



UNIVERSIDAD ECCI		FORMATO HOMOLOGACIÓN		Código: Versión:			
Proceso: Admisiones y Registro Académico		Fecha de emisión:		Fecha de versión:			
		Con nuestro convenio con la institución CAMPOALTO podrás homologar en la carrera de					
TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA Homologación PENSUM VIGENTE DESDE EL 2023-1							
Sección 1. DATOS DEL HOMOLOGADO							
Nombres y apellidos completos				No. de documento de identidad		Código	
Institución de procedencia				Título obtenido			
Programa que cursó			Semestre		Código de la homologación		Fecha de elaboración
Técnico Por Competencias En Cocina			3		N/A		05-jun-2023
Sección 2. HOMOLOGACIÓN							
Semestre	Código	Asignatura	I.H.S.	Créditos	Asignatura a Homologar	Nota	
Primero	4748	Matematicas Basicas	2	3	XXXXXXXXXX		
	5203	COCINA BÁSICA DE PASTAS Y ARROCES	4	3	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico		
	5204	COCINA BÁSICA DE SALSAS Y CARNES	4	3	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.		
	2102	Catedra ECCI	2	1	XXXXXXXXXX		
	6888	Introduccion a la operacion de restaurantes	2	3	diseñar propuesta gastronómica de acuerdo con tendencias del mercado y estándares técnicos		
	6889	Inocuidad e higienizacion	2	2	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente		
	6890	Informatica basica	2	2	XXXXXXXXXX		
Segundo	6898	FUNDAMENTOS CONTABLES Y FINANCIEROS	2	2	XXXXXXXXXXXXXX		
	5214	COMPRAS E INVENTARIOS	2	2	XXXXXXXXXXXXXX		
	6899	HISTORIA DE LA GASTRONOMIA	2	2	XXXXXXXXXXXXXX		
	6900	PASTELERIA Y PANADERIA I	4	3	XXXXXXXXXXXXXX		
	6901	FUNDAMENTOS DE NUTRICION	2	3	XXXXXXXXXXXXXX		
	5216	ANALISIS SENSORIAL	2	2	XXXXXXXXXXXXXX		
	6902	COCINA Y TECNICA DE CARNES	4	3	XXXXXXXXXXXXXX		
2066	Habilidades comunicativas	2	1	XXXXXXXXXXXXXX			
Tercero	5215	ESTRUCTURA ECONOMICA	2	2	XXXXXXXXXXXXXX		
	4772	ESTADISTICA	2	2	XXXXXXXXXXXXXX		
	6903	COSTOS ESPECIFICOS	2	3	XXXXXXXXXXXXXX		
	6904	EVALUACION DE ALIMENTOS	2	2	XXXXXXXXXXXXXX		
	6905	GESTION DE LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE	2	2	Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio		
	5227	COCINA DE PECES Y MARISCOS	4	3	XXXXXXXXXXXXXX		
	6906	COCINA DE CATERING Y EVENTOS	4	3	XXXXXXXXXXXXXX		
6907	ETICA	2	1	XXXXXXXXXXXXXX			
Cuarto	5225	RELACIONES PUBLICAS	2	2	XXXXXXXXXXXXXX		
	6908	FUNDAMENTOS DE MERCADEO	2	3	XXXXXXXXXXXXXX		
	6909	COCINAS COLOMBIANAS	4	3	XXXXXXXXXXXXXX		
	6910	BARISMO Y COCTELERIA CON CAFE	4	3	XXXXXXXXXXXXXX		
	6911	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	2	2	XXXXXXXXXXXXXX		
	5231	ELECTIVA DE PROFUNDIZACION	2	2	Preparar cócteles según estándares técnicos y normativa		
	6912	METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	2	2	XXXXXXXXXXXXXX		
5234	OPTATIVA DE FORMACION SOCIOHUMANISTICA	2	1	XXXXXXXXXXXXXX			
Quinto	6913	INVESTIGACION DE MERCADOS	2	3	XXXXXXXXXXXXXX		
	6914	GESTION DE AYB	2	2	XXXXXXXXXXXXXX		
	6915	SERVICIO DE AYB	4	3	Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio.		
	5232	COCINA EUROPEA	4	3	XXXXXXXXXXXXXX		
	6916	CULTURA GASTRONOMICA	4	3	XXXXXXXXXXXXXX		
	6917	NUTRICION Y SALUD	2	3	XXXXXXXXXXXXXX		
	5113	SEGURIDAD INDUSTRIALV	2	1	XXXXXXXXXXXXXX		
Asignaturas a matricular:							
Periodo de ***	Código	Asignatura	I.H.S.	Créditos			
Observaciones							
Sección 3. FIRMAS							
Sello de la Coordinación	Coordinación		Docente		Solicitante		Sello de Registro Académico
	Nombre: Andres Felipe Vasquez Fecha: 26/04/2023		Nombre: Andres Felipe Vasquez Fecha: 26/04/2023		FIRMA		
