

Quinto

Cuatrimestre

(1) NOMBRE DE LA ASIGNATURA O UNIDAD DE APRENDIZAJE: **AUDITORÍA ADMINISTRATIVA PARA EMPRESAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS.**

(2) CICLO: QUINTO CUATRIMESTRE

(3) CLAVE DE LA ASIGNATURA:  
LAET0521

(4) OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DE LA ASIGNATURA:  
AL TÉRMINO DEL CURSO EL ALUMNO DESCRIBIRÁ LOS DIFERENTES TIPOS DE AUDITORÍA Y DISTINGUIRÁ LA DIFERENCIA ENTRE ELLOS. EXAMINARÁ LA METODOLOGÍA PARA REALIZAR UNA AUDITORÍA ADMINISTRATIVA EN EMPRESAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS Y APLICARÁ LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS EN LA REALIZACIÓN DEL ESTUDIO Y EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO.

(5) TEMAS Y SUBTEMAS

1. INTRODUCCIÓN Y GENERALIDADES

- 1.1 CAMPO DE ACCIÓN DE LA AUDITORÍA ADMINISTRATIVA EN LOS SERVICIOS TURÍSTICOS
- 1.2 CLASIFICACIÓN DE LA AUDITORÍA
- 1.3 CONCEPTOS DE AUDITORÍA:
  - 1.3.1 AUDITORÍA DE ESTADOS FINANCIEROS
  - 1.3.2 AUDITORÍA FISCAL
  - 1.3.3 AUDITORÍA FINANCIERA
  - 1.3.4 AUDITORÍA ADMINISTRATIVA
  - 1.3.5 AUDITORÍA OPERACIONAL
  - 1.3.6 AUDITORÍA INTEGRAL.
- 1.4 IMPORTANCIA DE LA AUDITORÍA ADMINISTRATIVA.
- 1.5 VENTAJAS DE LA AUDITORÍA ADMINISTRATIVA.
- 1.6 SIMILITUDES Y DIFERENCIAS ENTRE AUDITORÍAS.
- 1.7 QUIÉN REALIZA LA AUDITORÍA

2. CONSIDERACIONES NORMATIVAS DE LA AUDITORÍA

- 2.1 NORMAS DE ÉTICA PROFESIONAL QUE DEBEN TENERSE PRESENTES EN LOS TRABAJOS DE AUDITORÍA
  - 2.1.1 CAPACIDAD
  - 2.1.2 INDEPENDENCIA
  - 2.1.3 EQUIDAD,
  - 2.1.4 SELECCIÓN DE CLIENTES
  - 2.1.5 SECRETO PROFESIONAL
  - 2.1.6 HONORARIOS
- 2.2 CARACTERÍSTICAS DEL AUDITOR
  - 2.2.1 IMAGINACIÓN
  - 2.2.2 INTELIGENCIA
  - 2.2.3 CRITERIO,
  - 2.2.4 INICIATIVA
  - 2.2.5 RESPONSABILIDAD
  - 2.2.6 TRATO
- 2.3 PAPELES DE TRABAJO
- 2.4 PROGRAMA DE TRABAJO

(5) TEMAS Y SUBTEMAS

3. PROGRAMA DE TRABAJO PARA LA PRÁCTICA DE UNA AUDITORÍA ADMINISTRATIVA

3.1 PROGRAMA DE LA AUDITORÍA ADMINISTRATIVA

3.2 DESARROLLO DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA ADMINISTRATIVA

4. RECOPIACIÓN DE DATOS

4.1 MEDIOS DE RECOLECCIÓN Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN ENCUESTAS

4.1.1 CUESTIONARIO

4.1.2 ENTREVISTA

4.1.3 INTERPRETACIÓN DE DOCUMENTOS

4.2 TÉCNICAS DE LA ENTREVISTA

4.2.1 RAPPORT

4.2.2 ECO

4.2.3 SILENCIO

4.2.4 CONFRONTACIÓN,

4.2.5 PREGUNTAS PROYECTIVAS

4.2.6 PREGUNTAS SITUACIONALES

4.2.7 USO DEL AGRADO

4.2.8 USO DEL DESAGRADO

4.2.9 PRESIÓN EMOCIONAL

4.2.10 PRESIÓN DEL TIEMPO.

4.3 INTERPRETACIÓN DE DOCUMENTOS

4.3.1 VERIFICACIÓN

4.3.2 OBSERVACIÓN

5. EVALUACIÓN DE RESULTADOS Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCENTRACIÓN DE LOS DATOS OBTENIDOS EN LA INVESTIGACIÓN

