



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
**LUISAMIGO**

Medellín

# Programa profesional **GASTRONOMÍA**

**Modalidad Presencial** - Código SNIES 101741

Convenio de doble titulación con la  
Universidad de Colima en México.



## PRESENTACIÓN

El Programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó forma profesionales en gastronomía con conciencia crítica, ética y social, por medio de la generación, aplicación y transferencia de conocimiento científico, tecnológico y cultural, para el sector de alimentos y bebidas. Además, considera el humanismo cristiano como un eje fundamental para la adopción y aplicación de competencias interpersonales y específicas de su área de dominio, favoreciendo la inmersión de los graduados en el entorno gastronómico y la sociedad

## OBJETIVO

Formar profesionales con compromiso social y sensibilidad humana, con capacidad para indagar, analizar, interpretar, aplicar, construir y divulgar conocimiento útil para el sector de alimentos y bebidas, mediante el estudio de las técnicas y tendencias propias de la cultura gastronómica.

## PERFIL PROFESIONAL

- Comprende, analiza, evalúa y aplica las teorías relacionadas con el sector gastronómico.
- Aplica normas, procesos, técnicas y métodos propios del área gastronómica.
- Participa en procesos de investigación, en el sector de alimentos y bebidas.
- Desarrolla e innova productos y servicios gastronómicos.
- Conserva, promueve e interviene las diferentes culturas gastronómicas.
- Administra y gestiona recursos, en establecimientos propios del sector gastronómico.
- Resuelve problemas y toma decisiones, con autonomía, según su cargo.
- Comprende el contexto social, ambiental, empresarial, tecnológico, legal, económico, político e institucional del ejercicio profesional.
- Demuestra compromiso ético con la sociedad, su profesión y sus acciones, reflejado en la interacción desde las dimensiones axiológicas.

## PERFIL OCUPACIONAL

El profesional en gastronomía podrá desempeñarse como: jefe de cocina; líder del área de alimentos y bebidas; administrador de establecimientos gastronómicos; asesor en el diseño y montaje de empresas propias del sector HORECA (hoteles, restaurantes y catering); investigador del patrimonio cultural, turístico y gastronómico; generador de productos y servicios alimenticios y líneas de producción; formador en temas relacionados con su disciplina; emprendedor y gestor de su propia empresa; consultor técnico y comercial del sector alimenticio; asesor técnico en enología, barismo y mixología; analista de calidad; promotor y supervisor de proyectos gastronómicos.

# PLAN DE ESTUDIO

### NIVEL 1

### Créditos académicos

• Contexto amigoniano y humanismo cristiano	2
• Competencias fundamentales en tic	2
• Introducción a la gastronomía	3
• Identificación de los alimentos	1
• Manipulación de los alimentos	2
• Características organolépticas de los alimentos	1
• Química de los alimentos	2
• Educación y cocina profesional	2
• Derecho laboral	2
• Equipos e instalaciones de la cocina profesional	1

### NIVEL 2

### Créditos académicos

• Antropología y cosmovisiones	2
• Competencias comunicativas	2
• Nutrición y dietética	2
• Cocina profesional I	2
• Cocina fría	2
• Introducción a la panadería, pastelería y repostería	2
• Geografía turística y gastronómica de Colombia	2
• Derecho comercial	2
• Generalidades del proceso de investigación y construcción de objetos de estudio	2

### NIVEL 3

#### Créditos académicos

- Seguridad y salud en el trabajo 1
- Inglés I 4
- Francés I 2
- Conservación y mantenimiento de productos alimenticios 1
- Cocina profesional II 2
- Cocina regional colombiana 2
- Costos de alimentos y bebidas 2
- Generalidades metodológicas desde la investigación cuantitativa 2
- Electivo I 2

### NIVEL 4

#### Créditos académicos

- Inglés II 4
- Francés II 2
- Gestión por procesos de alimentos y bebidas 2
- Cocina latinoamericana 2
- Panadería 2
- Marketing gastronómico 3
- Sistemas de calidad del sector gastronómico 1
- Generalidades metodológicas desde la investigación cualitativa 2

### NIVEL 5

#### Créditos académicos

- Desarrollo humano y formación sociopolítica 2
- Inglés III 4
- Francés III 2
- Cocina mediterránea 2
- Cocina alternativa 1
- Informática aplicada a la gastronomía 2
- Investigación gastronómica I 2
- Electivo II 3

### NIVEL 6

#### Créditos académicos

- Nueva cocina colombiana 2
- Cocina oriental 2
- Productos lácteos y cárnicos 2
- Repostería 2
- Servicio al cliente 1
- Mesa y bar 1
- Estadística aplicada a la gastronomía 3
- Investigación gastronómica II 2
- Electivo III 3

### NIVEL 7

#### Créditos académicos

- Ética y axiología 2
- Cocina francesa 2
- Pastelería 2
- Enología y maridaje 2
- Mixología 2
- Gestión del talento humano 2
- Diseño y evaluación de menús 2
- Investigación gastronómica III 2
- Electivo IV 2

### NIVEL 8

#### Créditos académicos

- Prácticas empresariales 18

#### TÍTULO QUE OTORGA:

Profesional en Gastronomía.

**DURACIÓN:** 144 créditos.

**MODALIDAD:** Presencial.

**DOBLE TITULACIÓN: (Opcional)**

Con la Universidad de Colima en México (previo cumplimiento de requisitos).

**LUGAR DONDE SE OFRECE:** Medellín.

#### FINANCIACIÓN

La Universidad establece vínculos con diferentes entidades financieras del sector público y privado, para que el estudiante pueda gestionar su crédito educativo.

#### PROCESO DE SELECCIÓN DE ESTUDIANTES

- Inscripción por el sistema académico en el sitio:  
[www.ucatolicaluisamigo.edu.co](http://www.ucatolicaluisamigo.edu.co)
- Menú Admisiones y Registro Académico / Inscripción aspirantes.
- Botón Aspirante Pregrados.

Escanea para más información del programa





# Programa profesional **GASTRONOMÍA**

Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables

Correo: [dir.gastronomia@amigo.edu.co](mailto:dir.gastronomia@amigo.edu.co)  
Medellín Transversal 51 A No. 67 B 90 Tel.: (604) 4487666 - ext. 9904 - 9750 - 9539

[www.ucatolicaluisamigo.edu.co](http://www.ucatolicaluisamigo.edu.co)



SC CER152085



“Formación humana y profesional al servicio del desarrollo y la transformación social”