

**UTEDÉ- RED DE CONOCIMIENTO E INVESTIGACIÓN DE ARTE, OCIO Y ENTRETENIMIENTO - PROGRAMAS SUBSECTOR GASTRONOMÍA - TECNÓLOGO GASTRONOMÍA**

NÚCLEO BÁSICO DE COMPETENCIA O FUNDAMENTACIÓN	I			II			III			IV			V			VI				
	DEL APROVISIONAMIENTO AL ALMACÉN			DEL ALMACÉN A LA COCINA			DE LA COCINA AL PLATO			OPERACIÓN DEL SERVICIO Y FIDELIZACIÓN			GESTIÓN DEL SERVICIO			MARKETING GASTRONÓMICO				
Investigación	Investigación Exploratoria	F	2	Investigación Descriptiva	F	2	Investigación Correlacional	F	2											
										Caracterización del Mercado y Entorno Por Orden Territorial	C	2				Mix de Marketing	C	4		
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				Ventas y negociación	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	Proyecto Integrador Ciclo 5	C	2	Proyecto Integrador Ciclo 6	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				Seminario Electivo 1	C	2	Seminario Electivo 2	C	2	
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								
Fundamentación Tecnológica													Administración del Capital de Trabajo	C	4	Administración de operaciones gastronómicas	C	2		
													Cálculo de las demandas de talento humano	C	2	Catas y maridajes	C	4		
													Servicio de Catering	C	3	Alimentos y bebidas	C	3		
													Enología	C	4					
			16				17				18				17				19	
												68			36					
												<b>Tg. GASTRONOMÍA</b>								
<b>TP. EN OPERACIÓN DE COCINA Y RESTAURACIÓN</b>												<b>Ob. Gestionar empresas de gastronomía</b>								
<b>Ob. Garantizar Menú y Producción en Cocina</b>												<b>Ob. Planificar, dirigir y optimizar la gestión de empresas gastronómicas, aplicando estrategias innovadoras de servicio y marketing para garantizar su competitividad y rentabilidad.</b>								
<b>Ob. Asegurar la planificación, preparación y servicio eficiente de menús en establecimientos gastronómicos</b>																				