

CATALOGO DE CURSOS 2011
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE HERMOSILLO

NOMBRE DEL CURSO	NÚMERO IDEAL DE ASISTENTES	INFRAESTRUCTURA Y EQUIPO	HORAS DE CAPACITACIÓN RECOMENDADAS	DOCUMENTO A ENTREGAR
GASTRONOMÍA				
61. Operación de sistemas Informáticos	20	Laboratorio con computadora y conexión a internet por participante. cañón proyector.	30	*Reconocimiento
62. herramientas de office	20	Laboratorio con computadora y conexión a internet por participante. cañón proyector.	30	*Reconocimiento
63. Nutrición BÁSICO	20	Laboratorio con computadora y conexión a internet por participante. cañón proyector.	30	*Reconocimiento
64. Desarrollo humano	20	Laboratorio con computadora y conexión a internet por participante. cañón proyector.	30	*Reconocimiento
65. Calidad en el servicio	20	Laboratorio con computadora y conexión a internet por participante. cañón proyector.	30	*Reconocimiento
66. Redacción y expresión oral	20	Laboratorio con computadora y conexión a internet por participante. cañón proyector.	30	*Reconocimiento
67. PAYS fríos y calientes	20	Cocina Industrial Equipada	30	*Reconocimiento
68. Sushi	20	Cocina Industrial Equipada	30	*Reconocimiento
69. Ensaladas	20	Cocina Industrial Equipada	30	*Reconocimiento
70. Pastas	20	Cocina Industrial Equipada	30	*Reconocimiento
71. Técnicas básicas para preparación de alimentos	20	Cocina Industrial Equipada	30	*Reconocimiento