



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA  
MAYOR DE CARTAGENA

**AVANZA**  
HACIA LA EXCELENCIA



**Línea de atención  
Llamadas y Whatsapp**

**318 3413829**

**310 2148541**



# GASTRONOMÍA

SNIES 117196

## PERFIL DEL PROFESIONAL

- Administra establecimientos de alimentos y bebidas (para operarlos y administrarlos).
- Prepara, diseña y maneja alimentos y bebidas (competencia para crear platos y satisfacer las necesidades básicas de alimentación con seguridad y limpieza).
- Brinda asesorías a establecimientos de alimentos y bebidas (para dirigir el gusto del consumidor y establecer preferencias gastronómicas).
- Investiga el patrimonio gastronómico, tendencias de gastronomía, procedimientos y técnicas culinarias (para determinar problemáticas y aportar soluciones).
- Recupera, conserva y promueve la cultura gastronómica del país.
- Innova y crea productos gastronómicos; maneja materia prima alternativa en los procesos administrativos y de prestación de servicios.
- Maneja los idiomas inglés y francés.
- Domina las técnicas culinarias de la cocina profesional.
- Vincula desde su práctica los saberes propios de la disciplina al servicio de la educación alimentaria en diferentes escenarios escolares, sociales, culturales, políticos y ámbitos organizacionales e institucionales.
- Es propositivo frente a nuevas alternativas de estilos y prácticas culturales alimentarias.
- Gestiona la integración entre gastronomía y uso de la tecnología como condiciones de actuación y desempeño en el campo gastronómico.
- Tiene capacidades para la creación de empresa al servicio de la alimentación.
- Puede ser administrador de empresas de servicios en el ámbito gastronómico.
- Emprendedor en el campo de empresas gastronómicas.

## PERFIL OCUPACIONAL

- Administrador de establecimientos de alimentos y bebidas turísticos, hospitalarios, comedores industriales y todo tipo de empresas gastronómicas.
- Profesional en la elaboración, diseño y presentación de platos nacionales e internacionales, con base en las normas sanitarias donde se desempeñará como chef, chef ejecutivo, chef cocinero, chef de alta cocina o gerente de alimentos y bebidas.
- Gestor cultural y promotor de la gastronomía y procesos en el sector gastronómico.
- Director de proyectos.
- Docente en el área de gastronomía.
- Asesor de la decoración, del diseño y de la fabricación de herramientas, equipos y utensilios para la gastronomía en la academia y en la industria gastronómica y de alimentos.
- Investigador en el área gastronómica, para el fomento y difusión del patrimonio gastronómico mediante el uso de tecnología, ingeniería de alimentos y empleo de idiomas básicos de la gastronomía.
- Gestores de su propia empresa.
- Estará en condiciones de formar parte de equipos que impulsen las redes sociales para difusión de la gastronomía, de entidades que se dedican al análisis de mercado y mercadeo gastronómico, así como iniciativas de recuperación del patrimonio gastronómico inmaterial.
- Podrá desempeñarse laboralmente en iniciativas de periodismo gastronómico, producción de revistas y materiales de difusión de la cultura gastronómica.

## Contactos:

**a.admision1@umayor.edu.co**  
**auxiliartecnico.admision@umayor.edu.co**  
**d.admision@umayor.edu.co**

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

Centro Histórico K 3 # 36-95 Calle de la Factoría  
Cartagena de Indias - Colombia

"Institución de Educación Superior, sujeta a inspección  
y vigilada por el Ministerio de Educación Nacional"





# GASTRONOMÍA

SNIES 117196

## PLAN DE ESTUDIO

SEMESTRE  
**1**

Asignatura	Créditos
Cátedra Mayorista I	2
Comunicación Oral y Escrita	2
Teoría Económica	2
Contabilidad General	2
Teoría Administrativa	2
Técnicas y Manipulación de Alimentos	2
Técnicas Básicas de Cocina	3
Historia y Evolución de la Gastronomía	2
<b>TOTAL CRÉDITOS</b>	<b>17</b>

SEMESTRE  
**2**

Asignatura	Créditos
Cátedra Mayorista II	2
Comunicación Oral y Escrita II	2
Informática	2
Lógica Matemática	2
Fundamentos de Mercadeo	2
Inocuidad Alimentaria	3
Cocina Regional Caribe	2
Cocina Fría I	2
<b>TOTAL CRÉDITOS</b>	<b>17</b>

SEMESTRE  
**3**

Asignatura	Créditos
Metodología Investigación	2
Estadística Descriptiva	2
Administración y Producción de Servicios Gastronómicos	2
Cocina Caliente I	3
Cultura y Gastronomía Colombiana I	2
Cocina Fría II	2
<b>TOTAL CRÉDITOS</b>	<b>13</b>

SEMESTRE  
**4**

Asignatura	Créditos
Emprendimiento	2
Costos y Presupuesto	2
Microbiología y Conservación de los Alimentos	3
Cocina Caliente II	3
Cultura y Gastronomía Colombiana II	3
Panadería	3
Electiva Libre I	2
<b>TOTAL CRÉDITOS</b>	<b>18</b>

SEMESTRE  
**5**

Asignatura	Créditos
Desarrollo y Medio Ambiente	2
Organización de Eventos	2
Turismo Gastronómico	2
Etiqueta y Protocolo	2
Técnicas de Mesa y Bar	3
Cultura y Gastronomía Latinoamericana	3
Pastelería y Repostería	3
<b>TOTAL CRÉDITOS</b>	<b>17</b>

SEMESTRE  
**6**

Asignatura	Créditos
Investigación en la Gastronomía	2
Fundamentos Gestión Turismo Sostenible	2
Planeación de la Producción	2
Marco Legal Gastronómico	3
Pastelería y Repostería	3
Enología	2
Electiva Complementaria	2
<b>TOTAL CRÉDITOS</b>	<b>16</b>

SEMESTRE  
**7**

Asignatura	Créditos
Gastronomía Sostenible	3
Gestión del Talento Humano	2
Gestión Inocuidad Alimentaria	2
Gastronomías del Mundo I (Cocina Europea)	3
Marketing Gastronómico	2
Electiva de Profundización I	3
<b>TOTAL CRÉDITOS</b>	<b>15</b>

SEMESTRE  
**8**

Asignatura	Créditos
Diseño, Organización e Innovación de Productos Gastronómicos	3
Gerencia de A & B	3
Proyecto Gastronómico y Turístico I	2
Gastronomías del Mundo II (Cocina Oriental)	3
Electiva de Profundización II	3
<b>TOTAL CRÉDITOS</b>	<b>14</b>

SEMESTRE  
**9**

Asignatura	Créditos
Proyecto Gastronómico y Turístico II	2
Turismo Gastronómico	3
Prevención del Riesgo Gastronómico	2
Prácticas I	8
<b>TOTAL CRÉDITOS</b>	<b>15</b>

