

# PLAN DE ESTUDIOS\*

# GESTIÓN GASTRONÓMICA



## Semestre I

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

Cr

## Semestre II

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

Cr

## Semestre III

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

Cr

## Semestre IV

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

Cr

## Semestre V

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

Cr

## Semestre VI

- Proyecto de grado
- Práctica empresarial

Cr

14

TOTAL CRÉDITOS **102**

