

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

TP. EN OPERACIÓN DE COCINA Y RESTAURACIÓN

NÚCLEO BÁSICO DE COMPETENCIA O	I			II			III			IV		
	DEL APROVISIONAMIENTO AL	NB	Cred	DEL ALMACÉN A LA COCINA	NB	Cred	DE LA COCINA AL PLATO	NB	Cred	OPERACIÓN DEL SERVICIO Y	NB	Cred
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												