5.2. EVALUACIÓN DE RESULTADOS

5.3. DETERMINACIÓN DE LA SOLUCIÓN

5.3.1 UTILIDAD QUE REPORTA AL CLIENTE

5.3.2 SUJECIÓN A LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS ESTABLECIDAS

5.3.3 RQUERIMIENTOS DEL CLIENTE

5.3.4 RECURSOS DISPONIBLES

5.3.5 COSTO DE EJECUCIÓN

(5) TEMAS Y SUBTEMAS

- 5.3.6 RIESGOS PROBABLES
- 5.3.7 POSIBILIDAD DE CONTROL
- 5.3.8 TIEMPO DE REALIZACIÓN
- 5.3.9 DESARROLLO DE LA EMPRESA
- 5.3.10 CONDICIONES LEGALES

6. GUÍA DE EVALUACIÓN DE LA AUDITORÍA ADMINISTRATIVA

6.1 CRITERIOS PARA SU APLICACIÓN Y ELEMENTOS A EVALUAR.

6.1.1 PLANEACIÓN

6.1.1.1 PLANES DE TRABAJO

6.1.1.2 OBJETIVOS

6.1.1.3 POLÍTICAS.

6.1.2 ORGANIZACIÓN

6.1.2.1 ESTRUCTURA ORGÁNICA Y FUNCIONAL

6.1.2.2 MANUAL DE ORGANIZACIÓN

6.1.2.3 APROVECHAMIENTO DE RECURSOS HUMANOS

UTILIZACIÓN Y RACIONALIZACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

6.1.3 DIRECCIÓN

6.1.3.1 DELEGACIÓN

6.1.3.2 COMUNICACIÓN

6.1.3.3 SUPERVISIÓN.

6.1.4 CONTROL

6.1.4.1 SISTEMAS Y PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

6.1.4.2 MANUAL DE OPERACIÓN

6.1.4.3 MEDICIÓN DE RESULTADOS

6.2 TABLA DE PUNTUACIÓN

6.3 INSTRUCTIVO DE LA HOJA DE EVALUACIÓN

6.3.1 OBJETIVO

6.3.2 ALCANCE

6.3.3 RESPONSABLE

6.3.4 PROCEDIMIENTO

6.3.5 UNIDAD AUDITADA

6.3.6 DEPARTAMENTO

6.3.7 FECHA

6.3.8 ELEMENTO

6.3.9 SUBELEMENTO

6.3.10 GRADO

6.3.11 PUNTOS

6.3.12 ARGUMENTOS PARA CALIFICAR

(6) ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

BAJO LA CONDUCCIÓN DEL DOCENTE:

- ELABORACIÓN DE CUESTIONARIOS PARA LA EVALUACIÓN DEL CONTROL INTERNO ADMINISTRATIVO.
- ANÁLISIS Y REVISIÓN DE CASOS
- TRABAJO EN EQUIPO

INDEPENDIENTES:

- CONSULTA BIBLIOGRÁFICA
- ESTUDIO DE CASOS REVISADOS EN CLASE

(7) CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

DOS EXÁMENES PARCIALES 25%

UN EXAMEN FINAL 35%

EVALUACIÓN CONTINUA 40%. DISTRIBUIDA COMO SIGUE:

