo.

20 HORAS

2

**NEGOCIO PARA EL RECURSO HUMANO, NEGOCIACIÓN
Y VENTAJAS: VISIÓN DE ADENTRO HACIA FUERA**

Gestión de la administración del personal con base en la motivación.
Comprender y detectar áreas de formación en el desarrollo organizacional de la empresa para un mejor desarrollo y formación empresarial
Comprender las principales formas de emprender negocios y con base en las satisfacción del cliente
Reingeniería de procesos en el servicio al cliente. Tiempo de despacho, trato al cliente y ambiente
Diseño de espacio con marketing sensorial.

20 HORAS

3

**MOTIVACIÓN Y LIDERAZGO
EN LA EMPRESA**

Formación del personal con la finalidad de identificar los tipos de liderazgo a ejercer, identificación de necesidades y desarrollo de auto liderazgo en el trabajador.
Identificación de conflictos y creación de métodos para la resolución de conflictos.

10 HORAS

4

MARKETING POLITICO

Conocerá la herramientas y bases para la proyección política, defensa del partido, imagen y logo, imagen del candidato y el lenguaje adecuado para motivar a las audiencias. Se analizará los cuadrantes, fortalezas y debilidades del candidato.

20 HORAS

5

ACTITUD DE SERVICIO

Instruir al prestador de servicios para moldear su comportamiento ante el usuario que demanda atención y seguimiento, comprenderá los diversos tipos de clientes, la forma de abordarlos y el concepto de pérdida por el mal servicio

20 HORAS

6

**CALIDAD EN EL SERVICIO
EMPRESARIAL**

La empresa tomará consciencia de cómo ofrecer, depurar, atender y brindar el servicio destinado a un mercado meta, profundizará en los tipos de servicios, los derechos y obligaciones al concebir la prestación y su defensa de la identidad de la empresa.

20 HORAS

7

**MARKETING PARA
MICROEMPRESAS**

Se ilustran técnicas básicas para implementar en la empresa con la finalidad de lograr posicionarse, estar presentes en la mente del consumidor y mantener su presencia en el mercado de su interés.

20 HORAS

8

**APLICACIÓN DE
LAS 5'S Y 9'S**

Las técnicas japonesas se describen para tener una aplicación directa en las áreas laborales, con la finalidad de lograr un equilibrio en las relaciones, ambientes organizacionales y vincularse con el orden.

20 HORAS

9

MANEJO Y COORDINACIÓN DE LA PUBLICIDAD, DISEÑO Y MERCADOTECNIA PARA EMPRESAS LOCALES

Se brindan técnicas vinculadas al tipo de mercado local, se muestra y describe paso a paso la importancia de la publicidad en los ambientes empresariales atendiendo de forma paralela la aplicación del diseño y estrategias de mercadotecnia.

20 HORAS

10

COMPORTAMIENTO E IDENTIDAD CORPORATIVA EMPRESARIAL

Se comprenderá la importancia de vincular una identidad empresarial, unificando su actividad con el manejo de su imagen corporativa, enfatizar en la empresa el uso correcto para incentivar comportamientos que coadyuven a la respuesta positiva del cliente como de los colaboradores.

20 HORAS

11

BRANDING, TRATAMIENTO DE SU MARCA

Brindar las herramientas básicas para desarrollar una marca sólida y eficaz para posicionarse en la mente del consumidor. Al respetar la conformación de la imagen podrá apegarse al uso del branding y fomentar aspectos positivos sobre el producto o servicio.

12

MARKETING TURÍSTICO

Se dará a conocer los tipos de turistas, las tendencias actuales en el ámbito turístico y las estrategias para cumplir los deseos, demandas y necesidades que requiere el campo. Aprenderá a diseñar estrategias acorde a las nuevas tendencias.

20 HORAS

13

LA PLANEACIÓN PROSPECTIVA EMPRESARIAL

Destacar la planeación dentro del proceso administrativo y distinguir la administración operativa de la estrategia. Identificar y definir la ventaja competitiva como un elemento central en el diseño de una estrategia organizacional. Producir un plan organizacional aplicado a un caso concreto.

