

INFORMACIÓN PENSUM

Programa: PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y CULINARIA	Código Programa: 54
Tipo Programa: Pregrado	Tipo Modalidad: Universitario
Tipo Metodología: Presencial	Pensum: 5418
Total Créditos Aprobados: 146	Número Niveles Aprobados: 8

MATERIAS DEL PENSUM

NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
1	PGC107	INGLÉS I	1			3		
1	PGC102	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA Y CULINARIA	3			3		
1	PGC101	MATEMÁTICAS OPERATIVAS	3			3		
1	PGC104	MATERIAS PRIMAS	3			3		
1	PGC103	QUÍMICA DE ALIMENTOS	3			3		
1	PGC105	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINAS	3			3		
1	PGC106	HABILIDADES COMUNICATIVAS Y PROTOCOLO	2			2		

Total Créditos: 18

NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
2	PGC201	ANTROPOLOGÍA E IDENTIDAD GASTRONÓMICA	3			3		
2	PGC203	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	3			3	QUÍMICA DE ALIMENTOS(PGC103)	
2	PGC202	ESTÉTICA CULINARIA	3			3		
2	PGC206	INFORMÁTICA APLICADA	3			3		
2	PGC207	INGLÉS II	1			3	INGLÉS I(PGC107)	
2	PGC204	INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN	3			3		
2	PGC205	METODOLOGÍA Y TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN	3			3		

Total Créditos: 19

NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
3	PGC301	ANÁLISIS DE COSTOS GASTRONÓMICOS	3			3	INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN(PGC204)	
3	PGC304	COCINA REGIONAL	3			3		
3	PGC305	COCINA Y MEDIO AMBIENTE	3			3		
3	PGC302	CULTURA GASTRONÓMICA COLOMBIANA I	3			3		
3	PGC306	IMAGEN Y AMBIENTACIÓN	3			3		
3	PGC307	INGLÉS III	1			3	INGLÉS II(PGC207)	
3	PGC303	MICROBIOLOGÍA Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	3			3	QUÍMICA DE ALIMENTOS(PGC103)	

Total Créditos: 19

NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
4	PGC404	COCINA COLOMBIANA I	3			3		
4	PGC402	CULTURA GASTRONÓMICA COLOMBIANA II	3			3	CULTURA GASTRONÓMICA COLOMBIANA I(PGC302)	
4	PGC406	FORMACIÓN DEMOCRÁTICA Y CIUDADANA	2			2		
4	PGC403	FUNDAMENTOS DE MERCADEO	3			3		
4	PGC401	GASTROTECNOLOGÍA	3			3		
4	PGC405	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	3			3		
4	PGC407	INGLÉS IV	1			3	INGLÉS III(PGC307)	
4	INS009	ELECTIVA I	2	2				

Total Créditos: 20

NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
5	PGC501	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	3			3	INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN(PGC204)	

5	PGC504	COCINA COLOMBIANA II	3		3			
5	PGC507	INGLÉS V	1		3	INGLÉS IV(PGC407)		
5	PGC502	MIXOLOGÍA	3		3			
5	PGC503	PANIFICACIÓN Y USOS DEL PAN	3		3			
5	INS010	ELECTIVA II	2	2				
5	PGC505	OPTATIVA I	3		3			

Total Créditos: 18

NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
6	PGC604	COCINA INTERNACIONAL I	3		3			
6	PGC607	INGLÉS VI	1		3	INGLES V(PGC507)		
6	PGC603	REPOSTERÍA Y PASTELERÍA	3		3			
6	PGC601	SEMINARIO DE EMPRENDIMIENTO	2		2	ANÁLISIS DE COSTOS GASTRONÓMICOS(PGC301)		
6	PGC602	SUMILLERÍA Y BARISMO	3		3			
6	INS011	ELECTIVA III	2	2				
6	PGC605	OPTATIVA II	3		3	OPTATIVA I(PGC505)		

Total Créditos: 17

NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
7	PGC702	ADMINISTRACIÓN DE LA CALIDAD	3		3			
7	PGC704	COCINA INTERNACIONAL II	3		3			
7	PGC706	ÉTICA PROFESIONAL	2		2			
7	PGC703	INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS	3		3			
7	PGC701	PLAN DE NEGOCIOS	3		3	SEMINARIO DE EMPRENDIMIENTO(PGC601)		
7	INS040	ELECTIVA IV	2	2				
7	PGC705	OPTATIVA III	3		3	OPTATIVA II(PGC605)		

Total Créditos: 19

NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
-------	----------------	---------	-----------------	----	----	-----	------------	---------------

				MATEMÁTICAS OPERATIVAS(PGC101) INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA Y CULINARIA(PGC102) MATERIAS PRIMAS(PGC104) TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINAS(PGC105) HABILIDADES COMUNICATIVAS Y PROTOCOLO(PGC106) ANTROPOLOGÍA E IDENTIDAD GASTRONÓMICA(PGC201) ESTÉTICA CULINARIA(PGC202) METODOLOGÍA Y TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN(PGC205) INFORMÁTICA APLICADA(PGC206) MICROBIOLOGÍA Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS(PGC303) COCINA Y MEDIO AMBIENTE(PGC305) IMAGEN Y AMBIENTACIÓN(PGC306) GASTROTECNOLOGÍA(PGC401) CULTURA GASTRONÓMICA COLOMBIANA II (PGC402) COCINA COLOMBIANA I(PGC404) NUTRICIÓN Y DIETÉTICA(PGC405) FORMACIÓN DEMOCRÁTICA Y CIUDADANA(PGC406)	
8	PGC801	PRÁCTICA PROFESIONAL	16	48	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS(PGC203) FUNDAMENTOS DE MERCADEO(PGC403) ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS(PGC501) MIXOLOGÍA(PGC502) PANIFICACIÓN Y USOS DEL PAN(PGC503) COCINA COLOMBIANA II(PGC504) SUMILLERÍA Y BARISMO(PGC602) REPOSTERÍA Y PASTELERÍA(PGC603) COCINA INTERNACIONAL I(PGC604) PLAN DE NEGOCIOS(PGC701) ADMINISTRACIÓN DE LA CALIDAD(PGC702) INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS(PGC703) COCINA INTERNACIONAL II(PGC704) COCINA REGIONAL(PGC304) INGLÉS VI(PGC607) OPTATIVA III(PGC705) ÉTICA PROFESIONAL(PGC706) ELECTIVA II(INS010) ELECTIVA III(INS011) ELECTIVA IV(INS040) ELECTIVA I(INS009)

Total Créditos: 16