

FORMATO PENSUM ACADÉMICO

Proceso: Docencia Fecha de emisión: 25-Mar-2010

Código: FR-DO-007 Versión: 01 Fecha de versión: 25-Mar-2010



TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

MODALIDAD PRESENCIAL

Cód. SNIES: 105316 - Res: 2429 del 10/02/2016 Vigencia: 7 años

Recuerda: Una vez cursado el ciclo tecnológico, podrás acceder al ciclo profesional en Gastronomía.

PLAN DE ESTUDIOS

Duración: 5 Semestres

	Curso – Módulo - Asignatura	Co	I.H	Cr	Asignaturas prerrequisito
SEMESTRE	MATEMÁTICAS BÁSICAS		4	3	
	FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD		2	2	
	COCINA BÁSICA DE PASTAS Y ARROCES	NH	4	3	
	COCINA BÁSICA DE SALSAS Y CARNES	NH		3	
	SISTEMAS DE HIGIENIZACIÓN		2	2	
	CÁTEDRA ECCI (VIRTUAL)	V			
	SEGURIDAD INDUSTRIAL	V	2	1	
	NUTRICIÓN I		2		
			_	_	
SEMESTRE S	INFORMÁTICA BÁSICA		2	3	
	REDACCIÓN PROFESIONAL		2	2	
	TÉCNICAS Y PROCESO DE LAS CARNES		4	3	
	PASTELERÍA Y POSTRES		4	3	
	ADMINISTRACIÓN DE COCINAS Y RESTAURANTES		2	3	
	HABILIDADES COMUNICATIVAS	V	2	1	
	ÉTICA	V	2	1	
	NUTRICIÓN II		2	2	NUTRICIÓN I
SEMESTRE 📞	COMPRAS E INVENTARIOS		2	2	
	ESTRUCTURA ECONÓMICA		2	2	
	ANÁLISIS SENSORIAL		2	2	
	HISTORIA DE LOS ALIMENTOS I		2	2	
	SERVICIO DE CATERING		4	3	
	DESARROLLO DE EVENTOS Y PROTOCOLO		4	3	
	RESPONSABILIDAD SOCIAL	V	2	1	
	DIMENSIÓN AMBIENTAL	V	2	1	
	SERVICIO AL CLIENTE		2	2	
SEMESTRE \D	ESTADÍSTICA		2	3	
	EVALUACIÓN DE ALIMENTOS I		2	2	
	TEC. ALIMENTOS I		4	3	
	RELACIONES PÚBLICAS		2	3	
	COCINA COLOMBIANA I	NH	4	3	COCINA BÁSICA DE PASTAS Y ARROCES
	COCINA DE PECES Y MARISCOS	NH	4	1	COCINA BÁSICA DE SALSAS Y CARNES
	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN Y ECONOMÍA	V	2	1	
	INVESTIGACIÓN I		2	2	
EMESTRE 6	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS I	NH	4	3	
	COSTOS ESPECÍFICOS		2	2	COMPRAS E INVENTARIOS
	ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN		2	2	JOINT TO LITTUING
	COCINA EUROPEA	NH	4	3	COCINA COLOMBIANA I
	PANADERÍA	INII	4	3	OCCUPATION OF THE PROPERTY OF
Σ	EMPRENDIMIENTO I	\/	2	1	
S	LIVII FILINDIIVIILIVIOI	V	_	1	

OPCIÓN A GRADO

C.A.= Número de Créditos Académicos I.H.= Intensidad horaria CO= Convenciones Nota: Consulte las asignaturas que son prerrequisito 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 práctiva empresarial podrá realizarse a partir de 4to (cuarto) semestre.

OPTATIVA FORMACIÓN SOCIO HUMANÍSTICA TALLER DE OPERACIÓN DE RESTAURANTES