20 HORAS

14

TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN EN LA EMPRESA

Dar a conocer y aplicar los conceptos para lograr una negociación internacional satisfactoria.

15

LA FORMACIÓN DE REDES Y TRABAJO EN EQUIPO

Capacitar en la importancia del diseño y formación de redes para el trabajo en Campo. Fortalecer las redes que permitan el desarrollo de actividades que deriven en incremento del bienestar de la organización.

20 HORAS

16

LA TOMA DE DECISIONES EN LA EMPRESA

Reconocer la importancia de la relación entre el trabajo de dirección y la toma de decisiones. Conocer cómo se lleva a cabo el proceso de la toma de decisiones. Comprender y aplicar las técnicas y herramientas mecánicas básicas en la toma de decisiones.

20 HORAS

17

DESARROLLO DE HABILIDADES DIRECTIVAS

El principal objetivo del curso "Desarrollo de Habilidades Directivas" es dirigir a la organización por medio del ejercicio de un liderazgo de valores que promueva la lealtad y el desarrollo del talento humano, así como la filosofía de servicio al cliente y la innovación, con el fin de responder a las demandas de un entorno caracterizado por el cambio y la inestabilidad.

18

INVESTIGACIÓN DE MERCADOS APLICADA

Conocer, comprender y aplicar la metodología que se requiere para la implementación en la investigación de mercados en las empresas así como las alternativas de investigación que pueden ser utilizadas en proyectos de negocios hacia mercados altamente competitivos.

20 HORAS

19

MERCADOTECNIA DE SERVICIOS

El principal objetivo del curso "Mercadotecnia de Servicios" es concientizar a la administración de la empresa (Pública o Privada) sobre la importancia mayúscula con que cuentan los clientes (tanto externos como internos) en las utilidades y beneficios de las organizaciones.

20 HORAS

20

REDES DE DATOS Y CABLEADO ESTRUCTURADO

Contar con los conocimientos básicos para la instalación y gestión de redes de datos. Instruir a los participantes de manera teórica y sobre todo práctica en las tecnologías y técnicas actuales para la comprensión del funcionamiento de las redes de datos. Instalar cableado estructurado, instalación de servicios y el análisis de tecnologías emergentes.

20 HORAS

21

SEGURIDAD INFORMÁTICA

Contar con los conocimientos y técnicas de protección básicas para la protección de información, así como la capacidad de percatarse de la importancia de la seguridad informática.

- Concientizar a los usuarios acerca de los peligros informáticos que corre la información y la importancia de mantenerla segura.
- Capacitar de manera práctica para que los usuarios apliquen buenos métodos de seguridad.

20 HORAS

22

INSTALACIÓN Y REPARACIÓN DE EQUIPOS DE CÓMPUTO

Contar con los conocimientos básicos para la instalación y reparación de equipos de cómputo, así como las capacidades de brindar soporte técnico tanto de software como de hardware.

- Instruir a los participantes de manera teórica y sobre todo práctica en la instalación y reparación de equipos de cómputo, todo a través de un enfoque práctico.

20 HORAS

23

PROGRAMACIÓN WEB, PHP-MYSQL NIVEL BÁSICO A AVANZADO

Contar con las habilidades y conocimientos necesarios para el diseño y desarrollo de aplicaciones dinámicas para Internet que permitan la manipulación de bases de datos y la interacción con usuarios.

40 HORAS

24

DESARROLLO DE SISTEMAS DE BASES DE DATOS

Conocer las características de las bases de datos para ser capaz de aplicarlas para modelar la información y poder manejarla eficientemente a través de un sistema manejador de base de datos.

40 HORAS

25

PROGRAMACIÓN DE APLICACIONES MÓVILES PARA IOS Y ANDROID

Contar con las habilidades y conocimientos necesarios para el diseño y desarrollo de aplicaciones complejas en iOS y Android.

40 HORAS

26

FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Definir la factibilidad y sustentabilidad de proyectos, mediante la integración de conocimientos de las áreas de producción, diseño, administración, mercadotecnia y finanzas; con el fin de emprender y desarrollar proyectos productivos.

