



Universidad de  
**La Sabana**

# MATRIZ DE COHERENCIA CURRICULAR

Vicerrectoría de Procesos Académicos

Dirección de Currículo

Jefatura de Gestión Curricular

2022



Versión: 3

Fecha: 21 febrero 2022

Aprobó: John Alba

## CARACTERIZACIÓN DEL PROGRAMA ACADÉMICO

(\*) Campo obligatorio

**Nota.** Para programa nuevo se sugiere diligenciar la tabla 1 al finalizar el ejercicio de análisis de coherencia curricular.

**Tabla 1. Caracterización del programa académico**

<b>Denominación del programa académico*</b>		Gastronomía				
<b>Fecha de actualización de la Matriz</b>		9 febrero 2023				
<b>Modalidad*</b>		Presencial				
<b>Descripción de la modalidad*</b>		Registro calificado presencial. Se dictan todas las materias en 2022-2 presenciales.				
<b>Departamento o Área Académica*</b>		Ciencias y Cultura de la Alimentación	Artes Culinarias	Finanzas	Mercadeo	Administración y Organizaciones
<b>Unidad Académica*</b>	Escuela de Ciencias Económicas y Administrativas	Seleccione la Unidad Académica a la que pertenece el programa		Seleccione la Unidad Académica a la que pertenece el programa		
<b>Nivel del programa académico*</b>		Pregrado				
<b>Número de Créditos del programa</b>		152				
<b>Acreditación nacional</b>		Si tiene		<b>Duración</b>	6 años	
<b>Acreditación internacional</b>		No tiene		<b>Cuál</b>		
<b>Nombre del responsable del programa*</b>		Daniel Roberto Prada Granada				

## Fase 1. COHERENCIA NIVEL MACROCURRICULAR (\*) Campo obligatorio

### Paso A.

#### Análisis de las necesidades del entorno

<b>Articulación de las necesidades del entorno con los ODS<sup>1</sup> *</b>		<b>Necesidades del entorno a las que responde el programa*</b> <b>A partir de los ODS y las metas identificadas declare las necesidades del entorno a las que el programa puede aportar soluciones.</b>
<b>Objetivos de Desarrollo Sostenible</b>	<b>Meta ODS seleccionado</b>	
4. Educación de Calidad	Crecimiento de la cobertura de educación superior, mediante el crecimiento de estudiantes apoyados con becas Generación E, Jóvenes a la U, becas de terceros (fundaciones y sector privado) y becas propias de la Universidad de La Sabana.	Formalización del sub sector HORECA en el sector TURISMO mediante la profesionalización de los actores del mismo. Profesionales formados para la operación de negocios de alimentos y bebidas, emprendimientos gastronómicos.

<sup>1</sup> [Para conocer cada uno de los ODS y sus respectivas metas ingrese aquí](#)

12. Producción y Consumo Responsables	Formación en el Programa de Gastronomía de economía circular y sostenibilidad en las operaciones de alimentos y bebidas.	
Seleccione el ODS que se articule con las necesidades del entorno	Indique la meta del ODS seleccionado que se articula con las necesidades del entorno. <a href="https://www.ods.gov.co/es/objetivos">https://www.ods.gov.co/es/objetivos</a>	

### Paso B

#### Identificación de necesidades

Organización. Identifique una organización internacional, nacional o local que declare necesidades de la profesión, el campo disciplinar o de formación relacionadas con el programa.	Tipo de necesidad	Describa Necesidades del entorno declaradas por la organización seleccionada a las que Programa puede aportar
Grupo Takami	Necesidades de la formación	Formación de profesionales idóneos para el trabajo en la operación de restaurantes del grupo.
Hoteles NH	Necesidades de la formación	Formación de profesionales idóneos para el trabajo en la operación de restaurantes del grupo.
Alpina	Necesidades de la formación	Formación de profesionales idóneos para el trabajo en las áreas de canal institucional, moderno y trademaking.

### Paso C

#### Referenciación de Competencias

**Competencias:** Son conjuntos articulados de conocimientos, capacidades, habilidades, disposiciones, actitudes y aptitudes que hacen posible comprender y analizar problemas o situaciones y actuar coherente y eficazmente, individual o colectivamente, en determinados contextos. Hacen parte de los resultados del aprendizaje que se pueden materializar en la demostrada capacidad para utilizar conocimientos, destrezas y habilidades personales, sociales y metodológicas en situaciones de trabajo o estudio y en el desarrollo profesional y personal. Las competencias le pertenecen al individuo y este las continúa desarrollando a lo largo de su ejercicio profesional. (CESU, 2020)<sup>2</sup>

#### Rastreo de competencias y perfiles profesionales declarados por diferentes organizaciones para una titulación similar del programa

A continuación, encuentra un listado con los respectivos enlaces a organizaciones internacionales y nacionales que hacen declaraciones de competencias y/o perfiles profesionales, ubique titulaciones similares a las del programa y extraiga el perfil y las competencias que ahí se declaran.

Organización que determina la competencia*	Código titulación*	Titulación*	Perfil*	Competencias y/o tareas*
ONET Clasificación Norte Americana <a href="https://www.onetonline.org/find/">https://www.onetonline.org/find/</a>	35-1011.00	Chefs and Head Cooks	N/A	Food Production Customer and Personal Service Administration and Management Production and Processing Personnel and Human Resources Public Safety and Security Economics and Accounting Sales and Marketing

<sup>2</sup> Consejo Nacional de Educación Superior – CESU (2020) Acuerdo 02 de 2020. “Por el cual se actualiza el Modelo de Acreditación en Alta Calidad”. República de Colombia. Documento en construcción.