GUÍA DE EVALUACIÓN DE LA AUDITORÍA ADMINISTRATIVA 20%

ELABORACIÓN DE CUESTIONARIOS 20%

(1) NOMBRE DE LA ASIGNATURA O UNIDAD DE APRENDIZAJE: **LEGISLACIÓN TURÍSTICA**

(2) CICLO QUINTO CUATRIMESTRE

(3) CLAVE DE LA ASIGNATURA  
LAET0522

(4) OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DE LA ASIGNATURA:  
AL TÉRMINO DEL CURSO EL ALUMNO APLICARÁ LAS DISPOSICIONES LEGALES QUE REGULAN LA PLANEACIÓN Y DESARROLLO DE LAS EMPRESAS Y PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS, EL DESENVOLVIMIENTO DE LA PROPIA ACTIVIDAD Y LOS DIVERSOS TIPOS DE CALIDADES MIGRATORIAS, IDENTIFICANDO LOS ÁMBITOS DE COMPETENCIA DE LAS AUTORIDADES EN MATERIA TURÍSTICA EN LOS NIVELES FEDERAL, ESTATAL, MUNICIPAL, A FIN DE QUE HAGA USO DE LOS MEDIOS LEGALES DE DEFENSA QUE TIENE COMO PRESTADOR DE SERVICIOS TURÍSTICOS

(5) TEMAS Y SUBTEMAS:

1. LEY FEDERAL DE TURISMO
  - 1.1 CONCEPTO DE DERECHO TURÍSTICO
  - 1.2 OBJETO DE LA LEY FEDERAL DE TURISMO
  - 1.3 PLANEACIÓN DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA
  - 1.4 PROGRAMACIÓN TURÍSTICA
  - 1.5 PROMOCIÓN FOMENTO Y DESARROLLO TURÍSTICO
  - 1.6 TURISMO SOCIAL
  - 1.7 FONDO NACIONAL DE FOMENTO AL TURISMO
  - 1.8 CAPACITACIÓN TURÍSTICA
  - 1.9 PROTECCIÓN TURÍSTICA
  - 1.10 REGISTRO NACIONAL DEL TURISMO
  - 1.11 VISITAS DE VERIFICACIÓN
  - 1.12 RECURSO DE REVISIÓN
  
2. LOS PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS
  - 2.1 CLASIFICACIÓN DE LOS PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS
  - 2.2 REGLAMENTOS
    - 2.2.1 HOTELES
    - 2.2.2 RESTAURANTES
    - 2.2.3 AGENCIAS DE VIAJES
    - 2.2.4 TIEMPOS COMPARTIDOS
    - 2.2.5 GUÍAS DE TURISTAS
    - 2.2.6 ARRENDADORAS DE AUTOS
    - 2.2.7 TRANSPORTACIÓN TURÍSTICA
    - 2.2.8 OPERADORAS DE MARINAS TURÍSTICAS
    - 2.2.9 CONTRATO DE EXCURSIÓN
  - 2.3.- ZONAS DE DESARROLLO TURÍSTICO PRIORITARIO
  
3. LEY GENERAL DE POBLACIÓN
  - 3.1 INMIGRACIÓN
    - 3.1.1 NO INMIGRANTE
    - 3.1.2 INMIGRANTE

(5) TEMAS Y SUBTEMAS

4. AUTORIDADES EN MATERIA DE TURISMO

4.1 SECRETARÍA DE TURISMO

4.2 SECRETARÍA DE TURISMO ESTATAL

4.3 PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

4.4 INSTITUTO NACIONAL DE INMIGRACIÓN

4.5 REGISTRO NACIONAL DE TURISMO

(6) ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

BAJO LA CONDUCCIÓN DE UN DOCENTE:

- ELABORACIÓN DE CONTRATOS DE LOS PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS TALES COMO: HOSPEDAJE, ARRENDADORA DE AUTOS, EXCURSIÓN, TIEMPO COMPARTIDO, BANQUETES, GUÍA DE TURISTAS.
- INVESTIGACIÓN SOBRE LAS ATRIBUCIONES QUE TIENEN LAS AUTORIDADES EN MATERIA DE TURISMO EN LOS ÁMBITOS FEDERAL, ESTATAL Y MUNICIPAL.
- DISCUSIÓN DIRIGIDA

INDEPENDENTES:

- CONSULTA BIBLIOGRÁFICA
- LECTURAS SUGERIDAS
- VISITA DE PÁGINAS WEB RECOMENDADAS
- RESÚMENES DE LECTURA

(7) CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN:

DOS EVALUACIONES PARCIALES 30%

UNA EVALUACIÓN FINAL 20%

EVALUACIÓN CONTINUA 50%. DISTRIBUIDA COMO SIGUE:  
TRABAJO DE INVESTIGACIÓN SOBRE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS VIGENTES PARA LOS PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS 15%

