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

FACULTAD DE ARTES
PROGRAMA ACADÉMICO: TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA
RESOLUCIÓN REGISTRO CALIFICADO DEL PROGRAMA
CÓDIGO DE SNIES 105316

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
PRIMERO		Matematicas Basicas	3	2		Ciencias Básicas	4748	Matematicas Basicas
	NH	COCINA BÁSICA DE PASTAS Y ARROZ	3	4		Basicos de la Profesión	5202	COCINA BÁSICA DE PASTAS Y ARROZES
	NH	COCINA BÁSICA DE SALSAS Y CARNES	3	4		Basicos de la Profesión	5203	COCINA BÁSICA DE SALSAS Y CARNES
	V	Catedra ECCI	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación	2102	Catedra ECCI
	NH	Introduccion a la operacion de restauracion	3	2		Basicos de la Profesión		
SEGUNDO	NH	Inocuidad e higienizacion	2	2		Basicos de la Profesión	5205	Sistemas de higienizacion
		Informatica basica	2	2		Ciencias Básicas	5208	informatica basica
		FUNDAMENTOS CONTABLES Y FINANCIEROS	2	2		Basicos de la Profesión		
		COMPRAS E INVENTARIOS	2	2		Basicos de la Profesión	5214	COMPRAS E INVENTARIOS
		HISTORIA DE LA GASTRONOMIA	2	2		Basicos de la Profesión	5217	HISTORIA DE LOS ALIMENTOS I
	NH	PASTELERIA Y PANADERIA I	3	4		Basicos de la Profesión	5211	PASTELERÍA Y POSTRES
		FUNDAMENTOS DE NUTRICION	3	2		Basicos de la Profesión	5207	NUTRICIÓN I
	NH	ANALISIS SENSORIAL	2	2		Basicos de la Profesión	5216	ANÁLISIS SENSORIAL
TERCERO	NH	COCINA Y TECNICA DE CARNES	3	4	Cocina Básica de Salsas y Carnes	Aplicados a la Profesión	5210	TÉCNICAS Y PROCESO DE LAS CARNES
	V	Habilidades comunicativas	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación	2066	Habilidades Comunicativas
		ESTRUCTURA ECONOMICA	2	2		Propedeutico	5215	ESTRUCTURA ECONÓMICA
		ESTADISTICA	2	2	Matemáticas Básicas	Ciencias Básicas	4772	ESTADÍSTICA
		COSTOS ESPECIFICOS	3	2	Compras e Inventarios	Basicos de la Profesión	5230	COSTOS ESPECÍFICOS
	NH	EVALUACION DE ALIMENTOS	2	2		Basicos de la Profesión	5223	EVALUACIÓN DE ALIMENTOS I
		GESTION DE LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE	2	2		Aplicados a la Profesión	5222	SERVICIO AL CLIENTE
	NH	COCINA DE PECES Y MARISCOS	3	4	Cocina Básica de Pastas y Arroz	Aplicados a la Profesión	5227	COCINA DE PECES Y MARISCOS
CUARTO	NH	COCINA DE CATERING Y EVENTOS	3	4		Aplicados a la Profesión	5218	SERVICIO DE CATERING
	V	ETICA	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación		
		RELACIONES PUBLICAS	2	2		Propedeutico	5225	RELACIONES PÚBLICAS
		FUNDAMENTOS DE MERCADEO	3	2		Aplicados a la Profesión		
	NH	COCINAS COLOMBIANAS	3	4		Aplicados a la Profesión	5226	COCINA COLOMBIANA I
	NH	BARISMO Y COCTELERIA CON CAFE	3	4		Aplicados a la Profesión		
	NH	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	2	2	Inocuidad e Higienización	Aplicados a la Profesión	5224	TEC. ALIMENTOS I
		ELECTIVA DE PROFUNDIZACION	2	2		Aplicados a la Profesión	5231	ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN
QUINTO		METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	2	2		Sociohumanístico y de Comunicación	5228	INVESTIGACIÓN I
	V	OPTATIVA DE FORMACION SOCIOHUMANISTICA	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación	5234	OPTATIVA FORMACIÓN SOCIO HUMANÍSTICA
		INVESTIGACION DE MERCADOS	3	2	Fundamentos de Mercadeo	Aplicados a la Profesión	5229	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS I
		GESTION DE AYW	2	2	Introducción a la Operación de Restaurantes	Aplicados a la Profesión	5235	TALLER DE OPERACIÓN DE RESTAURANTES
	NH	SERVICIO DE AYW	3	4		Aplicados a la Profesión		
	NH	COCINA EUROPEA	3	4		Aplicados a la Profesión	5232	COCINA EUROPEA
	NH	CULTURA GASTRONOMICA	3	4		Aplicados a la Profesión		
	NH	NUTRICION Y SALUD	3	2	FUNDAMENTOS DE NUTRICION	Aplicados a la Profesión	5213	NUTRICIÓN II
V	SEGURIDAD INDUSTRIAL	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación	5113	SEGURIDAD INDUSTRIAL	

ASIGNATURAS ELECTIVAS				
SEMESTRE	NOMBRE DEL CURSO	NÚMERO DE CREDITOS ACADEMICOS	INTENSIDAD HORARIA	CAMPO DE FORMACIÓN
4	ELECTIVA DE PROFUNDIZACION (El mundo de los fermentos)	2	2	Aplicados a la Profesión
4	ELECTIVA DE PROFUNDIZACION (El mundo del cacao)	2	2	Aplicados a la Profesión

OPCIÓN DE GRADO	Pasantías, Introduccion a la investigacion, 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	DIRECTOR DEL PROGRAMA ANDRÉS FELIPE VÁSQUEZ RODRÍGUEZ	REVISADO POR	DIRECTOR DE CURRÍCULO E INVESTIGACIÓN FORMATIVA	APROBADO POR	DECANO
FECHA DE ELABORACION	31/03/2023	FECHA DE REVISIÓN		FECHA DE APROBACIÓN	