



**LOS LIBERTADORES**  
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA

Acreditación Institucional en Alta Calidad

**Pregrado**

# Profesional en **Gastronomía**

**Duración:**

8 periodos académicos  
(cuatrimestrales)

**Modalidad:** Presencial

**Facultad de  
Ciencias Económicas,  
Administrativas y Contables**



# Título: **Profesional en Gastronomía**

Res. 011182 del 10/07/2024 - Vig. 10/07/2031  
Créditos académicos: 144

**SNIES: 117090**

Bogotá, D.C. y Cartagena (Bolívar)

**Finaliza tu carrera  
en 3 años**





## Nuestro programa

Desde el programa nos proponemos formar profesionales de la gastronomía con un alto enfoque en la sostenibilidad, el aprovechamiento de los saberes ancestrales, la diversidad de recursos naturales que ofrece biodiversidad colombiana y el rico patrimonio cultural del país con proyección internacional, orientación al emprendimiento, la innovación y la gestión de establecimientos gastronómicos que aporten significativamente al crecimiento y la competitividad del subsector de turismo, hotelería, gastronomía y alimentos.



## Proyección Profesional

El Profesional en Gastronomía estará en capacidad de desempeñarse como:

- Gerente, director, jefe o administrador de restaurantes, bares, gastrobares, servicios de catering, cafés, casas de banquetes y autoservicios.
- Gerente, director, jefe, coordinador o supervisor de alimentos y bebidas en hoteles, clubes, establecimientos de hospitalidad y programas de alimentación y seguridad alimentaria.
- Chef o jefe de cocina en restaurantes, hoteles, servicios de catering, establecimientos de hospitalidad y programas de alimentación.
- Emprendedor o innovador para establecer negocios gastronómicos para el sector privado y público.
- Investigador en temas gastronómicos, alimentarios y salvaguarda del patrimonio de cocina tradicional.



## Nos caracterizamos por

- La formación para la gestión de establecimientos gastronómicos y los departamentos de alimentos y bebidas en hoteles, clubes y otros establecimientos de hospitalidad.
- Promovemos la salvaguarda del patrimonio cultural a través de la gastronomía.
- Integramos la sostenibilidad en todos los procesos gastronómicos.
- Aunamos esfuerzos con entes públicos y privados para la conservación de las cocinas tradiciones de Colombia.
- Orientamos la formación hacia la innovación, la investigación y el emprendimiento desde la gastronomía.
- Contamos con escenarios de práctica empresarial, a través de diferentes convenios.
- Realizamos salidas pedagógicas, a diferentes destinos nacionales e internacionales, con el fin de estudiar su patrimonio gastronómico.
- Incluimos la formación en inglés en el plan de estudios y la posibilidad de otro idioma.
- Utilizamos tecnologías para el sector gastronómico y simuladores en los procesos formativos.



## Investigación

### Semilleros de investigación:

- Gastronomía Tradicional y Ancestral
- Técnicas y Tendencias culinarias

### Grupos:

- Reflexión Económica, Administrativa y Contable REAC
- Responsabilidad Social Ambiental GIRSA
- Economía circular y emprendimiento



## Espacios de aprendizaje

- Contamos con el laboratorio de gastronomía, que integran diferentes áreas: producción de alimentos y bebidas, bar, eventos y conservación de alimentos.
- Aulas de sistemas equipadas con software especializado en gastronomía.
- Escenarios de prácticas en diferentes organizaciones relacionadas con la gastronomía.



## Internacionalización

- Hacemos parte de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y turismo (CONPEHT), la cual cuenta con 127 instituciones educativas afiliadas, de América y Europa.
- Existen convenios con instituciones educativas que permite la movilidad internacional, en particular: La Universidad de Oriente – México, La Universidad Ricardo -Palma -Perú y la Universidad de Reims – Francia.





