

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

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 ANTERIOR	NOMBRE CURSO EQUIVALENTE PLAN DE ESTUDIOS ANTERIOR
SEXTO	N/H	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
		Cocina Mediterránea	3	4		Aplicados a la Profesión	5272	Cocina Mediterránea
	V	Pastelería y Panadería II	3	4		Aplicados a la Profesión		
		Tecnología de Alimentos Aplicada	3	4		Aplicados a la Profesión		
	V	Emprendimiento	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación	5274	Emprendimiento II
		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
		Diseño de Banquetes	3	4		Aplicados a la Profesión	5278	Dirección de Banquetes
		Pastelería y Postres	3	4	Pastelería y Panadería II	Aplicados a la Profesión		
SEPTIMO	N/H	Electiva Profesional 1	2	2		Aplicados a la Profesión	5277	Electiva Profesional I
		Innovación Tecnológica	2	2		Sociohumanístico y de Comunicación		
		Habilidades Gerenciales y Liderazgo	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación	4705	Teorías Organizativas Virt
	V	Nuevas Cocinas Colombianas	3	4		Aplicados a la Profesión	5282	Cocina Colombiana II
		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
		Cocina Creativa	3	4		Aplicados a la Profesión	5289	Cocina Creativa y Temática
		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
OCTAVO	V	I+D+I	2	2		Sociohumanístico y de Comunicación		
		Optativa de Formación Integral	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación	5252	Optativa de Form Integral I
		Gerencia de AYB	2	2	Gestión del Talento Humano	Aplicados a la Profesión	5293	Prácticas Institucional A y B
		Tendencia en Artes Gastronómicas	3	4	Cocina Creativa	Aplicados a la Profesión		
		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
		Ánalisis 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 investigación, seminario		
CONVENCIONES	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 ANDRES FELIPE VASQUEZ RODRIGUEZ	DIRECTOR DE CURRÍCULO E INVESTIGACIÓN FORMATIVA	DECANO
FECHA DE ELABORACIÓN 31/03/2023	FECHA DE REVISIÓN	FECHA DE APROBACIÓN