

No.	DOCENTE
1	Ayda Salomé Grajales CC: 39789871
2	Astrid Lorena Ochoa CC:42142557
3	Beatriz Elena Plata CC: 52051507
3	Carolina Alzate CC: 42'137.177

3	Carlos Alfonso Victoria CC: 16449317
	Carlos Eduardo Lopez CC: 19477639
4	Marta Cano CC: 42.889.532
5	Carmen Alviria Marquéz CC: 24789478
	Carolina Alzate CC: 42137177
6	Diana María Rodríguez Herrera CC:42152061
7	Duván Duque CC: 10.274.125

	Eugenio Ocampo Piedrahita CC: 10135688
	Frank Gilmar Villada Villa CC: 16.219.106
	Guillermo Castaño CC: 7493526
8	Gloria Cardona CC: 30298605
9	Harold Humberto Hernández CC:18515759

10	Jhon Jairo Ocampo CC: 18595671
	Jhon Jaime Marin CC: 18599331
	Juan Camilo Rivera CC: 9812933
	Leonor Prado Granado CC: 2668879
11	Luz Viviana Madrid CC: 42157462
12	Magda Henao CC: 42110771
13	Nadia Chufji CC: 42135008
15	Sandra Esperanza Loaiza CC:42:093.475

17	Sandra Milena Gómez CC:33967118
18	William Salazar CC: 9870675
19	Silva Lucía Rojas CC: 42073599
20	Juan Antonio Escobar CC:10007644
21	Andrés Rivera CC: 79506812

22	César Augusto Angel Valencia CC: 10.022.635
23	Freddy Enrique López Ramírez CC: 3.250.925
24	Jaime Alberto Baraohona Gil CC: 15.913.620
25	Nixon Guillermo Jaraba CC: 73.119.720
	Mauricio Trejos CC: 10011696

DEPARTAMENTO DE MATEMÁTICAS	DEPARTAMENTO DE MATEMÁTICAS
-----------------------------------	--------------------------------

TIEMPO
COMPLETO

MEDIO TIEMPO

CONSOLIDADO DE DOCENTES

2013- II

2012- II PRIMER SEMESTRE
CUARTO SEMESTRE GRUPO 1 - HOTELERÍA
Grupo para Repitentes
CUARTO SEMESTRE GRUPO 2 - GASTRONOMÍA
PRIMER SEMESTRE GRUPO 1
PRIMER SEMESTRE GRUPO 2
SEUNDO SEMESTRE GRUPO 1
SEGUNDO SEMESTRE GRUPO 2
TECNOLOGÍA SEGUNDO SEMESTRE GRUPO ÚNICO
TECNOLOGÍA PRIMER SEMESTRE GRUPO ÚNICO

TERCER SEMESTRE GRUPO 1 - HOTELERÍA

TERCER SEMESTRE GRUPO 2 - GASTRONOMÍA

TECNOLOGÍA
SEGUNDO SEMESTRE
GRUPO ÚNICO

PRIMER SEMESTRE - GRUPO 1

PRIMER SEMESTRE - GRUPO 2

TERCER SEMESTRE GRUPO 1 - HOTELERÍA

TECNOLOGÍA
PRIMER SEMESTRE
GRUPO ÚNICO

TECNOLOGÍA
PRIMER SEMESTRE
GRUPO ÚNICO

SEGUNDO SEMESTRE
GRUPO 1 - HOTELERÍA

SEGUNDO SEMESTRE
GRUPO 2 - GASTRONOMÍA

CUARTO SEMESTRE
GRUPO 1

CUARTO SEMESTRE
GRUPO 2

TECNOLOGÍA SEGUNDO SEMESTRE GRUPO ÚNICO
CUARTO SEMESTRE
TERCER SEMESTRE
PRIMER SEMESTRE - GRUPO 1
PRIMER SEMESTRE - GRUPO 2
SEGUNDO SEMESTRE GRUPO 1 - HOTELERÍA