# Plan de Estudios

PRIMER AÑO	<b>I</b> Periodo académico	Proceso Administrativo 3 Créditos	Fundamentos de Contabilidad 3 Créditos	Inocuidad Alimentaria 2 Créditos	Turismo Gastronómico 3 Créditos	Técnicas y Métodos de Cocina 2 Créditos	Nutrición y Seguridad Alimentaria 2 Créditos	Fundamentos de Matemáticas 3 Créditos
	<b>II</b> Periodo académico	Servicio de Alimentos y Bebidas 3 Créditos	Operación de Alimentos y Bebidas 3 Créditos	Cocina Colombiana I 2 Créditos	Química de los Alimentos 2 Créditos	Análisis sensorial 2 Créditos	Estadística y Probabilidad 3 Créditos	Inglés I 3 Créditos
	<b>III</b> Periodo académico	Costos y Presupuestos 3 Créditos	Mercadeo 3 Créditos	Estándares de Calidad y Seguridad 2 Créditos	Organización de Eventos 3 Créditos	Cocina Colombiana II 2 Créditos	Conservación de Alimentos y Bebidas 2 Créditos	Inglés II 3 Créditos
SEGUNDO AÑO	<b>IV</b> Periodo académico	Gestión del Servicio y Experiencia al Cliente 3 Créditos	Liderazgo y Habilidades Gerenciales 3 Créditos	Cocina de Vanguardia 3 Créditos	Salidas Pedagógicas 4 Créditos	Seminario de Investigación 2 Créditos	Inglés III 3 Créditos	
	<b>V</b> Periodo académico	Matemática Financiera 3 Créditos	Franquicias y Catering 3 Créditos	Cocina Colombiana III 2 Créditos	English for Gastronomy I 2 Créditos	Enología y Coctelería 4 Créditos	Tendencias e Innovación en Gastronomía 2 Créditos	Electiva I 2 Créditos
	<b>VI</b> Periodo académico	Gestión Humana y Desarrollo Organizacional 3 Créditos	Repostería para Restaurantes y Panadería 3 Créditos	English for Gastronomy II 2 Créditos	Diseño de Cocinas 2 Créditos	Laboratorio de Emprendimiento y Modelos de Negocios 3 Créditos	Electiva II 2 Créditos	Cátedra Libertadora 3 Créditos
TERCER AÑO	<b>VII</b> Periodo académico	Derecho de los Negocios 3 Créditos	Cultura, Gastronomía y Política de Salvaguarda 4 Créditos	International Cousine I / Cocina Internacional I 3 Créditos	Formulación y Evaluación de Proyectos 3 Créditos	Proyecto de Investigación Aplicado 2 Créditos	Ciudadanía y Ética 3 Créditos	
	<b>VIII</b> Periodo académico	Administración de Establecimientos Gastronómicos 3 Créditos	Gastronomía Sostenible 2 Créditos	International Cousine II / Cocina Internacional II 3 Créditos	Práctica Profesional 6 Créditos	Electiva III 2 Créditos	Electiva IV 2 Créditos	

Electivas	<b>Gastronomía</b>	<b>Idiomas</b>	<b>Turismo y Sostenibilidad</b>
	Cocina Molecular 2 Créditos	Segunda Lengua Extranjera I 2 Créditos	Territorio, Turismo y Sostenibilidad 2 Créditos
	Food Styling 2 Créditos	Segunda Lengua Extranjera II 2 Créditos	Gestión del Turismo de Naturaleza 2 Créditos
	Arquetipos y Energías Gastronómicas 2 Créditos	Segunda Lengua Extranjera III 2 Créditos	Turismo Comunitario 2 Créditos
	Salsas Frías y Calientes 2 Créditos	Segunda Lengua Extranjera IV 2 Créditos	Sostenibilidad en los Negocios 2 Créditos

## Componentes de Formación

- Gestión
- Gastronomía
- Investigación, innovación y desarrollo
- Electivas
- Transversal

**Finaliza tu carrera  
en 3 años**



**Déjanos tus datos para más información**

**Clic aquí**



## Contáctanos

### Bogotá

(+60 1) 254 47 50

inscripciones@libertadores.edu.co

Carrera 16 No. 63A - 68. Edificio Bolívar

### Cartagena

(+ 60 5) 656 85 34

Celular: 317 383 45 38

inscripciones@libertadores.edu.co

Calle 31 No. 19 - 51. Pie de la Popa

Línea de Whatsapp  201 379 20 98

Conoce toda nuestra oferta académica en

► **[www.ulibertadores.edu.co](http://www.ulibertadores.edu.co)** ◀



UniLibertadores



UniLibertadores



Canal Libertador



UniLibertadores



Fundación Universitaria  
Los Libertadores

Vigilada **Mineducación**

Fundación Universitaria Los Libertadores. Personería Jurídica Res. 7542 de mayo de 1982.  
Acreditación Institucional en Alta Calidad: Resolución 015638 del 5 de agosto de 2022