

TÍTULO A OTORGAR

TECNÓLOGO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

SNIES 102152 | RES. 14695- (16/12/2019), POR 7 AÑOS

METODOLOGÍA: PRESENCIAL
NÚMERO DE CRÉDITOS: 96

DURACIÓN: 6 SEMESTRES
EL PROGRAMA SE OFRECE EN: CARTAGENA

PLAN DE ESTUDIO

| | | | |
|------------------------------------|--|----------------|----------------------------|
| I SEMESTRE | CÁTEDRA UNITECNARISTA I | II SEMESTRE | CATEDRA UNITECNARISTA II |
| | INFORMÁTICA Y HERRAMIENTAS DE INFORMACIÓN. | | ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA |
| | TÉCNICA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | | COCINA FRÍA I |
| | MATEMÁTICAS GENERALES | | COCINA CALIENTE I |
| | INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA | | FRANCES TÉCNICO |
| | COCINA BÁSICA | | PROCESOS ADMINISTRATIVOS I |
| III SEMESTRE | METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN | IV SEMESTRE | COCINA COLOMBIANA |
| | GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO | | ELECTIVA LIBRE |
| | COSTOS Y PRESUPUESTO | | ELECTIVA DE PROF. I |
| | COCINA FRÍA II | | COCINA INTERNACIONAL I |
| | COCINA CALIENTE II | | PANADERÍA Y REPOSTERÍA II |
| | PANADERÍA Y REPOSTERÍA I | | BEBIDAS Y COCTELERÍA |
| V SEMESTRE | PROCESOS ADMINISTRATIVOS II | VI SEMESTRE | PRÁCTICA PROFESIONAL |
| | NUTRICIÓN Y DIETÉTICA | | |
| | CÁTEDRA UNITECNARISTA III | | |
| | ELECTIVA LIBRE II | | |
| | ELECTIVA DE PROF. II | | |
| | COCINA INTERNACIONAL II | | |
| CATERING Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS | | | |
| MARKETING TURÍSTICO Y GASTRONÓMICO | | | |
| QUÍMICA CULINARIA | | | |

Perfil Profesional

El Tecnólogo en Gestión Gastronómica de la Fundación Universitaria Antonio de Arévalo- UNITECNAR, está capacitado para:

- Ser gestor de su propia empresa
- Desempeñarse como profesional calificado en empresas privadas o públicas del sector productivo, comercial o de servicios en las áreas de Cocina, Bares y Restaurante.

Perfil Ocupacional

El Tecnólogo en Gestión Gastronómica de Fundación Universitaria Antonio de Arévalo- UNITECNAR, podrá desempeñarse en las diferentes empresas del ámbito nacional e internacional del sector comercial, servicio y productivo en cargos como:

- Cocinero jefe
- Jefe de partida o encargado de una línea de producción.
- Primer cocinero
- Sous chef
- Chef ejecutivo
- Tener su propio negocio gastronómico

Para mayor información visita nuestra página web www.unitecnar.edu.co



UNITECNAR
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA ANTONIO DE ARÉVALO

VIGILADA MINEDUCACIÓN

REALIZA TU INSCRIPCIÓN ONLINE

1. Obtén fácilmente tu volante de matrícula visitando la página www.unitecnar.edu.co, sólo debes registrar tus datos personales; o si prefieres puedes acercarte a nuestra oficina de admisiones en la sede UNITECNAR.

2. Legaliza tu inscripción Online, adjuntando con los requisitos solicitados o visita nuestra oficina de admisiones para entregarlos.

REQUISITOS

- Fotocopia de la cédula de ciudadanía o tarjeta de identidad, ampliada al 150%.
- Pruebas Saber 11 (ICFES).
- Fotocopia del diploma de bachiller o constancia original de trámite.

FACILIDADES DE FINANCIACIÓN



PROYECTA TU FUTURO *Elige* UNITECNAR

Cartagena: Av. Pedro de Heredia, Calle 49A # 31-45 Sector - Tesca • Tel.: 660 0671 Ext.: 1306-1307 • Cel.: 313 540 5791 e-mail: promocion.pregrado@unitecnar.edu.co
Montería: Cll 29 N°3-55 Local 02 Edificio Imperial • Tels: 7890705-7890356-7890355 • Cel.: 3107450519 – 3126259143 • e-mail: admisionesmonteria@unitecnar.edu.co
Barranquilla: Edificio Royal Kra 54 No 68-94 Cel.: 320 5214951 - 322 6621887 - 313 4954208 • e-mail: admisionesbarranquilla@unitecnar.edu.co
Sincelejo: Cra 21 No. 25-59 Barrio La María • Teléfonos: 275 0853 Cels.: 311 664 8187 - 311 697 8865 • e-mail: admisiones@corposucre.edu.co

síguenos en nuestras redes sociales

/unitecnar.edu.co

/unitecnaroficial

/@unitecnareduco

/Comunicaciones Unitecnar