



Línea de atención
Llamadas y Whatsapp

318 3413829

310 2148541

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

SNIES 116699

PERFIL DEL PROFESIONAL

- Prepara y maneja alimentos y bebidas (competencia para crear platos y satisfacer las necesidades básicas de alimentación con seguridad y limpieza).
- 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.
- Conoce y comprende el fenómeno alimentario desde el punto de vista científico, cultural y culinario.
- 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.
- Administra establecimientos de alimentos y bebidas turísticos, hospitalarios, comedores industriales y todo tipo de empresas gastronómicas.

PERFIL OCUPACIONAL

- Jefe de cocina.
- Cocinero de cualquier tipo de establecimiento y/o alojamiento.
- Impulsador para campañas alimenticias con responsabilidad, compromiso ambiental y social.
- Coordinar y supervisar líneas de producción.
- Inspeccionar la planta y calidad en procesos alimenticios.
- Empresario gastronómico.
- Gestor cultural y promotor de la gastronomía.
- 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.

Contactos:

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

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"

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

SNIES 116699

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
TOTAL CRÉDITOS	15

SEMESTRE

4

Asignatura	Créditos
Emprendimiento	2
Costos y Presupuesto	2
Inocuidad Alimentaria	2
Cocina Caliente II	3
Cultura y Gastronomía Colombiana II	3
Panadería	3
Electiva Libre I	2
TOTAL CRÉDITOS	17

SEMESTRE

2

Asignatura	Créditos
Cátedra Mayorista II	2
Comunicación Oral y Escrita II	2
Informática	2
Lógica Matemática	2
Fundamentos de Mercadeo	2
Microbiología y Conservación de los Alimentos	2
Cocina Regional Caribe	3
Cocina Fría I	3
TOTAL CRÉDITOS	18

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	2
Cultura y Gastronomía Latinoamericana	3
Pastelería y Repostería	3
TOTAL CRÉDITOS	16

SEMESTRE

3

Asignatura	Créditos
Metodología de la Investigación	2
Estadística Descriptiva	2
Administración y Producción de Servicios Gastronómicos	2
Cocina Caliente I	3
Cultura y Gastronomía Colombiana I	3
Cocina Fría II	3
TOTAL CRÉDITOS	15

SEMESTRE

6

Asignatura	Créditos
Investigación en la Gastronomía	2
Planeación de la Producción	2
Marco Legal Gastronómico	3
Prácticas I	6
Enología	2
Electiva Complementaria	2
TOTAL CRÉDITOS	17

Ahora somos...
Umayer

