



Plan de estudios

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Semestre 1

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Catedra ICSEF	T	0	0	0	0	0
Comunicación Oral y Escrita	TP	2	32	32	32	96
Welcome to English	PT	0	0	0	0	0
Matemáticas Aplicadas	TP	2	32	16	48	96
Reacciones Físico Químicas	TP	2	32	16	48	96
Pensamiento digital	TP	2	32	16	48	96
Fundamentos y procesos administrativos	T	2	32	0	64	96
Manipulación y conservación de alimentos	PT	3	16	48	80	144
Técnicas culinarias	PT	4	16	112	64	192
Total Primer Semestre	9	17	192	240	384	816

Semestre 2

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Cultura ciudadana	T	2	32	0	64	96
English 1	PT	2	8	24	64	96
Mantenimiento y Equipos	TP	2	32	16	48	96
Cátedra empresarial	TP	2	32	8	56	96
Fundamentos del servicio y de la calidad	T	2	32	0	64	96
Nutrición y composición de menús	PT	2	16	16	64	96
Técnicas profesionales de cocina nacional	PT	4	16	112	64	192
Técnicas de panadería y repostería	PT	3	16	48	80	144
Total Segundo Semestre	8	19	184	224	504	912

Semestre 3

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Etica	T	2	32	0	64	96
Cultura y tradición gastronómica	T	2	32	0	64	96
English 2	PT	2	8	24	64	96
Electiva	T	2	32	0	64	96
Talento humano	T	2	32	0	64	96
Contabilidad administrativa	T	2	32	0	64	96
Organización de eventos y enología	PT	2	16	16	64	96
Técnicas profesionales de cocina internacional	PT	3	8	48	88	144
Metologia de la investigación I	TP	2	16	16	64	96
Total Tercer Semestre	9	17	208	104	600	912

Semestre 4

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Geografía Turística y Patrimonio gastronómico	TP	2	32	8	56	96
English 3	PT	2	8	24	64	96
Costos y Presupuestos	T	2	32	0	64	96
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas	TP	3	8	48	88	144
Técnicas de Alta Cocina	PT	3	8	48	88	144
Práctica Operativa	P	4	0	8	184	192
Opción de Grado I	TP	2	0	8	88	96
Total Cuarto Semestre	7	18	88	104	632	864

Semestre 5

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Sociedad y Cultura	T	2	32	0	64	96
English 4	PT	2	8	24	64	96
Gestión del talento humano	T	2	32	0	64	96
Compras e inventarios	T	2	32	0	64	96
Plan de negocios	T	2	32	0	64	96
Cocina de producción masiva	PT	4	16	112	64	192
Pastelería de Vitrina	PT	3	8	48	88	144
Metodología de la investigación 2	TP	2	16	16	64	96
Total Quinto Semestre	8	19	176	200	536	912

Semestre 6

Espacio académico	TA	CR	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
Administración de Bares y Restaurantes	TP	2	32	8	56	96
Legislación sectorial	T	2	32	0	64	96
Electiva	PT	2	8	32	56	96
Práctica Administrativa	P	10	0	8	472	480
Opción de grado II	TP	2	0	8	88	96
Total Sexto Semestre	5	18	72	56	736	864

TOTAL TRABAJO ACADÉMICO EN HORAS	A	CRÉDITOS	T.P	T.I.A	T.I	T.T.A.
	46	110	920	968	3392	5280
TOTAL TRABAJO ACADÉMICO EN CRÉDITOS		70	19	20	71	110
HORAS TRABAJO ACADÉMICO (%)			17%	18%	64%	100%