VIGILADA MINEDUCACIÓN

Unicafam

ACREDITACIÓN
DE ALTA
CALIDAD

#SomosLaUdeCafam



Gana **experiencia internacional con Cafam:** pasantías en hoteles y restaurantes de España y Austria.

TECNOLOGÍA

GESTIÓN GASTRONÓMICA

PRESENCIAL

06 SEMESTRES

SNIES 101302

/ @Unicafam

UNICAFAM.EDU.CO

PLAN DE ESTUDIOS

		CR
SEMESTRE 1	▪ Pensar y comunicar	2
	▪ Fundamentos matemáticos	2
	▪ Fundamentos culinarios	2
	▪ Introducción a la profesión gastronómica	2
	▪ Inocuidad y calidad alimentaria	2
	▪ Cadenas e industrias agroalimentarias	2
	▪ Protocolo y servicio	3
	▪ Inglés I	2
SEMESTRE 2	▪ Comprender y argumentar	2
	▪ Producción culinaria	2
	▪ Cadena de abastecimiento	2
	▪ 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
SEMESTRE 3	▪ 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
	▪ Taller de servicio internacional	2
	▪ Metodología de la investigación I	2
	▪ Inglés III	2
SEMESTRE 4	▪ Herramientas ofimáticas	2
	▪ Gestión del talento humano	2
	▪ Cocina y cultura gastronómica colombiana	2
	▪ Panadería	2
	▪ Catering y nuevas tecnologías	2
	▪ Metodología de la investigación II	2
	▪ Laboratorio creativo para el emprendimiento	2
	▪ Participación social	2
	▪ Inglés IV	2
SEMESTRE 5	▪ Mercadeo de A&B	2
	▪ Barismo y cultura del café	1
	▪ Pastelería y cocina dulce	2
	▪ Presupuestos de establecimientos gastronómicos	2
	▪ Innovación y creatividad	2
	▪ Software para restaurantes	2
	▪ Business plan	2
	▪ Inglés V	2
SEMESTRE 6	▪ Opción de grado ▪ Práctica empresarial	13
	TOTAL CRÉDITOS	**102**

EL FUTURO LABORAL QUE TE ABRE UNICAFAM

Podrás desempeñarte en diversos roles dentro del sector alimentario, combinando habilidades administrativas, culinarias y de gestión. Algunas de las posibles oportunidades laborales son:

- Administrador de restaurante
- Jefe de cocina
- Coordinador de eventos gastronómicos
- Consultor gastronómico
- Gerente de alimentos y bebidas
- Emprendedor de negocios gastronómicos

¿Eres un apasionado de la cocina y sueñas con convertirte en un chef?

¡Entonces Unicafam es el lugar perfecto para ti! Nuestro programa de Tecnología en Gestión Gastronómica te brindará las habilidades y conocimientos que necesitas para triunfar en la industria culinaria.

¿POR QUE ELEGIR ESTE PROGRAMA EN UNICAFAM?

¡Chef global! Prácticas profesionales pagas en hoteles 4 y 5 estrellas de Europa. Pasaje, alojamiento, alimentación y apoyo mensual incluido.

Sabores de élite. Accede a prácticas extracurriculares en Europa, ¡en restaurantes con Estrellas Michelin!

Cocina real. Tecnología top. Aprende en réplicas de hoteles y laboratorios de vanguardia.

Tu pasaporte al mundo. Intercambios académicos, participación en eventos nacionales e internacionales.

