unab | Tec

Programas **Técnicos y Tecnológicos**

Tecnología en **Gestión Gastronómica**

VIBRA+ cocinando un futuro lleno de triunfos.

¡Tú tienes la receta! Fórmate en modalidad Dual-Virtual y prepárate para gestionar los procesos de operación de la cocina desde las diferentes áreas o estaciones culinarias. Aprenderás técnicas de cocina, gastronomía colombiana y del mundo, panadería, pastelería, repostería y organización de eventos.

Duración en Semestres 4

Modalidad
Dual - Virtual

Título que se otorga
Tecnólogo en Gestión Gastronómica

Registro Calificado
Resolución 3072 de Febrero 26, 2021 por 7 años

Registro SNIES
54446

Datos **vibrantes**

145
graduados

1er Puesto
en II Concurso Nacional de EscuelasGastronómicas Unicomfacauca 2022 y 3er lugar en la versión 2023.

Serás más de **lo que esperas**

Podrás desempeñarte como sub chef, jefe de área, auxiliar de cocina o cocinero en restaurantes, empresas de alimentos, hoteles, empresas de eventos o de catering y banquetes. También podrás ser instructor en instituciones educativas o lanzarte al emprendimiento creando tu propio negocio.

Razones para **vibrar con nosotros:**

Programa gastronómico en modalidad virtual, que permite el aprendizaje en cualquier ubicación del territorio nacional e internacional

- Podrás formarte desde Técnico Laboral y evolucionar a una tecnología permitiendo el ahorro de tiempo y dinero. Además puedes avanzar a un programa profesional y a múltiples especializaciones.
- Docentes con experiencia en el sector gastronómico, reconocidos a nivel nacional e internacional.
- Laboratorios dotados con equipos y menaje completo para la práctica en talleres experienciales.
- Programa de muy corta duración: solo dos años.

Convenios:

- Empresas gastronómicas: Grupo G3 Holding, Ibañez Food Group.
- Agremiaciones: Acodres, Cotelco.
- Hoteles: Sonesta, Holiday Inn, Guane.
- Múltiples convenios con empresas del sector gastronómico, con los cuales la UNAB ha establecido relaciones de cooperación.
- Convenios con IETDH para la recepción de sus estudiantes en la UNAB, con oportunidades de reconocimiento de cursos.

Plan de **estudios:**

1 PRIMER SEMESTRE
- Aplicaciones de matemática básica (2)
- Cocina básica (2)
- Compras e inventarios (2)
- Comunicación efectiva (1)
- Conservación y manipulación de alimentos (1)
- Curso introductorio (0)
- Informática aplicada (1)
- Inglés (2)
- Innovación y emprendimiento (3)
- Protocolo y servicio (2)
- Técnicas de cocina (3)

Total Créditos: 19

2 SEGUNDO SEMESTRE
- Creatividad (1)
- Formación de formadores (1)
- Gastronomía colombiana (3)
- Gastronomía del mundo (2)
- Gestión de la experiencia gastronómica (1)
- Gestión del personal (1)
- Inglés I (2)
- Práctica: técnicas de cocina (10)

Total Créditos: 21

3 TERCER SEMESTRE
- Bebidas y barismo (1)
- Competitividad (1)
- Control de costos (2)
- Inglés II (2)
- Panadería (2)
- Pastelería y repostería (2)
- Práctica: panadería, pastelería y repostería (10)
- Proyecto integrador I (1)

Total Créditos: 21

4 CUARTO SEMESTRE
- Ética (1)
- Inglés III (2)
- Enología y maridaje (1)
- Organización de eventos (3)
- Práctica: organización de eventos (10)
- Producción industrial y catering (1)
- Proyecto integrador II (1)

Total Créditos: 19

Total Créditos Programa: 80

Conoce más del programa

AQUÍ

unab.edu.co | 607 643 6111 • 01 8000 127 395 • mercadeo@unab.edu.co

#unabvibra+