



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 I          | 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         |
| Informática                            | 2         |
| <b>TOTAL CRÉDITOS</b>                  | <b>17</b> |

SEMESTRE  
**2**

| Asignatura                     | Créditos  |
|--------------------------------|-----------|
| Lógica Matemática              | 2         |
| Cátedra Mayorista II           | 2         |
| Comunicación Oral y Escrita II | 2         |
| Fundamentos de Mercadeo        | 2         |
| Inocuidad Alimentaria          | 2         |
| Cocina Regional Caribe         | 3         |
| Cocina Fría I                  | 3         |
| <b>TOTAL CRÉDITOS</b>          | <b>16</b> |

SEMESTRE  
**3**

| Asignatura                                            | Créditos  |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| Metodología de la Investigación                       | 2         |
| Estadística Descriptiva                               | 2         |
| Administración, Producción de Servicios Gastronómicos | 2         |
| Cocina Caliente I                                     | 3         |
| Cultura y Gastronomía Colombiana I                    | 3         |
| Cocina Fría II                                        | 3         |
| <b>TOTAL CRÉDITOS</b>                                 | <b>15</b> |

SEMESTRE  
**4**

| Asignatura                                    | Créditos  |
|-----------------------------------------------|-----------|
| Emprendimiento                                | 2         |
| Costos y Presupuesto                          | 2         |
| Microbiología y Conservación de los Alimentos | 2         |
| Cocina Caliente II                            | 3         |
| Cultura y Gastronomía Colombiana II           | 3         |
| Panadería                                     | 3         |
| Electiva Libre I                              | 2         |
| <b>TOTAL CRÉDITOS</b>                         | <b>17</b> |

SEMESTRE  
**5**

| Asignatura                            | Créditos  |
|---------------------------------------|-----------|
| Desarrollo y Medio Ambiente           | 2         |
| Organización de Eventos               | 2         |
| Turismo Gastronómico I                | 2         |
| Etiqueta y Protocolo                  | 2         |
| Técnicas de Mesa y Bar                | 3         |
| Cultura y Gastronomía Latinoamericana | 3         |
| Pastelería y Repostería I             | 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 II             | 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  |
|---------------------------------------------------|-----------|
| Innovación de Productos y Servicios Gastronómicos | 3         |
| Gerencia de A & B                                 | 3         |
| Proyecto Gastronómico y Turísticos 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 Turísticos II | 2         |
| Turismo Gastronómico II               | 3         |
| Prevención del Riesgo Gastronómico    | 2         |
| Prácticas I                           | 8         |
| <b>TOTAL CRÉDITOS</b>                 | <b>15</b> |