

	PLAN DE ESTUDIOS		Código: FR-DO-002	
	Proceso: Docencia	Fecha de emisión: 04-May-2021	Versión: 01	

FACULTAD DE: ARTES
PROGRAMA ACADÉMICO: PROFESIONAL EN GASTRONOMIA
RESOLUCIÓN REGISTRO CALIFICADO DEL PROGRAMA
CÓDIGO DE SNIES 105315

SEMESTRE	CONVENCIÓN	CURSO	NÚMERO DE CRÉDITOS ACADÉMICOS	INTENSIDAD HORARIA SEMANAL	CURSO PRERREQUISITOS	CAMPO DE FORMACIÓN	ID CURSO O EQUIVALENCIA PLAN DE ESTUDIOS ANTIGUO	NOMBRE CURSO EQUIVALENTE PLAN DE ESTUDIOS ANTIGUO
SEXTO		Contabilidad Financiera	2	2		Aplicados a la Profesión		
		Marketing Digital	2	2		Aplicados a la Profesión		
		Gestión del Talento Humano	2	2		Aplicados a la Profesión		
		Ergonomía de las Áreas de Trabajo	2	2		Aplicados a la Profesión	5273	Ergonomía de Áreas de Trabajo
	N/H	Cocina Mediterránea	3	4		Aplicados a la Profesión	5272	Cocina Mediterránea
	N/H	Pastelería y Panadería II	3	4		Aplicados a la Profesión		
	N/H	Tecnología de Alimentos Aplicada	3	4		Aplicados a la Profesión		
	V	Emprendimiento	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación	5274	Emprendimiento II
SEPTIMO		Creación y Diseño de Cartas	2	2		Aplicados a la Profesión	5270	Creación y Diseño de Cartas
		Sistemas de Gestión de la Calidad	2	2		Aplicados a la Profesión	5279	El Servicio y sus Pocesos
	N/H	Diseño de Banquetes	3	4		Aplicados a la Profesión	5278	Dirección de Banquetes
	N/H	Pastelería y Postres	3	4	Pastelería y Panadería II	Aplicados a la Profesión		
		Electiva Profesional 1	2	2		Aplicados a la Profesión	5277	Electiva Profesional I
	V	Innovación Tecnológica	2	2		Sociohumanístico y de Comunicación		
	V	Habilidades Gerenciales y Liderazgo	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación	4705	Teorías Organizativas Virt
N/H	Nuevas Cocinas Colombianas	3	4		Aplicados a la Profesión	5282	Cocina Colombiana II	
OCTAVO		Plan de Negocios	2	2		Aplicados a la Profesión	5285	Plan de Negocios
		Gerencia de Bares	2	2	Gestión del Talento Humano	Aplicados a la Profesión	5281	Gerencia de Bares
	N/H	Cocina Creativa	3	4		Aplicados a la Profesión	5289	Cocina Creativa y Temática
	N/H	Cocina Oriental	3	4		Aplicados a la Profesión	5288	Cocina Oriental
		Nutrición Especializada	2	2		Aplicados a la Profesión	5290	Nutrición III
		Electiva Profesional 2	2	2		Aplicados a la Profesión	5284	Electiva Profesional II
	V	I+D+i	2	2		Sociohumanístico y de Comunicación		
V	Optativa de Formación Integral	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación	5252	Optativa de Form Integral I	
NOVENO		Gerencia de AYB	2	2	Gestión del Talento Humano	Aplicados a la Profesión	5293	Prácticas Institucional A y B
	N/H	Tendencia en Artes Gastronómicas	3	4	Cocina Creativa	Aplicados a la Profesión		
	N/H	Cocina Americana y Fusión	3	4		Aplicados a la Profesión	5295	Cocina Americana y Fusión
	N/H	Enología y Coctelería	3	4		Aplicados a la Profesión	5271	Enología y Coctelera
	N/H	Análisis y Control de la Calidad de Los Alimentos	2	2		Aplicados a la Profesión	5291	Evaluación de Alimentos II
		Opción de Grado	2	0		Aplicados a la Profesión		
		Legislación Laboral	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación	5269	Legislación Laboral
	Investigación Aplicada	2	2		Sociohumanístico y de Comunicación	5296	Investigación III	

ASIGNATURAS ELECTIVAS

SEMESTRE	NOMBRE DEL CURSO	NÚMERO DE CRÉDITOS ACADÉMICOS	INTENSIDAD HORARIA	CAMPO DE FORMACIÓN
7	Electiva Profesional 1 (Biotecnología alimentaria)	2	2	ESPECIFICA
7	Electiva Profesional 1 (Química de los alimentos)	2	2	ESPECIFICA
8	Electiva Profesional 2 (Gestión de la Industrial cultural)	2	2	ESPECIFICA
8	Electiva Profesional 2 (Turismo gastronómico)	2	2	ESPECIFICA

OPCIÓN DE GRADO

Pasantías, Introducción a la investigaciones, seminario

CONVENCIÓNES

NH: ASIGNATURA NO HABILITABLE

V: ASIGNATURA VIRTUAL

Recuerde que para graduarse debe cumplir con los requisitos internos que fija la Universidad dentro de su normativa y los exigidos por el Ministerio de Educación Nacional.

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
DIRECTOR DEL PROGRAMA ANDRÉS FELIPE VÁSQUEZ RODRÍGUEZ	DIRECTOR DE CURRÍCULO E INVESTIGACIÓN FORMATIVA	DECANO
FECHA DE ELABORACIÓN	FECHA DE REVISIÓN	FECHA DE APROBACIÓN
31/03/2023		