				Administrative Computers and Electronics
ONET Clasificación Norte Americana <a href="https://www.onetonline.org/find/">https://www.onetonline.org/find/</a>	11-1021.00	General and Operations Managers	N/A	Administration and Management Customer and Personal Service Production and Processing Sales and Marketing Public Safety and Security Economics and Accounting Personnel and Human Resources
ONET Clasificación Norte Americana <a href="https://www.onetonline.org/find/">https://www.onetonline.org/find/</a>	11-9051.00	Food Service Managers	N/A	Customer and Personal Service Administration and Management Personnel and Human Resources Food Production Production and Processing Public Safety and Security Sales and Marketing Administrative Economics and Accounting
CUOC Clasificación Únicas de Ocupaciones para Colombia <a href="#">Clic aquí para enlace</a>	3434	Chefs	N/A	Producción de alimentos Servicio al cliente Administración y gerencia Producción y procesos Recursos humanos Buenas prácticas de manufactura Contabilidad financiera y gerencial Mercadeo y ventas Procesos administrativos Competencias en computadores y sistemas

## Paso D

### Clasificación y actualización de competencias

- Clasifique las competencias actuales del programa utilizando los tres tipos de competencias que reconoce la Universidad.
  - Competencias Transversales:** Son todas aquellas con las que cuenta una persona graduada de la Educación Superior y en particular de la Universidad de La Sabana con independencia del programa específico del que ha egresado. Estas determinan la impronta de una persona graduada de La Sabana y responden a la pregunta: ¿Qué distingue a un egresado de la Universidad de La Sabana?
  - Competencias Generales:** Se refieren a aquellas que se encuentran en los límites de una disciplina, son necesarias para ejercer eficazmente cualquier profesión que comparta un mismo campo disciplinar. Responden a la pregunta ¿Qué características comparten los egresados de una misma Escuela, Facultad o Campo de Conocimiento común de la Universidad de La Sabana?
  - Competencias Específicas:** Son aquellas fundamentales para poder desempeñarse como profesional en un área específica del saber, las cuales están ligadas al conocimiento específico de un campo de estudio, brindando identidad y consistencia al título y grado que otorga un programa. Responden a la pregunta ¿Qué caracteriza a un egresado de un programa específico?
- Utilizando el ejercicio del **paso c**, adicione o modifique las competencias que considere.

1. Competencias Actuales*		2. Competencias actualizadas* Adicione o modifique las competencias que usted considere a partir del análisis del paso C	
Transversal	Comprender y valorar quién es, reconozca su capacidad de amar y descubra sus posibilidades de crecimiento.	Transversal	Declarar las competencias transversales (según el nivel de formación)
Transversal	Mostrar el valor y la necesidad de una vida abierta a la trascendencia y a la relación personal con Dios.	Transversal	(...)
Transversal	Proporcionar a los estudiantes los conocimientos y herramientas que les ayuden a tomar libremente decisiones para alcanzar su realización personal.		
Transversal	Descubrir el modo de acoger, cuidar, respetar, decidir, actuar y proyectar la vida humana, desde la concepción hasta la muerte natural, y la de los seres de la naturaleza, frente a las intervenciones de la tecnociencia.		
General	ILO01: Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales.	General	Declarar las competencias generales de la Unidad Académica
General	ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	General	(...)
General	ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	General	
General	ILO04: Ética y responsabilidad social: Demuestra conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuye a mejorar las condiciones de la sociedad.	General	
Específica	GAS ILO06: Aplica habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, las artes culinarias, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	Específica	Declarar las competencias del programa teniendo en cuenta las competencias de referencia
Específica	GAS ILO07: Comunicación: Se comunica de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.	Específica	(...)

## Paso E

### Perfil del graduado

Perfil del graduado Anterior*	Perfil graduado actualizado*
<p><b>Perfil Profesional:</b> El profesional en Gastronomía de la Universidad de La Sabana, tiene como base de su formación ética y humana, (1) las artes culinarias, soportadas por: (2) el conocimiento científico del alimento para poder aplicarlo por medio de la tecnología a la producción, bajo la normativa de calidad, seguridad e higiene vigentes con especial cuidado al medio ambiente y sociedad; (3) los estudios culturales alrededor de la alimentación con énfasis en la gastronomía y las políticas públicas colombianas; (4) los conocimientos en gestión empresarial alrededor del trabajo con</p>	<p>Teniendo en cuenta los perfiles de referencia identificados en el <b>paso C</b> y las competencias declaradas en el <b>paso D</b>, construir el perfil del graduado del programa. (para la redacción del perfil, se puede apoyar en el siguiente documento <a href="#">Construcción perfil egreso</a>)</p>

alimentos y alimentación, para ser puestos en práctica en la solución de problemas en la industria de alimentos, el sector HORECA (hoteles, restaurantes y catering), y las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que hagan trabajo que impactan la sociedad desde el punto de vista alimentario.

### Paso F

#### Denominación y titulación del programa

Denominación del programa\* **Programa de Gastronomía**

Titulación que otorgará el programa\* **Gastrónomo o Gastrónoma**

Denominación del Programa: Programa de Gastronomía

Titulación que otorga: Gastrónomo o Gastrónoma

### Paso G

#### Referenciación nacional y/o internacional

De acuerdo con la denominación declarada busque programas similares a nivel nacional y realice un análisis comparativo del comportamiento de la demanda en los últimos 5 años.

Programa	Universidad	Año	Inscritos	Admitidos	Matriculados	Graduados	Tasa de deserción	Empleabilidad
<a href="#">Gastronomía y Cocina Profesional</a>	Colegiatura Colombiana							
<a href="#">Artes Culinarias y Gastronomía</a>	Universidad Autónoma de Manizales							
<a href="#">Gastronomía y Alta Cocina</a>	Universidad Autónoma de Bucaramanga							
<a href="#">Profesional en Gastronomía y Culinaria por Ciclos Propedéuticos</a>	Fundación Universitaria del Área Andina							

\*\*Cuando el programa no tenga un referente nacional, la institución podrá allegar un referente extranjero y justificará la pertinencia en el lugar o lugares de desarrollo y para la modalidad o modalidades solicitadas.

**Nota 1:** El siguiente [enlace](#) de SPADIES le proporciona información de deserción en pregrado, para posgrados aún no hay información en el sistema.

