



UNIAGUSTINIANA  
*Es crear en ti*

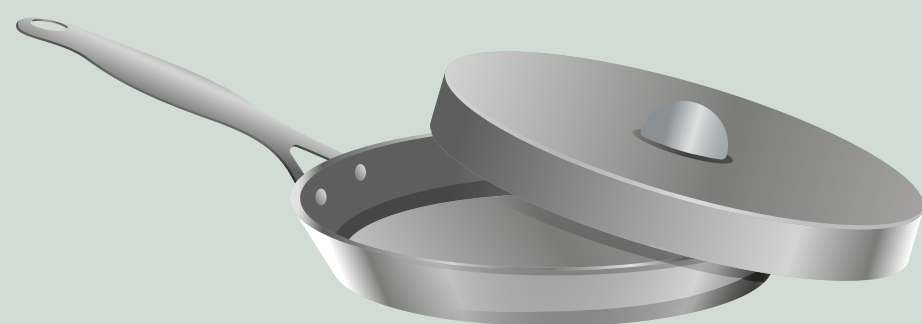


SNIES 111355 - Res. 14019 18-07-2022

ESTUDIA TECNOLOGÍA EN

# GESTIÓN GASTRONÓMICA

Cada plato cuenta una historia, nosotros te ayudamos a crearla.





# PLAN DE ESTUDIOS

## Tecnología en Gestión Gastronómica (Presencial)

Vigilada MinEducación Personería Jurídica No. 6651 de 1996 - Resolución 780 febrero de 2009.

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





## ¿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 pénsum 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.

## SNIES

111355

## Resolución

14019 18-07-2022

## Título que otorga

Tecnólogo (a) en Gestión  
Gastronómica

## Modalidad

Presencial

## Facultad

Facultad de Arte,  
Comunicación y Cultura

## Duración

6 Semestres

## Créditos


98



## ¿DÓNDE NOS ENCUENTRAS?

Campus Tagaste (Kennedy)  
Av. Ciudad de Cali No. 11B – 95  
Bogotá – Colombia

**CONTÁCTANOS**  
**AL PBX 601 4193200**

 **310 791 4010**

**Déjanos tus datos para  
más información aquí** 



Universitaria Agustiniana



@UniagustOficial



Uniagustiniana