



Gastronomía y Cocina Profesional

Duración: 9 semestres

Modalidad: Presencial

Admisión: Semestral

Requisitos: Pruebas ICFES Saber 11, entrevista y exámenes médicos

Título que otorga: Gastrónomo y Cocinero Profesional

Resolución: 6490 del 12/05/2015

Codsnies: 104478

Gastronomía y Cocina Profesional

El Gastrónomo y Cocinero Profesional de la Corporación Universitaria Comfacauca será gestor y Administrador de establecimientos de cocina étnica y de vanguardia. Además, tendrá habilidades para desempeñarse como Jefe de Cocina, organizador de eventos gastronómicos y administrador de servicios de buffet y catering.

En este sentido, el egresado del programa será un profesional con valores éticos y una sólida formación en ciencia y técnicas culinarias, enfocado hacia el conocimiento de la cocina del pacífico, cocina tradicional y de vanguardia, que le permitirá preparar, crear, investigar y recuperar el patrimonio de la gastronomía regional, nacional e internacional.

Créd. Asignaturas

- I Sem.**
- 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 Unicomfacauca I

18 Total cré.

- II Sem.**
- 3 Ciencia y Tecnología de Alimentos I
 - 3 Principios Nutricionales
 - 3 Cocina Intermedia
 - 2 Técnicas de Servicio y Protocolo
 - 2 Idioma Gastronómico II
 - 2 Metodología de la Investigación
 - 2 Electiva General I

17 Total cré.

- III Sem.**
- 3 Ciencia y Tecnología de Alimentos II
 - 3 Cultura Gastronómica del Pacífico
 - 2 Higiene, Seguridad y Salud en el Trabajo
 - 3 Cocina Avanzada
 - 3 Cocina del Pacífico
 - 2 Idioma Gastronómico III
 - 2 Proyecto de Investigación Aplicada

18 Total cré.

Créd. Asignaturas

- IV Sem.**
- 3 Microbiología y Conservación de Alimentos
 - 3 Sistemas Integrados de Calidad
 - 3 Carnes y Pescados
 - 3 Cocinas Tradicionales
 - 2 Gestión Administrativa y del Talento Humano
 - 2 Idioma Gastronómico IV
 - 2 Electiva General II

18 Total cré.

- V Sem.**
- 3 Cultura Gastronómica Colombiana
 - 3 Panadería y Pastelería
 - 3 Cocina Saludable
 - 3 Cocina Colombiana
 - 2 Costos de Alimentos y Bebidas
 - 2 Menús
 - 2 Idioma Gastronómico V

18 Total cré.

- VI Sem.**
- 3 Cultura Gastronómica Internacional
 - 3 Normativa Alimentaria
 - 3 Repostería y Confitería
 - 3 Cocina Francesa
 - 3 Electiva I
 - 2 Gestión de Mercados
 - 2 Idioma Gastronómico VI

19 Total cré.

Créd. Asignaturas

- VII Sem.**
- 3 Cocinas Industriales
 - 3 Cocina Internacional
 - 3 Electiva II
 - 3 Enología
 - 2 Gestión de Operaciones
 - 2 Proyecto Empresarial
 - 2 Ética y Constitución

18 Total cré.

- VIII Sem.**
- 3 Cocina de Vanguardia
 - 3 Electiva III
 - 3 Mixología y Bebidas
 - 3 Organización y Logística de Eventos
 - 3 Buffet y Servicio de Catering
 - 2 Planes de Negocio
 - 1 Cátedra Unicomfacauca II

18 Total cré.

- IX Sem.**
- 8 Práctica Empresarial
 - 6 Opción de Grado

14 Total cré.



Institución de educación superior sujeta a inspección por el

MinEducación
Ministerio de Educación Nacional