

Tecnología en Gestión Gastronómica - Código SNIES: 101302

Malla curricular - Unidades de Aprendizaje

ÁREA	COMPONENTE	I	II	III	IV	V	VI	
TRANSVERSAL	CULTURA DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN			2 2 32 64	2 2 32 64	3 6 96 48	PROYECTO DE GRADO 0 0	
	CULTURA DEL EMPRENDIMIENTO					2 2 32 64		
	SOCIO HUMANÍSTICO	2 2 32 64			2 2 32 64			
BÁSICA	COMUNICATIVO	2 2 32 64	2 4 64 32					
	CUANTITATIVO	2 3 48 48			2 2 32 64			
	ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE ORGANIZACIONES			2 2 32 64	2 2 32 64	2 2 32 64	14 48	
	GESTIÓN GASTRONÓMICA	MÓDULO DE FUNDAMENTOS CULINARIOS	5 14 224 16	4 11 176 16	6 12 192 96	4 11 176 16	3 6 96 48	PRÁCTICA EMPRESARIAL
		MÓDULO DE PRODUCCIÓN CULINARIA					3 6 96 48	
		MÓDULO DE GESTIÓN DE COCINAS					3 6 96 48	
		MÓDULO DE COCINA Y CULTURA GASTRONÓMICA COLOMBIANA					3 6 96 48	
		MÓDULO DE BARISMO Y CULTURA DEL CAFÉ					3 6 96 48	
	INOUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA	2 4 64 32	3 4 64 80	2 3 48 48	2 3 48 48			
	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	2 2 32 64	2 2 32 64					
	FINANCIERO		2 3 48 48					
	JURÍDICA		2 3 48 48					
IDIOMAS	2 4 64 32	2 4 64 32	2 4 64 32	2 4 64 32	2 4 64 32			
BIENESTAR	160 HORAS A LO LARGO DEL PROGRAMA							
FLEXIBLE	6 CRÉDITOS							
TOTALES	17	17	16	17	15	14		