

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.

Convértete 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](http://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 Uniteista.....	1
• Expresión Oral y Escrita.....	2
• Fundamentos de Administración.....	3
• Fundamentos de Investigación.....	2
• Matemáticas Básicas.....	3

### 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

### 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

### 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

### TERCER SEMESTRE

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

### SEXTO SEMESTRE

	Cred
• Afirmación Profesional.....	1
• Opciones de Grado:.....	8

CONOCE MÁS AQUÍ



## 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](http://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](http://www.unitec.edu.co)

☎ (+57-1) 7434343 ☎ 3016940100

✉ [admisiones@unitec.edu.co](mailto:admisiones@unitec.edu.co)    YoSoyUnitec