**Nota 2:** Para la referenciación puede hacer uso de la [analítica de caracterización de Universidades de referencia](#)

## Fase 2. COHERENCIA NIVEL MESOCURRICULAR (\*) Campo obligatorio

### Paso A

Aporte del programa académico a las prioridades estratégicas institucionales*	Prioridades estratégicas
30% de las asignaturas del programa tienen metodologías de aprendizaje experiencial.	2. Aprendizaje Unisabana: Escalamiento del sistema de aprendizaje experiencial con impacto tangible y del aseguramiento del aprendizaje en todos los programas académicos, fortaleciendo en los actores una actitud humanista
	Seleccione una Prioridad Estratégica que se vea fortalecida por los objetivos del programa

### Paso B

Misión del Programa*	Misión Universidad de La Sabana*	Necesidades del entorno a las que responde el programa (identificada en la fase 1, paso A y B)	
<p>El Programa de Gastronomía tiene como misión formas profesionales integrales en el área de la Gestión Empresarial, la Ciencia de Alimentos, los Estudios Culturales y las Artes Culinarias, con capacidad de emprendimiento e innovación, perfil internacional y visión cristiana de la persona humana y del mundo, que contribuyan desde la gerencia o la creación de empresa a la generación de riqueza sustentable mejorando las condiciones sociales, ambientales, económicas y tecnológicas de su entorno.</p>	<p>1. Procura entre su Comunidad Universitaria, buscar, descubrir, comunicar y conservar la verdad, en todos los campos del conocimiento, con fundamento en una concepción cristiana del hombre y del mundo, como contribución al progreso de la sociedad</p>	<p>5. Contribuye con legítimas soluciones a sus múltiples y complejos problemas, mediante un trabajo interdisciplinario, competente y solidario</p>	<p>Formalización del sub sector HORECA en el sector TURISMO mediante la profesionalización de los actores del mismo.</p>
<p>Así mismo, el Programa desarrolla investigación disciplinaria e interdisciplinaria, de carácter teórico y aplicado en los campos de su saber específico para apropiar y aportar nuevo conocimiento y soluciones que permitan intervenir y transformar el sector empresarial en procura de su fortalecimiento y del mejoramiento de la competitividad del país frente a los mercados globales promoviendo el trabajo colaborativo entre Universidad-Empresa-Estado.</p> <p>El Programa de Gastronomía ejerce su acción bajo principios de calidad, mejoramiento continuo y responsabilidad social, con enfoque de servicio y visión global.</p>	<p>4. Fomenta la realización del trabajo, vivido como servicio y medio para construir una sociedad justa, pacífica y solidaria</p>	<p>6. Contribuye al reconocimiento incondicionado de la vida humana, de la persona y de la familia en la sociedad</p>	<p>Profesionales formados para la operación de negocios de alimentos y bebidas, emprendimientos gastronómicos.</p>
<p>Visión del Programa*</p>	<p>Visión Universidad de La Sabana*</p>		

Para el 2025, el Programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana será reconocido en el medio académico y empresarial por la formación integral, el perfil internacional, el espíritu de servicio, el emprendimiento y la capacidad innovadora de sus estudiantes y graduados, como gerentes o forjadores de empresas.	Queremos hacer de la Universidad de La Sabana un foco del saber superior, de primer orden, al servicio de la persona, de la familia y de la sociedad.	Queremos que en este ambiente, propicio para la reflexión serena, se cultive la ciencia enraizada en los más sólidos principios y que su luz se proyecte por todos los campos del saber"	
Ejercerá su liderazgo en el país en la formación profesional y la generación de conocimiento en el campo del Servicio como área del saber de las Ciencias de la Hospitalidad. Habrá consolidado sus grupos de investigación en las áreas estratégicas de desarrollo y tendrá un programa de doctorado en Ciencias de la Administración.  Habrá generado una amplia cultura de emprendimiento al interior de la Universidad y habrá contribuido al desarrollo de la cultura empresarial en la zona de influencia a través de la gestión de la innovación y el conocimiento con miras al fortalecimiento del mercado local, regional e internacional.	Queremos una Universidad abierta a toda persona que desee acudir a ella para prepararse con competencia profesional.	Queremos una Universidad cuyo compromiso con el desarrollo del conocimiento aporte soluciones a los grandes problemas y contribuya a dar respuesta a las nuevas exigencias y necesidades de la sociedad.	
<b>Propósitos de formación del Programa*</b>	<b>Propósitos del PEI*</b>		
Contribuir a la educación en gastronomía en Colombia y el mundo, desde la gestión empresarial, la ciencia de alimentos, los estudios culturales de la alimentación y las artes culinarias.	5. Ofrecer programas de educación superior que respondan, adecuada y simultáneamente, a su misión, a las necesidades del país y a las tendencias globales de la educación.	13. Propiciar la difusión del saber, mediante mecanismos acordes con los avances tecnológicos.	Contribuir al crecimiento y fortalecimiento del aparato productivo del país. Personas altamente calificadas tanto en el plano teórico como en el práctico que aporten valor a las empresas del sector de alimentos y bebidas, o al crecimiento del emprendimiento en este sector.
Fomentar un modelo educativo flexible	7. Promover el desarrollo de prácticas pedagógicas que estimulen el pensamiento autónomo y creativo de los estudiantes y su capacidad de innovación y de solución de problemas.	13. Propiciar la difusión del saber, mediante mecanismos acordes con los avances tecnológicos.	Contribuir al crecimiento y fortalecimiento del aparato productivo del país. Personas altamente calificadas tanto en el plano teórico como en el práctico que aporten valor a las empresas del sector de alimentos y bebidas, o al crecimiento del emprendimiento en este sector.
Ofrecer una formación integral basada en los valores y la ética, y en la cual el núcleo fundamental es la persona	4. Procurar la atención personalizada y la formación integral de todos los alumnos, en todos los programas que se ofrezcan en la Universidad.	5. Ofrecer programas de educación superior que respondan, adecuada y simultáneamente, a su misión, a las necesidades del país y a las tendencias globales de la educación.	Contribuir al crecimiento y fortalecimiento del aparato productivo del país. Personas altamente calificadas tanto en el plano teórico como en el práctico que aporten valor a las empresas del sector de alimentos y bebidas, o al crecimiento del emprendimiento en este sector.
Formar para el uso de técnicas cuantitativas y cualitativas avanzadas en la investigación, diseño y desarrollo de productos alimenticios en Colombia y el mundo.	2. Consolidar la articulación investigación-docencia, mediante el desarrollo de procesos pedagógicos que estimulen el acercamiento	13. Propiciar la difusión del saber, mediante mecanismos acordes con los avances tecnológicos.	Profesionalización del sector HORECA (hoteles, restaurantes y catering), y en el sector turístico, apalancamiento empresarial y personal, coadyuvante en el desarrollo económico y social del país. Desarrollo de políticas públicas para la salvaguardia patrimonial y la seguridad alimentaria.