CUARTO SEMESTRE

CUARTO SEMESTRE ELECTIVAS
PRIMER SEMESTRE - GRUPO 1
PRIMER SEMESTRE - GRUPO 2
SEGUNDO SEMESTRE - GRUPO 1
SEGUNDO SEMESTRE - GRUPO 2

SEGUNDO SEMESTRE
GRUPO 2 - GASTRONOMÍA

TECNOLOGÍA
SEGUNDO SEMESTRE
GRUPO ÚNICO

CUARTO SEMESTRE

CUARTO SEMESTRE

TERCER SEMESTRE GRUPO 1 - HOTELERÍA

TERCER SEMESTRE GRUPO 2 - GASTRONOMÍA

CUARTO SEMESTRE
ELECTIVAS

TERCER SEMESTRE GRUPO 1 - HOTELERÍA

TERCER SEMESTRE GRUPO 2 - GASTRONOMÍA

SEGUNDO SEMESTRE
GRUPO 2 - GASTRONOMÍA

TECNOLOGÍA
PRIMER SEMESTRE
GRUPO ÚNICO

TERCER SEMESTRE GRUPO 1 - HOTELERÍA

TERCER SEMESTRE GRUPO 2 - GASTRONOMÍA

CUARTO SEMESTRE
GRUPO 2 - OPERACIÓN TURÍSTICA

PRIMER SEMESTRE - GRUPO 1

PRIMER SEMESTRE - GRUPO 2

CUARTO SEMESTRE
GRUPO 2 - OPERACIÓN TURÍSTICA

PRIMER SEMESTRE - GRUPO 1

PRIMER SEMESTRE - GRUPO 2

CUARTO SEMESTRE

TECNOLOGÍA
PRIMER SEMESTRE
GRUPO ÚNICO

SEGUNDO SEMESTRE
GRUPO 1 - HOTELERÍA

SEGUNDO SEMESTRE
GRUPO 2 - GASTRONOMÍA

TECNOLOGÍA
PRIMER SEMESTRE
GRUPO ÚNICO

CUARTO SEMESTRE
ELECTIVAS

TECNOLOGÍA
PRIMER SEMESTRE
GRUPO ÚNICO

TECNOLOGÍA
SEGUNDO SEMESTRE

TERCER SEMESTRE GRUPO 1 - HOTELERÍA

TERCER SEMESTRE GRUPO 2 - GASTRONOMÍA

CUARTO SEMESTRE
ELECTIVAS

GRUPO para repitentes

SEGUNDO SEMESTRE
GRUPO 1 - HOTELERÍA

SEGUNDO SEMESTRE
GRUPO 2 - GASTRONOMÍA

TECNOLOGÍA
PRIMER SEMESTRE
GRUPO ÚNICO

• Entre 10 y 12 horas, si tiene a su

• Entre 12 y 15 horas, si tiene a su

• Entre 16 y 20 horas, si tiene

A Lo sumo 2 asigna

ASIGNATURA	INTENSIDAD	
	TOTALES	SUBTOTAL
Electiva línea de profundización V Supervisión de la calidad y control en procesos hoteleros	10	3
Proceso Administrativo		4
Supervisión de la calidad y control en procesos gastronómicos		3
Proceso Administrativo	8	4
Proceso Administrativo		4
Organización de atractivos turísticos sostenibles	12	4
Organización de atractivos turísticos sostenibles		4
Proyecto de grado		4
Administración general	4	4

Constitución política y ética	8	4
Constitución política y ética		4
Cultura ambiental I	3	3
Patrimonio cultural	8	4
Patrimonio cultural		4
Electiva línea de profundización III Técnicas de Recepción, Ama de Llaves y Auditoría	4	4
Administración general	4	4
Metodología de la investigación	4	4
Talento Humano	16	4
Talento Humano		4
Mercadeo de Servicios		4
Mercadeo de Servicios		4

