



LOS LIBERTADORES
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA

Acreditación Institucional en Alta Calidad



Pregrado

Profesional en **Gastronomía**

Duración:

8 períodos 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

Finaliza tu carrera

en 3 años

Bogotá, D.C. y Cartagena (Bolívar)





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



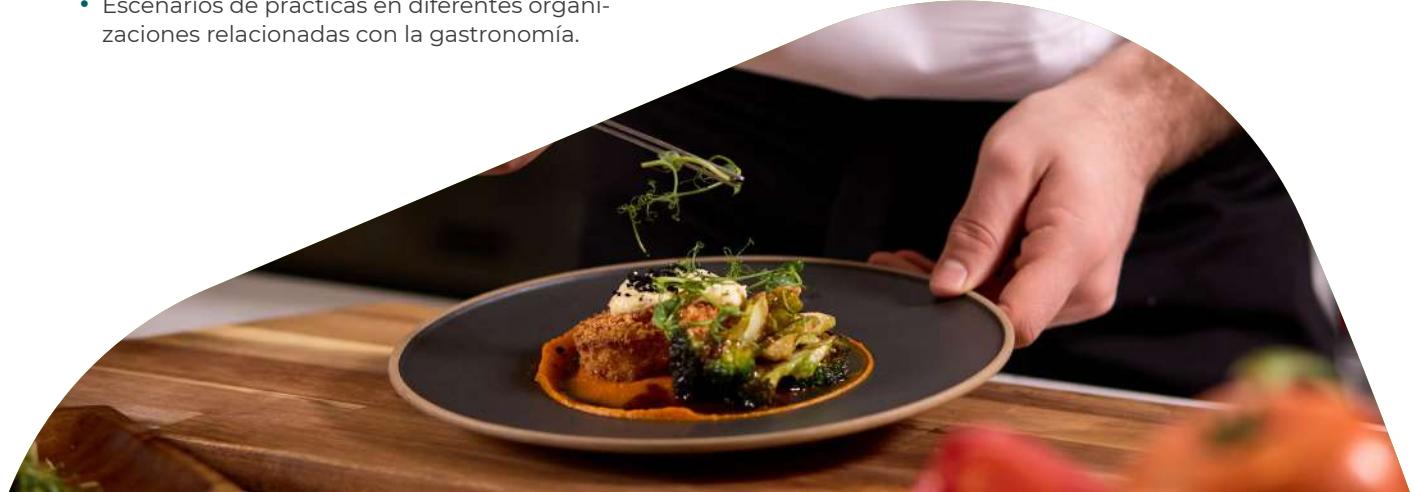
Internacionalización

- 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.



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.





Plan de Estudios

PRIMER AÑO	I 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
	II 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
	III 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	IV 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	
	V 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
	VI 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	VII 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	
	VIII 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	Gastronomía	Idiomas	Turismo y Sostenibilidad
	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
	Arquitectos y Energías Gastronómicas 2 Créditos	Segunda Lengua Extranjera III 2 Créditos	Turismo Comunitario 2 Créditos
	Salsas Fritas 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** ◄



UniLibertadores



UniLibertadores



Canal Libertador



UniLibertadores



Fundación Universitaria
Los Libertadores