

<div><div><div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div><div></div></div></div><div><div><div></div></div></div><div><div><div></div><div></div></div></div><div><div><div></div></div></div></div></div><div>UNIVERSIDAD ECCI</div></div>		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: TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA RESOLUCIÓN REGISTRO CALIFICADO DEL PROGRAMA CÓDIGO DE SNIES 105316									
SEMESTRE	CONVENCIÓN	CURSO	NÚMERO DE CRÉDITOS ACADÉMICOS	INTENSIDAD HORARIA SEMANAL	CURSO PRERREQUISITOS	CAMPO DE FORMACIÓN	ID CURSO O EQUIVALENCIA PLAN DE ESTUDIOS ANTIGUO	NOMBRE CURSO EQUIVALENTE PLAN DE ESTUDIOS ANTIGUO	
PRIMERO		Matematicas Basicas	3	2		Ciencias Básicas	4748	Matematicas Basicas	
	NH	COCINA BÁSICA DE PASTAS Y ARROCES	3	4		Basicos de la Profesión	5202	COCINA BÁSICA DE PASTAS Y ARROCES	
	NH	COCINA BÁSICA DE SALSAS Y CARNES	3	4		Basicos de la Profesión	5203	COCINA BÁSICA DE SALSAS Y CARNES	
	V	Catedra ECCI	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación	2102	Catedra ECCI	
		Introduccion a la operacion de restauracion	3	2		Basicos de la Profesión			
	NH	Inocuidad e higienizacion	2	2		Basicos de la Profesión	5205	Sistemas de higienizacion	
		informatica basica	2	2		Ciencias Básicas	5208	informatica basica	
SEGUNDO		FUNDAMENTOS CONTABLES Y FINANCIEROS	2	2		Basicos de la Profesión			
		COMPRAS E INVENTARIOS	2	2		Basicos de la Profesión	5214	COMPRAS E INVENTARIOS	
		HISTORIA DE LA GASTRONOMIA	2	2		Basicos de la Profesión	5217	HISTORIA DE LOS ALIMENTOS I	
	NH	PASTELERIA Y PANADERIA I	3	4		Basicos de la Profesión	5211	PASTELERIA Y POSTRES	
		FUNDAMENTOS DE NUTRICION	3	2		Basicos de la Profesión	5207	NUTRICIÓN I	
	NH	ANALISIS SENSORIAL	2	2		Basicos de la Profesión	5216	ANÁLISIS SENSORIAL	
	NH	COCINA Y TECNICA DE CARNES	3	4	Cocina Básica de Salsas y Carnes	Aplicados a la Profesión	5210	TÉCNICAS Y PROCESO DE LAS CARNES	
V	Habilidades comunicativas	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación	2066	Habilidades Comunicativas		
TERCERO		ESTRUCTURA ECONOMICA	2	2		Propedeutico	5215	ESTRUCTURA ECONÓMICA	
		ESTADISTICA	2	2	Matemáticas Básicas	Ciencias Básicas	4772	ESTADÍSTICA	
		COSTOS ESPECIFICOS	3	2	Compras e Inventarios	Basicos de la Profesión	5230	COSTOS ESPECÍFICOS	
	NH	EVALUACION DE ALIMENTOS	2	2		Basicos de la Profesión	5223	EVALUACIÓN DE ALIMENTOS I	
		GESTION DE LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE	2	2		Aplicados a la Profesión	5222	SERVICIO AL CLIENTE	
	NH	COCINA DE PECES Y MARISCOS	3	4	Cocina Básica de Pastas y Arroces	Aplicados a la Profesión	5227	COCINA DE PECES Y MARISCOS	
	NH	COCINA DE CATERING Y EVENTOS	3	4		Aplicados a la Profesión	5218	SERVICIO DE CATERING	
V	ETICA	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación				
CUARTO		RELACIONES PUBLICAS	2	2		Propedeutico	5225	RELACIONES PÚBLICAS	
		FUNDAMENTOS DE MERCADEO	3	2		Aplicados a la Profesión			
	NH	COCINAS COLOMBIANAS	3	4		Aplicados a la Profesión	5226	COCINA COLOMBIANA I	
	NH	BARISMO Y COCTELERIA CON CAFE	3	4		Aplicados a la Profesión			
	NH	FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	2	2	Inocuidad e Higienización	Aplicados a la Profesión	5224	TEC. ALIMENTOS I	
		ELECTIVA DE PROFUNDIZACION	2	2		Aplicados a la Profesión	5231	ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN	
		METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	2	2		Sociohumanístico y de Comunicación	5228	INVESTIGACIÓN I	
V	OPTATIVA DE FORMACION SOCIOHUMANISTICA	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación	5234	OPTATIVA FORMACIÓN SOCIO HUMANÍSTICA		
QUINTO		INVESTIGACION DE MERCADOS	3	2	Fundamentos de Mercadeo	Aplicados a la Profesión	5229	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS I	
		GESTION DE AYB	2	2	Introducción a la Operación de Restaurantes	Aplicados a la Profesión	5235	TALLER DE OPERACIÓN DE RESTAURANTES	
	NH	SERVICIO DE AYB	3	4		Aplicados a la Profesión			
	NH	COCINA EUROPEA	3	4		Aplicados a la Profesión	5232	COCINA EUROPEA	
	NH	CULTURA GASTRONOMICA	3	4		Aplicados a la Profesión			
	NH	NUTRICION Y SALUD	3	2	FUNDAMENTOS DE NUTRICION	Aplicados a la Profesión	5213	NUTRICIÓN II	
	V	SEGURIDAD INDUSTRIAL	1	2		Sociohumanístico y de Comunicación	5113	SEGURIDAD INDUSTRIAL	
ASIGNATURAS ELECTIVAS									
SEMESTRE	NOMBRE DEL CURSO			NÚMERO DE CRÉDITOS ACADÉMICOS	INTENSIDAD HORARIA	CAMPO DE FORMACIÓN			
4	ELECTIVA DE PROFUNDIZACION (El mundo de los fermentos)			2	2	Aplicados a la Profesión			
4	ELECTIVA DE PROFUNDIZACION (El mundo del cacao)			2	2	Aplicados a la Profesión			
OPCIÓN DE GRADO		Pasantías, Introduccion a la investigacion, 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 ANDRÉS FELIPE VÁSQUEZ RODRÍGUEZ			DIRECTOR DE CURRÍCULO E INVESTIGACIÓN FORMATIVA				DECANO		
FECHA DE ELABORACIÓN		31/03/2023	FECHA DE REVISIÓN			FECHA DE APROBACIÓN			