



**RUTA CRITICA DE OBTENCIÓN DE GRADO
MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA**

| PERIODO SEMESTRAL | ASIGNATURA | ACCIONES DE SEGUIMIENTO | EVALUADOR | MOVILIDAD |
|-------------------|---|---|--|----------------------------------|
| 1 | <p>Bases del Campo Gastronómico</p> <p>Análisis Crítico del Campo Gastronómico</p> <p>Ingeniería del Menú</p> <p>Optativa I</p> <p>Optativa II</p> | <p>Designación del tutor académico (TA)</p> <p>Presentación de anteproyecto terminal en coloquio semestral</p> <p>Registro de anteproyecto, designación de comité de Trabajo Terminal (CTT) y Director de Trabajo Terminal (DTT)</p> | <p>CEP (Comité de Estudios de Posgrado) de la MG (Maestría en Gastronomía)</p> <p>TA (Tutor Académico)</p> <p>CEP (Comité de Estudios de Posgrado) de la MG (Maestría en Gastronomía)</p> | No aplica en este periodo |
| 2 | <p>Seminario de Trabajo Terminal I</p> <p>Estadística Aplicada</p> <p>Optativa I</p> <p>Optativa II</p> | <p>Presentación del diseño metodológico para el trabajo terminal en el Coloquio Semestral</p> | <p>CTT (Comité Trabajo Terminal)</p> <p>DTT (Director de Trabajo Terminal)</p> | No aplica en este periodo |
| 3 | <p>Seminario de Trabajo Terminal II</p> <p>Optativa I</p> <p>Optativa II</p> | <p>Implementación de Proyecto de Trabajo Terminal.</p> <p>Resultados Preliminares</p> | <p>CTT (Comité Trabajo Terminal)</p> <p>DTT (Director de Trabajo Terminal)</p> | No aplica en este periodo |
| 4 | <p>Seminario de Trabajo Terminal III</p> <p>Optativa I</p> <p>Optativa II</p> | <p>Interpretación y análisis de resultados</p> | <p>CTT (Comité Trabajo Terminal)</p> <p>DTT (Director de Trabajo Terminal)</p> | No aplica en este periodo |