

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA

UNITEC

#LiberaTuPotencial

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.

+ CONVENIOS INTERNACIONALES +

● Argentina

● Chile

● Cuba

● España

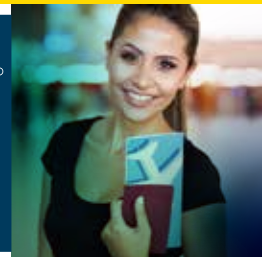
● México

● Nicaragua

● Paraguay

● Portugal

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 Uniteista.....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 Vitivinícola.....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.....2
- 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

PROGRAMAS DE PREGRADO

Programas tecnológicos

Tecnología en Producción de Sonido	SNIES: 109798
Tecnología en Producción de Animación Digital	SNIES: 106646
Tecnología en Gestión de Aerolíneas y Agencias de Viajes	SNIES: 16608
Tecnología en Gestión Gastronómica y Sommelier	SNIES: 106526

Programas Profesionales

Cine y Televisión	SNIES: 18979
Diseño Gráfico	SNIES: 54344
Fotografía y Comunicación Visual	SNIES: 107263
Derecho	SNIES: 106721
Psicología Virtual	SNIES: 106864
Ingeniería de Telecomunicaciones	SNIES: 54681
Ingeniería de Sistemas	SNIES: 54596
Ingeniería Industrial	SNIES: 91422
Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras	SNIES: 91462
Administración de Empresas	SNIES: 52377
Mercadeo	SNIES: 18977
Mercadeo y Publicidad Virtual	SNIES: 105922
Contaduría Pública Virtual	SNIES: 106933
Administración de Negocios Virtual	SNIES: 110798

PROGRAMAS DE POSGRADO

Especialización en Gerencia del Talento Humano y Riesgos Laborales	SNIES: 106534
Especialización en Marketing Digital	SNIES: 104854
Especialización en Gerencia Financiera Virtual	SNIES: 110708
Especialización en Gerencia de Proyectos Virtual	SNIES: 106294
Especialización en Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo Virtual	SNIES: 106355
Especialización en Seguridad de la Información Virtual	SNIES: 109757

*Vigilada MinEducación

www.unitec.edu.co

☎ (+57-1) 7434343 ☎ 3016940100

✉ admisiones@unitec.edu.co    YoSoyUnitec