

INFORMACIÓN PENSUM

Programa: TECNOLOGIA EN GESTIÓN DE SERVICIOS GASTRONOMICOS	Código Programa: 61
Tipo Programa: Pregrado	Tipo Modalidad: Tecnologico
Tipo Metodología: Presencial	Pensum: 6116
Total Créditos Aprobados: 109	Número Niveles Aprobados: 6

MATERIAS DEL PENSUM

NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
1	TSG103	COCINA BÁSICA	3			3		
1	TSG101	FORMACIÓN DEMOCRATICA Y CIUDADANA	2			2		
1	TSG104	GESTIÓN ADMINISTRATIVA	3			3		
1	TSG102	HABILIDADES COMUNICATIVAS	2			2		
1	TSG106	INTRODUCCIÓN AL SERVICIO GASTRONÓMICO	3			3		
1	TSG105	MATEMÁTICA	3			3		
1	TSG107	MATERIAS PRIMAS	3			3		

Total Créditos: 19

NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
2	TSG203	ANTROPOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	3			3		
2	TSG206	CONTROL DE COSTOS Y GASTOS EN CULINARIA	3			3	MATEMÁTICA(TSG105)	
2	TSG201	ÉTICA PROFESIONAL	2			2		
2	TSG202	FRANCÉS	3			3		
2	TSG204	INFORMÁTICA APLICADA	3			3		
2	TSG205	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	3			3		
2	TSG207	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE CARNES I	3			3	COCINA BÁSICA(TSG103)	

Total Créditos: 20

NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
3	TSG305	COCINA NACIONAL	3			3	COCINA BÁSICA(TSG103)	
3	TSG304	GESTIÓN DE MERCADEO	3			3		
3	TSG303	GESTIÓN SERVICIOS GASTRONÓMICOS	3			3	INTRODUCCIÓN AL SERVICIO GASTRONÓMICO(TSG106)	
3	TSG302	PROCESO INVESTIGATIVO	3			3		
3	TSG306	PROCESOS EN ALIMENTOS	3			3		
3	TSG307	PRODUCTOS DE MAR Y RÍO	3			3	COCINA BÁSICA(TSG103)	
3	TSG301	ELECTIVA I	2			2		

Total Créditos: 20

NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
4	TSG403	COCINA REGIONAL	3			3	COCINA BÁSICA(TSG103)	
4	TSG402	GESTIÓN DE OPERACIONES GASTRONÓMICAS	3			3	INTRODUCCIÓN AL SERVICIO GASTRONÓMICO(TSG106)	
4	TSG405	PASTELERÍA	5			5	MATERIAS PRIMAS(TSG107)	
4	TSG404	SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE CARNES II	3			3	COCINA BÁSICA(TSG103)	
4	TSG401	ELECTIVA II	2			2		
4	TSG406	OPTATIVA I	3			3		

Total Créditos: 19

NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
5	TSG503	COCINA INTERNACIONAL	3			3	COCINA NACIONAL(TSG305)	
5	TSG502	INNOVACIÓN, CREATIVIDAD Y EMPRENDIMIENTO	3			3	INFORMÁTICA APLICADA(TSG204) CONTROL DE COSTOS Y GASTOS EN CULINARIA(TSG206)	
5	TSG504	MIXOLOGÍA	3			3	PROCESOS EN ALIMENTOS(TSG306)	

5	TSG505	TENDENCIAS CULINARIAS	3		3	GESTIÓN SERVICIOS GASTRONÓMICOS(TSG303)	
5	TSG501	ELECTIVA III	2		2		
5	TSG506	OPTATIVA II	3		3	OPTATIVA I(TSG406)	

Total Créditos: 17

NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
6	TSG601	PRACTICA PROFESIONAL	14		48		FORMACIÓN DEMOCRATICA Y CIUDADANA(TSG101) HABILIDADES COMUNICATIVAS(TSG102) COCINA BÁSICA(TSG103) GESTIÓN ADMINISTRATIVA(TSG104) MATEMÁTICA(TSG105) INTRODUCCIÓN AL SERVICIO GASTRONÓMICO(TSG106) MATERIAS PRIMAS(TSG107) ÉTICA PROFESIONAL(TSG201) FRANCÉS(TSG202) ANTROPOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS(TSG203) INFORMÁTICA APLICADA(TSG204) NUTRICIÓN Y DIETÉTICA(TSG205) CONTROL DE COSTOS Y GASTOS EN CULINARIA(TSG206) SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE CARNES I(TSG207) ELECTIVA I(TSG301) PROCESO INVESTIGATIVO(TSG302) GESTIÓN SERVICIOS GASTRONÓMICOS(TSG303) GESTIÓN DE MERCADEO(TSG304) COCINA NACIONAL(TSG305) PROCESOS EN ALIMENTOS(TSG306) PRODUCTOS DE MAR Y RÍO(TSG307) ELECTIVA II(TSG401) GESTIÓN DE OPERACIONES GASTRONÓMICAS(TSG402) COCINA REGIONAL(TSG403) SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE CARNES II(TSG404) PASTELERÍA(TSG405) OPTATIVA I(TSG406) ELECTIVA III(TSG501) INNOVACIÓN, CREATIVIDAD Y EMPRENDIMIENTO(TSG502) COCINA INTERNACIONAL(TSG503) MIXOLOGÍA(TSG504) TENDENCIAS CULINARIAS(TSG505) OPTATIVA II(TSG506)	

Total Créditos: 14