

PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA

MODALIDAD PRESENCIAL

Cód. SNIES: 105315 - Res: 2428 del 10/02/2016
Vigencia: 7 años

Recuerda: Debes cursar la Tecnología en Gestión Gastronómica para acceder al nivel profesional.

PLAN DE ESTUDIOS

Duración: 4 Semestres más

	Curso – Módulo - Asignatura	Co	I.H	Cr	Asignaturas prerequisite
SEMESTRE 6	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II		2	2	
	CONTABILIDAD EMPRESARIAL		4	3	
	LEGISLACIÓN LABORAL		2	1	
	CREACIÓN Y DISEÑO DE CARTAS		2	2	
	ENOLOGÍA Y COCTELERÍA		4	3	
	COCINA MEDITERRÁNEA		4	3	
	ERGONOMÍA DE LAS ÁREAS DE TRABAJO	V	2	2	
	EMPRENDIMIENTO II	V	2	1	
	INNOVACIÓN TECNOLÓGICA		2	1	
SEMESTRE 7	CALIDAD EN LOS PROCESOS DE ALIMENTOS		2	2	
	ELECTIVA PROFESIONAL I		2	2	
	DIRECCIÓN DE BANQUETES		4	3	
	EL SERVICIO Y SUS PROCESOS		2	2	
	HIGIENIZACIÓN II PUNTOS CRÍTICOS		2	1	
	GERENCIA DE BARES		2	2	
	COCINA COLOMBIANA II		4	3	
	TEORÍAS ORGANIZATIVAS	V	2	1	
	INVESTIGACIÓN II		2	2	
SEMESTRE 8	ELECTIVA PROFESIONAL II		2	2	
	PLAN DE NEGOCIOS		4	2	
	GERENCIA DE RESTAURANTES Y ESTRATEGIAS		2	2	
	MERCADEO		2	2	
	COCINA ORIENTAL		4	3	
	COCINA CREATIVA Y TEMÁTICA		4	3	
	NUTRICIÓN III		2	2	
	GESTIÓN DEL RECURSO HUMANO	V	2	1	
	OPTATIVA DE FORMACIÓN INTEGRAL	V	2	1	
SEMESTRE 9	EVALUACIÓN DE ALIMENTOS II		2	2	
	NEGOCIACIÓN Y TOMA DE DECISIONES		4	3	
	PRÁCTICAS INSTITUCIONALES A Y B		4	3	
	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS		4	3	
	COCINA AMERICANA Y FUSIÓN		4	3	
	OPTATIVA FORMACIÓN SOCIO HUMANÍSTICA	V	2	1	
	INVESTIGACIÓN III		2	2	

OPCIÓN A GRADO

C.A.= Número de Créditos Académicos I.H.= Intensidad horaria CO= Convenciones
Nota: Consulte las asignaturas que son prerequisite y no habilitables en www.ecci.edu.co

Recuerde que para graduarse debe cumplir con los requisitos internos que fija la universidad dentro de su normativa y los exigidos por el M.E.N. De acuerdo a la ley 789 de 2002 la práctica empresarial podrá realizarse a partir de 4to (cuarto) semestre.