	sistemático al conocimiento, y el desarrollo de programas para la formación permanente de los profesores.		Contribuir al crecimiento y fortalecimiento del aparato productivo del país.

### Paso C

#### Declaración de resultados previstos de Aprendizaje por competencia

Realice un inventario de competencias y RPA asociados al plan de estudios del programa

<b>Competencias: *</b>  Traslade las competencias actualizadas de acuerdo con el análisis realizado en el <b>paso D, fase 1</b> , incluyendo las que se mantienen, las modificadas y las adicionadas.	<b>Componentes de las Competencias asociado al RPA: *</b>  Seleccione el componente de la competencia al cual corresponde el RPA  <b>(Se debe seleccionar solamente un componente por RPA. También se debe asegurar que una competencia tenga al menos un RPA por componente)</b>	<b>Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA) relacionados con la competencia: *</b>  <b>Puede utilizar el documento XXX como guía para la redacción de RPA</b>	<b>Código RPA</b>  <b>Codifique el RPA para el análisis siguiente</b>  <b>Ejm:</b>  <b>C1 RPA Con 1</b>
<b>ILO01: Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales.</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades. <input checked="" type="checkbox"/> Actitudes.	<b>CCAA ILO01:</b> Gestionar empresas del sector de alimentos, a través del entendimiento financiero, de mercadeo, operaciones y de gestión del recurso humano, para generar valor agregado y desempeñar un rol crucial en el éxito de las organizaciones del entorno.	
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades. <input type="checkbox"/> Actitudes.	<b>CCAA ILO02:</b> Investigar para diseñar y desarrollar productos alimenticios a través de la ciencia y tecnología de alimentos, para atender las de alimentación de las personas en la sociedad.	
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades. <input type="checkbox"/> Actitudes.	<b>CCAA ILO03:</b> Analizar la alimentación desde perspectivas histórica, sociológica y antropológica, para impactar la sociedad, con la protección del patrimonio gastronómico. el fomento del turismo culinario.	
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input type="checkbox"/> Capacidades. <input type="checkbox"/> Actitudes.	<b>CCAA ILO04:</b> Desarrollar las habilidades para ejecutar técnicas culinarias en cocina, pastelería y panadería. Aplicar y adaptar estos conocimientos a la gestión y operación de alimentos y bebidas a escala en empresas del sector HORECA, contribuyendo significativamente a la eficiencia operacional y sostenibilidad de las empresas.	
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades.	<b>CCAA ILO01:</b> Gestionar empresas del sector de alimentos, a través del entendimiento financiero, de mercadeo, operaciones y de gestión del recurso	

<b>ILO02:</b> Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.	<input type="checkbox"/> Actitudes.	humano, para generar valor agregado y desempeñar un rol crucial en el éxito de las organizaciones del entorno.	
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades. <input type="checkbox"/> Actitudes.	<b>CCAA ILO02:</b> Investigar para diseñar y desarrollar productos alimenticios a través de la ciencia y tecnología de alimentos, para atender las de alimentación de las personas en la sociedad.	
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades. <input type="checkbox"/> Actitudes.	<b>CCAA ILO03:</b> Analizar la alimentación desde perspectivas histórica, sociológica y antropológica, para impactar la sociedad, con la protección del patrimonio gastronómico. el fomento del turismo culinario.	
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades. <input type="checkbox"/> Actitudes.	<b>CCAA ILO04:</b> Desarrollar las habilidades para ejecutar técnicas culinarias en cocina, pastelería y panadería. Aplicar y adaptar estos conocimientos a la gestión y operación de alimentos y bebidas a escala en empresas del sector HORECA, contribuyendo significativamente a la eficiencia operacional y sostenibilidad de las empresas.	
<b>ILO03:</b> Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades. <input type="checkbox"/> Actitudes.	<b>CCAA ILO04:</b> Desarrollar las habilidades para ejecutar técnicas culinarias en cocina, pastelería y panadería. Aplicar y adaptar estos conocimientos a la gestión y operación de alimentos y bebidas a escala en empresas del sector HORECA, contribuyendo significativamente a la eficiencia operacional y sostenibilidad de las empresas.	
<b>ILO04:</b> Ética y responsabilidad social: Demuestra conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuye a mejorar las condiciones de la sociedad.	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades. <input type="checkbox"/> Actitudes.	<b>CCAA ILO01:</b> Gestionar empresas del sector de alimentos, a través del entendimiento financiero, de mercadeo, operaciones y de gestión del recurso humano, para generar valor agregado y desempeñar un rol crucial en el éxito de las organizaciones del entorno.	
<b>GAS ILO06:</b> Aplica habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, las artes culinarias, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades. <input checked="" type="checkbox"/> Actitudes.	<b>CCAA ILO01:</b> Gestionar empresas del sector de alimentos, a través del entendimiento financiero, de mercadeo, operaciones y de gestión del recurso humano, para generar valor agregado y desempeñar un rol crucial en el éxito de las organizaciones del entorno.	
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades. <input checked="" type="checkbox"/> Actitudes.	<b>CCAA ILO02:</b> Investigar para diseñar y desarrollar productos alimenticios a través de la ciencia y tecnología de alimentos, para atender las de alimentación de las personas en la sociedad.	

