

Plan de estudios

1 SEM	Compras y Procesos Logísticos Gastro 3	Química y Bioquímica de los Alimentos 4	Materias Primas 3	Historia de la Gastronomía 3	Terminología de la Gastronomía en Francés 3	Cultura Política 2	Inglés I 1
2 SEM	Microbiología y Conservación de Alimentos 4	Cocina Básica 4	Sociología, Cultura y Cocina 3	Competencias Comunicativas 3	Inglés II 1	Curso Libre I 3	
3 SEM	Emprendimiento 3	Productos Cárnicos y Aves 3	Panadería y Hornado 3	Estética 3	Gastronomía Colombiana I 3	Nutrición y Fisiología 3	Inglés III 1
4 SEM	Fundamentos de Contabilidad 3	Cocina Fría y Charcutería 3	Pastelería y Repostería 3	Pescados y Mariscos 3	Gastronomía Colombiana II 3	Gastronomía del Mundo I 3	Inglés IV 1
5 SEM	Costos A & B 3	Confitería y Chocolate 3	Diseño de Espacios 2	Gastronomía del Mundo II 3	Ética 2	Filosofía de la Ciencia 2	Inglés V 1
6 SEM	Cocina de Volumen 2	Eventos, Logística y Protocolo 3	Bebidas 2	Enología 2	Arte Culinario (Diseño de Menú y Emplatado) 3	Gastronomía del Mundo III 3	Procesos de Investigación I 3
7 SEM	Mercadeo 3	Cocina de Vanguardia 3	Café y Cultura 3	Alimentación y Salud 3	Procesos de Investigación II 3	Curso Libre III 3	
8 SEM	Gestión del Talento Humano 3	Desarrollo Sostenible 2	Paz y Competitividad 12				
9 SEM	Plan de Negocios 3	Práctica Empresarial 9	Curso Libre IV 3				

*El plan de estudios está sujeto a los ajustes y a los pre y co requisitos que apruebe el Consejo Académico

- Administración y Emprendimiento
- Transformación y Preparación de los Alimentos
- Estética
- Cultura
- Salud
- Formación complementaria
- Formación socio-humanística
- Número de créditos académicos