

## TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

PENSUM VIGENTE DESDE EL 2016-1

**Recuerda: Una vez cursado el ciclo tecnológico, podrás acceder al ciclo profesional en Gastronomía.**

<b>1º SEMESTRE</b>	Convención	Asignatura/Materia	Int. Horaria	No. créditos acad.	Asignaturas prerequisite
		MATEMÁTICA BÁSICA	4	3	
		FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD	2	2	
	NH	COCINA BÁSICA DE PASTAS Y ARROCES	4	3	
	NH	COCINA BÁSICA DE SALSAS Y CARNES	4	3	
		SISTEMAS DE HIGIENIZACIÓN	2	2	
	V	CÁTEDRA ECCI (VIRTUAL)	2	1	
	V	SEGURIDAD INDUSTRIAL	2	1	
		NUTRICIÓN I	2	2	
<b>Total:</b>			22	17	
<b>2º SEMESTRE</b>	Convención	Asignatura/Materia	Int. Horaria	No. créditos acad.	Asignaturas prerequisite
		INFORMÁTICA BÁSICA	2	3	
		REDACCIÓN PROFESIONAL	2	2	
		TÉCNICAS Y PROCESO DE LAS CARNES	4	3	
		PASTELERÍA Y POSTRES	4	3	
		ADMINISTRACIÓN. COCINAS Y RESTAURANTES	2	3	
	V	HABILIDADES COMUNICATIVAS	2	1	
	V	ÉTICA	2	1	
		NUTRICIÓN II	2	2	NUTRICIÓN I
<b>Total:</b>			20	18	
<b>3º SEMESTRE</b>	Convención	Asignatura/Materia	Int. Horaria	No. créditos acad.	Asignaturas prerequisite
		COMPRAS E INVENTARIOS	2	2	
		ESTRUCTURA ECONÓMICA	2	2	
		ANÁLISIS SENSORIAL	2	2	
		HISTORIA DE LOS ALIMENTOS I	2	2	
		SERVICIO DE CATERING	4	3	
		DESARROLLO DE EVENTOS Y PROTOCOLO	4	3	
	V	RESPONSABILIDAD SOCIAL	2	1	
	V	DIMENSIÓN AMBIENTAL	2	1	
	SERVICIO AL CLIENTE	2	2		
<b>Total:</b>			22	18	
<b>4º SEMESTRE</b>	Convención	Asignatura/Materia	Int. Horaria	No. créditos acad.	Asignaturas prerequisite
		ESTADÍSTICA	2	2	
		EVALUACIÓN DE ALIMENTOS I	2	2	
		TEC. ALIMENTOS I	4	3	
		RELACIONES PÚBLICAS	2	2	
	NH	COCINA COLOMBIANA I	4	3	COCINA BÁSICA DE PASTAS Y ARROCES
	NH	COCINA DE PECES Y MARISCOS	4	3	COCINA BÁSICA DE SALSAS Y CARNES
	V	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN Y ECONOMÍA	2	1	
		INVESTIGACIÓN I	2	2	
<b>Total:</b>			22	18	
<b>5º SEMESTRE</b>	Convención	Asignatura/Materia	Int. Horaria	No. créditos acad.	Asignaturas prerequisite
	NH	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS I	4	3	
		COSTOS ESPECÍFICOS	2	2	COMPRAS E INVENTARIOS
		ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN	2	2	
	NH	COCINA EUROPEA	4	3	COCINA COLOMBIANA I
		PANADERÍA	4	3	
	V	EMPRENDIMIENTO I	2	1	
	V	OPTATIVA FORMACIÓN SOCIO HUMANÍSTICA	2	1	
		TALLER DE OPERACIÓN DE RESTAURANTES	4	3	
<b>Total:</b>			24	18	
<b>OPCIÓN DE GRADO</b>	<b>OPCIÓN DE GRADO</b>		89		

**CONVENCIONES:** NH: Asignatura no habilitable V: Asignatura virtual

Recuerde que para graduarse debe cumplir con los requisitos internos que fija la Institución dentro de su normativa y los exigidos por el Ministerio de Educación Nacional. De acuerdo a la ley 789 de 2002 la práctica empresarial podrá realizarse a partir de 4to (cuarto) semestre.