	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades. <input checked="" type="checkbox"/> Actitudes.	<b>CCAA ILO03:</b> Analizar la alimentación desde perspectivas histórica, sociológica y antropológica, para impactar la sociedad, con la protección del patrimonio gastronómico. el fomento del turismo culinario.	
	<input checked="" type="checkbox"/> Conocimientos. <input checked="" type="checkbox"/> Capacidades. <input checked="" type="checkbox"/> Actitudes.	<b>CCAA ILO04:</b> Desarrollar las habilidades para ejecutar técnicas culinarias en cocina, pastelería y panadería. Aplicar y adaptar estos conocimientos a la gestión y operación de alimentos y bebidas a escala en empresas del sector HORECA, contribuyendo significativamente a la eficiencia operacional y sostenibilidad de las empresas.	

### Paso D

#### Distribución de competencias y RPA en las asignaturas del programa

Realice un inventario de competencias y RPA asociados al plan de estudios del programa

<b>Competencias</b> : *  Traslade las competencias actualizadas de acuerdo con el análisis realizado en el paso C,.	<b>Asignaturas en el que se desarrolla la competencia:</b> *  Relacione las asignaturas en las cuales se desarrolla la competencia	<b>Número de créditos:</b> *  Pondere en términos de créditos los tiempos empleados para el desarrollo de la competencia en cada asignatura	<b>Resultados Previstos de Aprendizaje (RPA) relacionados con la competencia:</b> *  Incluya los códigos de los RPA que se desarrollan en la asignatura.
<b>GAS ILO06:</b> Aplica habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, las artes culinarias, los estudios de la alimentación y las ciencias	Cadenas Agroalimentarias	3	CCAA ILO 02
	Introducción a la Gastronomía	2	CCAA ILO 02, CCAA ILO 03, CCAA ILO 04
	Introducción a la Administración	2	CCAA ILO 01
	Microbiología y Conservación de Alimentos	3	CCAA ILO 02
	Cocina Básica	3	CCAA ILO 04
	Análisis Sensorial	3	CCAA ILO 02
	Bioquímica y Tecnología de Alimentos	3	CCAA ILO 02
	Cocina Intermedia	3	CCAA ILO 04
	Cocina Colombiana I	2	CCAA ILO 04
	Cultura Gastronómica Colombiana I	2	CCAA ILO 03
	Nutrición y Dietética	3	CCAA ILO 02
	Cocinas del Mundo I	2	CCAA ILO 04
	Cocina Avanzada	3	CCAA ILO 04
	Cultura Gastronómica del Mundo I	2	CCAA ILO 03
	Cocinas del Mundo II	2	CCAA ILO 04
	Panadería y Repostería	3	CCAA ILO 04
Cultura Gastronómica del Mundo II	2	CCAA ILO 03	
Cocina Colombiana III	2	CCAA ILO 04	

culinarias aplicadas.	Cultura Gastronómica Colombiana III	2	CCAA ILO 03
	Fundamentos de Mercadeo	3	CCAA ILO 01
	Gestión de Comedor	2	CCAA ILO 01
	HSEQ II	3	CCAA ILO 01
	Gestión de Operaciones	3	CCAA ILO 01
	Gestión Humana	3	CCAA ILO 01
	Contabilidad Financiera	3	CCAA ILO 01
	Contabilidad Gerencial	3	CCAA ILO 01
	Matemáticas Financieras	3	CCAA ILO 01
	Gestión de Cocinas	2	CCAA ILO 01
	Práctica Interna A&B	13	CCAA ILO 01, CCAA ILO 02, CCAA ILO 03, CCAA ILO 04
	Práctica Empresarial	16	CCAA ILO 01, CCAA ILO 02, CCAA ILO 03, CCAA ILO 04
<b>GAS ILO07:</b> Comunicación: Se comunica de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.	Cocina Básica	3	CCAA ILO 04
	Cocina Intermedia	3	CCAA ILO 04
	Cocina Avanzada	3	CCAA ILO 04
	Panadería y Repostería	3	CCAA ILO 04
	Creatividad e Innovación y Diseño de Producto y Servicio	3	CCAA ILO 01
	Fundamentos de Mercadeo	3	CCAA ILO 01
	Gestión de Comedor	2	CCAA ILO 01
	Gestión de Operaciones	3	CCAA ILO 01

**Paso E**
**Identificación de estrategias de enseñanza y evaluación por competencias**

Identifique las estrategias de enseñanza y evaluación utilizadas en cada asignatura en la cual se desarrolla la competencia.

