



#### Universidad Tecnológica de Tabasco

Catálogo de Educación Continua

Elaboró M. En A. Enrique Pérez Vidal Director de Enlace y Servicios Tecnológicos Revisó
M. En A. Ricardo Amado Moheno
Barrueta
Secretario Académico

Autorizó
M. En A. Mario Ferrer Ramis
Secretario de Vinculación

2012 ASO INTERNACIONAL DE LA ENERGÍA SOSTENIBLE PARA TODOS Revisión 2 Departamento de Educación Continua D-EDC-02
\*Es responsabilidad del usuario asegurarse que la versión impresa de este documento es la vigente

Fecha de Validación 05-09-2012

www.uttab.edu.mx



#### **DIPLOMADOS**

	AREA DE ADMINISTRACION	PAGINA	
1	DIPLOMADO EN COMERCIALIZACIÓN	1	
2	DIPLOMADO EN PLAN DE NEGOCIOS	1	
3	DIPLOMADO EN "HABILIDADES DOCENTES"	2	
4	DIPLOMADO EN ADMINISTRACIÓN DE PROYECTOS	3	
AREA DE QUIMICA			
5	DIPLOMADO EN "GESTIÓN AMBIENTAL PARA LAS EMPRESAS"	4	
6	DIPLOMADO EN CORROSIÓN	4	
7	DIPLOMADO EN FLUIDOS DE PERFORACIÓN	5	
8	DIPLOMADO EN INGENIERIA PETROLERA PARA PROFESIONISTAS NO PETR	5	
	OLEROS	,	
	AREA DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN		
9	DIPLOMADO EN CONFIGURACIÓN Y CONECTIVIDAD EN REDES	6	
10	DIPLOMADO EN DESARROLLO DE APLICACIONES. NET	6	
11	DIPLOMADO EN SOPORTE TECNICO A PC's	7	
12	DIPLOMADO EN INGENIERÍA ELECTRÓNICA APLICADA A PERIFÉRICOS	7	
AREA DE TURISMO Y GASTRONOMIA			
13	DIPLOMADO EN "ESTRATEGIAS DE MARKETING PARA HOTELERIA Y	8	
13	RESTAURANTES"		
14	DIPLOMADO EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS EN COCINA REGIONAL Y DEL MAR	9	
15	DIPLOMADO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS: FRUTAS Y HORTALIZAS -	10	
15	LACTEOS – CARNICOS		
16	DIPLOMADO EN MERCADOTECNIA TURISTICA	10	

Revisión 2 Departamento de Educación Continua D-EDC-02
\*Es responsabilidad del usuario asegurarse que la versión impresa de este documento es la vigente
Fecha de Validación 05-09-12



AREA DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN		
17	DIPLOMADO EN AUTOMATIZACIÓN INDUSTRIAL	11



#### **CURSOS**

	AREA DE ADMINISTRACION	PAGINA	
1	CURSO EN EL SERVICIO A CLIENTES Y LAS VENTAS	12	
2	CURSO EN CULTURA DE CALIDAD	12	
3	CURSO EN ADMINISTRACIÓN BÁSICA PARA EMPRESARIOS	13	
4	CURSO EN INTRODUCCIÓN A LA NORMA ISO 9001:2000	14	
5	CURSO COMUNICACIÓN PARA LAS VENTAS	15	
6	CURSO CRECIENDO CON MÍ NEGOCIO	15	
7	CURSO DESARROLLO EMPRESARIAL Y EVALUACION DE PROYECTOS	15	
8	CURSO ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS	16	
9	CURSO CULTURA EMPRESARIAL	16	
10	CURSO DISEÑO DE MATERIAL DIDÁCTICO E IMPARTICIÓN DE CURSOS DE	17	
10	CAPACITACION		
11	CURSO COMERCIALIZACION DE LA TILAPIA	17	
AREA DE QUIMICA			
12	CURSO EN INTRODUCCIÓN AL MONITOREO ATMOSFÉRICO	19	
13	CURSO DE METROLOGÍA Y ESTIMACIÓN DE LA INCERTIDUMBRE	19	
14	CURSO TECNOLOGIAS SOLARES	20	
15	CURSO DE LIMPIEZA DE CUPONES DE CORROSIÓN	20	
	AREA DE INFORMATICA Y REDES		
16	CURSO EN ACCES	21	
17	CURSO VISUAL FOX PRO	21	
18	CURSO ARC VIEW BÁSICO	22	

Revisión 2 Departamento de Educación Continua D-EDC-02
\*Es responsabilidad del usuario asegurarse que la versión impresa de este documento es la vigente
Fecha de Validación 05-09-12



19	CURSO WORD AVANZADO	22
20	CURSO EXCEL VANZADO	23
21	CURSO EN MANEJO DE PAQUETERIA OFFICE XP	23
22	CURSO MICROSOFT EXCEL 2003 BASICO	24
23	CURSO POWER POINT 2003	24
24	CURSO PROGRAMACIÓN INTERMEDIA EN LENGUAJE JAVA	25
25	CURSO MICROSOFT PROJECT 2003	25
26	CURSO DE INSTRUMENTACION Y MEDICION	26
27	CURSO ORACLE BÁSICO	26
28	CURSO MICROSOFT WORD 2003 BASICO	27
29	CURSO MACROMEDIA DREAMWEAVER MX 2004	27
30	CURSO MACROMEDIA FIREWORKS MX 2004	27
31	CURSO MICROSOFT EXCEL 2003 EXPERTO	28
32	CURSO CONTROLADORES LÓGICOS PROGRAMABLES BÁSICO	29
33	CURSO SISTEMA OPERATIVO WINDOWS XP	30
	AREA DE TURISMO Y GASTRONOMIA	
34	CURSO EN WORLDSPAN BÁSICO	31
35	CURSO DE IMAGEN PÚBLICA PARA EL TURISMO	31
36	CURSO DE LA TÉCNICA DEL PUNTO DE EQUILIBIRO EN LA HOTELERÍA	31
37	CURSO DE LA ASISTENTE UN VALOR A LA ALZA	32
38	CURSO DE SERVICIO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	32
39	CURSO DE MARKETING EN EL RESTAURANTE	32
40	CURSO DE CLIENTE "PLACER EN SERVIRLO"	32
41	CURSO DOBLADO ARTISTICO DE SERVILLETAS	33
42	CURSO SERVICIOS A COMENSALES	33

Revisión 2 Departamento de Educación Continua D-EDC-02
\*Es responsabilidad del usuario asegurarse que la versión impresa de este documento es la vigente
Fecha de Validación 05-09-12



43	CURSO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS	33	
44	CURSO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS	34	
45	CURSO EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS	34	
46	CURSO LA NUTRICIÓN ACTUAL Y SUS TENDENCIAS	35	
47	CURSO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE SOYA	35	
48	CURSO INVESTIGACIÓN DE MERCADO	35	
49	CURSO PASTAS Y PIZZA	36	
50	CURSO DE COCINA INTERNACIONAL	36	
51	CURSO DE REPOSTERIA	36	
52	CURSO DE COCINA NAVIDEÑA	36	
AREA DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN			
53	CURSO SOLDADURA POR ARCOS ELÉCTRICOS	37	
54	CURSO EN NEUMÁTICA	38	