

Uso de 2- Plantronics Blackwire 3220 Series

BIENVENIDOS

uane

Curso de Inducción

SESIÓN 1



Irma Yolanda Cárdenas López



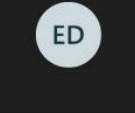
Leonardo O...



Emiliano Da...



Paulina (Invi...



Irma Yolanda Cárdenas López

05:21

Solicitar control



Leonardo O... Emiliano Da... Paulina (Invi... Susana Peñ... karina fores...



Participantes

Escribe un nombre

En esta reunión (7) Silenciar a todos

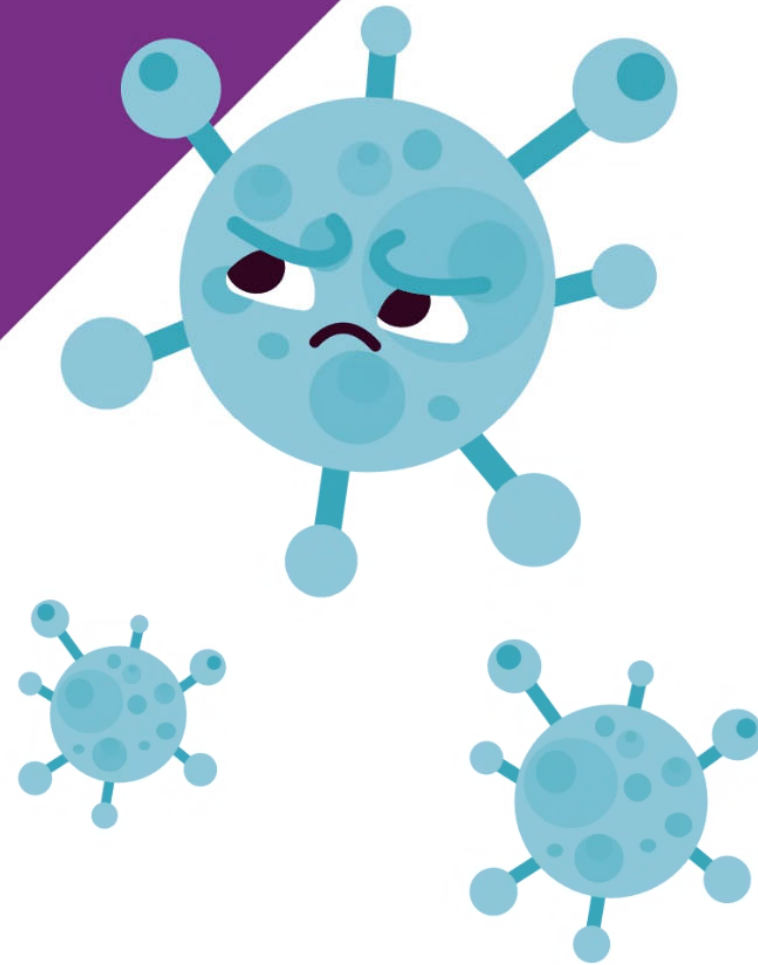
- ED Eva Fernanda Gayón Delgadillo
- ED Emiliano Davila (Invitado)
Invitado de la reunión
- Irma Yolanda Cárdenas López
Organizador
- KF karina fores (Invitado)
Invitado de la reunión
- LR Leonardo Olán Rodríguez (Invita...
Invitado de la reunión
- P Paulina (Invitado)
Invitado de la reunión
- SP Susana Peña (Invitado)
Invitado de la reunión



Fermín Muela

Irma Yolanda Cárdenas López

Nosotros te CUIDAMOS y tú nos cuidas



#QueremosVerteBien

- LR Leonardo O...
- ED Emiliano Da...
- P Paulina (Invi...
- SP Susana Peñ...
- KF karina fores...
- IRMA YOLANDA C...

ED

Irma Yolanda Cárdenas López



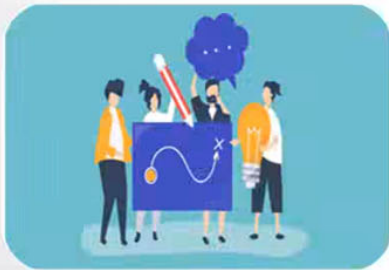
Perfil de Ingreso

Gastronomía

uane

Experiencia que transforma

Ahora formas parte de los Osos de la UANE, lo que significa que vimos en ti:



Capacidad para trabajar en equipo



Facilidad para las relaciones humanas



Interés en la gastronomía nacional e internacional, gusto por el buen comer y cocinar



Interés para desarrollar nuevos sabores y texturas



Irma Yolanda Cárdenas López

LR

Leonardo O...