<b>Competencias: *</b>  Traslade las competencias actualizadas de acuerdo con el análisis realizado en el <b>paso D</b> , incluyendo las que se mantienen, las modificadas y las adicionadas.	<b>Asignaturas en el que se desarrolla la competencia: *</b>  Relacione las asignaturas en las cuales se desarrolla la competencia	<b>Medios de evaluación</b>	<b>Técnica de evaluación</b>	<b>Instrumento de evaluación</b>	<b>Estrategias de enseñanza</b>
<b>CCAA ILO01:</b> Gestionar empresas del sector de alimentos, a través del entendimiento financiero, de mercadeo, operaciones y de gestión del recurso humano, para generar valor agregado y desempeñar un rol crucial en el éxito de las organizaciones del entorno.	Cocina Básica Cocina Intermedia Cocina Avanzada Cocina Colombiana I Cocina Colombiana II Cocina Colombiana III Panadería y Pastelería Sumillería y Bebidas	Seleccione los medios de evaluación  <b>Escritos</b> <input type="checkbox"/> Actas de reunión. <input checked="" type="checkbox"/> Carpeta o dossier. <input checked="" type="checkbox"/> Cuaderno de apuntes. <input checked="" type="checkbox"/> Cuestionario. <input type="checkbox"/> Diario de campo. <input type="checkbox"/> Encuestas. <input type="checkbox"/> Ensayo. <input checked="" type="checkbox"/> Examen. <input type="checkbox"/> Foro virtual. <input type="checkbox"/> Historias clínicas. <input type="checkbox"/> Informe de laboratorio. <input type="checkbox"/> Infografías. <input type="checkbox"/> Monografía. <input type="checkbox"/> Portafolio. <input type="checkbox"/> Poster. <input type="checkbox"/> Proyecto. <input checked="" type="checkbox"/> Pruebas cortas (Quizes). <input type="checkbox"/> Resumen analítico educativo (RAE). <input type="checkbox"/> Rutinas de pensamiento. <input checked="" type="checkbox"/> Trabajo escrito. <input checked="" type="checkbox"/> Otros: Examen práctico  <b>Orales</b> <input type="checkbox"/> Comunicación. <input checked="" type="checkbox"/> Cuestionario oral. <input type="checkbox"/> Debate. <input type="checkbox"/> Dialogo grupal. <input checked="" type="checkbox"/> Exposición. <input type="checkbox"/> Mesas redondas. <input type="checkbox"/> Ponencia.	Seleccione las técnicas de evaluación <input checked="" type="checkbox"/> Observación. <input type="checkbox"/> Dialogo directo o entrevista. <input type="checkbox"/> Análisis documental y de producciones. <input type="checkbox"/> Otra: _____	Seleccione los instrumentos de evaluación <input checked="" type="checkbox"/> Diario del profesor. <input checked="" type="checkbox"/> Fichas o rejillas de observación. <input type="checkbox"/> Fichas o rejillas de seguimiento. <input checked="" type="checkbox"/> Fichas o rejillas de autoevaluación. <input type="checkbox"/> Fichas o rejillas de coevaluación. <input checked="" type="checkbox"/> Lista de chequeo con escala de comprobación. <input type="checkbox"/> Lista de chequeo con escala de diferencial semántico. <input type="checkbox"/> Lista de chequeo con escala verbal o numérica. <input type="checkbox"/> Lista de chequeo con escala descriptiva. <input type="checkbox"/> Lista de chequeo con escala de estimación. <input type="checkbox"/> Planilla de notas. <input checked="" type="checkbox"/> Rúbricas de evaluación. <input type="checkbox"/> Otra: _____	Seleccione las metodologías de enseñanza que favorecen el logro de los RPA <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje Experiencial <input type="checkbox"/> Aprendizaje Adaptativo <input type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en el Pensamiento (TBL) <input type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Evidencias <input type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Juegos (gamificación/ludificación) <input type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Problemas (Problems Based Learning) <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning) <input type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Retos (Challenge Based Learning) <input type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Servicio (Service Based Learning) <input type="checkbox"/> Aprendizaje Colaborativo <input type="checkbox"/> Aprendizaje por Descubrimiento <input type="checkbox"/> Aprendizaje por Experimentación <input type="checkbox"/> Aprendizaje por Observación <input type="checkbox"/> Aprendizaje por Simulación

		<input type="checkbox"/> Preguntas en clase. <input type="checkbox"/> Presentación oral. <input type="checkbox"/> Rutinas de pensamiento. <input type="checkbox"/> Revista clínica. <input checked="" type="checkbox"/> Videos. <input checked="" type="checkbox"/> Otros: Sustentación Examen Práctico  <b>Prácticos</b> <input type="checkbox"/> Actuaciones o representaciones. <input type="checkbox"/> Juego de roles. <input checked="" type="checkbox"/> Práctica supervisada. <input type="checkbox"/> Retos. <input type="checkbox"/> Otros: _____			<input type="checkbox"/> Aula Invertida (Flipped Classroom) <input checked="" type="checkbox"/> Clase Expositiva, Magistral o Teórica <input type="checkbox"/> Método de Casos <input type="checkbox"/> Pensamiento de Diseño en el Aprendizaje (Design Thinking)
	Cadenas Agroalimentarias Microbiología y Conservación de Alimentos Análisis Sensorial Bioquímica y Tecnología de Alimentos Nutrición y Dietética	Seleccione los medios de evaluación  <b>Escritos</b> <input type="checkbox"/> Actas de reunión. <input type="checkbox"/> Carpeta o dossier. <input type="checkbox"/> Cuaderno de apuntes. <input type="checkbox"/> Cuestionario. <input type="checkbox"/> Diario de campo. <input type="checkbox"/> Encuestas. <input type="checkbox"/> Ensayo. <input checked="" type="checkbox"/> Examen. <input type="checkbox"/> Foro virtual. <input type="checkbox"/> Historias clínicas. <input checked="" type="checkbox"/> Informe de laboratorio. <input checked="" type="checkbox"/> Infografías. <input type="checkbox"/> Monografía. <input type="checkbox"/> Portafolio. <input checked="" type="checkbox"/> Poster. <input checked="" type="checkbox"/> Proyecto. <input checked="" type="checkbox"/> Pruebas cortas (Quizes). <input type="checkbox"/> Resumen analítico educativo (RAE). <input type="checkbox"/> Rutinas de pensamiento. <input checked="" type="checkbox"/> Trabajo escrito. <input type="checkbox"/> Otros: _____  <b>Orales</b> <input type="checkbox"/> Comunicación.	Seleccione las técnicas de evaluación <input checked="" type="checkbox"/> Observación. <input type="checkbox"/> Dialogo directo o entrevista. <input checked="" type="checkbox"/> Análisis documental y de producciones. <input type="checkbox"/> Otra: _____	Seleccione los instrumentos de evaluación <input type="checkbox"/> Diario del profesor. <input type="checkbox"/> Fichas o rejillas de observación. <input checked="" type="checkbox"/> Fichas o rejillas de seguimiento. <input type="checkbox"/> Fichas o rejillas de autoevaluación. <input type="checkbox"/> Fichas o rejillas de coevaluación. <input checked="" type="checkbox"/> Lista de chequeo con escala de comprobación. <input type="checkbox"/> Lista de chequeo con escala de diferencial semántico. <input type="checkbox"/> Lista de chequeo con escala verbal o numérica. <input type="checkbox"/> Lista de chequeo con escala descriptiva. <input type="checkbox"/> Lista de chequeo con escala de estimación. <input type="checkbox"/> Planilla de notas. <input checked="" type="checkbox"/> Rúbricas de evaluación. <input type="checkbox"/> Otra: _____	Seleccione las metodologías de enseñanza que favorecen el logro de los RPA <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje Experiencial <input type="checkbox"/> Aprendizaje Adaptativo <input type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en el Pensamiento (TBL) <input type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Evidencias <input type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Juegos (gamificación/ludificación) <input type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Problemas (Problems Based Learning) <input type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning) <input type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Retos (Challenge Based Learning) <input type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Servicio (Service Based Learning) <input type="checkbox"/> Aprendizaje Colaborativo <input type="checkbox"/> Aprendizaje por Descubrimiento

