

# Presentación

Este programa representa el segundo ciclo propedéutico en el área de gastronomía, que ofrece UMB Virtual, articulado al primer ciclo de Técnico Profesional en Culinaria, y con opciones de una proyección a un ciclo terciario de nivel profesional. El programa de Tecnología en Gastronomía tiene como misión fundamental la formación integral de sus profesionales, de tal manera que estén en capacidad de analizar la relación cultural y ambiental del hombre con sus alimentos, aplicando el desarrollo de competencias para investigar, innovar y construir procesos en el área de la Gastronomía, acordes con los gustos y necesidades de las cocinas regionales y nacionales. Todo lo anterior, propendiendo por la creación de nuevas tendencias en comunidades que refinan el placer de la nutrición y lo globalizan.



[www.umb.edu.co](http://www.umb.edu.co)  
[www.umbvirtual.edu.co](http://www.umbvirtual.edu.co)

Sede Norte: Centro Chía Km2 Vía Cajicá  
Teléfono: 5 460 600 Extensión: 1471 - 1470  
Fax 5 460 638

Correo:  
[uvirtual@umb.edu.co](mailto:uvirtual@umb.edu.co)  
Bogotá D.C. - Colombia

El pago del valor de la inscripción y la matrícula puede realizarse en la Tesorería de la Universidad o a través de la cuenta de ahorros del Banco Popular No. 01172046-3 a nombre de la Universidad Manuela Beltrán. De igual manera, se puede realizar el pago en línea a través de la página Web de la Universidad.

- Original de la consignación por concepto de inscripción (\$ 1.170.000).
- Original de la consignación por el valor de la matrícula.
- Fotocopia del documento de identidad.
- Fotocopia autenticada del acta y diploma de grado de bachiller.
- Fotocopia del carné de la EPS.
- Una fotografía tamaño 3 x 4.

Debe enviar por correo certificado a la sede de UMB Virtual: Centro Chía Km. 2 vía a Cajicá los siguientes documentos:

## Información

**Modalidad Virtual / a Distancia**  
**Duración 91 Créditos Académicos**  
**Título a Expedir Técnico en Gastronomía**  
**Nivel Ocupacional Tres**  
**Inversión** El programa tiene un total de 91 créditos académicos, con un valor semestral de



UNIVERSIDAD  
MANUELA BELTRAN



# Tecnología en Gastronomía



## Objetivo del Programa

Coordinar y organizar los procesos de producción y servicio de alimentos y bebidas, enmarcados dentro del contexto real del estudiante y propendiendo por el desarrollo local y regional de la cocina colombiana.



## Sector Laboral

Turismo, subsector de Gastronomía (Restaurantes, servicios de alimentos, hospitales, colegios, hoteles, casinos industriales etc.)

## Perfil Ocupacional

- Parrillero.
- Cocinero.
- Cocinero campamentos.
- Cocinero barcos.
- Cocinero dietas especiales.
- Jefe de cocina.
- Mesero.
- Capitán de meseros.
- Maitre.
- Panadero de cocina.
- Pastelero de cocina.

## Plan de Estudios

### Primer Semestre

Asignatura	Horas	Créditos
Gestión de personal	192	4
Servicio de alimentos y bebidas	144	3
Práctica	96	2
Ctedra Manuela Beltrán	48	1
Matemáticas fundamentales I	96	2
Biología	96	2
Inglés Básico	96	2
<b>TOTAL HORAS/CREDITOS</b>	<b>768</b>	<b>16</b>

### Segundo Semestre

Asignatura	Horas	Créditos
Inglés Técnico	96	2
Preparación de alimentos I	144	3
Venta de alimentos y bebidas	192	4
Práctica	96	2
Ética	96	2
Francés I	96	2
<b>TOTAL HORAS/CREDITOS</b>	<b>720</b>	<b>15</b>

### Tercer Semestre

Asignatura	Horas	Créditos
Corte de carnes (línea de crónicos)*	192	4
Procesos básicos de panadería (línea de panadería)*	192	4
Preparación de alimentos II	144	3
Manejo de bar	96	2
Práctica	96	2
Elementos y significados en lo social	96	2
Química I	96	2
Técnicas de investigación	96	2
<b>TOTAL HORAS/CREDITOS</b>	<b>816</b>	<b>17</b>

### Cuarto Semestre

Asignatura	Horas	Créditos
Organización en la producción de alimentos	96	2
Procesamiento de carnes (línea de crónicos)*	144	3
Procesos básicos de pastelería (línea de panadería)*	144	3
Preparación de alimentos III	144	3
Práctica	96	2
Constitución Política	48	1
Empresariales y de emprendimiento	96	2
Química de alimentos	96	2
Proyecto I	96	2
<b>TOTAL HORAS/CREDITOS</b>	<b>816</b>	<b>17</b>

### Quinto Semestre

Asignatura	Horas	Créditos
Control de procesos de productos crónicos (línea de crónicos)*	192	4
Control de procesos de panadería y pastelería (línea de panadería)*	192	4
Preparación de alimentos IV	144	3
Asistencia al departamento de personal	96	2
Práctica	96	2
Matemáticas fundamentales II	48	1
<b>TOTAL HORAS/CREDITOS</b>	<b>576</b>	<b>17</b>

### Sexto Semestre

Asignatura	Horas	Créditos
Servicio al cliente	96	2
Control de materia prima	96	2
Administración de recursos	192	4
Estadística básica	96	2
Francés II	96	2
Proyecto II	96	2
<b>TOTAL HORAS/CREDITOS</b>	<b>672</b>	<b>14</b>

**TOTAL HORAS/CREDITOS 4368 91**

Componente Propedéutico

Módulos Específicos

Módulos Institucionales y Sociohumanísticos

Módulo de Competencias Básicas y Científico Tecnológicas