ED

Emiliano Da...

P

Paulina (Invi...

SP

Susana Peñ...

KF

karina fores...

ED

Irma Yolanda Cárdenas López



Perfil de Egreso

Gastronomía

uane

Experiencia
que transforma

Cuando termines tus estudios podrás:

- Desarrollar un plan de negocios mediante la implementación de estrategias administrativas.
- Elaborar menús y platillos rentables.
- Lograr la promoción de tradiciones y proposición de nuevos conceptos.
- Dominar las diferentes técnicas en la preparación de alimentos para elaborar productos que cumplan con los estándares de presentación, sabor y textura.
- Reincorporar el uso de tradiciones culinarias nacionales.
- Innovar la propuesta gastronómica mexicana actual mediante la implementación de nuevas técnicas.
- Implementar tecnologías para el manejo de ingredientes y elaboración de platillos.
- Elaborar platillos con base al requerimiento de médicos y nutriólogos para pacientes sanos y enfermos.



Irma Yolanda Cárdenas López

LR

Leonardo O...

ED

Emiliano Da...

P

Paulina (Invi...

SP

Susana Peñ...

KF

karina fores...

ED

Esto y más significa ser un Oso de la UANE

Integridad Académica



Irma Yolanda Cárdenas López



Leonardo O...



Emiliano Da...



Paulina (Invi...



Susana Peñ...



karina fores...



ED

Irma Yolanda Cárdenas López

¿Qué es la integridad académica?

uane Experiencia que transforma

Reflexión

En UANE buscamos que todos nuestros Osos sean honestos y responsables, buscando desarrollar su curiosidad y sus ganas de aprender. Por lo que no se vale que copien en exámenes y trabajos, engañen o hagan trampa.



Evitar el engaño o el plagio



Mantenimiento de estándares académicos



Honestidad

Honestidad



Rigor en la investigación y publicación académica



Irma Yolanda Cárdenas López

- ED - Emiliano Da...
- P - Paulina (Invi...
- SP - Susana Peñ...
- KF - karina fores...



Módulos y asuetos

Uso de 2- Plantronics Blackwire 3220 Series

Experiencia que transforma

Semestral (Saltillo, Torreón, Monclova, Sabinas, Reynosa Matamoros y LN Monterrey)	BMB (Saltillo, Torreón, Reynosa y Matamoros)	Cuatrimestral (Monterrey)	Trimestral (Piedras Negras)	Asuetos
Primer módulo: 17 de enero al 25 de febrero	Primer módulo: 17 de enero al 18 de marzo	Primer módulo: 17 de enero al 08 de marzo	Primer módulo: 21 de febrero al 01 de abril	07 de febrero
Segundo módulo: 28 de febrero al 08 de abril	Segundo módulo: 21 de marzo al 27 de mayo	Segundo módulo: 09 de marzo al 06 de mayo	Segundo módulo: 04 de abril al 17 de mayo	21 de marzo
Tercer módulo: 18 de abril al 27 de mayo		Primer módulo: 09 de mayo al 24 de junio	Tercer módulo: 18 de mayo al 24 de junio	Semana Santa Del 11 al 15 de abril
		Segundo módulo: 27 de junio al 12 de agosto	Cuarto módulo: 27 de junio al 05 de agosto	05 y 10 de mayo

ED

Emiliano Da...

P

Paulina (Invi...

SP

Susana Peñ...

KF

karina fores...

Irma Yolanda C...

LR

Leonardo O...

ED

uane | Experiencia que transforma

Uso del SIUANE



- ED - Emiliano Da...
- KF - karina fores...
- LR - Leonardo O...
- P - Paulina (Invi...
- SP - Susana Peñ...

ED

Uso del SIUANE

uane | Experiencia que transforma

Documentos UANE | Imprimir página

Mis Opciones

- Calificaciones de METF 0800
- Horario del semestre
- Calificaciones parciales
- Evaluación docente
- Materias con TD
- Bibliotecas virtuales

- Mis Opciones
- Estado de Cuenta
- Actualiza tus datos
- Educación en Línea
- Servicio Becario
- Personalizar

Revisar y descargar archivos como reglamentos, papelería y videos tutoriales.

Revisar tu plan de estudio.

Revisar tus horarios y docentes por materias del semestre.

Revisar las calificaciones de las materias terminadas.

Realizar evaluación docente 15 días antes de concluida la materia.

Consultar las bibliotecas virtuales.



Participant avatars: ED, KF, LR, SP, P

ED

Irma Yolanda Cárdenas López