

PLAN DE ESTUDIOS

1^{er} SEMESTRE

	Cred.
• 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

2^{do} SEMESTRE

	Cred.
• 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

3^{er} SEMESTRE

	Cred.
• 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

4^{to} SEMESTRE

	Cred.
• 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

5^{to} SEMESTRE

	Cred.
• 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

6^{to} SEMESTRE

Prácticas Profesionales

Cred: 7

Módulo de Afirmación Profesional

Cred: 1

Opciones De Grado

Cred: 8