

TECNOLOGÍA EN PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA.

7 Cuatrimestres (2 años y 4 meses) | Resolución 021985 - Noviembre 24 de 2020 SNIES 109797 | Vigilado MinEducación



	CTR	CIENCIAS APLICADAS	H/S CR	TÉCNICA	H/S CR	INVESTIGACIÓN	H/S CR	HUMANÍSTICA	H/S CR	H/S	THC	CCT
FUNDAMENTACIÓN	I	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN Y SALUD SEGURIDAD Y REGULACIÓN EN ALIMENTOS	2 2 2 2	COCINA BÁSICA	4 3	INVESTIGACIÓN FORMATIVA EMPRENDIMIENTO	3 3 2 2	IDENTIDAD CULTURAL	3 3	16	240	15
	II			FUNDAMENTOS DE LOS CÁRNICOS, AVES Y PESCADOS PASTELERÍA PANADERÍA	4 3 4 3	INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN FUNDAMENTOS DE MERCADEO	2 2 2 2	CULTURA, ALIMENTOS Y UTENSILIOS	3 3	19	285	16
PROFUNDIZACIÓN	III	FUNDAMENTOS EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	2 2	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS APLICADA COCINA AMERICANA COCINA COLOMBIANA I	3 2 4 3 4 3	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS ESTADO DE CUENTAS, ANÁLISIS DE COSTOS Y RECETAS ESTÁNDAR	2 2 3 3			18	270	15
	IV	DIETAS ESPECIALES	2 2	COCINA EUROPEA Y MEDITERRÁNEA COCINA ORIENTAL	4 3 4 3	SECTORES GASTRONÓMICOS	2 2	SERVICIO DE A&B TALENTO HUMANO	2 2 2 2	16	240	14
	V			SERVICIO DE CATERING COCINA VEGETARIANA Y VEGANA CAFÉ Y BARISMO	4 3 4 3 3 2	PLAN DE NEGOCIOS	2 2	PERIODISMO GASTRONÓMICO EL COLOR EN LA GASTRONOMÍA	2 2 2 2	17	255	14
ESPECIALIZACIÓN	VI	ALIMENTACIÓN DEPORTIVA DIETAS HOSPITALARIAS	2 2 2 2	CHOCOLATERÍA FUNDAMENTOS DEL VINO Y DESTILADOS	4 3 3 2	PORTAFOLIO	2 2	TURISMO GASTRONÓMICO RESPONSABILIDAD SOCIAL EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS	2 2 2 2	15	225	13
	VII	MENUS TERAPEUTICOS	3 3	COCINA COLOMBIANA II INNOVACIÓN GASTRONÓMICA FOOD STYLING	4 3 4 3 4 3	PROYECTO DE GRADO	2 2	PRÁCTICA	1	18	285	17

H/S
CR
THC
CCT
CTR

Horas Semanales
Créditos
Total Horas Cuatrimestre
Créditos Cuatrimestre Totales
Cuatrimestre

REQUISITOS DE GRADO
Materias Electivas: Se deben cursar 6 créditos. Pasantías: 400 horas.

Total Horas 1800
Créditos 103
Créditos Electivos 6
Crédito Práctica 1
Total Créditos 110

Producción Gastronómica en LCI.

Bienvenido a una aventura en el mundo culinario donde tu ingenio, creatividad y disciplina te llevarán a ser la estrella de importantes restaurantes.

La pasión y la técnica serán los ingredientes principales para que puedas convertirte en un gran tecnólogo de Producción Gastronómica capaz de manejar la cocina de un restaurante, así como la alimentación consciente y sostenible.