

Plan de estudios

Gastronomía y Cocina Profesional

Semestre I	Semestre II	Semestre III	Semestre IV	Semestre V	Semestre VI	Semestre VII	Semestre VIII
Comunicación Básica ₃	Culturas y comensalías ₂	Nutrición y planificación de menú ₃	Contextos y tendencias en servicios de la hospitalidad ₃	Sistemas y procesos de producción gastronómica ₃	Procesos para la industria gastronómica ₃	Gestión de la calidad ₃	Práctica Profesional Académica ₁₆
Química de los Alimentos ₂	Fisicoquímica de los alimentos ₂	Microbiología y conservación de alimentos ₂	Mercadeo ₃	Costos y presupuestos ₃	Administración ₃	Gestión de servicios gastronómicos ₃	
Sistemas de atención y servicio ₂	Análisis sensorial ₂	Taller de cocina avanzada ₄	Taller de cocinas colombianas ₃	Taller cocinas americanas ₃	Taller cocinas europeas ₃	Taller cocinas orientales ₃	
Técnicas básicas ₄	Taller de cocina exploratoria ₄	Taller de pastelería ₃	Taller de repostería ₃	Técnicas de bar ₃	Sumillería ₃	Taller de vanguardias culinarias ₃	
Pensamiento creativo ₄	Panadería artesanal y creativa ₃	Diversidad sostenible ₃	Investigación para contextos creativos ₄	Flexible ₃	Flexible ₄	Flexible ₃	
Línea creativa "lo propio y acto culinario" ₂	Línea creativa "la ciudad como entorno culinario" ₂	Línea creativa "sentidos y gustemas" ₂	Línea creativa "espacialidad y acto culinario" ₂	Línea creativa "la experiencia del comensal" ₂	Línea creativa "Proyecto autor I Fundamentación" ₂	Línea creativa "proyecto autor II Gestión" ₂	
PENSARSE ₁	Estéticas ₃	SENTIRSE ₁		EXPRESARSE ₁		Pre-práctica ₀	
						VIVIRSE ₁	Flexible ₂
18	18	18	18	18	18	18	18