

TECNOLOGÍA EN:

Gestión Gastronómica

100% virtuales

Inscripciones abiertas



Duración
6 Semestres



Título
Tecnólogo en Gestión Gastronómica



Snies
106701

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

SEMESTRE

5

- Estadística Básica
- Química Orgánica
- Patrimonio Cultural y Gastronomía Colombiana II
- Panadería y Pastelería II
- Preparación de Alimentos III (Cocina de vanguardia)
- Etiqueta y Protocolo
- Inglés Técnico III
- Estrategias de Pensamiento
- Apreciación del arte II

SEMESTRE

6

- Microbiología de Alimentos
- Barismo
- Práctica III
- Contabilidad Básica
- Administración Básica
- Francés II
- Inglés técnico IV
- Investigación II
- Electiva II

INSCRÍBETE

Asignaturas del componente propedéutico

Para continuar la formación profesional en Administración de Empresas se deben cursar estas asignaturas de articulación al siguiente ciclo.

(SEMESTRE 4) Presupuesto y planeación financiera

(SEMESTRE 5) Salud ocupacional

(SEMESTRE 6) Estrategia

(SEMESTRE 1) Sistemas de Gestión de Calidad

(SEMESTRE 2) Almacenamiento de materiales

(SEMESTRE 3) Administración de inventarios