Salud Ocupacional	3	3
Rescate y salvaguarda de la gastronomía con café	3	3
Antropología gastronómica	3	3
Introducción al turismo	19	4
Introducción al turismo		4
Electiva línea de profundización I - Organización de procesos hoteleros		4
Práctica en operación de procesos turísticos sostenibles		4
ELECTIVA II Técnicas para el diseño y operación de actividades de bienestar y salud		3
Patrimonio natural		14
Patrimonio natural	4	
Hotelería ecológica	3	
Hotelería ecológica	3	

Electiva línea de profundización II - Gastronomía Ecológica	3	3
Modelos gerenciales aplicados	4	4
Práctica en salvaguardia de la Cocina Tradicional	4	4
Electiva I PMS PARA RESTAURANTES	3	3
Interpretación del Patrimonio	11	4
Interpretación del Patrimonio		4
ELECTIVA II Técnicas para el diseño y operación de actividades naturalistas y culturales		3
Procesos contables, costos y presupuestos	8	4
Procesos contables, costos y presupuestos		4
Electiva línea de profundización I - Organización de procesos gastronómicos	4	4
Desarrollo organizacional	3	3
Técnicas para el diseño y operación de actividades turísticas		4

Técnicas para el diseño y operación de actividades turísticas	12	4
Práctica en operación de procesos turísticos sostenibles		4
Turismo sostenible		4
Turismo sostenible	11	4
Electiva línea de profundización VI Práctica en hotelería sostenible		3
Geografía turística		4
Geografía turística	11	4
ELECTIVA II Técnicas para el diseño y operación de actividades de eventos		3
Teoría general de sistemas	4	4
Comunicación del servicio		4
Comunicación del servicio	12	4
Electiva Tecnológica I Gerencia de empresas de atractivos turísticos		4

ELECTIVA II Técnicas para el diseño y operación de actividades de aventura	6	3
Electiva Tecnológica I Gerencia de empresas operadoras de turismo		3
Eco marketing	3	3
Electiva línea de profundización IV Arquitectura y ambientes hoteleros	3	3
Electiva línea de profundización III Técnicas para la preparación de alimentos y bebidas	3	3
Electiva I PMS PARA HOTELERÍA	3	3
Gerencia de empresas hoteleras	4	4

Matemática básica	17	4
Matemática básica		4
Matemática básica		5
Cálculo Diferencial e Integral		4

u cargo tres (3) asignaturas diferentes.	TIEMPO COMPLETO
u cargo dos (2) asignaturas diferentes.	
a su cargo una (1) sola asignatura.	
aturas, mínimo 10 horas	MEDIO TIEMPO

HORARIA SEMANAL

TEÓRICAS	PRÁCTICAS	CONTRATO
1	2	Catedrático
1	2	
1	2	
4	0	Catedrático
4	0	
2	2	Catedrático
2	2	
0	4	
2	2	Catedrático

3	1	Catedrático
3	1	
2	1	Sobrecarga
3	1	Catedrático
3	1	
1	3	Catedrático
2	2	Catedrático
3	1	Catedrático
4	0	Catedrático
4	0	
3	1	
3	1	

3	0	Catedrático
1	3	Catedrático
2	1	Catedrático
3	2	Catedrático
3	2	
2	2	
1	3	
1	2	
3	1	
3	1	Catedrático
2	1	
2	1	
2	1	

2	1	Carga en AMA
3	1	Catedrático
1	3	Catedrático
1	2	Catedrático
2	2	Catedrático
2	2	
1	2	
4	0	Catedrático
4	0	
2	2	Catedrático
2	1	Sobrecarga
2	2	

2	2	transitorio MEDIO TIEMPO
1	3	
3	1	transitorio TIEMPO COMPLETO
3	1	
2	1	
3	1	Catedrático
3	1	
1	2	
3	1	Catedrático
3	1	transitorio MEDIO TIEMPO
3	1	
3	1	

1	2	Catedrático
2	1	
1	2	
1	3	Catedrático
1	3	Catedrático
1	2	Catedrático
2	2	Catedrático

3	1	Catedrático
3	1	
2	3	
3	1	