40 HORAS

27

OFIMÁTICA

Proporcionar al participante una amplia formación en el uso de paquetes informáticos de oficina, orientada a tareas administrativas habituales de oficinas y empresas, capacitándolo para realizar tales trabajos mediante la computadora y aplicaciones ofimáticas con eficiencia y con el nivel de destreza que requiere la empresa actual.

Como valor agregado, el participante elaborará formatos básicos de un proyecto de unidad de negocios.

40 HORAS

28

ROBÓTICA

Identificar problemas complejos y formular soluciones basadas en la automatización y optimización de recursos mediante el conocimiento y técnicas de la Robótica

40 HORAS

29

DESARROLLO EMPRESARIAL

Valorar alternativas viables de negocio. Demostrar las ventajas competitivas de una idea de negocio. Explicar los medios de financiamiento de una empresa. Precisar los factores de éxito de un negocio. Justificar la viabilidad de la idea de negocio.

40 HORAS

30

PANADERÍA BÁSICA

OBJETIVO DEL CURSO

El alumno aprenderá a desarrollar las técnicas básicas de panificación, la identificación de productos y materia prima utilizable en este proceso, así como conocer los componentes básicos que constituyen la elaboración de pan y la realización de productos clásicos de la panadería internacional.

CONTENIDO GENÉRICO

- 1- Técnicas básicas para la panificación.
- 2- Identificación de los elementos de una panadería.
- 3- Identificación de la materia prima utilizable en el proceso de la panificación.
- 4- Características físicas, químicas y organolépticas de un pan.
- 5- Masas Levadas. (interacción de elementos biológicos) Masas Leudadas. (interacción de elementos químicos)

20 HORAS

31

PANADERÍA AVANZADA

OBJETIVO DEL CURSO

El alumno desarrollará técnicas de alto nivel culinario aplicadas a la elaboración de productos panificables, diversificará su conocimiento en el campo de la panadería, realizará preparaciones internacionales de alto nivel y dificultad y conocerá las técnicas más avanzadas para mejorar los procesos de panificación.

CONTENIDO GENÉRICO

- 1- Química del pan
- 2- Masas madres
- 3- Masas Semi-hojaldradas
- 4- Masas hojaldradas
- 5- Panadería internacional Materiales y técnicas contemporáneas para la panificación.

20 HORAS

32

COCINA SUDCALIFORNIANA CONTEMPORÁNEA

OBJETIVO DEL CURSO

El alumno reforzará su conocimiento cultural acerca del estado de Baja California Sur, realizando un recorrido gastronómico característico en cada uno de los municipios que componen al Estado, conociendo sus procesos culinarios, usos y costumbres para la preparación de sus platillos más representativos, aplicará técnicas novedosas de cocina a los platillos aprendidos para traerlos a la época moderna y darles un giro contemporáneo.

CONTENIDO GENÉRICO

- 1- Cocina del municipio de La Paz
- 2- Cocina del municipio de Los Cabos
- 3- Cocina del municipio de Comondú
- 4- Cocina del municipio de Loreto
- 5- Cocina del municipio de Mulegé
- 6- Aplicación de técnicas contemporáneas de cocina
- 7- Decoración y emplatado gourmet

15 HORAS

33

COCINA ARIDOAMERICANA**OBJETIVO DEL CURSO**

Facilitar al alumno las bases de la gastronomía mexicana, desarrollada al norte del país de México, aplicando métodos de cocción regionales y tradicionales de las entidades, permitiendo la construcción de una cocina regional contemporánea.

CONTENIDO GENÉRICO

- 1- Cocina Sudcaliforniana
- 2- Cocina NortCaliforniana
- 3- Cocina sonorense
- 4- Cocina Chihuahuense
- 5- Cocina Veracruzana
- 6- Cocina Sinaloense
- 7- Cocina de Nuevo León

20 HORAS

36

COCINA ORIENTAL**OBJETIVO DEL CURSO**

Conocer los procesos culinarios realizados en las culturas de oriente, identificar sus hábitos alimenticios, el uso de ingredientes y la diferenciación de sus métodos de cocción, contextualizar al alumno en la relación alimento-religión de los países de oriente así como la realización de los platillos más representativos de estos países.

