



TECNOLOGÍA

Gestión Gastronómica



PRESENCIAL



SEMESTRES



SNIES 101302

¿Te imaginas ser el cerebro detrás de cómo funcionan las grandes empresas? La Ingeniería Industrial en Unicafam te convierte en un maestro para hacer las cosas mejor. ¡Descubre cómo puedes optimizar procesos y transformar el mundo con tecnología, inteligencia artificial y robótica!

¿Por qué elegir este programa en Unicafam?



Alta empleabilidad: El 85% de nuestros ingenieros encuentra trabajo en los primeros 6 meses tras graduarse, lo que te permite comenzar tu carrera profesional rápidamente y aplicar tus conocimientos de inmediato.



Aprendizaje experiencial: Desde los primeros periodos del ciclo de aprendizaje estaremos teniendo acercamientos con las industrias del sector real, lo que aumentará las posibilidades de éxito en la inserción laboral.



Nuevas tecnologías: Adquirirás competencias en tecnologías de la información (TIC), software de simulación de procesos productivos y administración de proyectos



Nuevas tecnologías: Aprenderás sobre inteligencia artificial, robótica e impresión 3D, tus prácticas las desarrollarás en empresas destacadas, lo que enriquecerá tu experiencia.

PLAN DE ESTUDIOS

I	• Pensar y comunicar	2	CR
	• Fundamentos matemáticos	2	
	• Fundamentos culinarios	2	
	• Introducción a la profesión gastronómica	2	
	• Inocuidad y calidad alimentaria	2	
II	• Cadenas e industrias agroalimentarias	2	CR
	• Protocolo y servicio	3	
	• Inglés I	2	
	• Comprender y argumentar	2	
	• Producción culinaria	2	
III	• Cadena de abastecimiento	2	CR
	• Ciencia de los alimentos	2	
	• Taller de servicio producción culinaria	2	
	• Contabilidad y toma de decisiones	2	
	• Constitución política y asp. Leg. de la empresa	2	
	• Inglés II	2	CR
	• Gestión de las organizaciones	2	
	• Cocina y cultura gastronómica internacional	2	
	• Costos de alimentos y bebidas	2	
	• Nutrición y dietética	3	
	• Enología y maridaje	2	CR
	• Taller de servicio internacional	2	
	• Metodología de la investigación I	2	
	• Inglés III	2	

IV	• Herramientas ofimáticas	2	CR
	• Gestión del talento humano	2	
	• Cocina y cultura gastronómica colombiana	2	
	• Panadería	2	
	• Catering y nuevas tecnologías	2	
V	• Metodología de la investigación II	2	CR
	• Laboratorio creativo para el emprendimiento	2	
	• Participación social	2	
	• Inglés IV	2	
	• Mercadeo de A&B	2	
VI	• Barismo y cultura del café	1	CR
	• Pastelería y cocina dulce	2	
	• Presupuestos de establecimientos gastronómicos	2	
	• Innovación y creatividad	2	
	• Software para restaurantes	2	
	• Business plan	2	CR
	• Inglés V	2	
	• Opción de grado		CR
	• Práctica empresarial	13	

TOTAL CRÉDITOS 102

SI AL LEER ESTO TE SIENTES IDENTIFICADO/A, ESTE ES TU PROGRAMA:



Pasión por la cocina



Creatividad en los retos del sector gastronómico



Proyección laboral en diferentes sectores gastronómicos



Interés por crear lazos de contacto en entornos reales



¡TENEMOS EL MEJOR SISTEMA DE FINANCIACIÓN!

Te presentamos tres opciones al **0% de interés** para que elijas la que mejor se adapta a ti.

*Escanea este código para obtener más información.

Somos la **U DE CAFAM**

Estamos más cerca de ti.

Fundación Universitaria Cafam

AK 68 No 90-88

EDUCACIÓN PARA EL PRESENTE, EMPLEABILIDAD PARA TU FUTURO.

333 6025009
318 3900266

Síguenos en nuestras redes @Unicafam



unicafam.edu.co

