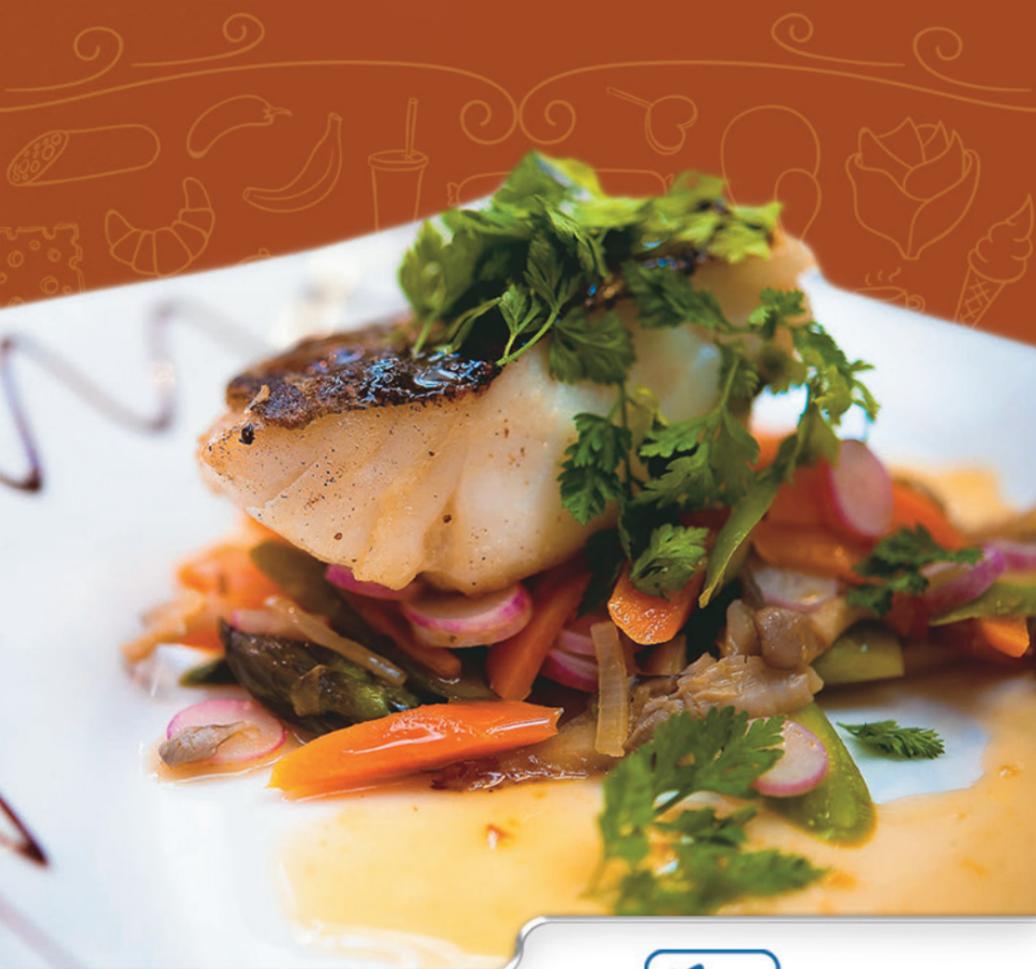


Programa Profesional

# Gastronomía

METODOLOGÍA PRESENCIAL

SNIES 101741 - Resolución MEN. 6005 del 01/06/2012 - Vigencia: 7 años.



**Universidad Católica Luis Amigó**  
*Formación humana y profesional al servicio del desarrollo  
y la transformación social*

Vigilada Mineducación





## Presentación

El programa de gastronomía forma profesionales con conciencia crítica, ética y social, que contribuyan al desarrollo integral de la sociedad, por medio de un proceso educativo con calidad, que genere, conserve y permita divulgar el conocimiento científico, tecnológico y cultural, posicionando a los graduados como profesionales idóneos e íntegros del sector de alimentos y bebidas.

## Objetivo general

Formar integralmente profesionales de la gastronomía con altas competencias teóricas, investigativas y prácticas, para un desempeño profesional con calidad; con especial énfasis en la administración del sector de alimentos y bebidas.

- Capacidad de resolución de problemas
- Domina las técnicas de cocina profesional
- Aplica en los diferentes contextos la teoría y práctica propia de los procesos gastronómicos.
- Demuestra capacidad crítica y autocrítica
- Competente en el área administrativa del sector de alimentos y bebidas.
- Innova y crea productos gastronómicos.
- Conocedor de los sistemas de calidad establecidos en el ámbito gastronómico.
- Demuestra compromiso ético con su profesión y sus acciones
- Sensible ante las realidades sociales y el compromiso ético.
- Interactúa desde las dimensiones axiológicas.
- Conserva, promueve y transforma las diferentes culturas gastronómicas.
- Adapta las tendencias culinarias a las nuevas tecnologías.

