



# Gestión Gastronómica

**Duración:** 6 semestres

**Modalidad:** Presencial

**Admisión:** Semestral

**Requisitos:** Pruebas SABER 11, entrevista y exámenes médicos

**Título que otorga:** Tecnólogo en Gestión Gastronómica

**Resolución:** 13423 del 19/08/2014

**Codsnies:** 103639

## Gestión Gastronómica

El **Tecnólogo en Gestión Gastronómica** será un profesional competente para desempeñarse satisfactoriamente en cualquiera de los siguientes cargos: Chef de partie, conocedor de mixología y bebidas Prestador de servicios de buffet y catering, gestor y administrador de pequeñas empresas y restaurantes de comida nacional e internacional, cocinero de clubes, hoteles, restaurantes y casinos, panadero y repostero de partie.

De igual modo, será capaz de recuperar y divulgar las tradiciones culinarias de la región. Su formación en emprendimiento favorecerá su inserción de manera competitiva en el mercado laboral, a través de la gestión, administración y operación de empresas del sector gastronómico como restaurantes y casinos, optimizando eficaz y eficientemente los recursos humanos, materiales, económicos y de información.



### Créd. I SEMESTRE

- 3 Matemática y estadística aplicada
- 2 Introducción a la gastronomía
- 2 Manipulación de alimentos
- 3 Cocina básica
- 2 Idioma gastronómico I
- 2 Lectoescritura
- 2 Electiva artística
- 2 Cátedra Unicomfauca I

**18 Total Cred.**

### II SEMESTRE

- 3 Ciencia y tecnología de alimentos
- 3 Normativa alimentaria
- 3 Principios nutricionales
- 3 Cocina intermedia
- 2 Gestión administrativa y del talento humano
- 2 Técnicas de servicio y protocolo
- 2 Idioma gastronómico II

**18 Total Cred.**

### Créd. III SEMESTRE

- 3 Microbiología y conservación de alimentos
- 3 Cultura gastronómica colombiana
- 2 Higiene, seguridad y salud en el trabajo
- 3 Cocina avanzada
- 3 Cocina colombiana
- 2 Idioma gastronómico III
- 2 Metodología de la investigación

**18 Total Cred.**

### IV SEMESTRE

- 3 Cultura gastronómica internacional
- 3 Carnes y pescados
- 3 Cocina francesa
- 3 Electiva I
- 2 Costos de alimentos y bebidas
- 2 Idioma gastronómico IV
- 2 Proyecto de Investigación aplicada

**18 Total semestre**

### Créd. V SEMESTRE

- 3 Sistemas integrados de calidad
- 3 Panadería y repostería
- 3 Electiva II
- 3 Mixología y bebidas
- 2 Menús
- 2 Proyecto empresarial
- 2 Ética y constitución

**18 Total Cred.**

### VI SEMESTRE

- 12 Práctica empresarial
- 3 Buffet y servicio de catering
- 2 Planes de negocio
- 1 Cátedra Unicomfauca II

**18 Total Cred.**