

PROGRAMAS ACADÉMICOS

A. PROGRAMAS DE SEGUNDA ESPECIALIDAD

Administración
Comercio Exterior y Negocios Internacionales
Ingeniería Comercial
Marketing
Finanzas Bancarias
Tributación
Microfinanzas y Riesgo
Proyectos de Inversión
Gastronomía
Turismo y Hotelería

Duración: 10 meses

B. PROGRAMAS DE ALTA ESPECIALIZACIÓN - PAEs

Estadística para la Investigación
Investigación Cuantitativa
Investigación Cualitativa

Duración: 3 meses



UNIVERSIDAD PRIVADA DE TACNA



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

C. CURSOS DE EXTENSIÓN

► Escuela Profesional de Ingeniería Comercial

Felicidad Organizacional
Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión
Habilidades Directivas
Comunicación Digital para Negocios
Flujo de Caja y Análisis de Rentabilidad para MIPYMES
E-Commerce
Emprendimiento Junior 3.0
Gestión de Inventarios con Herramienta Excel

► Escuela Profesional de Ciencias Contables y Financieras

Excel Financiero
Excel Intermedio
Office Básico
PDT y PLAME
SIAF – SIGA

► Escuela Profesional de Administración de Negocios Internacionales

Inglés Aplicado a los Negocios Internacionales
Marketing Internacional
Logística Internacional
Crecimiento Personal y Excelencia Organizacional
Gestión de Empresas Familiares Exportadoras
Términos de Comercio Internacional (Incoterms)
Jornada Motivacional
Drawback
Comercio Internacional

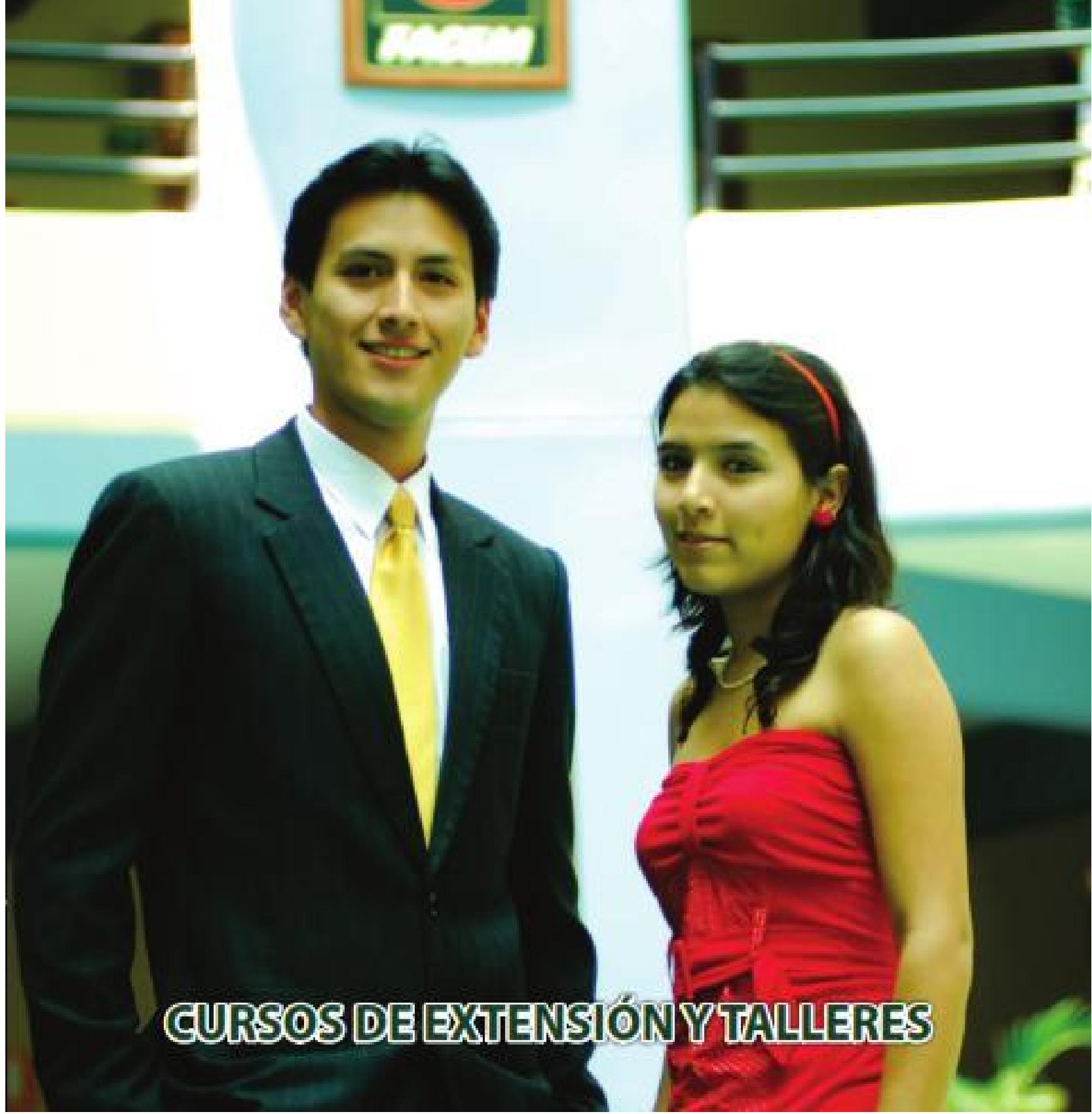
► Escuela Profesional de Administración Turístico Hotelera

