

PLAN DE ESTUDIOS

1^{er} SEMESTRE Cred.

- Matemáticas Básicas 3
- Contabilidad general 3
- Fundamentos de Administración 3
- Fundamentos de Cocina 3
- Manipulación y Conservación de Alimentos 2
- Cátedra Uniteísta 2
- Electiva I 2

2^{do} SEMESTRE Cred.

- Compras y Abastecimientos 2
- Técnicas de Cocina 3
- Química y Bromatología 2
- Técnicas de Coctelería y Mixología 3
- Enología 2
- Valores y Liderazgo 2
- Expresión Oral y Escrita 2
- Inglés I 2

3^{er} SEMESTRE Cred.

- Costos de Alimentos y Bebidas 2
- Planeación y Composición de Menús 2
- Cocina Colombiana y Étnica 3
- Barismo 3
- Geografía Vitivinícola 2
- Creatividad y Resolución de Problemas 2
- Inglés II 2
- Cultura ciudadana, paz y sostenibilidad ambiental 2

4^{to} SEMESTRE Cred.

- Sistemas de Información de Alimentos y Bebidas 2
- Cocina Internacional 3
- Tendencias y creatividad culinaria 3
- Técnicas de Mesa, Bar y Catering 2
- Cata y Maridaje 2
- Fundamentos de Investigación 2
- Inglés III 2
- Electiva profesional 2

5^{to} SEMESTRE Cred.

- Planeación y Operación de Alimentos y Bebidas 2
- Cultura y Diseño de Producto Turístico 2
- Diseño y Montaje de Establecimientos Gastronómicos 2
- Panadería, Pastelería y Repostería 3
- Espíritu Emprendedor 3
- Inglés IV 2
- Electiva Profesional II 2

6^{to} SEMESTRE

Prácticas Profesionales Cred: 7

Módulo de Afirmación Profesional Cred: 8

Opciones De Grado Cred: 1