

# PLAN DE ESTUDIOS CIENCIAS CULINARIAS DE LA GASTRONOMÍA

SEMESTRES

1 2 3 4 5 6 7 8



COMPONENTE DE **Formación y Desarrollo Humano**

Proyecto de Vida e Identidad Institucional 3C/3H	Constitución y Democracia 2C/2H	Franciscanismo y Ecología 2C/2H	Ética 2C/2H	Electiva Humanística I 2C/2H	Electiva Humanística II 2C/2H	Electiva Humanística III 2C/2H
TIC 2C/2H			Cosmovisión Culinaria 2C/2H			



COMPONENTE DE **Fundamentos Generales de la Gastronomía**

Introducción de Técnicas y Equipos de Servicio 3C/3H	Matemáticas Aplicadas 2C/2H					
Introducción a las Bases Culinarias 2C/2H	Bases Culinarias 3C/3H	Técnicas Culinarias de Panadería y Repostería 3C/3H			Microbiología de Alimentos 2C/2H	Responsabilidad Social Empresarial 2C/2H
Introducción a la Gastronomía 2C/2H						



Idiomas

			Inglés I 2C/4H	Inglés II 2C/4H	Inglés III 2C/4H	Inglés IV 2C/4H	Inglés V 2C/4H
Francés I 2C/4H	Francés II 2C/4H	Francés III 2C/4H					



COMPONENTE DE **Saberes Específicos Disciplinarios de la Gastronomía**

		Cocinas Regionales de Colombia 3C/3H		Cocina Latinoamericana 3C/3H	Cocina del Mundo Occidental y Oriental I 3C/3H	Cocina del Mundo Occidental y Oriental II 3C/3H	
Patrimonio Gastronómico y Turístico 2C/2H			Preparación de Alimentos: Pastelería y Repostería de Vanguardia 3C/3H	Producción de Alimentos: Panadería dulce y salada, Charcutería y Soucher 3C/3H	Enología y Bebidas I 2C/2H	Enología y Bebidas II 2C/2H	Creatividad Culinaria: Análisis de Tendencias de Vanguardia 3C/3H
Salud e Inocuidad de los Alimentos 2C/2H	Nutrición y Salud 2C/2H		Costos de Alimentos y Bebidas I 2C/2H	Control de Costos de Alimentos y Bebidas II 2C/2H	Química Culinaria 2C/2H		Coaching Nutricional 2C/2H
Arte y Literatura Gastronómica 2C/2H			Catering y Logística de Eventos 3C/3H	Creatividad Culinaria: Análisis de Tendencias de Vanguardia 2C/2H		Electiva Profundización: Seminarios 2C/2H	Infraestructura y Mantenimiento en la Industria de Alimentos y Bebidas 2C/2H



COMPONENTE DE **Análisis y Expresión Científica**

		Investigación: Proyecto Gastronómico I 4C/4H	Investigación: Proyecto Gastronómico II 3C/3H	Investigación: Proyecto Gastronómico III 3C/3H	Investigación: Proyecto Gastronómico IV 2C/2H
Innovación y Pensamiento Creativo 2C/2H	Métodos de Investigación 3C/3H	Investigación y Desarrollo 2C/2H			



Práctica Gastronómica, Gestión y Emprendimiento

Gestión en Gastronomía I 2C/2H	Gestión en Gastronomía II 2C/2H	Marketing Aplicado I 2C/2H	Marketing Aplicado II 2C/2H	Desarrollo Emprendedor: Diseño de Conceptos Gastronómicos 2C/2H
			Organización y Protocolo de Eventos 2C/2H	Derecho Empresarial 2C/2H
			Práctica Interna: Restaurante Bonaventuriano I 2C/2H	Práctica Interna: Restaurante Bonaventuriano II 2C/2H
				Presentación Proyecto Final 3C/3H



UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA



CIENCIAS CULINARIAS DE LA GASTRONOMÍA

Facultad de **Arquitectura Arte & Diseño**

- Fundamentos Generales
- Profesional
- Síntesis

**SNIES: 107635**  
Reg. Cal: Res. No. 1255 - 4 febrero 2019 - 7 AÑOS.