ELABORACIÓN CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS QUE CELEBREN LOS PRESTADORES CON SUS CLIENTES 15%

INVESTIGACIÓN SOBRE LAS ATRIBUCIONES DE LAS AUTORIDADES EN MATERIA TURÍSTICA SEGÚN SU ÁMBITO DE ACCIÓN 20%

(1) NOMBRE DE LA ASIGNATURA O UNIDAD DE APRENDIZAJE: **ALIMENTOS Y BEBIDAS I**

(2) CICLO: QUINTO CUATRIMESTRE

(3) CLAVE DE LA ASIGNATURA  
LAET0523

(4) OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DE LA ASIGNATURA  
AL TÉRMINO DEL CURSO EL ALUMNO DEFINIRÁ LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE LA GASTRONOMÍA, EL MANEJO HIGIÉNICO Y COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS, SU CLASIFICACIÓN Y MANERA DE PRESERVARLOS, Y APLICARÁ ESTOS CONOCIMIENTOS EN LA ELABORACIÓN DE UN MENÚ DE ALIMENTOS CONSIDERANDO LOS INGREDIENTES QUE CONFORMAN UN RECETARIO.

(5) TEMAS Y SUBTEMAS

1. GASTRONOMÍA

- 1.1 CONCEPTO DE BROMATOLOGÍA
- 1.2 ANTECEDENTES DE LA GASTRONOMÍA EN MÉXICO
- 1.3 CARACTERÍSTICAS DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

2. CONCEPTOS GENERALES DE NUTRICIÓN

- 2.1 PROCESO DE LA DIGESTIÓN
- 2.2 METABOLISMO
- 2.3 VITAMINAS
- 2.4 CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

3. MÉTODOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 3.1 POR SALASÓN
- 3.2 DESECACIÓN
- 3.3 DESHIDRATACIÓN
- 3.4 EN CONSERVACIÓN
- 3.5 REFRIGERACIÓN
- 3.6 CONGELACIÓN

4. HIGIENE Y SANIDAD DE LOS ALIMENTOS Y UTENSILIOS DE COCINA.

- 4.1 HIGIENE DEL AGUA
- 4.2 HIGIENE DE LA LECHE
- 4.3 HIGIENE DE FRUTAS Y VERDURAS
- 4.4 HIGIENE DEL HUEVO
- 4.5 HIGIENE DE CARNES
- 4.6 HIGIENE DE UTENSILIOS

(5) TEMAS Y SUBTEMAS

5. TÉRMINOLOGÍA DEL ARTE CULINARIO

5.1 EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN

5.2 EN EL ÁREA DE SERVICIO

5.3 EN EL ÁREA DE BAR

6. DIVISIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LA RES

6.1 PARTES DE LA RES

6.2 PARTES DE LA MEDIA CANAL

6.3 UTILIZACIÓN DE LAS PARTES DE UNA RES.

7. TÉCNICAS Y TÉRMINOS DE COCCIÓN DE LA CARNE ROJA.

7.1 COCCIÓN EN PARRILLA

7.2 EMPARRILLADO CORRECTO

7.2.1 TÉRMINO ROJO

7.2.2 TÉRMINO MEDIO

7.3 INTERCAMBIO DE COLORACIÓN

7.4 INTERCAMBIO SIN COLORACIÓN

8. TECNOLOGÍA E INGREDIENTES DE SALSAS

8.1 PREPARACIÓN DE SALSAS BASE

8.2 PREPARACIÓN DE SALSAS DERIVADAS

8.3 PREPARACIÓN DE FONDOS BÁSICOS

9. RECETARIO BÁSICO DE ALIMENTOS

9.1 IMPORTANCIA

9.2 ELABORACIÓN

9.3 UTILIZACIÓN

10. EL MENÚ

10.1 ORGANIGRAMA DE UN MENÚ

10.2 TIPOS DE MENÚ

10.3 ELABORACIÓN DE UN MENÚ

(6) ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

BAJO LA CONDUCCIÓN DE UN DOCENTE:

- ANÁLISIS DOCUMENTAL
- DISCUSIONES GRUPALES
- PROYECCIÓN DE PELÍCULAS
- VISITAS A ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS
- ORGANIZACIÓN DE UNA MUESTRA GASTRONÓMICA
- PRÁCTICAS EN LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- ELABORACIÓN DE MENÚS

