

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

**Tg. GASTRONOMÍA**

NÚCLEO BÁSICO DE COMPETENCIA O	I			II			III			IV			V			VI			Suma
	DEL APROVISIONAMIENTO AL			DEL ALMACÉN A LA COCINA			DE LA COCINA AL PLATO			OPERACIÓN DEL SERVICIO Y			GESTIÓN DEL SERVICIO			MARKETING GASTRONÓMICO			
Investigación	Investigación Exploratoria	F	2	Investigación Descriptiva	F	2	Investigación Correlacional	F	2									6	
										Cracterización del Mercado y Entrono Por Orden Territorial	C	2			Mix de Marketing	C	4	6	
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	12	
	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	27
	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						31	
	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	22
													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			17			19	104	
											68						36	104	
	TP. EN OPERACIÓN DE COCINA Y RESTAURACIÓN										Tg. GASTRONOMÍA								
	Ob. Garantizar Menú y Producción en Cocina										Ob. Gestionar empresas de gastronomía								
	Ob. Asegurar la planificación, preparación y servicio eficiente de menús en establecimientos gastronómicos										Ob. Planificar, dirigir y optimizar la gestión de empresas								