

TECNOLOGÍA

Gestión Gastronómica



PRESENCIAL



SEMESTRES



SNIES 101302

¿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 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
- Fundamentos matemáticos
- Fundamentos culinarios
- Introducción a la profesión gastronómica
- Inocuidad y calidad alimentaria
- Cadenas e industrias agroalimentarias
- Protocolo y servicio
- Inglés I

CR

2
2
2
2
2
2
3
2

II

- Comprender y argumentar
- Producción culinaria
- Cadena de abastecimiento
- Ciencia de los alimentos
- Taller de servicio producción culinaria
- Contabilidad y toma de decisiones
- Constitución política y asp. Leg. de la empresa
- Inglés II

CR

2
2
2
2
2
2
2
2

III

- Gestión de las organizaciones
- Cocina y cultura gastronómica internacional
- Costos de alimentos y bebidas
- Nutrición y dietética
- Enología y maridaje
- Taller de servicio internacional
- Metodología de la investigación I
- Inglés III

CR

2
2
2
3
2
2
2
2

IV

- Herramientas ofimáticas
- Gestión del talento humano
- Cocina y cultura gastronómica colombiana
- Panadería
- Catering y nuevas tecnologías
- Metodología de la investigación II
- Laboratorio creativo para el emprendimiento
- Participación social
- Inglés IV

CR

2
2
2
2
2
2
2
2
2

V

- Mercadeo de A&B
- Barismo y cultura del café
- Pastelería y cocina dulce
- Presupuestos de establecimientos gastronómicos
- Innovación y creatividad
- Software para restaurantes
- Business plan
- Inglés V

CR

2
1
2
2
2
2
2
2

VI

- Opción de grado
- Práctica empresarial

CR

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.

Conoce nuestros espacios:

Cafam Floresta
AK 68 No 90-88

Colegio Cafam
AV 68 No 64-45

Madelena
CL 57R sur No.67-71

**EDUCACIÓN PARA
EL PRESENTE,
EMPLEABILIDAD
PARA TU FUTURO.**

333 6025009
318 3900266



Síguenos en nuestras redes
@Unicafam



unicafam.edu.co

