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

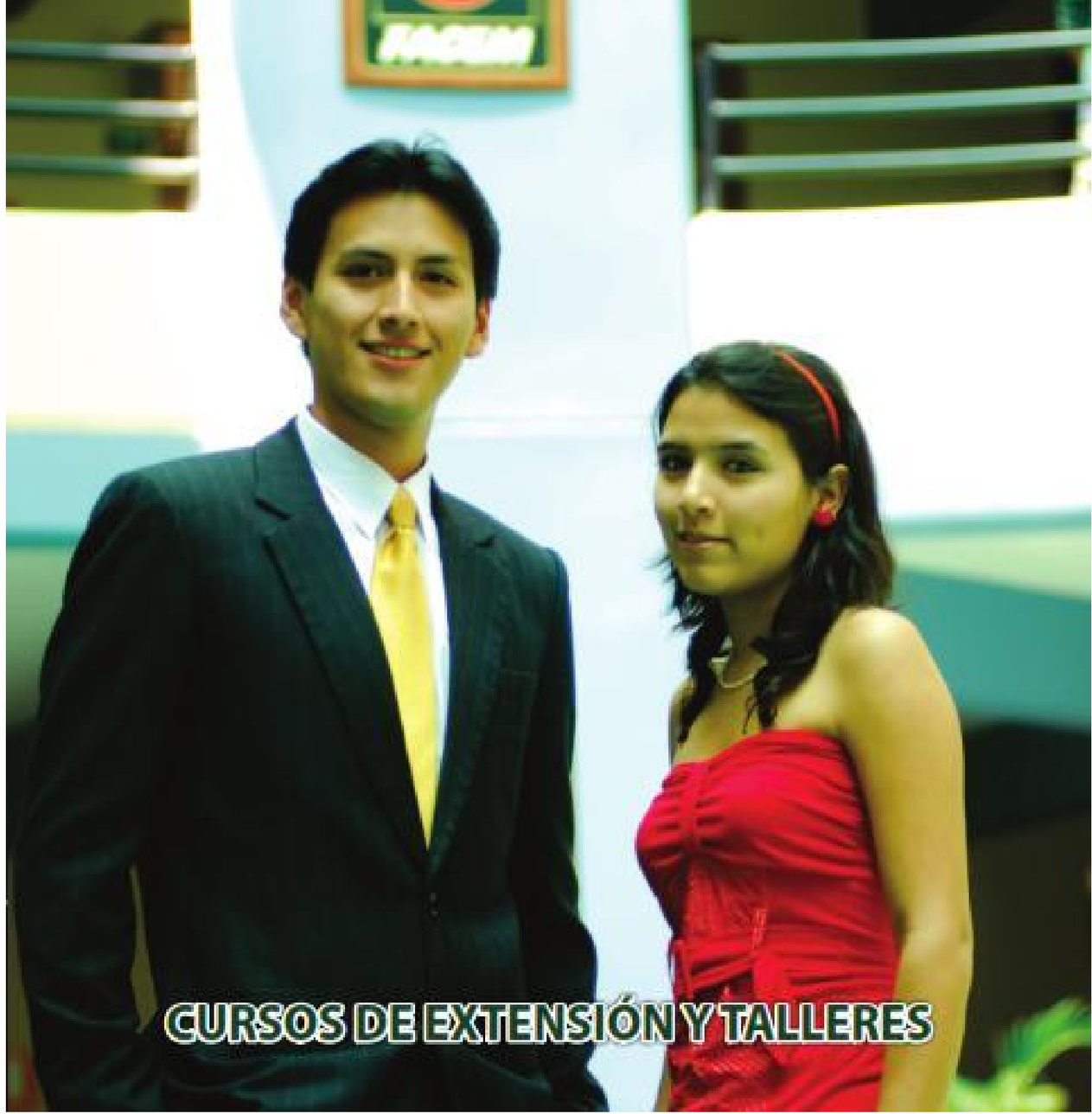
Escuela Profesional de Administración Turístico Hotelera

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



CURSO TALLER FRUTOS DEL MAR

1. PRESENTACIÓN

La Facultad de Ciencias Empresariales de la Universidad Privada de Tacna, a través de su curso taller en **Frutos del Mar**, tiene como finalidad preparar especialistas capacitados en realizar proyectos y actividades con el fin de estimular y desarrollar sus habilidades culinarias.

2. TEMARIO

Temario	
▸ Tequeños rellenos de ceviche con leche de tigre. ▸ Pulpo anticuchado. ▸ Causa Frita. ▸ Sudado de mero. ▸ Tiradito de pescado. ▸ Ceviche mixto.	▸ Espagueti a la huancaína con salsa de mariscos. ▸ Tacutacu con lomito de pescados en salsa de seco. ▸ Sudado de pescado. ▸ Parihuela. ▸ Arroz con mariscos. ▸ Risotto con saltado criollo de mariscos. ▸ Causa rellena de pulpo al olivo. ▸ Conchitas a la parmesana.
▸ Pescado a la florentina en salsa de tres quesos. ▸ Ceviche de erizo. ▸ Jalea mixta con salsa criolla. ▸ Ceviche a la crema de rocoto.	

3. DURACIÓN

27 horas académicas

4. HORARIO TENTATIVO DE CLASES

Lunes, miércoles y viernes: 09:00 - 11:30 Horas.

5. CERTIFICACIÓN

La certificación en **"Frutos del Mar"**, otorgado por la Universidad Privada de Tacna.

REQUISITOS DEL PARTICIPANTE

- Pùblico en general con deseos de incrementar sus conocimientos acadèmicos.

INVERSIÓN POR PARTICIPANTE

Descripción	Unidad de Medida	Frecuencia	Valor Unitario
Derecho de Inscripción	Participante	1	S/. 30.00
Enseñanza	Participante	1	S/. 250.00

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