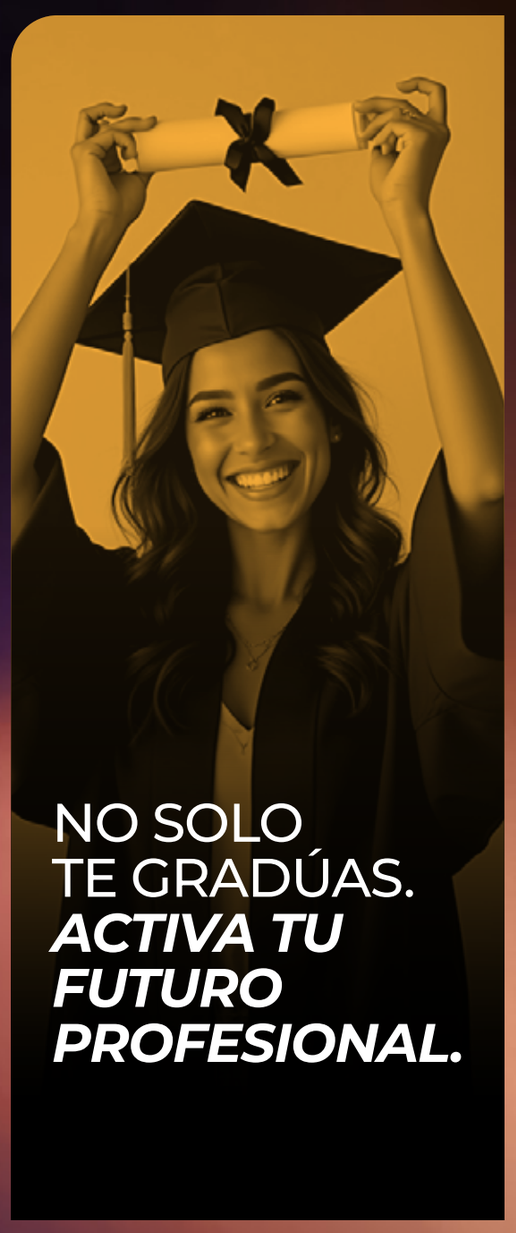
Conoce como activarte con **UNICAFAM**



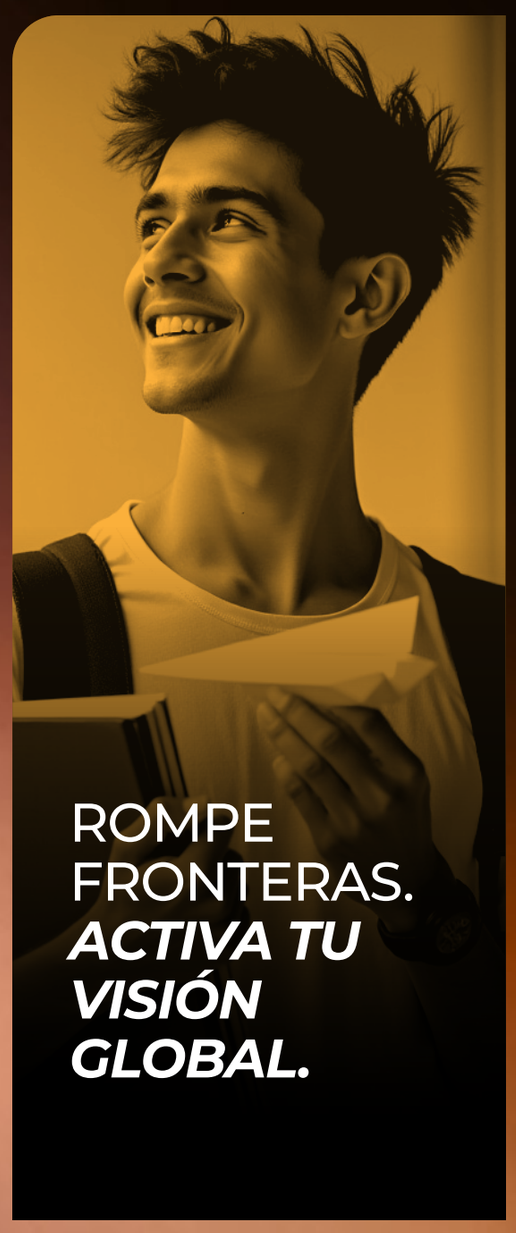
CONTROLA TU TIEMPO. ***ACTIVA TU MANERA DE APRENDER.***



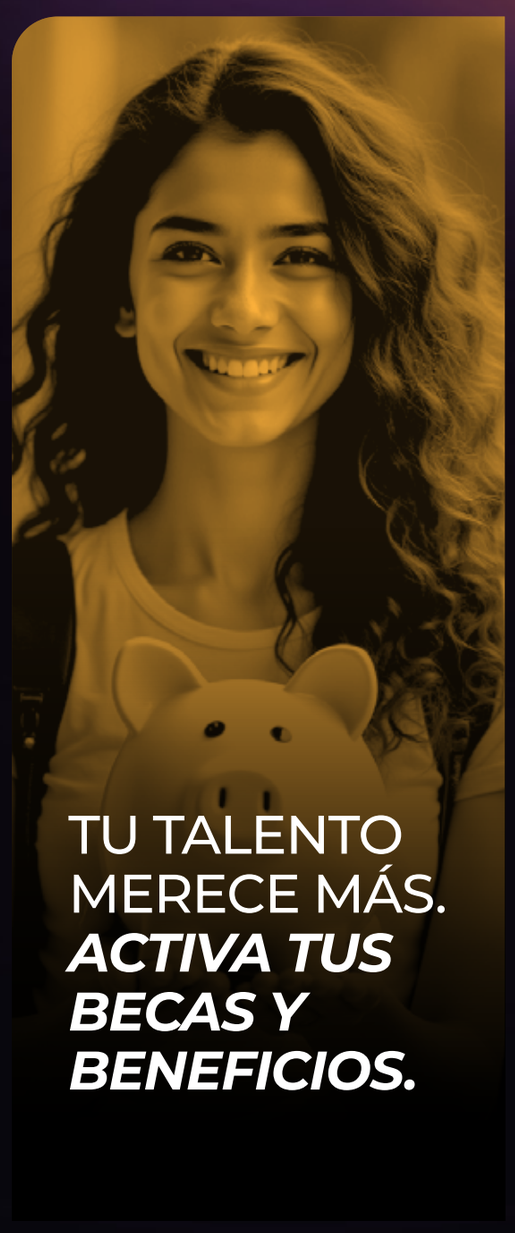
APRENDE HACIENDO. ***ACTIVA TU EXPERIENCIA REAL.***



NO SOLO TE GRADÚAS. ***ACTIVA TU FUTURO PROFESIONAL.***



ROMPE FRONTERAS. ***ACTIVA TU VISIÓN GLOBAL.***



TU TALENTO MERECE MÁS. ***ACTIVA TUS BECAS Y BENEFICIOS.***



DE LA IDEA AL IMPACTO. ***ACTIVA TU EMPRENDI-MIENTO.***



MÁS QUE ESTUDIAR ***ACTIVA EL CAMBIO QUE QUIERES VER.***

EL **85%** DE NUESTROS **EGRESADOS** ESTAN EMPLEADOS.

Activa tu curiosidad,

ESCANEA AQUÍ.

318 3900266

@Unicafam

UNICAFAM.EDU.CO

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