

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				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					