

INFORMACIÓN PENSUM

Programa: TECNOLOGIA EN GESTIÓN DE SERVICIOS GASTRONOMICOS	Código Programa: 61
Tipo Programa: Pregrado	Tipo Modalidad: Tecnológico
Tipo Metodología: Presencial	Pensum: 6124
Total Créditos Aprobados: 100	Número Niveles Aprobados: 6

MATERIAS DEL PENSUM

NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
1	TSG113	CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	3	3				
1	TSG111	GESTIÓN ADMINISTRATIVA	3	3				
1	TSG112	HABILIDADES COMUNICATIVAS	2	2				
1	INS101	INGLÉS I	1			3		
1	TSG114	MATEMÁTICAS OPERATIVAS	3	3				
1	TSG115	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	3	3				
1	TSG116	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA	3			3		
Total Créditos: 18								
NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
2	TSG211	APLICACIÓN DE PROTEÍNAS	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA(TSG116)	
2	TSG212	CONTROL DE COSTOS Y GASTOS EN GASTRONOMÍA	3	3			MATEMÁTICAS OPERATIVAS(TSG114)	
2	TSG213	CULTURA GASTRONÓMICA COLOMBIANA	3	3				
2	TSG214	FORMACIÓN DEMOCRÁTICA Y CIUDADANA	2	2				
2	INS102	INGLÉS II	1			3	INGLÉS I(INS101)	
2	TSG215	PROCESO INVESTIGATIVO	3	3				
2	TSG216	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA COLOMBIANA	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA(TSG116)	
Total Créditos: 18								
NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
3	TSG311	COCINA INTERNACIONAL	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA(TSG116)	
3	TSG312	GESTIÓN DE MERCADEO	3			3		
3	TSG313	GESTIÓN DE OPERACIONES Y SERVICIOS GASTRONÓMICOS	3	3			CONTROL DE COSTOS Y GASTOS EN GASTRONOMÍA(TSG212)	
3	INS103	INGLÉS III	1			3	INGLÉS II(INS102)	
3	TSG314	MIXOLOGÍA Y BARISMO	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA(TSG116)	
3	TSG315	TURISMO GASTRONÓMICO	3	3				
3	INS009	ELECTIVA I	2	2				
Total Créditos: 18								
NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
4	TSG411	COCINA COLOMBIANA I	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA COLOMBIANA(TSG216)	
4	TSG412	DISEÑO Y COMPOSICIÓN DEL MENÚ	3	3			CONTROL DE COSTOS Y GASTOS EN GASTRONOMÍA(TSG212)	
4	TSG413	EMPRENDIMIENTO	3	3				
4	INS104	INGLÉS IV	1			3	INGLÉS III(INS103)	
4	TSG414	PASTELERÍA	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA(TSG116)	
4	INS010	ELECTIVA II	2	2				
4	TSG415	OPTATIVA I	3			3		
Total Créditos: 18								
NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
5	TSG511	COCINA COLOMBIANA II	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA COLOMBIANA(TSG216)	
5	TSG512	COCINA REGIONAL	3			3	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA COLOMBIANA(TSG216)	
5	TSG513	ÉTICA PROFESIONAL	2	2				

5	TSG514	PROYECTO GASTRONÓMICO	3		3	DISEÑO Y COMPOSICIÓN DEL MENÚ(TSG412)		
5	TSG515	OPTATIVA II	3		3	OPTATIVA I(TSG415)		
Total Créditos: 14								
NIVEL	CÓDIGO MATERIA	MATERIA	NÚMERO CRÉDITOS	HT	HP	HTP	REQUISITOS	CO-REQUISITOS
6	TSG611	PRÁCTICAS	14		42		GESTIÓN ADMINISTRATIVA(TSG111) HABILIDADES COMUNICATIVAS(TSG112) CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS(TSG113) NUTRICIÓN Y DIETÉTICA(TSG115) TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA(TSG116) APLICACIÓN DE PROTEÍNAS(TSG211) CONTROL DE COSTOS Y GASTOS EN GASTRONOMÍA(TSG212) CULTURA GASTRONÓMICA COLOMBIANA(TSG213) FORMACIÓN DEMOCRÁTICA Y CIUDADANA(TSG214) PROCESO INVESTIGATIVO(TSG215) TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA COLOMBIANA(TSG216) COCINA INTERNACIONAL(TSG311) GESTIÓN DE MERCADEO(TSG312) GESTIÓN DE OPERACIONES Y SERVICIOS GASTRONÓMICOS(TSG313) MIXOLOGÍA Y BARISMO(TSG314) ELECTIVA I(INS009) COCINA COLOMBIANA I(TSG411) EMPRENDIMIENTO(TSG413) INGLÉS IV(INS104) PASTELERÍA(TSG414) ELECTIVA II(INS010) OPTATIVA I(TSG415) COCINA COLOMBIANA II(TSG511) COCINA REGIONAL(TSG512) ÉTICA PROFESIONAL(TSG513) PROYECTO GASTRONÓMICO(TSG514) OPTATIVA II(TSG515) TURISMO GASTRONÓMICO(TSG315) DISEÑO Y COMPOSICIÓN DEL MENÚ(TSG412) MATEMÁTICAS OPERATIVAS(TSG114)	
Total Créditos: 14								