Universidad del Tolima	PROCEDIMIENTO DETERMINACIÓN DE LINEAMIENTOS CURRICULARES	Página 1 de 1
		Código: FO-P02-F01
	ESTRUCTURA CURRICULAR Y PLAN DE ESTUDIOS (CICLO PROFESIONAL)	Versión: 03
		Fecha Aprobación: 16/08/2023

		I NIVEL	II NIVEL	III NIVEL	IV NIVEL	V NIVEL	VI NIVEL	VII NIVEL	VIII NIVEL			
NÚCLEO BÁSICO	ÁREA CIENCIAS BÁSICAS	2 2 4 MATEMÁTICA DE LO COTIDIANO T 2 0	2 2 4 PENSAMIENTO COMPUTACIONAL T 2 0	2 2 4 CIENCIA SOCIEDAD Y DESARROLLO T 2 0						6 96 192	TOTAL CIENCIAS BÁSICA 96 0	0,50
	ÁREA SOCIAL Y HUMANÍSTICA	2 2 4 CONSTITUCIÓN Y COMPETENCIAS CIUDADANAS T 2 0			2 2 4 ÉTICA T 2 0					4 64 128	TOTAL SOCIAL Y HUMANÍSTICA 64 0	0,50
	ÁREA COMUNICACIÓN Y AUTOCUIDADO	2 4 2 LECTURA Y ESCRITURA EN LA UNIVERSIDAD I T 4 0	2 4 2 LECTURA Y ESCRITURA EN LA UNIVERSIDAD II T 4 0							16 592 176	TOTAL COMUNICACIÓN Y AUTOCUIDADO 592 0	3,36
			2 4 2 DEPORTE FORMATIVO Y AUTOCUIDADO T 4 0									
26 752 496 TOTAL NÚCLEO BÁSICO 752 0		2 5 1 INGLÉS 1 T 5 0	2 5 1 INGLÉS 2 T 5 0	2 5 1 INGLÉS 3 T 5 0	2 5 1 INGLÉS 4 T 5 0	2 5 1 INGLÉS 5 T 5 0						
NÚCLEO DE FORMACIÓN INTERDISCIPLINARIA	ÁREA COMÚN	4 5 7 BIOQUÍMICA I TP 3 2	3 5 4 ESTADÍSTICA GENERAL T 5 0		3 3 6 FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN T 3 0			3 3 6 CREATIVIDAD Y ESPÍRITU EMPRESARIAL T 3 0		13 256 368	TOTAL ÁREA COMÚN 224 32	0,70
	ÁREA DE LIBRE ELECCIÓN			2 2 4 ELECTIVA I T 2 0	3 3 6 ELECTIVA II T 3 0					5 80 160	TOTAL ÁREA DE LIBRE ELECCIÓN 80 0	0,50
	ÁREA DE SERVICIO ESTUDIANTIL UNIVERSITARIO Y PRÁCTICAS INTERDISCIPLINARIAS								14 2 40 PRÁCTICA EXTRAUNIVERSITARIA Y/O OPCIÓN DE GRADO P 2	14 32 640	TOTAL ÁREA DE SERVICIO ESTUDIANTIL UNIVERSITARIO Y PRÁC. INTERDISC. 0 32	0,05
37 496 1280 TOTAL NÚCLEO DE FORMACIÓN INTERDISCIPLINARIA 400 96	ÁREA DE FORMACIÓN EN INVESTIGACIÓN				2 3 3 SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN T 3 0			3 5 4 INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS TP 3 2		5 128 112	TOTAL ÁREA DE FORMACIÓN EN INVESTIGACIÓN 96 32	1,14
NÚCLEO DE FORMACIÓN DISCIPLINAR Y PROFESIONAL	ÁREA DE FORMACIÓN DISCIPLINAR	3 3 6 INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA T 3 0	3 5 4 TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS TP 3 2	3 5 4 TECNICAS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS TP 2 3	3 3 6 HIGIENE, SEGURIDAD Y REGULACIÓN T 3 0	3 3 6 FUNDAMENTOS DE MERCADEO T 3 0	3 3 6 COSTOS Y PRESÚPUESTOS T 3 0			35 704 976	TOTAL ÁREA DE FORMACIÓN DISCIPLINAR 592 112	0,72
				3 5 4 MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS TP 3 2			2 5 1 FRANCES 1 T 5 0					5,29
				3 3 6 TECNOLOGÍAS EMERGENTES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS T 3 0		3 3 6 GESTIÓN DE CALIDAD T 3 0	3 3 6 GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO T 3 0	3 3 6 GESTIÓN Y OPERACIÓN DE COCINAS TP 3 0				
	ÁREA DE FORMACIÓN PROFESIONAL	3 4 5 TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA P 0 4	3 4 5 TÉCNICAS AVANZADAS DE COCINA P 0 4	4 5 7 GASTRONOMIA TRADICIONAL COLOMBIANA P 0 6	4 5 7 GASTRONOMÍA LATINOAMERICANA P 0 6	4 5 7 GASTRONOMÍA MUNDIAL I P 0 6	4 5 7 GASTRONOMÍA MUNDIAL II P 0 6			34 688 944	TOTAL ÁREA DE FORMACIÓN PROFESIONAL 0 800	0,73
						4 5 7 CONFITERÍA Y CHOCOLATE P 0 6	4 5 7 PANADERÍA Y PASTELERÍA P 0 6	4 5 7 ENOLOGÍA, BEBIDAS Y LICORES P 0 6				
78 1536 2208 TOTAL NÚCLEO DE FORMACIÓN DISCIPLINAR Y PROFESIONAL 736 912	ÁREA DE PROFUNDIZACIÓN					3 3 6 OPTATIVA I TP 3 0	3 3 6 OPTATIVA II TP 3 0	3 3 6 OPTATIVA III TP 3 0		9 144 288	TOTAL ÁREA DE PROFUNDIZACIÓN 144 0	0,50
		18 25 29 TOTAL I NIVEL 19 6	17 29 22 TOTAL II NIVEL 23 6	19 27 30 TOTAL III NIVEL 17 11	19 24 33 TOTAL IV NIVEL 19 6	19 24 33 TOTAL V NIVEL 14 12	19 24 33 TOTAL VI NIVEL 14 12	16 19 29 TOTAL VII NIVEL 12 8	14 2 40 TOTAL VIII NIVEL 0 2			

141 2784 3984 TOTAL PROGRAMA 1888 1008	0,70	
	1,87	

CRÉDITOS	TIEMPO PRESENCIAL	TIEMPO INDEPENDIENTE
CLAVE		
(T) (TP) (P)	TIEMPO TEÓRICO	TIEMPO PRÁCTICO

NÚCLEO DE FORMACIÓN BÁSICO	18%
NÚCLEO DE FORMACIÓN INTERDISCIUNARIA	26%
NÚCLEO DE FORMACIÓN DISCIPLINAR Y PROFESIONAL	55%
	100%