

Gastronomía

Total créditos académicos del programa: 136
SNIES



Descripción del componente	Créditos	Nombre completo del curso
Básico Profesional	3	Habilidades digitales para el aprendizaje
	3	Lectura y escritura en el contexto digital
	3	Fundamentos de matemáticas
	3	Introducción a la administración
	3	Contabilidad general
	3	Introducción a la investigación
	3	Contabilidad y costos aplicados
	3	Inglés I
	2	Investigación formativa
	3	Fundamentos de mercadeo
	3	Inglés II
	3	Inglés III
	3	Gerencia de talento humano
	3	Formulación y evaluación de proyectos

Descripción del componente	Créditos	Nombre completo del curso
Minuto de Dios	2	Proyecto de vida
	2	Cátedra Minuto de Dios
	2	Desarrollo Social contemporáneo
	3	Práctica en responsabilidad social
	2	Constitución política
	3	Emprendimiento
	2	Ética Profesional

Descripción del componente	Créditos	Nombre completo del curso
Profesional Complementario	3	Electiva CPC
	2	Electiva CPC
	6	Práctica profesional
	3	Opción de grado

Descripción del componente	Créditos	Nombre completo del curso
Profesional	3	Introducción a la gastronomía
	3	Química y manipulación de alimentos
	3	Conservación de alimentos
	3	Fundamentos de cocina
	3	Nutrición y sostenibilidad
	3	Normatividad en establecimientos de A&B
	3	Técnicas de servicio de alimentos y bebidas
	3	Gastronomía nacional I
	3	Catering y eventos
	3	Gastronomía nacional II
	3	Gastronomía internacional I
	3	Cultura vinícola
	3	Marketing aplicado
	3	Panadería y pastelería
	3	Gastronomía internacional II
	2	Cultura cafetera
	3	Gastronomía internacional III
	3	Mixología y cocteles
	3	Innovación y creatividad gastronómica
	3	Tendencias gastronómicas globales
3	Gerencia de establecimientos de A&B	
2	Electiva CP	

Modalidad del programa: A Distancia

Lugar de ofrecimiento del programa: Bogotá, D.C.

Duración: 8 cuatrimestres

Resolución 24472 del 17 de diciembre de 2025

Vigencia 7 años

VIGILADA MINEDUCACIÓN