

**UTEDÉ- RED DE CONOCIMIENTO E INVESTIGACIÓN DE ARTE, OCIO Y ENTRETENIMIENTO - PROGRAMAS SUBSECTOR
GASTRONOMÍA - TÉCNICO EN OPERACIÓN DE COCINA Y RESTAURACIÓN**

| NÚCLEO BÁSICO DE COMPETENCIA O FUNDAMENTACIÓN | I | NB | Cred | II | NB | Cred | III | NB | Cred | IV | NB | Cred |
|---|---|----|-----------|-----------------------------------|----|------|------------------------------------|-----|------|--|-----------|-----------|
| | DEL APROVISIONAMIENTO AL ALMACÉN | | | DEL ALMACÉN A LA COCINA | | | DE LA COCINA AL PLATO | | | OPERACIÓN DEL SERVICIO Y FIDELIZACIÓN | | |
| Investigación | Investigación Exploratoria | F | 2 | Investigación Descriptiva | F | 2 | Investigación Correlacional | F | 2 | | | |
| | | | | | | | | | | Cracterización del Mercado y Entrono Por Orden Territorial | C | 2 |
| Ciencias sociales y desarrollo humano con equidad | Mercado gastronómico | C | 2 | Modelos de Intermedia | F | 2 | Normas de Sistemas de Gestión HSEQ | F | 2 | Legislación Tributaria y laboral para PYME | C | 2 |
| | Primeros auxilios y seguridad ocupacional | F | 2 | | | | | | | | | |
| Industrias creativas y culturales | Proyecto Integrador Ciclo 1 | C | 2 | Proyecto Integrador Ciclo 2 | C | 2 | Proyecto Integrador Ciclo 3 | C | 2 | Proyecto Integrador Ciclo 4 | C | 2 |
| | Herramientas de Planeación | F | 2 | Gestión de Proyectos | F | 2 | Herramientas de Emprendimiento | F | 2 | | | |
| | | | | Seminario Electivo 1 | C | 2 | Seminario Electivo 2 | NBC | 3 | | | |
| Fundamentación Técnica Profesional | Cocina básica | C | 4 | Cocina caliente | C | 4 | Cocina fría | C | 4 | Desarrollo de acciones al final del servicio | F | 2 |
| | BPM Gastronómico | C | 2 | Diseño de Productos Gastronómicos | C | 3 | Coctelería básica y clásica | C | 3 | Ensamble gastronómico | C | 3 |
| | | | | | | | | | | Servicio de comedor y montaje de buffet | C | 3 |
| | | | | | | | | | | Arquitectura del Servicio Gastronómico | C | 3 |
| | | | 16 | | | | 17 | | | | 18 | 17 |
| | | | | | | | | | | | | 68 |
| TP. EN OPERACIÓN DE COCINA Y RESTAURACIÓN | | | | | | | | | | | | |
| Ob. Garantizar Menú y Producción en Cocina | | | | | | | | | | | | |
| Ob. Asegurar la planificación, preparación y servicio eficiente de menús en establecimientos gastronómicos | | | | | | | | | | | | |