

Nombre: _____ Celular: _____ Teléfono fijo: _____
 E-mail: _____ Programa: _____ Jornada: [D] [N] [S]

PERFIL DEL EGRESADO

El Profesional en Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo cuenta con las competencias para:

- Organizar, dirigir, controlar y planificar procesos de producción en alimentos y bebidas con liderazgo.
- Implementar sistemas de calidad para la inocuidad y seguridad en la producción alimentaria.
- Gerenciar empresas de alimentos y bebidas.
- Reconocer la composición y transformación de los alimentos y bebidas en los procesos culinarios.
- Organizar, gestionar y liderar procesos de control en la producción de alimentos y bebidas de alta calidad.
- Dirigir proyectos, procesos y personal de áreas y empresas del sector gastronómico.
- Desarrollar proyectos gastronómicos que valorizan y conservan el patrimonio gastronómico nacional.

El egresado se destaca por:

- Actuar de manera proactiva frente al cambio, la innovación y la adaptabilidad al entorno.
- Crear y sostener relaciones interpersonales, sociales y profesionales enmarcadas en el respeto y la solidaridad.
- Trabajar en equipo y ser colaborativo.
- Utilizar las tecnologías de la información y la comunicación en el contexto laboral para mejorar su desempeño profesional.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- Fotografía reciente tamaño 3x4.
- Fotocopia del documento de Identidad valido en Colombia para dichos efectos.
- Fotocopia del resultado del examen de estado para el ingreso a la educación superior.
- Fotocopia del acta o diploma que acredite título de bachiller o su equivalente en el exterior convalidado en Colombia.
- Fotocopia del acta de grado o certificado de actitud ocupacional o certificado de grado noveno cuando el aspirante no es bachiller.
- Registro civil de nacimiento para menores de edad.
- Copia del documento de identidad del representante legal del estudiante menor de edad, (previa demostración con documento idóneo del Representante Legal).

Nota: Si desea obtener mayor información sobre requisitos de inscripción para Transferencia homologante externa y extranjeros, puede dirigirse al siguiente enlace: <https://www.sanmateo.edu.co/admisiones.html>

Toda la información relacionada con los programas que oferta la Fundación Universitaria San Mateo, se encuentra en nuestra página web www.sanmateo.edu.co

INVERSIÓN

Inscripción	\$	
Transferencia	\$	
Valor Semestre	\$	
Semestre con Descuento	\$	
Fecha Tope Descuento	\$	
Valor Total	\$	
Número de Cuotas	\$	
Atendido por		

OPCIONES DE PAGO

Tendrás la posibilidad de llevar a cabo tus prácticas profesionales con las mejores empresas de Colombia y realizar **movilidades académicas internacionales**.

SEDE PRINCIPAL: Av. Caracas con Calle 26, Bogotá D.C.
 SEDE DE POSGRADOS: Calle 34 #21-15

| **(1) 330 9999** Opción 1
01-8000-112797

¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES!

+57 3182545309 Fundación Universitaria San Mateo
 @uniSanMateo Fundación Universitaria San Mateo
 @uniSanMateo @Uni_SanMateo

Fundación Universitaria San Mateo - San Mateo Educación Superior, Carácter: Institución Universitaria con Personería Jurídica N° 14135 del 16 de octubre de 1987, y cuya definición de carácter académico opera bajo la Resolución N° 19566 del 26 de septiembre de 2017, los anteriores documentos fueron expedidos por el Ministerio de Educación Nacional.

Una experiencia real en un mundo virtual, estudia:

PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA

Programa por Ciclos Propedéuticos
Modalidad Virtual



Fundación Universitaria SAN MATEO

Proyéctate. Evolucionas.

Certificados en:



www.sanmateo.edu.co

VIGILADA MINEDUCACIÓN

SNIES 106379

TP

Tc

U

Título otorgado:

Técnico Profesional en Operación Gastronómica y de Bebidas.

SNIES: 106377.

Registro calificado: Resolución 13863 del 18 de julio de 2017.

Vigencia: 17 de julio del 2024.

Nivel Académico: Pregrado.

Nivel de formación:

Técnico Profesional.

Modalidad: Virtual.

Duración: 4 Semestres.

Créditos académicos: 62.

Técnica Profesional en Operación Gastronómica y de Bebidas

SEMESTRE I

- Módulo Introdutorio.
- Fundamentos de Matemáticas y Pensamiento Lógico.
- Técnicas Culinarias.
- Conservación y Manipulación de Alimentos.

SEMESTRE II

- Inglés Básico.
- Fundamentos de Investigación y Emprendimiento.
- Operación Administrativa.
- Cocinas Tradicionales.

SEMESTRE III

- Inglés Intermedio.
- Constitución Política y Formación Cívica.
- Bebidas Fermentadas y Destiladas.
- Carnes y Frutos del Mar.
- Electiva I (Técnica).

SEMESTRE IV

- Práctica Empresarial Técnica.
- Opción de Grado Técnica.
- Servicio y Protocolo.
- Electiva II (Técnica).
- Inglés Técnico*
- Fundamentos Contables y Financieros*

TP

Tc

U

Título otorgado:

Tecnólogo en Gestión Gastronómica y de Bebidas.

SNIES: 106378.

Registro calificado: Resolución 13864 del 18 de julio de 2017.

Vigencia: 7 años.

Nivel Académico: Pregrado.

Nivel de formación:

Tecnológico.

Modalidad: Virtual.

Duración: 7 Semestres.

Créditos académicos: 112.

Tecnología en Gestión Gastronómica y de Bebidas

SEMESTRE V

- Legislación Laboral y Comercial.
- Matemática Aplicada.
- Enología.
- Cocina Internacional.

SEMESTRE VI

- Seminario de Investigación, Innovación y Emprendimiento.
- Costos y Presupuestos Aplicados.
- Diseño y Composición de Menús.
- Electiva III (Tecnológica).

SEMESTRE VII

- Práctica Empresarial.
- Opción de Grado Tecnológica.
- Maridaje.
- Electiva IV (Tecnológica).
- Gestión de Alimentos y Bebidas*
- Catering y Eventos*

TP

Tc

U

Título otorgado:

Profesional en Gastronomía.

SNIES: 106379.

Registro calificado: 13865 del 18 de julio de 2017 modificada por 19700 del 28 de septiembre del 2017.

Vigencia: 7 años.

Nivel Académico: Pregrado.

Nivel de formación:

Universitario

Modalidad: Virtual.

Duración: 9 Semestres.

Créditos académicos: 146.

Profesional en Gastronomía

SEMESTRE VIII

- Ética profesional.
- Gerencia de la Calidad en Alimentos y Bebidas.
- Mixología.
- Electiva V (Universitaria).

SEMESTRE IX

- Opción de grado universitaria.
- Administración de Establecimientos Gastronómicos.
- Proyectos Gastronómicos.
- Bromatología.