		<input type="checkbox"/> Cuestionario oral. <input type="checkbox"/> Debate. <input type="checkbox"/> Dialogo grupal. <input checked="" type="checkbox"/> Exposición. <input type="checkbox"/> Mesas redondas. <input type="checkbox"/> Ponencia. <input checked="" type="checkbox"/> Preguntas en clase. <input checked="" type="checkbox"/> Presentación oral. <input type="checkbox"/> Rutinas de pensamiento. <input type="checkbox"/> Revista clínica. <input type="checkbox"/> Videos. <input type="checkbox"/> Otros: _____  <b>Prácticos</b> <input type="checkbox"/> Actuaciones o representaciones. <input type="checkbox"/> Juego de roles. <input checked="" type="checkbox"/> Práctica supervisada. <input type="checkbox"/> Retos. <input type="checkbox"/> Otros: _____			<input type="checkbox"/> Aprendizaje por Experimentación <input type="checkbox"/> Aprendizaje por Observación <input type="checkbox"/> Aprendizaje por Simulación <input checked="" type="checkbox"/> Aula Invertida (Flipped Classroom) <input checked="" type="checkbox"/> Clase Expositiva, Magistral o Teórica <input type="checkbox"/> Método de Casos <input type="checkbox"/> Pensamiento de Diseño en el Aprendizaje (Design Thinking)
Introducción a la Administración Introducción a la Gastronomía HSEQ I HSEQ II Contabilidad Financiera Contabilidad Gerencial Matemáticas Financieras Cultura Gastronómica Colombiana I Cultura Gastronómica Colombiana II Cultura Gastronómica Colombiana III Cultura Gastronómica del Mundo I Cultura Gastronómica del Mundo II Creatividad e Innovación y Diseño de Producto y Servicio Fundamentos de Mercadeo Gestión de Comedor Gestión de Operaciones Gestión Humana Gestión de Cocinas	Seleccione los medios de evaluación  <b>Escritos</b> <input type="checkbox"/> Actas de reunión. <input type="checkbox"/> Carpeta o dossier. <input checked="" type="checkbox"/> Cuaderno de apuntes. <input checked="" type="checkbox"/> Cuestionario. <input type="checkbox"/> Diario de campo. <input type="checkbox"/> Encuestas. <input checked="" type="checkbox"/> Ensayo. <input checked="" type="checkbox"/> Examen. <input type="checkbox"/> Foro virtual. <input type="checkbox"/> Historias clínicas. <input type="checkbox"/> Informe de laboratorio. <input type="checkbox"/> Infografías. <input type="checkbox"/> Monografía. <input type="checkbox"/> Portafolio. <input checked="" type="checkbox"/> Poster. <input checked="" type="checkbox"/> Proyecto. <input checked="" type="checkbox"/> Pruebas cortas (Quizes). <input type="checkbox"/> Resumen analítico educativo (RAE). <input type="checkbox"/> Rutinas de pensamiento.	Seleccione las técnicas de evaluación <input checked="" type="checkbox"/> Observación. <input type="checkbox"/> Dialogo directo o entrevista. <input checked="" type="checkbox"/> Análisis documental y de producciones. <input type="checkbox"/> Otra: _____	Seleccione los instrumentos de evaluación <input type="checkbox"/> Diario del profesor. <input type="checkbox"/> Fichas o rejillas de observación. <input checked="" type="checkbox"/> Fichas o rejillas de seguimiento. <input type="checkbox"/> Fichas o rejillas de autoevaluación. <input type="checkbox"/> Fichas o rejillas de coevaluación. <input checked="" type="checkbox"/> Lista de chequeo con escala de comprobación. <input type="checkbox"/> Lista de chequeo con escala de diferencial semántico. <input type="checkbox"/> Lista de chequeo con escala verbal o numérica. <input type="checkbox"/> Lista de chequeo con escala descriptiva. <input type="checkbox"/> Lista de chequeo con escala de estimación. <input type="checkbox"/> Planilla de notas. <input checked="" type="checkbox"/> Rúbricas de evaluación.	Seleccione las metodologías de enseñanza que favorecen el logro de los RPA <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje Experiencial <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje Adaptativo <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en el Pensamiento (TBL) <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Evidencias <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Juegos (gamificación/ludificación) <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Problemas (Problems Based Learning) <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning) <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Retos (Challenge Based Learning) <input type="checkbox"/> Aprendizaje Basado en Servicio (Service Based Learning)	