## Perfil ocupacional

El profesional en gastronomía podrá desempeñarse como:

- Gerente de alimentos y bebidas
- Administrador de establecimientos turísticos y gastronómicos
- Asesorar en el diseño y montaje de empresas propias del sector de la restauración
- Investigador del patrimonio gastronómico nacional e internacional
- Líder del área de alimentos y bebidas en el sector gastronómico
- Generador de productos alimenticios y líneas de producción
- Formador en temas relacionados con su área de dominio.
- Creación de su propia empresa.

## Plan de estudios

	<b>Nivel I</b>	
• Introducción a la gastronomía.		6
• Educación y cocina profesional.		2
• Manipulación de alimentos.		2
• Identificación de los alimentos.		1
• Competencias fundamentales en tic.		2
• Contexto amigoniano y humanismo.		2
• Riesgos profesionales.		1
• Nutrición y dietética.		1
• Seguridad e higiene		1
	<b>Nivel II</b>	
• Costos de alimentos y bebidas.		2
• Características organolépticas de los alimentos.		1
• Cocina profesional I.		2
• Garden manger.		1
• Introducción a la panadería, pastelería y repostería.		2
• Gestión del talento humano.		2
• Generalidades del proceso de investigación.		2
• Antropología y cosmovisiones.		2
• Equipos e instalaciones.		1
• Química de los alimentos.		1
• Competencias comunicativas.		2
	<b>Nivel III</b>	
• Cocina profesional II.		2
• Cocina regional colombiana.		2
• Cocina alternativa.		1
• Sistemas de calidad del sector gastronómico.		2
• Electiva derecho laboral.		2
• Francés I.		2
• Conservación y mantenimiento de productos alimenticios.		1
• Construcción teórica de la investigación.		2
• Ingles I.		2
• Inglés II.		2

Créditos Académicos



funlam



@funlamoficial

## Plan de estudios

	<b>Nivel IV</b>	
• Marketing gastronómico.		3
• Panadería.		2
• Gestión por procesos de alimentos y bebidas.		3
• Francés II.		2
• Inglés III.		2
• Inglés IV.		2
• Procesos de investigación diseño metodológico.		2
• Cocina latino americana.		2
	<b>Nivel V</b>	
• Desarrollo humano y formación socio política.		2
• Informática aplicada a la gastronomía.		3
• Inglés V.		2
• Inglés VI.		2
• Cocina mediterránea.		2
• Francés III.		2
• Electiva escandallo y estandarización.		3
• Investigación gastronómica I.		2
	<b>Nivel VI</b>	
• Electiva Barismo.		3
• Investigación gastronómica II.		2
• Estadista aplicada a la gastronomía.		3
• Repostería.		2
• Nueva cocina colombiana.		2
• Productos lácteos y charcutería I.		2
• Cocina oriental.		2
• Mesa y bar.		1
• Servicio al cliente.		1
	<b>Nivel VII</b>	
• Ética y axiología.		2
• Cocina francesa.		2
• Productos lácteos y charcutería II.		2
• Pastelería.		2
• Enología (vinos y aperitivos).		2
• Mixología.		2
• Diseño y evaluación de menús.		2
• Electiva garnish.		2
• Investigación gastronómica III.		2
	<b>Nivel VIII</b>	
• Práctica I.		6
• Práctica II.		6
• Práctica III.		6

Créditos Académicos

## Generalidades

**TÍTULO QUE OTORGA:** Profesional en Gastronomía.

**DURACIÓN:** 144 créditos.

**METODOLOGÍA:** Presencial.

### FINANCIACIÓN

La Universidad ofrece crédito a los estudiantes a través de diferentes entidades financieras del sector público y privado.

### PROCESO DE SELECCIÓN DE ESTUDIANTES

- Inscripción por el sistema académico en el sitio:  
**[www.ucatocaluisamigo.edu.co](http://www.ucatocaluisamigo.edu.co)**
- Menú **Admisiones y Registro Académico / Inscripción Aspirantes.**
- Botón **Aspirante Pregrados.**

## LUGAR DONDE SE OFRECE

**Medellín**

Transversal 51 A No. 67 B 90

Tel.: 4487666 - ext. 9904

Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables  
ext. 9750 - 9539

Correo: [gastronomia@amigo.edu.co](mailto:gastronomia@amigo.edu.co)

**Más información: [www.ucatocaluisamigo.edu.co](http://www.ucatocaluisamigo.edu.co)**