

TÉCNICO PROFESIONAL EN:

Operaciones Gastronómicas

100%
virtuales

Inscripciones abiertas



Duración
4 Semestres



Título
Técnico profesional en
Operaciones Gastronómicas



Snies
106700

SEMESTRE

1

- Matemáticas Básicas
- Orientación a la Actividad Gastronómica
- Higiene y Manipulación de Alimentos
- Historia de la Alimentación
- Preparación de Alimentos I
- Comunicación Oral y Escrita
- Catédra Manuela Beltrán
- Ética

SEMESTRE

2

- Biología
- Cadenas de Producción Alimentaria
- Práctica I
- Servicio al Cliente
- Educación Ambiental
- Inglés Básico
- Cerebro
- Historia del Arte

SEMESTRE

3

- Química
- Manejo de Bar
- Corte de Carnes
- Preparación de Alimentos II
- Estética
- Constitución Política
- Inglés Técnico I
- Principios de Investigación
- Apreciación del Arte I

SEMESTRE

4

- Patrimonio Cultural y Gastronomía Colombiana I
- Panadería y Pastelería I
- Práctica II
- Francés I
- Inglés Técnico II
- Investigación I
- Teoría del Color
- Electiva I

INSCRÍBETE

Asignaturas del componente propedéutico

Para continuar la formación tecnológica en Gestión Gastronómica se deben cursar estas asignaturas de articulación al siguiente ciclo.

(SEMESTRE 2) Tendencias Gastronómicas I
(SEMESTRE 5) Matemáticas Aplicada