		<input checked="" type="checkbox"/> Trabajo escrito. <input type="checkbox"/> Otros: _____  <b>Orales</b> <input type="checkbox"/> Comunicación. <input type="checkbox"/> Cuestionario oral. <input checked="" type="checkbox"/> Debate. <input type="checkbox"/> Dialogo grupal. <input checked="" type="checkbox"/> Exposición. <input type="checkbox"/> Mesas redondas. <input type="checkbox"/> Ponencia. <input checked="" type="checkbox"/> Preguntas en clase. <input checked="" type="checkbox"/> Presentación oral. <input type="checkbox"/> Rutinas de pensamiento. <input type="checkbox"/> Revista clínica. <input checked="" type="checkbox"/> Videos. <input type="checkbox"/> Otros: _____  <b>Prácticos</b> <input type="checkbox"/> Actuaciones o representaciones. <input type="checkbox"/> Juego de roles. <input type="checkbox"/> Práctica supervisada. <input type="checkbox"/> Retos. <input type="checkbox"/> Otros: _____		<input type="checkbox"/> Otra: _____	<input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje Colaborativo <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje por Descubrimiento <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje por Experimentación <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje por Observación <input checked="" type="checkbox"/> Aprendizaje por Simulación <input checked="" type="checkbox"/> Aula Invertida (Flipped Classroom) <input checked="" type="checkbox"/> Clase Expositiva, Magistral o Teórica <input type="checkbox"/> Método de Casos <input checked="" type="checkbox"/> Pensamiento de Diseño en el Aprendizaje (Design Thinking)
--	--	---	--	--------------------------------------	--

**Paso F**  
**Modalidad del programa**

<b>Modalidad*</b>	Presencial
El programa se ofrece en modalidad presencial, tiene un alto porcentaje de clases con componente práctico que requieren espacios y equipos especializados para la formación.	

**Paso G**
**Análisis de la distribución de los créditos en horas de trabajo académico, modalidad de entrega y componente teórico, práctico**

Realice un análisis de los tiempos proyectados para el trabajo académico, el porcentaje de entrega presencial y virtual, y la distribución de tiempo dedicado al desarrollo teórico y práctico en cada una de las asignaturas de su programa.

Periodo	Nombre de la asignatura	Número de créditos	% sobre el total créditos	Número de horas de trabajo directo				Número de horas de trabajo indirecto	Número total de horas
				Número horas teóricas	Número horas teórico/prácticas	Número de horas prácticas	Número de horas totales		
1	Cadenas Agroalimentarias	3	1,85%	3			3	3	6
1	HSEQ I	3	1,85%	3			3	3	6
1	Introducción a la Administración	2	1,23%	2			2	2	4
1	Inglés 5	3	1,85%	3			3	3	6
1	Precálculo	2	1,23%	2			2	2	4
1	Competencias Básicas Digitales	3	1,85%	3			3	3	6
1	Competencias Idiomáticas Básicas	2	1,23%	2			2	2	4
1	Introducción a la Gastronomía	2	1,23%	2			2	2	4
2	Cocina Básica	3	1,85%	2		4	6	0	6
2	Contabilidad Financiera	3	1,85%	3			3	3	6
2	Espíritu Emprendedor	2	1,23%	2			2	2	4
2	Inglés 6	3	1,85%	3			3	3	6
2	Investigación y Desarrollo	3	1,85%	3			3	3	6
2	Microbiología y Conservación de Alimentos	3	1,85%	3			3	3	6
2	Core Curriculum Persona y Cultura I	2	1,23%	2			2	2	4
2	Probabilidad y Estadística General	2	1,23%	2			2	2	4
3	Análisis Sensorial	3	1,85%	3			3	3	6
3	Bioquímica y Tecnología de Alimentos	3	1,85%	3			3	3	6
3	Cocina Colombiana I	2	1,23%	1		2	3	0	3
3	Cocina Intermedia	3	1,85%	1		2	3	0	3
3	Contabilidad Gerencial	3	1,85%	3			3	3	6

3	Cultura Gastronómica Colombiana I	2	1,23%	2			2	2	4
3	Inglés 7	3	1,85%	3			3	3	6
3	Core Curriculum Persona y Cultura II	2	1,23%	2			2	2	4
4	Cocina Avanzada	3	1,85%	1		2	3	0	3
4	Cocina Colombiana II	2	1,23%	1		2	3	0	3
4	Cocinas del Mundo I	2	1,23%	1		2	3	0	3
4	Cultura Gastronómica Colombiana II	2	1,23%	2			2	2	4
4	Cultura Gastronómica del Mundo I	2	1,23%	2			2	2	4
4	Matemáticas Financieras	2	1,23%	2			2	2	4
4	Core Curriculum Persona y Cultura III	2	1,23%	2			2	2	4
4	Nutrición y Dietética	3	1,85%	3			3	3	6
4	Sumillería y Bebidas	3	1,85%	3			3	3	6
5	Cocina Colombiana III	2	1,23%	1		2	3	0	3
5	Cocinas del Mundo II	2	1,23%	1		2	3	0	3
5	Creatividad e Innovación y Diseño de Producto y Servicio	3	1,85%	3			3	3	6
5	Cultura Gastronómica Colombiana III	2	1,23%	2			2	2	4
5	Cultura Gastronómica del Mundo II	2	1,23%	2			2	2	4
5	Electiva	2	1,23%	2			2	2	4
5	Francés I	3	1,85%	3			3	3	6
5	Core Curriculum Persona y Cultura IV	2	1,23%	3			3	3	6
5	Panadería y Repostería	3	1,85%	1		3	4	0	4
6	Fundamentos de Mercadeo	3	1,85%	3			3	3	6
6	Francés II	3	1,85%	3			3	3	6
6	Gestión de Comedor	2	1,23%	2			2	2	4
6	Gestión de Operaciones	3	1,85%	3			3	3	6
6	Gestión Humana	3	1,85%	3			3	3	6
6	HSEQ II	3	1,85%	3			3	3	6
6	Core Curriculum Persona y Cultura V	3	1,85%	3			3	3	6
7	Electiva	2	1,23%	2			2	2	4
7	Electiva	2	1,23%	2			2	2	4

7	Gestión de Cocinas	2	1,23%	3			3	3	6
7	Práctica Interna A&B	13	8,02%	6		7	13	0	13
7	Seminario de Prácticas	1	0,62%	1			1	1	2
8	Práctica Empresarial	16	9,88%			48	48	0	48
8	Electiva	2	1,23%	2			2	2	4
	TOTAL	162	100%	78		70	191	67	318

**Paso H**  
**Modificaciones al plan de estudio**

No aplica.