

# TÍTULO A OTORGAR TECNOLOGO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

SNIES 102152//Res. 14695 16-Dic-2019, Vigencia 7 años



## PLAN DE ESTUDIO

1 SEMESTRE	CÁTEDRA UNITECNARISTA I
	INFORMÁTICA Y HERRAMIENTAS DE INFORMACIÓN
	TÉCNICA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
	MATEMÁTICAS GENERALES
	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA
	COCINA BÁSICA
4 SEMESTRE	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
	COCINA COLOMBIANA
	ELECTIVA LIBRE
	ELECTIVA DE PROF. I
	COCINA INTERNACIONAL I
	PANADERÍA Y REPOSTERÍA II
	BEBIDAS Y COCTELERÍA

2 SEMESTRE	CATEDRA UNITECNARISTA II
	ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA
	COCINA FRÍA I
	COCINA CALIENTE I
	FRANCES TÉCNICO
	PROCESOS ADMINISTRATIVOS I
5 SEMESTRE	CÁTEDRA UNITECNARISTA III
	ELECTIVA LIBRE II
	ELECTIVA DE PROF. II
	COCINA INTERNACIONAL II
	CATERING Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS
	MARKETING TURÍSTICO Y GASTRONÓMICO
	QUÍMICA CULINARIA

3 SEMESTRE	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
	COSTOS Y PRESUPUESTO
	COCINA FRÍA II
	COCINA CALIENTE II
	PANADERÍA Y REPOSTERÍA I
	PROCESOS ADMINISTRATIVOS II
6 SEMESTRE	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
	PRÁCTICA PROFESIONAL

## PERFIL PROFESIONAL

La disciplina de la Gestión gastronómica, abarca el área administrativa y, en general, toda la actividad relacionada con el tema gastronómico: Cocina fría, cocina caliente, cocinas específicas, buenas prácticas de manufacturas, conceptos administrativos, etc.

El profesional egresado del programa de TECNOLOGÍA 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, egresado de la 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.
- » Sub chef.
- » Chef encargado.
- » Tener su propio negocio gastronómico.

## ¿CÓMO HACER LA INSCRIPCIÓN?

1. Obtén fácilmente tu volante de matrícula visitando la página [www.unitecnar.edu.co](http://www.unitecnar.edu.co), solo 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%.
-  Fotocopia del diploma de bachiller o constancia original de trámite.
-  Pruebas Saber 11 (ICFES).

Múltiples opciones de financiación:



LÍNEA DE ATENCIÓN  
**310 203 7662**

Cartagena: Av. Pedro de Heredia, Calle 49A # 31-45 Sector - Tesca • Tel.: 660 0671 Ext.: 1311 • Cels.: 310 203 7521 - 310 203 7474 - 310 203 7579 • e-mail: [admisiones@unitecnar.edu.co](mailto:admisiones@unitecnar.edu.co)  
Barranquilla: Cra. 54 #68-94 • Cel.: 320 521 4951 - 314 432 6033 • e-mail: [admisionesbarranquilla@unitecnar.edu.co](mailto:admisionesbarranquilla@unitecnar.edu.co)  
Montería: Calle 29 #3-55 Edificio Imperial, Local 02 Admisiones • Tels: 782 4353 • Cel.: 312 625 9143 - 320 675 3050 • e-mail: [admisionesmonteria@unitecnar.edu.co](mailto:admisionesmonteria@unitecnar.edu.co)  
Sinelejo: Cra 21 No. 25-59 Barrio La María • Teléfonos: 275 0853 Cels.: 311 664 8187 - 311 697 8865 • e-mail: [admisiones@corposucre.edu.co](mailto:admisiones@corposucre.edu.co)