CONTENIDO GENÉRICO

- 1- Gastronomía China
- 2- Gastronomía Japonesa
- 3- Gastronomía Koreana
- 4- Gastronomía Hindú
- 5- Gastronomía Tailandesa
- 6- Gastronomía Árabe

15 HORAS

34

COCINA MESOAMERICANA**OBJETIVO DEL CURSO**

Facilitar al alumno las bases de la gastronomía mexicana, desarrollada al centro de México, aplicando métodos de cocción regionales y tradicionales de las entidades, permitiendo la construcción de una cocina regional contemporánea.

CONTENIDO GENÉRICO

- 1- Cocina poblana
- 2- Cocina del estado de México
- 3- Cocina tlaxcalteca
- 4- Cocina guerrerense
- 5- Cocina oaxaqueña
- 6- Cocina yucateca
- 7- Cocina chiapaneca

20 HORAS

37

SALSAS MADRES**OBJETIVO DEL CURSO**

El alumno conocerá y dominará la preparación de las salsas madres y sus derivaciones a tres niveles, con el objeto de confeccionar platillos de cocina internacional, de igual forma conocerán el origen y constitución de las salsas mexicanas.

CONTENIDO GENÉRICO

- 1- Bechamel
 - 2- Veloute
 - 3- Española / Demiglace
 - 4- Pomodoro
 - 5- Holandesa
 - 6- Salsas Derivadas
 - 7- Evolución de Salsas en la Actualidad
- Salsas Mexicanas

20 HORAS

35

COCINA INTERNACIONAL**OBJETIVO DEL CURSO**

El alumno conocerá de manera básica, el aporte culinario de cada uno de los Países, así como la naturaleza de la cocina nativa y su evolución a la contemporánea.

CONTENIDO GENÉRICO

- 1- Gastronomía Italiana
- 2- Gastronomía Española
- 3- Gastronomía francesa
- 4- Gastronomía Griega
- 5- Gastronomía Estadounidense
- 6- Gastronomía Mexicana
- 7- Gastronomía Argentina

20 HORAS

38

PASTELERÍA BÁSICA**OBJETIVO DEL CURSO**

El alumno identificará los procesos básicos para la elaboración de un pastel, entenderá los procesos químicos que se realizan dentro de la preparación del mismo, así como desarrollará su creatividad e ingenio para aplicarlos en los procesos de decoración.

CONTENIDO GENÉRICO

- 1- Elementos básicos de la pastelería.
- 2- Materia Prima y equipo utilizable en la panadería.
- 3- Bizcochos bases.
- 4- Cremas bases.
- 5- Clasificación de los rellenos para un pastel. Coberturas, enmascaramientos y vestiduras para un pastel.

20 HORAS

39

TALLER DE INTELIGENCIA EMOCIONAL EN EL SERVICIO AL CLIENTE

Comprender y detectar oportunidades de comportamientos, para mejora de clima organizacional. Conocer las formas de conducta de colaboradores y personales, ante diferentes circunstancias. Aprender técnicas de negociación para convencer a los clientes y su satisfacción.

15 HORAS

40

TALLER DE IMAGEN VERBAL Y ORATORIA

Conocer y aplicar estrategias para dirigirse de forma hablada a las distintas audiencias objetivo, logrando comunicar de manera clara y convincente, y proyectando una excelente imagen verbal con base en los principios de la imagen pública.

20 HORAS

41

TALLER LIDERAZGO, GESTIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Formación de equipos de trabajos con metas claras. Comprender y detectar oportunidades de autonomía en trabajadores. Generación de ambiente de trabajo libre de estrés. Autoconocimiento y reacciones frente a conflictos. Lenguaje y motivación.

20 HORAS

42

TALLER PLAN DE VIDA Y EDUCACIÓN FINANCIERA

Construir un plan de vida que ayude a plantear desde un presente inmediato la satisfacción de necesidades sociales y financiera hacia un futuro; una jubilación y una vejez con seguridad económica, calidad de vida y participación activa en la familia y la sociedad.