INDEPENDIENTES:

- CONSULTA BIBLIOGRÁFICA
- INVESTIGACION DE CAMPO
- TRABAJO EN EQUIPO
- ELABORACIÓN DE REPORTES DE LAS VISITAS REALIZADAS

(7) CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

DOS EXÁMENES PARCIALES 30%

UN EXAMEN FINAL 20%

EVALUACIÓN CONTINUA 50%. DISTRIBUIDOS COMO SIGUE:

ORGANIZACIÓN DE UNA MUESTRA GASTRONÓMICA 40%

ELABORACIÓN DE MENÚS 10%

(1) NOMBRE DE LA ASIGNATURA O UNIDAD DE APRENDIZAJE: **GEOGRAFÍA TURÍSTICA I**

(2) CICLO: QUINTO CUATRIMESTRE

(3) CLAVE DE LA ASIGNATURA: LAET0524

(4) OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DE LA ASIGNATURA:  
AL TÉRMINO DEL CURSO EL ALUMNO IDENTIFICARÁ LOS DIFERENTES TIPOS DE RECURSOS NATURALES Y CULTURALES COMO PARTE DEL PATRIMONIO TURÍSTICO DE CADA REGIÓN DEL PAÍS ASÍ COMO SUS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS, POTENCIALIDAD Y APLICACIÓN PARA SER APROVECHADOS TURÍSTICAMENTE.

(5) TEMAS Y SUBTEMAS

1. PATRIMONIO TURÍSTICO NACIONAL

- 1.1 CONCEPTO DE PATRIMONIO TURÍSTICO
- 1.2 DISTRIBUCIÓN Y REGIONALIZACIÓN DEL PATRIMONIO NACIONAL
- 1.3 ZONAS TURÍSTICAS Y RESERVAS ECOLÓGICAS
- 1.4 JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

2. PATRIMONIO TURÍSTICO DE LA ZONA NOROESTE

- 2.1 GEOGRAFÍA
- 2.2 INFRAESTRUCTURA
- 2.3 PLANTA TURÍSTICA
- 2.4 ATRACTIVOS NATURALES Y CULTURALES

3. PATRIMONIO TURÍSTICO DE LA ZONA NORESTE

- 3.1 GEOGRAFÍA
- 3.2 INFRAESTRUCTURA
- 3.3 PLANTA TURÍSTICA
- 3.4 ATRACTIVOS NATURALES Y CULTURALES

4. PATRIMONIO TURÍSTICO DE LA ZONA OCCIDENTE

- 4.1 GEOGRAFÍA
- 4.2 INFRAESTRUCTURA
- 4.3 PLANTA TURÍSTICA
- 4.4 ATRACTIVOS NATURALES Y CULTURALES

5. PATRIMONIO TURÍSTICO DE LA ZONA CENTRO

- 5.1 GEOGRAFÍA
- 5.2 INFRAESTRUCTURA
- 5.3 PLANTA TURÍSTICA
- 5.4 ATRACTIVOS NATURALES Y CULTURALES

6. PATRIMONIO TURÍSTICO DE LA ZONA ORIENTE

- 6.1 GEOGRAFÍA
- 6.2 INFRAESTRUCTURA
- 6.3 PLANTA TURÍSTICA
- 6.4 ATRACTIVOS NATURALES Y CULTURALES

7. PATRIMONIO TURÍSTICO DE LA ZONA SUR

- 7.1 GEOGRAFÍA
- 7.2 INFRAESTRUCTURA
- 7.3 PLANTA TURÍSTICA
- 7.4 ATRACTIVOS NATURALES Y CULTURALES

(5) TEMAS Y SUBTEMAS

8. PATRIMONIO TURÍSTICO DE LA ZONA SURESTE

8.1 GEOGRAFÍA

8.2 INFRAESTRUCTURA

8.3 PLANTA TURÍSTICA

8.4 ATRACTIVOS NATURALES Y CULTURALES

(6) ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

BAJO LA CONDUCCIÓN DEL DOCENTE:

- INVESTIGACIÓN DE CAMPO
- EXPOSICIÓN DE TEMAS
- TRABAJO EN EQUIPO

INDEPENDIENTES:

