

PENSUM

PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA

SNIES 106481 Res. 19679 del 28 de Septiembre de 2017 - Duración: 8 sem. Bogotá

Primer Semestre

- Matemática Básica
- Introducción al Servicio Gastronómico
- Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Gastronomía
- Contabilidad Básica
- Cátedra Institucional
- Técnicas Básicas de Cocina
- Fundamentos de Barismo
- Fundamentos de Investigación

Segundo Semestre

- Costos de Alimentos y Bebidas
- Fundamentos de Cocina en Francés
- Técnicas de Cocción
- Panadería
- Enología
- Metodología de la Investigación

Tercer Semestre

- Química y Conservación de Alimentos
- Abastecimientos
- Historia de las Cocinas Colombianas
- Cocina Tradicional Colombiana
- Pastelería
- Análisis Sensorial

Cuarto Semestre

- Gerencia del Talento Humano
- Historia de las Cocinas Foráneas
- Cocinas Mundiales I
- Servicio a la Mesa
- Chocolatería y Confeitería
- Investigación Gastronómica I

Quinto Semestre

- Nutrición y Dietética
- Administración de Establecimientos Gastronómicos
- Expresión Oral y Escrita
- Nueva Cocina Colombiana
- Sumillería y Maridaje
- Diseño y Composición de Menús
- Electiva Disciplinar I

Sexto Semestre

- Sistemas de Información, Alimentos Y Bebidas
- Cocinas Mundiales II
- Pastelería de Vanguardia
- Mixología
- Diseño y Montaje de Espacios Gastronómicos
- Electiva No Disciplinar I

Séptimo Semestre

- Gerencia del Servicio
- Desarrollo Sostenible en la Industria Alimentaria
- Cocina Tecnoemocional
- Restaurante
- Planeación y Ejecución de Eventos
- Investigación Gastronómica II

Octavo Semestre

- Marketing de Servicios Gastronómicos
- Trabajo de Grado
- Electiva Disciplinaria II
- Electiva No Disciplinar II
- Práctica

Requisitos de Grado

- Trabajo de Grado
- Inglés
- Práctica Empresarial

Total de Creditos

135