20 HORAS

43

TALLER DE ELABORACIÓN DE PLANES DE NEGOCIOS

El participante elaborará un Plan de Negocios y lo presentará ante las instancias federales que correspondan, con la finalidad de poder acceder a recursos económicos para emprender un negocio.

40 HORAS

44

TALLER DE INTRODUCCIÓN A LA FOTOGRAFÍA

El objetivo principal es que las personas asistentes aprendan a sacar el máximo partido de las herramientas que tienen a su disposición para expresarse a través de la fotografía. Que descubran con sus propios ojos que la calidad de las imágenes depende más de la mirada de quien las captura que de las características técnicas de la cámara.

20 HORAS

45

TALLER DE FOTOGRAFÍA NOCTURNA

Aprender los conocimientos básicos para empezar a trabajar, pero también muchos conceptos, métodos y técnicas mas avanzadas con las que solventar todas las situaciones por las que he pasado en esta trayectoria nocturna. Los tres temas son: Fotografía crepuscular, Fotografía nocturna urbana, Fotografía nocturna de larga exposición.

20 HORAS

46

TALLER DE ILUMINACIÓN DE ESTUDIO

Aprender a manejar el equipamiento típico de un estudio fotográfico, como flashes, generadores, flashímetros, disparadores, etc. Dominar técnicas de iluminación de retrato así como otras más específicas.

10 HORAS

47

TALLER DE ILUMINACIÓN CON FLASH DE MANO

Conocer el flash de mano, sus distintos programas y las posibilidades que ofrecen. Aplicar distintas técnicas y esquemas de iluminación con una o varias unidades de flash.

10 HORAS

48

TALLER DE CULTURA EMPRENDEDORA Y ASERTIVIDAD

Incurсионar en el área de la administración y dirección de manejo de la inteligencia emocional en empresas.

- Comprender y detectar oportunidades de compra y/o venta de bienes y servicios.
- Conocer las formas de conducta de nacionales como de extranjeros.
- Comprender las principales formas de emprender negocios y la asociación de técnicas de negociación para convencer a los clientes y su satisfacción.

10 HORAS

49

TALLER DE FOTOGRAFÍA PUBLICITARIA O COMERCIAL

La Fotografía Publicitaria busca describir y transmitir en los productos, espacios o servicios una atmósfera determinada, lograr minuciosidad en el detalle, claridad en su definición, riqueza de texturas entre otros, contribuyendo de esta forma a vender dicho producto, servicio o hacer más tentadora la visita a un lugar o espacio concreto. Una buena imagen publicitaria saca el mejor partido del producto, despeja dudas y genera confianza y hasta empatía hacia el mismo, consigue transmitir un mensaje de forma clara y directa.

20 HORAS

50

TALLER DE EDICIÓN DE VIDEO

Buscar que los participantes aprendan los conceptos básicos de la edición digital en audio y video, y aprendan de forma práctica un manejo básico de Final Cut y/o Adobe Premiere que les permita editar videos y plasmar ideas artísticas en un proyecto final.

40 HORAS

51

TALLER DE REDACCIÓN PARA MEDIOS DIGITALES Y REDES SOCIALES

El objetivo es perfeccionar las habilidades propiamente lingüísticas de los Community Managers y demás profesionales que emplean las redes sociales para difundir productos informativos. Sin concentrarse en el aspecto técnico de dichos medios, el taller ofrecerá herramientas para lograr mayor claridad y contundencia, mejorar la ortografía y la sintaxis, y detectar y solucionar los fallos más frecuentes en los textos difundidos por Internet.

20 HORAS

52

DETERMINACIÓN DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Se ofrece a los productores y procesadores de alimentos el servicio en Laboratorio de Inocuidad y Calidad de Alimentos, y el Laboratorio de Ciencias de los Alimentos, para determinar los componentes nutricionales de alimentos de origen animal y su calidad sanitaria, basados en los métodos de prueba de la normatividad mexicana (NOM's y NMX).