- CONSULTA DE MATERIAL INFORMATIVO, FOLLETOS Y REVISTAS
- VISITA DE SITIOS RECOMENDADOS EN INTERNET

(7) EVALUACIÓN DEL CURSO

DOS EXÁMENES PARCIALES 40%  
UN EXAMEN FINAL 30%

EVALUACIÓN CONTINUA 30%. DISTRIBUIDA COMO SIGUE  
EJERCICIOS Y CASOS PRÁCTICOS 20%  
EXPOSICIONES 10%

(1) NOMBRE DE LA ASIGNATURA O UNIDAD DE APRENDIZAJE: **INFORMÁTICA II**

(2) CICLO: QUINTO CUATRIMESTRE

(3) CLAVE DE LA ASIGNATURA:  
LAET0525

(4) OBJETIVO(S) GENERAL(ES) DE LA ASIGNATURA

AL TÉRMINO DEL CURSO EL ALUMNO IDENTIFICARÁ Y OPERARÁ EL SOFTWARE NECESARIO PARA SU ÁREA Y SUS NECESIDADES DE DISEÑO Y CREACIÓN, A FIN DE APLICARLO DENTRO DE UNA EMPRESA TURÍSTICA.

(5) TEMAS Y SUBTEMAS

1. PRESENTACIONES

1.1 ÁREA DE TRABAJO

1.1.1 COMPONENTES DE UNA DIAPOSITIVA

1.1.2 INSERTAR, ELIMINAR Y REORDENAR DIAPOSITIVAS

1.2 TIPOS DE PRESENTACIONES

1.3 DISEÑOS, ESTILOS Y PLANTILLAS DE DIAPOSITIVAS

1.4 UTILIZACIÓN DE LOS ESQUEMAS EN UNA PRESENTACIÓN

1.5 PRESENTACIONES CON COMPONENTES MULTIMEDIA

1.5.1 INSERTAR PELÍCULAS, IMÁGENES Y GRÁFICOS

1.5.2 ANIMAR OBJETOS E INTRODUCIR SONIDOS

1.6 DIAPOSITIVAS OCULTAS, TRANSICIONES Y NOTAS DEL ORADOR

1.7 PRESENTACIONES PORTÁTILES Y PARA LA WEB

1. MANEJO DE PAQUETERÍA AUXILIAR

1.1 IDENTIFICAR LOS DIFERENTES PAQUETES PARA EL MANEJO DE FORMATOS EN LOS SITIOS DE EL SAT, IMSS.

1.2 JAVA

1.2.1 DEFINICIÓN. MÁQUINA VIRTUAL

1.2.2 INSTALACIÓN

1.2.3 COMPONENTES

1.2.4 MANEJO

1.3 ADOBE ACROBAT

1.3.1 DEFINICIÓN. FORMATO DE LOS ARCHIVOS

1.3.2 INSTALACIÓN

1.3.3 COMPONENTES

1.3.4 MANEJO

3. DISEÑO

3.1 INTRODUCCIÓN A COREL-DRAW

3.1.1 CONCEPTOS GENERALES

3.1.2 EL ENTORNO DE TRABAJO

3.1.3 LA CAJA DE HERRAMIENTAS

3.1.4 CONFIGURACIÓN DE DIBUJOS

3.2 EDICIÓN EN COREL-DRAW

3.2.1 DIBUJOS DE OBJETOS

3.2.2 RELLENAR OBJETOS

3.2.3 ASIGNACIÓN DE CONTORNOS

3.2.4 SELECCIONAR OBJETOS

3.3 DISEÑOS EN CORELDRAW

3.3.1 FORMAR OBJETOS

3.3.2 EFECTOS ESPECIALES

(6) ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

BAJO LA CONDUCCIÓN DEL DOCENTE:

- PRÁCTICA EN EL LABORATORIO
- LECTURAS RECOMENDADAS
- VISITAS DE SITIOS RECOMENDADO

INDEPENDIENTES:

- CONSULTA BIBLIOGRÁFICA
- TRABAJOS ESPECIALES

(7) CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN

DOS EXÁMENES PARCIALES 40%

EXAMEN FINAL 30%

EVALUACIÓN CONTINUA 30%. QUE INCLUIRÁ LA SOLUCIÓN DE EJERCICIOS Y CASOS PRÁCTICOS.