



Programa profesional
GASTRONOMÍA

Modalidad Presencial - Código SNIES 101741

Convenio de doble titulación con la
Universidad de Colima en México.
(previo cumplimiento de requisitos).

Escanea para más
información del programa



DURACIÓN: 8 semestres.
(144 créditos)

www.ucatolicaluissamigo.edu.co



ucatolicaluissamigo

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

El profesional en gastronomía posee elementos para intervenir la planificación, organización, dirección y control en el sector gastronómico, así como en el diseño y ejecución de proyectos de investigación en el área, de manera que se satisfagan las demandas globales en términos de mercados, nutrición, soberanía y seguridad alimentaria, cultura, sostenibilidad, ciencia y tecnología.

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 y mixología; analista de calidad; promotor y supervisor de proyectos gastronómicos.

PROCESO DE SELECCIÓN DE ESTUDIANTES

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

FINANCIACIÓN





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
---------------------------	----

Programa profesional GASTRONOMÍA

Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables

Correo: dir.gastronomia@amigo.edu.co

Medellín Transversal 51 A No. 67 B 90

Tel.: (604) 4487666 - ext. 9904 - 9750 - 9539

 300 287 05 39



SC-CER152085



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