

INFORMACIÓN PENSUM

Programa: TECNOLOGÍA EN GESTIÓN DE PROCESOS DE REPOSTERÍA Y PANIFICACIÓN

Código Programa: 53

Tipo Programa: Pregrado

Tipo Modalidad: Tecnológico

Tipo Metodología: Presencial

Pensum: 5323

Total Créditos Aprobados: 94

Número Niveles Aprobados: 6

MATERIAS DEL PENSUM

NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
1	TRP101	FORMACIÓN DEMOCRÁTICA Y CIUDADANA	2	2				
1	TRP102	GESTIÓN ADMINISTRATIVA	3	3				
1	TRP103	HABILIDADES COMUNICATIVAS	2	2				
1	INS101	INGLÉS I	1			3		
1	TRP104	MATEMÁTICAS	3	3				
1	TRP105	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA	3			3		
Total Créditos: 14								
NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
2	TRP201	CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	3	3				
2	TRP202	CONTROL DE COSTOS Y GASTOS EN REPOSTERÍA Y PANADERÍA	3	3			MATEMÁTICAS (TRP104)	
2	TRP203	GESTIÓN DE OPERACIONES	3			3		
2	INS102	INGLÉS II	1			3	INGLÉS I (INS101)	
2	TRP204	PROCESO INVESTIGATIVO	3			3		
2	TRP205	PROCESOS DE HELADERÍA	3			3		
2	INS009	ELECTIVA I	2	2				
Total Créditos: 18								
NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
3	TRP301	GESTIÓN DE MERCADEO	3			3		
3	INS103	INGLÉS III	1			3	INGLÉS II (INS102)	
3	TRP302	NUTRICIÓN APLICADA Y BROMATOLOGÍA	3			3		
3	TRP303	PROCESOS DE CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA	3			3		
3	TRP304	PROCESOS DE PANIFICACIÓN I	3			3		
3	TRP305	PROCESOS DE REPOSTERÍA I	3			3		
3	INS010	ELECTIVA II	2	2				
Total Créditos: 18								
NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
4	INS104	INGLÉS IV	1			3	INGLÉS III (INS103)	
4	TRP401	INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS	3			3		
4	TRP403	PROCESOS DE PANIFICACIÓN II	3			3	PROCESOS DE PANIFICACIÓN I (TRP304)	
4	TRP404	PROCESOS DE REPOSTERÍA II	3			3	PROCESOS DE REPOSTERÍA I (TRP305)	
4	TRP405	TALLER DE CHOCOLATERÍA, CONFITERÍA Y HELADERÍA	3			3	PROCESOS DE HELADERÍA (TRP205) PROCESOS DE CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA (TRP303)	
4	TRP402	OPTATIVA I	3			3		
Total Créditos: 16								
NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
5	TRP501	EMPRENDIMIENTO	3			3		
5	TRP503	ÉTICA PROFESIONAL	2	2				
5	TRP504	TALLER DE PANADERÍA	3			3	PROCESOS DE PANIFICACIÓN II (TRP403)	

5	TRP505	TALLER DE REPOSTERÍA	3		3	PROCESOS DE REPOSTERÍA II(TRP404)		
5	TRP502	OPTATIVA II	3		3			
Total Créditos: 14								
NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
6	TRP601	PRÁCTICA PROFESIONAL	14		48		MATEMÁTICAS(TRP104) HABILIDADES COMUNICATIVAS(TRP103) GESTIÓN ADMINISTRATIVA(TRP102) TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA(TRP105) FORMACIÓN DEMOCRÁTICA Y CIUDADANA(TRP101) GESTIÓN DE OPERACIONES(TRP203) CONTROL DE COSTOS Y GASTOS EN REPOSTERÍA Y PANADERÍA(TRP202) CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS(TRP201) PROCESOS DE HELADERÍA(TRP205) PROCESO INVESTIGATIVO(TRP204) ELECTIVA I(INS009) GESTIÓN DE MERCADEO(TRP301) PROCESOS DE CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA(TRP303) ELECTIVA II(INS010) INGLÉS IV(INS104) INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS(TRP401) TALLER DE CHOCOLATERÍA, CONFITERÍA Y HELADERÍA(TRP405) OPTATIVA I(TRP402) EMPRENDIMIENTO(TRP501) TALLER DE PANADERÍA(TRP504) TALLER DE REPOSTERÍA(TRP505) NUTRICIÓN APLICADA Y BROMATOLOGÍA(TRP302) ÉTICA PROFESIONAL(TRP503) OPTATIVA II(TRP502) PROCESOS DE PANIFICACIÓN I(TRP304) PROCESOS DE REPOSTERÍA I(TRP305) PROCESOS DE PANIFICACIÓN II(TRP403) PROCESOS DE REPOSTERÍA II(TRP404)	
Total Créditos: 14								