

TE DAMOS LA BIENVENIDAInvierte en **TU FUTURO Y** prepárate para ser **un chef de talla INTERNACIONAL**

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA Y SOMMELIER

Presencial
SNIES: 106526

Te formamos para destacarte en un mercado exigente y competitivo, ofreciéndote apoyo constante de docentes expertos. Aprenderás más que técnicas culinarias; comprenderás cómo los alimentos afectan nuestras vidas y desarrollarás habilidades para transformar la industria de alimentos y bebidas.



EN TU FUTURO PROFE SIONAL

PERFIL DEL ASPIRANTE

Si te apasiona el mundo culinario, la creatividad y los nuevos retos, buscamos personas como tú que deseen descubrir sabores, crear experiencias para el paladar y conectar con otros a través de su amor por la gastronomía y la sommelería.

Podrás destacarte como chef o sommelier en los mejores restaurantes y hoteles. Dominarás el servicio de catering para eventos exclusivos, y estarás en la capacidad de brindar consultoría culinaria de alta calidad. Te convertirás en un experto en el sector del vino y las bebidas, trabajando en prestigiosas bodegas o tiendas especializadas. Además, podrás innovar en empresas de alimentos, desarrollando productos excepcionales y garantizando su máxima calidad.



MAYOR INFORMACIÓN

- Tel.: (+601) 7434343
- Cel.: (+57) 301-694-0100
- www.unitec.edu.co
- admisiones@unitec.edu.co
- YoSoyUnitec

Duración: 6 semestres
Modalidad: Presencial

SNIES: 106526
Diurna - Nocturna

Registro calificado: Resolución MEN
No. 21271 del 11 de octubre
de 2017 - vigencia 7 años



LOS CARGOS QUE PODRÁS OCUPAR

- Supervisor de alimentos y bebidas: Lidera la cocina, pastelería y bar, asegurando calidad y eficiencia en la producción.
- Administrador de establecimientos: Gestiona restaurantes, bares, hoteles, etc. Puede ser chef, sommelier o jefe de barra.
- Gestor en creación de empresas de Alimentos y Bebidas: Asesora en diseño de menús y emprendimiento gastronómico.
- Organizador de eventos y catering: Maneja eventos, promueve marcas y puede realizar investigación o consultoría gastronómica.



POR QUÉ ELEGIRNOS?

- **Educación Presencial Unitec**
-Infraestructura y equipos especializados que facilitan la práctica y el aprendizaje experiencial, necesarios para el desarrollo de nuevas habilidades.
-Te entregamos todos los insumos y materiales para las clases prácticas; uniforme, cuchillos y materia prima.
-Interacción directa que facilita el desarrollo de habilidades sociales y emocionales.
- **Cursos certificables**
Durante tu carrera accede a nuestros cursos certificables que te harán más competitivo en el mercado laboral:
-Manipulación de Alimentos
-Cata y Maridaje
-Cocina en Parejas
-Galletería
-Coctelería en casa
-Y más...
- **Modelo de formación**
Diseño modular: facilita el aprendizaje y enfoca tus esfuerzos al ver un número reducido de cursos por cada módulo.

Nuestro modelo pedagógico permite el desarrollo integral de la persona en diferentes ámbitos; académico, físico, emocional, intelectual y social.
- **Convenios / alianzas**
Convenios Académicos Internacionales con importantes instituciones educativas.
- **Cursos libres y gratuitos (MOOC).**

BENEFICIOS



Facilidades de financiación
-Tenemos descuentos especiales.
-Crédito directo y sin interés.
-Alternativas de financiación con diferentes entidades.



Convenios
Convenios con empresas privadas, públicas y cajas de compensación para acceder a descuentos en la matrícula.



¡Estudiantes y egresados SENA!
Validamos y reconocemos tus conocimientos en nuestro proceso de homologación, así ahorras tiempo y avanzas más fácil hacia tus metas.



Doble Titulación
Profesionalización con el programa Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras.



¡PRÁCTICAS PROFESIONALES!

Tu conexión con el mundo laboral

Contrato laboral, contrato de aprendizaje, reconocimiento de saberes, (experiencia laboral), pasantía, práctica internacional, práctica social.

Alianzas con empresas del sector: Tramontina, Grupo Seratta, Hotel Four Points by Sheraton, Grupo Selina, Grupo Hilton y Hobart Andina.

NUESTROS CONVENIOS INTERNACIONALES



Encuentra los países y convenios que aplican para cada programa en: www.unitec.edu.co/convenios-internacionales

*Dependiendo el programa aplican diferentes convenios

PLAN DE ESTUDIOS

1er SEMESTRE

- | | |
|--|---|
| • Electiva I | 1 |
| • Cultura Turística y Gastronómica | 1 |
| • Fundamentos de Cocina | 3 |
| • Manipulación y Conservación de Alimentos | 2 |
| • Cátedra Uniteísta | 1 |
| • Expresión Oral y Escrita | 2 |
| • Fundamentos de Administración | 3 |
| • Fundamentos de Investigación | 2 |
| • Matemáticas Básicas | 3 |

2do SEMESTRE

- | | |
|--------------------------------------|---|
| • Compras y Abastecimientos | 2 |
| • Enología | 2 |
| • Técnicas de Cocina | 3 |
| • Química y Bromatología | 2 |
| • Técnicas de Coctelería y Mixología | 3 |
| • Constitución Política | 1 |
| • Contabilidad General | 3 |
| • Inglés I | 2 |

3er SEMESTRE

- | | |
|---|---|
| • Electiva II | 2 |
| • Costos de Alimentos y Bebidas | 2 |
| • Geografía Vitivinícola | 2 |
| • Cocina Colombiana y Étnica | 3 |
| • Barismo | 3 |
| • Creatividad y Resolución de Problemas | 2 |
| • Valores y Liderazgo | 2 |
| • Inglés II | 2 |

Prácticas Profesionales Cred: 7
que puedes realizar una vez cumplas con el 75% de los créditos de la carrera.

Módulo de Afirmación Profesional
para el desarrollo de habilidades blandas y liderazgo. Cred: 1

Opciones De Grado Cred: 8
• Curso de Profundización
• Trabajo de Investigación Dirigida (TID/TID OC)
• Trabajo en Semilleros de Investigación (TSI)
• Participación en un Proyecto de Investigación (PPI)
• Misión Académica Internacional

6to SEMESTRE

4to SEMESTRE

- | | |
|--|---|
| • Técnicas de Mesa, Bar y Catering | 3 |
| • Sistemas de Información de Alimentos y Bebidas | 3 |
| • Planeación y Composición de Menús | 2 |
| • Cocina Internacional | 2 |
| • Cata y Maridaje | 2 |
| • Espíritu Emprendedor | 3 |
| • Inglés III | 2 |

5to SEMESTRE

- | | |
|--|---|
| • Electiva III | 2 |
| • Diseño y Montaje de Establecimientos Gastronómicos | 2 |
| • Planeación y Operación de Alimentos y Bebidas | 2 |
| • Diseño de Producto Turístico | 2 |
| • Tendencias y Creatividad Culinaria | 3 |
| • Panadería, Pastelería y Repostería | 3 |
| • Inglés IV | 2 |