



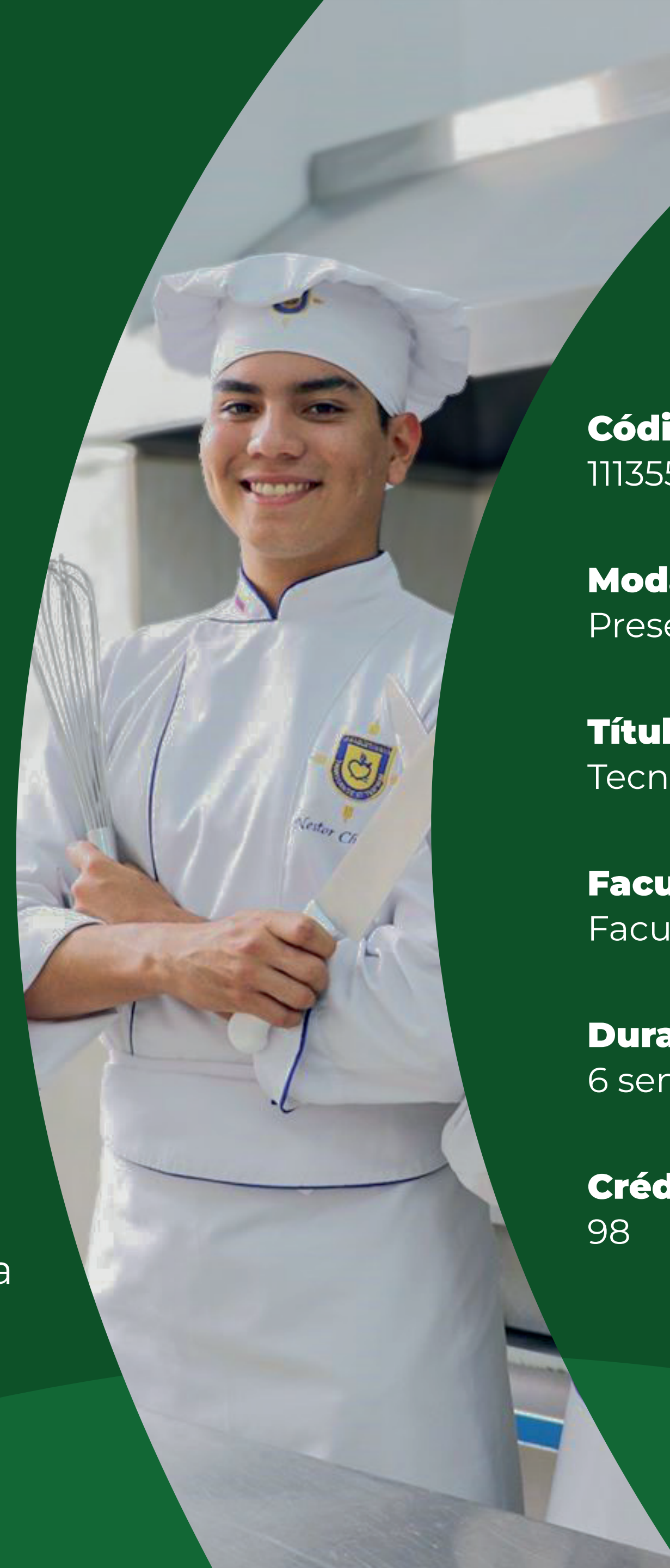
UNIAGUSTINIANA

Es creer en ti

ESTUDIA

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Cada plato cuenta una historia, nosotros te ayudamos a crearla



Vigilada Mineducación

Código SNIES

111355 (Res. 14019 de 18-07-2022)

