

Educación para el trabajo y el desarrollo humano
C.E.P. CENTRO DE ENSEÑANZA PERMANENTE ITA BUGA

DISEÑO CURRICULAR



Educación para el trabajo y el desarrollo humano

C.E.P. CENTRO DE ENSEÑANZA PERMANENTE ITA BUGA

1. Metodología de diseño
2. Enfoque del Proyecto Educativo Institucional-PEI
3. Pertinencia de la oferta
4. Los perfiles y el mapa de competencias
- 5. Diseño curricular**
6. Procesos de formación
7. Evaluación de los aprendizajes

Educación para el trabajo y el desarrollo humano
C.E.P. CENTRO DE ENSEÑANZA PERMANENTE ITA BUGA

C.N.O.: 6241 Chefs



PROPEDEUTICA ADMINISTRACION TURISTICA

EDUCACION PARA EL TRABAJO Y DESARROLLO HUMANO

Técnico Laboral

Código OIT – C.N.O.: 6241 Chefs.

EDUCACION SUPERIOR

Técnico Profesional

Operación de cocina y restauración

Garantizar menú y producción cocina

Tecnólogo

Servicios Gastronómicos

Gestionar empresas de gastronomía

Universitario

Administración Turística

Gestionar talento humano para el turismo

*OIT: Organización Internacional del Trabajo
CNO: Clasificación Nacional de Ocupaciones*

PROPEDEUTICA EN ADMINISTRACION TURISTICA

Código OIT – C.N.O.: 6241 Chefs.

Del almacén a la
cocina

De la cocina al plato

CICLO UNO

TECNICO LABORAL

PROPEDEUTICA EN ADMINISTRACION TURISTICA

Código OIT – C.N.O.: 6241 Chefs.

TECNICO LABORAL CHEFS

GUIA DE CURSO	ISBN	Numero Creditos			
VOLUMEN 1. INVESTIGACIÓN FUNDAMENTAL	978-958-8701-16-5	i	ii	TOTAL	
Guía 1. Investigación exploratoria	978-958-8701-17-2	2	2		2
Guía 2. Investigación descriptiva	978-958-8701-18-9	2		2	2
Guía 4. Caracterización del mercado y entorno por orden territorial	978-958-8701-20-2	2	2		2
					6
VOLUMEN 2. SER HUMANO Y SU ENTORNO	978-958-8701-22-6	i	ii	TOTAL	
Guía 1. Ergonomía y actividad recreativa	978-958-8701-23-3	2	2		2
Guía 4. Primeros auxilios y seguridad	978-958-8701-26-4	2		2	2
Guía 8. Norma OSHAS 18001 y seguridad ocupacional	978-958-8701-30-1	2	2		2
Guía 11. Danza tropical: sonidos, sabores, sentidos	978-958-8701-33-2	0			0
					6
VOLUMEN 3. CONVERGENCIA TECNOLÓGICA	978-958-8701-35-6	i	ii	TOTAL	
Guía 4. Modelos de intermedia	978-958-8701-39-4	3	3		3
Guía 5. Herramientas de planeación.	978-958-8701-	2		2	2
Guía 6. Economía de proyecto.	978-958-8701-	2	2		2
					7

PROPEDEUTICA EN ADMINISTRACION TURISTICA

Código OIT – C.N.O.: 6241 Chefs.

GUIA DE CURSO	ISBN	Numero Creditos	Aprovisionamiento y almacenamiento	Almacen y Cocina	
VOLUMEN 4. OPERACIÓN DE COCINA Y RESTAURACION	978-958-8701-43-1		i	ii	TOTAL
Guía 1. Cocina básica	978-958-8701-44-8	4	4		4
Guía 2. Cocina caliente	978-958-8701-45-5	4		4	4
Guía 8. Diseño de producto gastronómico	978-958-8701-51-6	3		3	3
V7 Guía 2. Logística abastecimiento	978-958-8701-70-7	3		3	3
			17	16	14
					33

OFERTA ACADEMICA ETDH 2014 - 2016

www.ita.edu.co