20 HORAS

53

DESARROLLO E INNOVACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE ORIGEN ANIMAL

Se ofrece a los productores y procesadores de alimentos el servicio en Laboratorio de Inocuidad y Calidad de Alimentos, y el Laboratorio de Ciencias de los Alimentos, para determinar desarrollar nuevos productos o mejorar los actuales, desde la elección de la materia prima, la producción, y evaluación sensorial el laboratorio y del producto en el mercado.

20 HORAS

54

ESTRATEGIAS PARA MEJORAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ARTESANALES UTILIZADOS EN LA GASTRONOMÍA SUDCALIFORNIANA

Mediante proyectos de investigación aplicada se ha diagnosticado y encontrado los factores que afectan la calidad e inocuidad de los alimentos que se producen en los oasis sudcalifornianos y que eventualmente alimentan al turismo rural y se expenden en las zonas urbanas, con el propósito de sugerir estrategias para mejorarlas, desde la producción primaria en el medio rural hasta el producto terminado.

20 HORAS

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

01

ÁREA DE CONOCIMIENTO DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

Departamento Académico de Agronomía

Agricultura Sustentable de Zonas Áridas:

- Producción agrícola sustentable en zonas áridas

Alimentación en Zonas Costeras y Áridas

- Búsqueda y caracterización de productos alimenticios en zonas costeras y áridas
- Relaciones biológicas existentes entre microorganismos, alimento y seres humanos

Departamento Académico de Ciencias Animal y Conservación del Hábitat

Ciencia y Tecnología Animal en Zonas Áridas

- Fisiología de los procesos productivos animales
- Desarrollo agropecuario regional
- Aprovechamiento y conservación de los recursos naturales regionales
- Biotecnología de la producción y salud animal

Producción Animal Sustentable

- Recursos vegetales para la alimentación del ganado en pastoreo extensivo
- Mejoramiento y evaluación de recursos genéticos
- Reproducción y nutrición

02

ÁREA DE CONOCIMIENTO DE CIENCIAS DEL MAR Y DE LA TIERRA

Departamento Académico de Ciencias Marinas Y Costeras

Ecosistemas Marinos y sus Servicios Ambientales

- Servicios Ambientales de los Ecosistemas Acuáticos
- Biogeografía de los ecosistemas marinos
- Taxonomía de organismos marinos del Pacífico Este

Biología de la Conservación

- Ecologías de comunidades marinas y costeras
- Ecología y conservación de vertebrados marinos
- Ecología molecular y genética aplicada a la conservación
- Macroecología y dinámica funcional de arrecifes coralinos

Departamento Académico de Pesquerías

Tecnologías Aplicadas a los Recursos Pesqueros y Acuícolas

- Acuicultura de moluscos bivalvos
- Tecnología de alimentos de origen marino
- Pesquerías de pequeña escala / ribereñas

Ingeniería en Sistemas Termodinámicos

- Sistemas de aprovechamiento de energía renovable
- Ahorro de energía en edificaciones y diseño de viviendas sustentables

Departamento Académico de Ciencias de la Tierra

Geología Peninsular

- Petrología
- Sedimentos recientes
- Estratigrafía

Geohidrología y Geoinformática

- Agua superficial y subterránea en regiones áridas
- Hidro-morfotectónica en regiones áridas

Departamento Académico de Sistemas Computacionales

Tecnologías de la Información

- Desarrollo de aplicaciones
- Data warehouse y data mining

04

ÁREA DE CONOCIMIENTO DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

Departamento Académico de Economía

Políticas Públicas y Desarrollo Económico

- Economía y gestión empresarial
- Desarrollo económico, políticas públicas y sustentabilidad

Estudios Regionales y del Pacífico

- Relaciones socioeconómicas del mecanismo de cooperación Asia-Pacífico
- Conservación, turismo y desarrollo regional
- Desarrollo, sustentabilidad y globalización

Desarrollo Económico Territorial y Competitividad Empresarial

- Negocios, proyectos de inversión y competitividad empresarial
- Desarrollo Económico territorial

