CORPORACIÓN UNIVERSITARIA

UNITEC

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA Y SOMMELIER

++++ SNIES: 106526

Modalidad: Presencial
Duración estimada: 6 semestres
Jornada: Diurna - Nocturna

*Vigilada MinEducación

DESCRIPCIÓN DEL + PROGRAMA +

Lleva tu talento a otro nivel y demuestra tus habilidades de cocina al mundo. Aprende el arte culinario, sinónimo de originalidad, creatividad y expresión artística, aprovechando las características nutricionales de los alimentos, con excelentes técnicas de producción y servicio. Desarrolla tus sentidos logrando un balance creativo en tus emplatados.

Conviértete en un experto Sommelier aprendiendo los fundamentos de enología, cata de vinos, bebidas espirituosas, licores digestivos y aperitivos; reconoce el maridaje como la combinación y armonía entre los platos y vinos para ser sugeridos a los clientes.

Libera tu potencial con un programa de doble especialidad, sé un Tecnólogo en Gestión Gastronómica y Sommelier de Unitec.

BENEFICIOS Y DIFERENCIALES + DEL PROGRAMA +

- Aprende en nuestro completo y amplio Centro Gastronómico con tres pisos dedicados únicamente al desarrollo práctico de las preparaciones y dinámicas del programa.
- Participa de las misiones académicas nacionales e internacionales, encuentros, talleres prácticos, fortalece tus técnicas en alimentos y bebidas.
- Cuenta con un set de cuchillos, dos uniformes e insumos incluidos en el valor de tu matrícula.

+ INTERNACIONALES +

- Argentina
- México
- Perú
- Brasil

Encuentra los países y convenios que aplican para cada programa en
www.unitec.edu.co/convenios-internacionales

INFORMACIÓN GENERAL:

SNIES: 106526

Registro calificado:
Resolución MEN No. 21271 del 11 de octubre de 2017 - vigencia 7 años

Título que otorga:
Tecnólogo en Gestión Gastronómica y Sommelier

Modalidad:
Presencial

Duración estimada:
6 semestres

Jornada:
Diurna - Nocturna

Lugar de desarrollo:
Bogotá – Colombia

+ CARGOS A OCUPAR +

Como Tecnólogo en Gestión Gastronómica y Sommelier de Unitec podrás trabajar como:

- Coordinador en las diferentes áreas de los establecimientos gastronómicos.
- Supervisor de áreas de alimentos y bebidas en hoteles, clubes, casinos y hospitales.
- Diseñador o preparador de menús de la cocina nacional o internacional.
- Diseñador de cartas nacionales e internacionales.
- Diseñador de cartas de vinos y cervezas.
- Organizador y realizador de eventos
- Diseñador y realizador de proyectos de investigación sobre el patrimonio gastronómico nacional.
- Barman, Barista, Mixólogo.
- Cargos internacionales en temáticas como alimentos y bebidas, patrimonio.
- Organizador de eventos.

+ PLAN DE ESTUDIOS +

PRIMER SEMESTRE

	Cred
Electiva I	1
Cultura Turística y Gastronómica	1
Fundamentos de Cocina	3
Manipulación y Conservación de Alimentos	2
Cátedra Uniteísta	1
Expresión Oral y Escrita	2
Fundamentos de Administración	3
Fundamentos de Investigación	2
Matemáticas Básicas	3

SEGUNDO SEMESTRE

	Cred
Compras y Abastecimientos	2
Enología	2
Técnicas de Cocina	3
Química Y Bromatología	2
Técnicas de Coctelería y Mixología	3
Constitución Política	1
Contabilidad General	3
Inglés I	2

TERCER SEMESTRE

	Cred
Electiva II	2
Costos de Alimentos y Bebidas	2
Geografía Vitivinicola	2
Cocina Colombiana y Étnica	3
Barismo	3
Creatividad y Resolución de Problemas	2
Valores y Liderazgo	2
Inglés II	2

CUARTO SEMESTRE

	Cred
Técnicas de Mesa, Bar y Catering	3
Sistemas de Información de Alimentos y Bebidas	3
Planeación y Composición de Menús	2
Cocina Internacional	2
Cata y Maridaje	2
Espíritu Emprendedor	3
Inglés III	2

QUINTO SEMESTRE

	Cred
Electiva III	2
Diseño y Montaje de Establecimientos Gastronómicos	2
Planeación y Operación de Alimentos y Bebidas	2
Diseño de Producto Turístico	2
Tendencias y Creatividad Culinaria	3
Panadería, Pastelería y Repostería	3
Inglés IV	2

SEXTO SEMESTRE

	Cred
Opción Investigativa para Grado	8
Afirmación Profesional	1

- Curso Preparatorio para Grado (CPG)
- Trabajo de investigación Dirigida (TID)
- Trabajo en Semilleros de investigación(TSI)
- Participación en un Proyecto de Investigación.(PPI)

MÓDULO DE AFIRMACIÓN PROFESIONAL

Fortalece habilidades blandas, comunicativas, de relacionamiento y gerenciales.

PRÁCTICAS PROFESIONALES

Pueden ser tomadas a partir de haber cursado el 75% de los créditos la carrera.

+ + Conoce mas en www.unitec.edu.co + +

UNITEC EN CIFRAS

- Más de 42 años
- Más de 3.700 estudiantes
- 20.058 egresados
- 24 programas académicos

INVESTIGACIÓN

- 4 grupos de investigación en Colciencias
- 24 Proyectos de investigación activos

RECURSOS

BIBLIOTECA

- 13.820 Títulos
- 22.418 ejemplares

PLANTA FÍSICA

- 6 sedes
- 2 laboratorios
- 34 aulas especializadas
- 57 salones

ESCUELA DE ARTES Y CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN

ESCUELA DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

ESCUELA DE INGENIERÍAS

ESCUELA DE CIENCIAS SOCIALES, JURÍDICAS Y HUMANAS

Conoce nuestros programas

DANDO CLICK AQUÍ

*Vigilada MinEducación

www.unitec.edu.co

(+57-1) 7434343 3016940100

admisiones@unitec.edu.co YoSoyUnitec