Modalidad

Presencial

Título que otorga

Tecnólogo (a) en Gestión Gastronómica

Facultad

Facultad de Arte, Comunicación y Cultura

Duración

6 semestres

Créditos

98

PLAN DE ESTUDIOS

Tecnología en Gestión Gastronómica

	1	2	3	4	5	6
Asignatura	Gestión de establecimientos gastronómicos 3	Ciencia y tecnología de alimentos 2	Nutrición 2	Cocina contemporánea colombiana 3	Presupuestos 3	Práctica empresarial 4
Componente de formación tecnológica específica	Inocuidad alimentaria 2	Barismo y cultura del café 2	Composición de menús 2	Mixología 2	Tecnología de carnes y derivados 3	Innovación y emprendimiento 2
Componente de formación transversal / institucional	Técnicas culinarias I 3	Vinos y gastronomía 2	Tecnología de frutas y hortalizas 3	Tecnología de lácteos y derivados 3	Cocina patrimonial Latinoamericana 3	Investigación gastronómica II 2
Componente de formación electiva	Técnicas de servicio en alimentos y bebidas 2	Técnicas culinarias II 3	Cocina patrimonial y tradicional colombiana 3	Costos de alimentos y bebidas 3	Investigación gastronómica I 2	Cocina conceptual 3
	Métodos de estudio y nuevas tecnologías de la comunicación 2	Análisis sensorial 2	Panadería 2	Metodología de la investigación 3	Gestión y catering de eventos 2	Mercadeo de servicios 3
	Cátedra Agustiniiana 2	Contabilidad general 2	Ética general 2	Electiva II 2	Patelería y repostería 3	
	Matemáticas I 3	Constitución política 2	Electiva I 2		Electiva III 2	
		Humanidades 2				
	17	17	16	16	18	14
	CRÉDITOS					TOTAL CRÉDITOS: 98



¿QUÉ APRENDERÁS?

Nuestro programa se adapta con facilidad a las necesidades del sector gastronómico, **abordando diferentes áreas del conocimiento en la parte administrativa, tecnológica y humana, se destaca por su pènsum académico.**

Por medio de los **múltiples convenios con entidades nacionales e internacionales** nuestra institución te brinda la oportunidad de conocer nuevas culturas y vivir escenarios que alimenten semestre a semestre tu desarrollo profesional.

Nuestra labor investigativa se fundamenta en la **riqueza del patrimonio gastronómico**, fusionando tradición e innovación para concebir nuevos productos que generen un impacto significativo en el mercado.



¿POR QUÉ LA UNIAGUSTINIANA?

Tendrás prácticas de gastronomía en cada una de las clases programadas. **Harás uso de 8 cocinas, 5 comedores y 2 office completamente equipados.**

Contarás con expertos de la industria en capacitaciones de formación, talleres demostrativos, participarás en concursos gastronómicos, salidas pedagógicas, entre otras, como parte de tu proceso de práctica-aprendizaje.

Prácticas y pasantías en sectores productivos nacionales e internacionales a través de acuerdos con hoteles, restaurantes y clubes.

Disfrutarás de instalaciones modernas para un aprendizaje de calidad: laboratorios, bibliotecas físicas y digitales, centro de innovación, gimnasio, canchas deportivas, auditorios, centros de salud, laboratorio de idiomas y espacios colaborativos.



INTERCAMBIO ESTUDIANTIL

En la UNIAGUSTINIANA encontrarás diferentes estrategias de internacionalización al servicio de la comunidad, que te proporcionarán las habilidades, conocimientos y experiencias necesarias para convertirte en un ciudadano global.

Nuestra red cuenta con más de 50 instituciones aliadas en América Latina, el Caribe y Europa, lo que fomenta una de nuestras líneas de acción enfocada en la movilidad internacional; donde los miembros de nuestra comunidad tienen la posibilidad de realizar actividades como intercambio internacional, prácticas profesionales internacionales, cursos de actualización, misiones académicas o lingüísticas, estancias de investigación entre otras.

Únete a los más de 5.000 Uniagustinianos beneficiados de estas estrategias de internacionalización, que trascendieron las fronteras físicas y culturales para enfrentar los desafíos de este mundo cada vez más interconectado.

Déjanos tus datos para más información aquí 



UNIAGUSTINIANA
Es creer en ti

Vigilada Mineducación

La UNIAGUSTINIANA
certifica todos sus procesos

ISO 9001:2015
BUREAU VERITAS
Certification



¿DÓNDE NOS ENCUENTRAS?

Campus Tagaste (Kennedy): Av. Ciudad de Cali No. 11B – 95
Sede Hipona (Suba): Calle 147 No. 89 – 39, Parque Principal

Bogotá – Colombia



Universitaria Agustiniana



@UniagustOficial



Uniagustiniana