



Tecnología en Gestión Gastronómica

Plan de estudios

Créditos **Primer semestre**

- 2 • Introducción a la profesión gastronómica
- 2 • Habilidades para aprender
- 2 • Matemáticas aplicadas a la gastronomía
- 5 • Módulo de fundamentos culinarios
- 2 • Inocuidad y calidad alimentaria
- 2 • Seguridad y salud en el trabajo
- 2 • Inglés I

Segundo semestre

- 2 • Lógica y argumentación
- 4 • Módulo de producción culinaria
- 3 • Ciencia de los alimentos
- 2 • Cadenas agroalimentarias
- 2 • Contabilidad y toma de decisiones
- 2 • Constitución política y aspectos legales de la empresa
- 2 • Inglés II

Tercer semestre

- 2 • Metodología de la investigación
- 2 • Gestión de las organizaciones
- 6 • Módulo de gestión de cocinas
- 2 • Nutrición y dietética
- 2 • Enología y maridaje
- 2 • Inglés III

Créditos **Cuarto semestre**

- 2 • Herramientas para la investigación
- 2 • Participación social
- 2 • Herramientas para el análisis de datos
- 2 • Gestión del recurso humano
- 4 • Módulo de cocina y cultura gastronómica colombiana
- 1 • Barismo y cultura del café
- 2 • Catering y nuevas tecnologías
- 2 • Inglés IV

Quinto semestre

- 3 • Innovación y creatividad
- 2 • Emprendimiento
- 2 • Mercadeo de A&B
- 3 • Panadería
- 3 • Pastelería y cocina dulce
- 2 • Inglés V

Sexto semestre

- 14 • Proyecto de grado
- Práctica empresarial