

INFORMACIÓN PENSUM

Programa: PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y CULINARIA	Código Programa: 54
Tipo Programa: Pregrado	Tipo Modalidad: Universitario
Tipo Metodología: Presencial	Pensum: 5426
Total Créditos Aprobados: 136	Número Niveles Aprobados: 8

MATERIAS DEL PENSUM

NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
1	PGC115	FORMACIÓN DEMOCRÁTICA Y CIUDADANA	2	2				
1	PGC116	HABILIDADES COMUNICATIVAS	2	2				
1	INS101	INGLÉS I	1			3		
1	PGC112	INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN	3	3				
1	PGC114	MATEMÁTICAS OPERATIVAS	3	3				
1	PGC113	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	3	3				
1	PGC111	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA	3			3		
Total Créditos: 17								
NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
2	PGC222	APLICACIÓN DE PROTEÍNAS	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA(PGC111)	
2	PGC223	ESTANDARIZACIÓN	2	2				
2	PGC225	GASTRONOMÍA SOSTENIBLE	3	3				
2	INS102	INGLÉS II	1			3	INGLÉS I(INS101)	
2	PGC224	INOUIDAD Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	3	3				
2	PGC221	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA COLOMBIANA	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA(PGC111)	
2	INS009	ELECTIVA I	2	2				
Total Créditos: 17								
NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
3	PGC333	ANÁLISIS DE COSTOS GASTRONÓMICOS	3	3				
3	PGC331	COCINA REGIONAL	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA COLOMBIANA(PGC221)	
3	PGC335	CULTURA GASTRONÓMICA COLOMBIANA I	3	3				
3	PGC334	EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN	3	3				
3	INS103	INGLÉS III	1			3	INGLÉS II(INS102)	
3	PGC332	PANADERÍA	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA(PGC111)	
3	INS010	ELECTIVA II	2	2				
Total Créditos: 18								
NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
4	PGC443	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	3	3				
4	PGC441	COCINA INTERNACIONAL I	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA(PGC111)	
4	PGC445	CULTURA GASTRONÓMICA COLOMBIANA II	3	3				
4	INS104	INGLÉS IV	1			3	INGLÉS III(INS103)	
4	PGC442	REPOSTERÍA	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA(PGC111)	
4	PGC444	TURISMO GASTRONÓMICO	3	3				
4	INS011	ELECTIVA III	2	2				
Total Créditos: 18								
NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS

5	PGC551	COCINA COLOMBIANA I	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA COLOMBIANA(PGC221)	
5	PGC556	ÉTICA PROFESIONAL	2	2				
5	PGC553	FUNDAMENTOS DE LA CALIDAD	3	3				
5	INS105	INGLÉS V	1			3	INGLÉS IV(INS104)	
5	PGC554	MERCADEO	3	3				
5	PGC555	METODOLOGÍA Y TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN	3	3				
5	PGC552	MIXOLOGÍA	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA(PGC111)	
Total Créditos: 18								
NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
6	PGC663	COCINA INDUSTRIAL	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA(PGC111)	
6	PGC661	COCINA INTERNACIONAL II	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA(PGC111)	
6	INS106	INGLÉS VI	1			3	INGLÉS V(INS105)	
6	PGC664	MODELO DE NEGOCIO	3	3				
6	PGC665	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	3	3				
6	PGC662	SUMILLERÍA Y BARISMO	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA(PGC111)	
6	PGC666	OPTATIVA I	3	3				
Total Créditos: 19								
NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
7	PGC771	COCINA COLOMBIANA II	3			3	COCINA COLOMBIANA I(PGC551)	
7	PGC772	DISEÑO DE EXPERIENCIAS	3			3		
7	PGC773	PROYECTO GASTRONÓMICO	3			3		
7	PGC774	SISTEMAS DE INFORMACIÓN APLICADOS A LA GASTRONOMÍA	3	3				
7	PGC775	OPTATIVA II	3	3			OPTATIVA I(PGC666)	
Total Créditos: 15								
NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS

8	PGC881	PRÁCTICA PROFESIONAL	14	42	<p>TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA(PGC111) INTRODUCCIÓN A LA ADMINISTRACIÓN(PGC112) NUTRICIÓN Y DIETÉTICA(PGC113) MATEMÁTICAS OPERATIVAS(PGC114) FORMACIÓN DEMOCRÁTICA Y CIUDADANA(PGC115) HABILIDADES COMUNICATIVAS(PGC116) INGLÉS I(INS101) TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA COLOMBIANA(PGC221) APLICACIÓN DE PROTEÍNAS(PGC222) ESTANDARIZACIÓN(PGC223) INOCUIDAD Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS(PGC224) GASTRONOMÍA SOSTENIBLE(PGC225) ELECTIVA I(INS009) INGLÉS II(INS102) COCINA REGIONAL(PGC331) PANADERÍA(PGC332) ANÁLISIS DE COSTOS GASTRONÓMICOS(PGC333) EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN(PGC334) CULTURA GASTRONÓMICA COLOMBIANA I(PGC335) ELECTIVA II(INS010) INGLÉS III(INS103) COCINA INTERNACIONAL I(PGC441) REPOSTERÍA(PGC442) ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS(PGC443) TURISMO GASTRONÓMICO(PGC444) CULTURA GASTRONÓMICA COLOMBIANA II(PGC445) ELECTIVA III(INS011) INGLÉS IV(INS104) COCINA COLOMBIANA I(PGC551) MIXOLOGÍA(PGC552) FUNDAMENTOS DE LA CALIDAD(PGC553) MERCADEREO(PGC554) METODOLOGÍA Y TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN(PGC555) ÉTICA PROFESIONAL(PGC556) INGLÉS V(INS105) COCINA INTERNACIONAL II(PGC661) SUMILLERÍA Y BARISMO(PGC662) COCINA INDUSTRIAL(PGC663) MODELO DE NEGOCIO(PGC664) SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO(PGC665) OPTATIVA I(PGC666) INGLÉS VI(INS106) COCINA COLOMBIANA II(PGC771) DISEÑO DE EXPERIENCIAS(PGC772) PROYECTO GASTRONÓMICO(PGC773) SISTEMAS DE INFORMACIÓN APLICADOS A LA GASTRONOMÍA(PGC774) OPTATIVA II(PGC775)</p>
Total Créditos: 14					