Región, Economía y Desarrollo

- Turismo y desarrollo regional
- Cambio global y desarrollo

Departamento Académico de Humanidades

Estudios Humanísticos

- Literaturas hispánicas y análisis del discurso

Historia Regional

- Historia del Noroeste
- Historia cultural

Departamento Académico de Ciencias Sociales y Jurídicas

Investigación Regional en Ciencias Sociales

- Migración, desarrollo y globalización
- Historia regional y política
- Desarrollo sustentable
- Indicadores de bienestar, sustentabilidad, seguridad y violencia

Estudios Transdisciplinarios en Ciencias Sociales y Humanidades

- Estudios humanísticos
- Estudios políticos
- Estudios sociales

Cultura y Comunicación

- Identidad, multiculturalidad e imaginarios colectivos
- Procesos de identidad-Cultura e identidad política
- Literatura e identidad local-Semiótica e industrias culturales
- Estudios sobre la calidad de la democracia

01

OFERTA ACADÉMICA

ÁREA DE CONOCIMIENTO DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

Departamento Académico de Ciencias Sociales y Jurídicas

Licenciatura en Ciencias Políticas y Administración Pública (Acreditado)

Licenciatura en Comunicación (CIEES Nivel 1)

Licenciatura en Derecho (CIEES Nivel 1)

Maestría en Derecho en el Sistema de Justicia Penal Acusatorio (Campus La Paz y Extensión Cabo San Lucas)

Departamento Académico de Economía

Licenciatura en Comercio Exterior (Acreditado)

Licenciatura en Economía (Acreditado)

Licenciatura en Turismo Alternativo (CIEES Nivel 1)

Maestría Ciencias Sociales en Desarrollo Sustentable y Globalización (PNPC)

Maestría en Administración Estratégica (PNPC)

Maestría Economía del Medio Ambiente y de los Recursos Naturales (Extensión académica de Loreto)

Doctorado en Ciencias Sociales en Desarrollo Sustentable y Globalización (PNPC)

Departamento Académico de Humanidades

Licenciatura en Filosofía (CIEES Nivel 1)

Licenciatura en Historia (CIEES Nivel 1)

Licenciatura en Lengua y Literatura (CIEES Nivel 1)

Licenciatura en Lenguas Modernas (CIEES Nivel 1)

Maestría en Historia Regional

Maestría en Investigación Histórico - Literaria

02

ÁREA DE CONOCIMIENTO DE CIENCIAS DEL MAR Y DE LA TIERRA

Departamento Académico de Ciencias Marinas y Costeras

Biología Marina (Acreditado)

Maestría en Ciencias Marinas y Costeras (PNPC)

Doctorado en Ciencias Marinas y Costeras (PNPC)

Departamento Académico de Ciencias de la Tierra

Geología Marina (CIEES Nivel 1)
Licenciatura en Agua

Departamento Académico de Ingeniería en Pesquerías

Ingeniería en Fuentes de Energía Renovables

Ingeniería en Pesquerías

Departamento Académico de Ciencias de la Tierra

Geología Marina (CIEES Nivel 1)

Licenciatura en Agua

Departamento Académico de Ingeniería en Pesquerías

Ingeniería en Fuentes de Energía Renovables

Ingeniería en Pesquerías

Departamento Académico de Sistemas Computacionales

Ingeniería en Tecnología Computacional (Acreditado)

Licenciatura en Computación (Acreditado)

Maestría en Tecnologías de la Información

03

ÁREA DE CONOCIMIENTO DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

Departamento Académico de Agronomía

Ingeniería en Agronomía (CIEES Nivel 1)

Licenciatura en Administración de Agronegocios (Acreditado)

Departamento Académico de Ciencia Animal y Conservación del Hábitat

Ingeniería en Producción Animal (Acreditado)

Médico Veterinario Zootecnista
Maestría en Ciencias

Agropecuarias en Zonas Áridas y Costeras

04



Universidad Autónoma
de Baja California Sur

INFORMES

**Dirección de
Vinculación, Innovación y
Transferencia de Tecnología**

Edificio CSH-43

Dr. Miguel Ángel Ojeda Ruíz de la Peña
Email: maojeda@uabcs.mx

(612) 12 3 88 00
Ext. 2050