

Plan de Estudios

Primer Semestre

Asignatura	Créditos
PRINCIPIOS GASTRONÓMICOS	3
TÉCNICAS DE SERVICIO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	2
INOCUIDAD ALIMENTARIA	2
CONSTITUCIÓN POLÍTICA	2
MÉTODOS DE ESTUDIO Y NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA COMUNICACIÓN	2
MATEMÁTICA I	3
CÁTEDRA AGUSTINIANA	2

Tercer Semestre

Asignatura	Créditos
COCINA COLOMBIANA	3
PANADERÍA Y PASTELERÍA	3
ENOLOGÍA	2
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	2
COMPOSICIÓN DE MENÚS	2
INGLÉS II	2

Quinto Semestre

Asignatura	Créditos
COCINA EUROPEA	3
PRESUPUESTOS	3
TECNOLOGÍA DE LECHE Y DERIVADOS	3
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	3
HUMANIDADES	2
ELECTIVA I	2

Segundo Semestre

Asignatura	Créditos
TÉCNICAS CULINARIAS	3
BARISMO Y CULTURA DEL CAFÉ	2
QUÍMICA DE ALIMENTOS	2
CONTABILIDAD GENERAL	3
FUNDAMENTOS DE LA ADMINISTRACIÓN	3
INGLÉS I	2

Cuarto Semestre

Asignatura	Créditos
COCINA COLOMBIANA II	3
MIXOLOGÍA	2
TECNOLOGÍA EN FRUVER	3
COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	3
CATERING Y EVENTOS	2
INGLÉS III	2

Sexto Semestre

Asignatura	Créditos
COCINA ASIÁTICA	3
TECNOLOGÍA DE CARNES Y DERIVADOS	3
PRÁCTICA EMPRESARIAL	2
MERCADEO DE SERVICIOS	3
EMPRENDIMIENTO	1
ÉTICA GENERAL	2
ELECTIVA II	2

Total de Créditos

92