

TECNOLOGÍA | PRESENCIAL

GESTIÓN GASTRONÓMICA

Resolución de Registro Calificado: 015172 del 2 de agosto de 2022
Vigencia: 7 años | SNIES: 101302

unicafam.edu.co

Transformamos la educación para construir un mundo mejor.



Sumérgete en el apasionante mundo culinario y aprende en nuestro Centro de Gestión y Cultura Gastronómica, donde adquirirás conocimientos y habilidades de vanguardia.



Nuestro enfoque práctico te brinda habilidades en la gestión integral de establecimientos gastronómicos, abarcando operaciones y finanzas para asegurar el éxito en el negocio.



Realiza prácticas nacionales e internacionales en prestigiosas cadenas gastronómicas, incluyendo algunas con estrellas Michelin.

Salvaguardarás los saberes y la cultura de la gastronomía a través de la innovación



Estudiando Gestión Gastronómica podrás desarrollar aptitudes que responderán a las necesidades del sector gastronómico, aplicando conceptos y técnicas para la producción y el servicio de alimentos y bebidas, fundamentado en principios de inocuidad, calidad y nutrición.

Semestre	Créditos	Semestre	Créditos			
Semestre I	Introducción a la profesión gastronómica	2	Semestre IV	Herramientas para la investigación	2	
	Habilidades para aprender	2		Participación social	2	
	Matemáticas aplicadas a la gastronomía	2		Herramientas para el análisis de datos	2	
	Módulo de fundamentos culinarios	5		Gestión del recurso humano	2	
	Inocuidad y calidad alimentaria	2		Módulo de cocina y cultura gastronómica colombiana	4	
	Seguridad y salud en el trabajo	2		Barismo y cultura del café	1	
Inglés I	2	Catering y nuevas tecnologías	2			
				Inglés IV	2	
Semestre II	Lógica y argumentación	2	Semestre V	Innovación y creatividad	3	
	Módulo de producción culinaria	4		Emprendimiento	2	
	Ciencia de los alimentos	3		Mercadeo de A&B	2	
	Cadenas agroalimentarias	2		Panadería	3	
	Contabilidad y toma de decisiones	2		Pastelería y cocina dulce	3	
	Constitución política y aspectos legales de la empresa	2		Inglés V	2	
Inglés II	2					
Semestre III	Metodología de la investigación	2	Semestre VI	Proyecto de grado	14	
	Gestión de las organizaciones	2		Práctica empresarial	14	
	Módulo de gestión de cocinas	6				
	Nutrición y dietética	2				
	Enología y maridaje	2				
	Inglés III	2				

TOTAL CRÉDITOS **102**

¿Por qué somos tu mejor opción?



Graduación en menor tiempo, éxito profesional más temprano.



Programas académicos pertinentes con las exigencias del mercado laboral.



Nuestros egresados prosperan en el sector real, demostrando altas tasas de empleabilidad.



Relación calidad / precio. Formación académica con excelencia y responsabilidad social.



Ampliamos tu horizonte profesional y personal a través de experiencias internacionales.



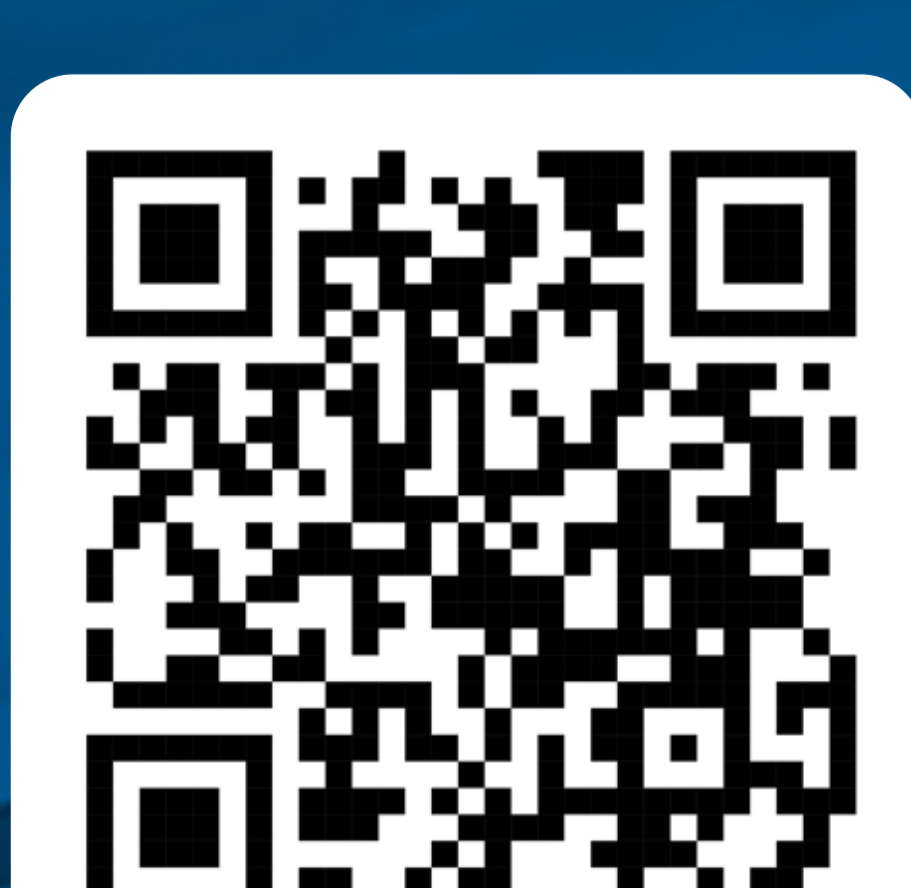
Te ofrecemos descuentos y soluciones financieras directas para que potencies tu perfil profesional.



*Escanea este código para obtener más información.

UNICAFAM

El lugar ideal para ser lo que quieras ser.



Inscríbete **aquí**

[f](#) [@](#) [in](#) [X](#) [v](#) [d](#) / @Unicafam

+601 652 8600 318 3900266

Av. Cra. 68 No. 90-88 Bogotá, Colombia

unicafam.edu.co