

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 ANTERIOR	NOMBRE CURSO EQUIVALENTE PLAN DE ESTUDIOS ANTERIOR
PRIMERO		Matemáticas Básicas	3	2		Ciencias Básicas	4748	Matemáticas Básicas
	NH	COCINA BÁSICA DE PASTAS Y ARROCES	3	4		Basicos de la Profesión	5202	COCINA BÁSICA DE PASTAS Y ARROCES
	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
		Introducción a la operación de restaurantes	3	2		Basicos de la Profesión		
	NH	Inocuidad e higiene en la cocina	2	2		Basicos de la Profesión	5205	Sistemas de higiene en la cocina
		informática básica	2	2		Ciencias Básicas	5208	informática básica
SEGUNDO		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 GASTRONOMÍA	2	2		Basicos de la Profesión	5217	HISTORIA DE LOS ALIMENTOS I
	NH	PASTELERÍA Y PANADERÍA I	3	4		Basicos de la Profesión	5211	PASTELERÍA Y POSTRES
		FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	3	2		Basicos de la Profesión	5207	NUTRICIÓN I
	NH	ANÁLISIS SENSORIAL	2	2		Basicos de la Profesión	5216	ANÁLISIS SENSORIAL
	NH	COCINA Y TÉCNICA DE CARNES	3	4	Cocina Básica de Salsas y Carnes	Aplicados a la Profesión	5210	TÉCNICAS Y PROCESO DE LAS CARNES
TERCERO	V	Habilidades comunicativas	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación	2066	Habilidades Comunicativas
		ESTRUCTURA ECONOMICA	2	2		Propedéutico	5215	ESTRUCTURA ECONÓMICA
		ESTADÍSTICA	2	2	Matemáticas Básicas	Ciencias Básicas	4772	ESTADÍSTICA
		COSTOS ESPECÍFICOS	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
		GESTIÓN 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 Arroces	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 PÚBLICAS	2	2		Propedéutico	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 TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	2	2	Inocuidad e Higiene	Aplicados a la Profesión	5224	TEC. ALIMENTOS I
QUINTO		ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN	2	2		Aplicados a la Profesión	5231	ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN
		MÉTODOLÓGIA DE LA INVESTIGACIÓN	2	2		Sociohumanístico y de Comunicación	5228	INVESTIGACIÓN I
	V	OPTATIVA DE FORMACIÓN SOCIOHUMANA	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación	5234	OPTATIVA FORMACIÓN SOCIO HUMANÍSTICA
		INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	3	2	Fundamentos de Mercadeo	Aplicados a la Profesión	5229	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS I
		GESTIÓN DE AYB	2	2	Introducción a la Operación de Restaurantes	Aplicados a la Profesión	5235	TALLER DE OPERACIÓN DE RESTAURANTES
	NH	SERVICIO DE AYB	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	NUTRICIÓN Y SALUD	3	2	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	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 CRÉDITOS ACADÉMICOS	INTENSIDAD HORARIA	CAMPO DE FORMACIÓN
4	ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN (El mundo de los fermentos)	2	2	Aplicados a la Profesión
4	ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN (El mundo del cacao)	2	2	Aplicados a la Profesión

OPCIÓN DE GRADO	Pasantías, Introducción a la investigación, seminario		
CONVENCIONES	NH: ASIGNATURA NO HABILITABLE		

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 ANDRES FELIPE VASQUEZ RODRIGUEZ	DIRECTOR DE CURRÍCULO E INVESTIGACIÓN FORMATIVA	DECANO
FECHA DE ELABORACIÓN 31/03/2023	FECHA DE REVISIÓN	FECHA DE APROBACIÓN