Recepción y Housekeeping en Hoteles
Fotografía Digital Turística
Coctelería Clásica
Turismo Mágico en la Región Tacna
Teem Bar
Frutos del Mar

► Escuela Profesional de Economía y Microfinanzas

SPSS Aplicado a la Investigación Científica - Básico
SPSS Aplicado a la Investigación Científica - Intermedio
SPSS Aplicado a la Investigación Científica y al Desarrollo de Proyectos de Tesis Bajo Normas APA

Duración: 20 a 40 horas académicas



CURSOS DE EXTENSIÓN Y TALLERES

CURSO COCTELERIA CLASICA

1. PRESENTACIÓN

La Facultad de Ciencias Empresariales de la Universidad Privada de Tacna, a través de su curso en **Coctelería clásica**, tiene como finalidad preparar especialistas capacitados en la preparación de cócteles clásicos estandarizados por la "I.B.A."

2. TEMARIO

Temario
▶ La coctelería y su origen.
▶ Bases de coctelería clásica.
▶ Fundamentos de Coctelería moderna.
▶ Herramientas esenciales.
▶ Cristalería para coctelería.
▶ Presentación del coctel:
▶ Decoración y garnish.
▶ Terminología de Coctelería.
▶ Uso del shaker.

3. DURACIÓN

24 horas académicas

4. HORARIO TENTATIVO DE CLASES

Sábados: 09:40 - 12:20 Horas.
17:00 - 19:30 Horas

5. CERTIFICACIÓN

La certificación en "**Coctelería clásica**", otorgado por la Universidad Privada de Tacna.

REQUISITOS DEL PARTICIPANTE

- ▶ Público en general con deseos de incrementar sus conocimientos académicos.

INVERSIÓN POR PARTICIPANTE

Descripción	Unidad de Medida	Frecuencia	Valor Unitario
Derecho de Inscripción	Participante	1	S/. 30.00
Enseñanza	Participante	1	S/. 150.00

INFORMES Y CONTACTOS

OFICINA DE EXTENSIÓN

2do Piso Of. 3 Edificio FACEM
Cel: 952 685525 - 952 678910-979449422
E-mail: extensionfacem@upt.edu.pe

Página web:

<http://www.upt.edu.pe/upt/web/facultad/contenido/213/81172180>

Fanpage:

FACEM-UPT