



Título otorgado: Técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y de Bebidas  
 SNIES:106473  
 Registro calificado: Resolución #19207 del 21 de septiembre de 2017  
 Vigencia: 7 años  
 Metodología: Presencial  
 Número de créditos académicos: 68  
 Cobertura del programa: Bogotá D.C.

**Técnica Profesional en Procesos Gastronómicos y de Bebidas**

**SEMESTRE I**

- Inglés I
- Cátedra Mateísta técnica
- Fundamentos de matemáticas
- Metodología de estudio
- Pensamiento lógico matemático
- Cocina básica
- Conservación y manipulación de alimentos
- Legislación laboral

**SEMESTRE II**

- Inglés II
- Informática I
- Metodología de la investigación
- Bebidas destiladas y fermentadas
- Técnicas de servicio
- Carnes y aves
- Legislación comercial

**SEMESTRE III**

- Fundamentos de emprendimiento
- Principios económicos y administrativos
- Bebidas ancestrales y tradicionales colombianas
- Pescados y mariscos
- Panadería
- Electiva I (Técnica)

**SEMESTRE IV**

- Inglés técnico
- Constitución política y formación cívica
- Práctica empresarial técnica
- Opción de grado técnica
- Cocinas tradicionales de Colombia
- Electiva II (Técnica)
- Matemática aplicada\*
- Contabilidad y costos de A&B\*



Título otorgado: Tecnólogo en Gestión Gastronómica y de Bebidas  
 SNIES:106472  
 Registro calificado: Resolución #19206 del 21 de septiembre de 2017  
 Vigencia: 7 años  
 Metodología: Presencial  
 Número de créditos académicos:127  
 Cobertura del programa: Bogotá D.C.

**Tecnología en Gestión Gastronómica y de Bebidas**

**SEMESTRE V**

- Cátedra Mateísta tecnológica
- Salud ocupacional
- Cultura del café y barismo
- Organización de eventos y catering
- Cocina latinoamericana
- Repostería

**SEMESTRE VI**

- Ética y responsabilidad social
- Software de alimentos y Bebidas
- Metodología de la investigación aplicada
- Cocina internacional
- Nutrición y diseño de menús
- Electiva III (Tecnológica)
- Análisis sensorial

**SEMESTRE VII**

- Práctica empresarial tecnológica
- Opción de grado tecnológica
- Nueva cocina colombiana
- Química y toxicología de alimentos
- Electiva IV (Tecnológica)
- Formulación y evaluación de proyectos
- Gestión de alimentos y bebidas\*



Título otorgado: Profesional en Gastronomía  
 SNIES:91056  
 Registro calificado: Resolución #19205 del 21 de septiembre de 2017  
 Vigencia: 7 años  
 Metodología: Presencial  
 Número de créditos académicos:164  
 Cobertura del programa: Bogotá D.C.

**Profesional en Gastronomía**

**SEMESTRE VIII**

- Cátedra Mateísta universitaria
- I+D+I gastronómico
- Gerencia del talento humano
- Gerencia del servicio
- Tipologías culinarias
- Patrimonio gastronómico

**SEMESTRE IX**

- Ética Profesional
- Opción de grado universitaria
- Administración de establecimientos gastronómicos
- Gerencia de la calidad en alimentos y bebidas
- Diseño y montaje de establecimientos gastronómicos
- Electiva V (Universitaria)



**Oferta de grupos:**  
 Diurno, Nocturno y Sábados



**Proyéctate.  
 Evolucionona.**



VIGILADA MINEDUCACIÓN