

AREANDINA

Fundación Universitaria del Área Andina



Profesional en **Gastronomía y Culinaria**

Bogotá

¡Únete a la generación
que transforma!



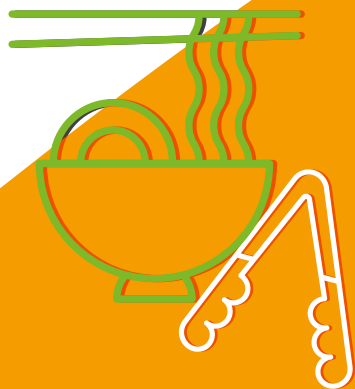
Hemos alcanzado grandes reconocimientos a nivel nacional e internacional que certifican la excelencia y calidad en la educación superior, calidad docente e inclusión en cada una de nuestras sedes y a nivel virtual.

✓ SNIES: 103208

🕒 8 semestres

🎓 Pregrado

Programa por ciclos propedéuticos
Res. No. 014404 del 24/08/2023 - 7 años
**Título que otorga: Profesional en
Gastronomía y Culinaria**



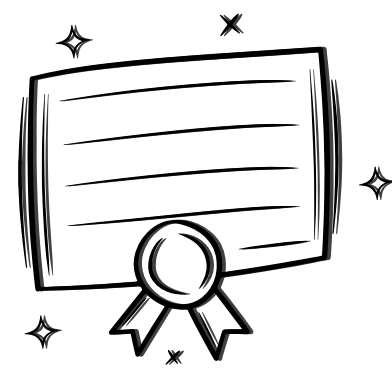
¿Qué debes saber del programa?

- Entregamos uniformes e insumos de excelente calidad, incluidos dentro de la matrícula, con todos los estándares requeridos.
- Ofrecemos dos momentos de práctica profesional y asignaturas prácticas en todos los semestres para una formación constante y aplicada.
- El programa cuenta con dos líneas de profundización: food design y alta pastelería, para especialización en áreas clave.
- Marketing gastronómico está incluido en el plan de estudios, preparando a los estudiantes para el ámbito empresarial.

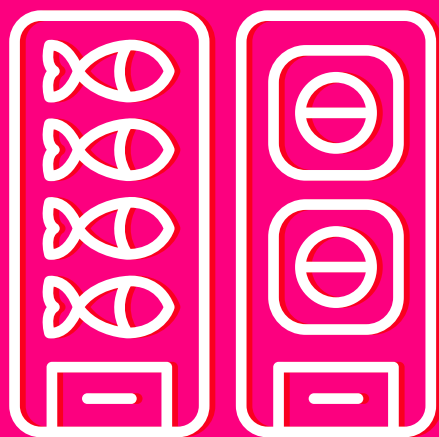


Más información

Cómo se ve la felicidad en Areandina



Somos la U de la Felicidad, **con un enfoque transformador que promueve el bienestar integral de nuestros estudiantes.** Contamos con acreditaciones internacionales (EQUAA, EQAA, QS STARS, AICE, INVICTA) y una Acreditación de Alta Calidad Multicampus, garantizando estándares elevados en todas nuestras sedes y modalidades.



Formación académica **profesional** con propósito

En AREANDINA, el programa de Gastronomía te forma con una visión integral que posiciona la cocina como un campo de estudio clave en la región, promoviendo la cultura colombiana a través de la gastronomía. Gracias a su estructura por ciclos propedéuticos, podrás integrarte rápidamente al sector productivo. ***El plan de estudios cubre todos los aspectos esenciales de la gastronomía, desde cocina nacional e internacional hasta innovación tecnológica y administración. Además, puedes optar por énfasis en Marketing Gastronómico o Alta Pastelería, combinando teoría y práctica con un 70% de experiencias académicas y profesionales.***

Vive una **experiencia** internacional

En Areandina, puedes fortalecer tu perfil profesional y validar tu título en EE.UU. para continuar tu formación posgradual.

Además, podrías aplicar a vacantes laborales dispuestas en el país o aprovechar las oportunidades laborales que se abren en el mercado estadounidense. Ofrecemos convenios con universidades extranjeras para experiencias globales, y la Dirección Nacional de Relaciones Internacionales promueve la movilidad académica para tu crecimiento personal y profesional.

Bienestar para tu cuerpo y mente

Accede a escenarios deportivos y culturales de alta calidad en nuestras sedes, incluyendo canchas de fútbol, voleibol, baloncesto y más. Participa en grupos de tu interés y disfruta de consolas de videojuegos y un gimnasio con entrenadores. Además, participa en eventos de bienestar a través de nuestras comunicaciones digitales, como charlas, transmisiones en vivo, podcasts y orientaciones en salud y psicología.

Plan de estudios

| 1 semestre | 2 semestre | 3 semestre | 4 semestre |
|--|--|--|--|
| Fundamentos de Cocina | Métodos y Técnicas de Cocción | Cocinas Tradicionales Colombianas | Cocinas del Mundo I |
| Conservación y Procesamiento de Alimentos | Procesos de Panificación | Pastelería | Técnicas de Fermentación |
| Microbiología Aplicada | Física y Química de Alimentos | Nutrición y Dietética | Barismo |
| Análisis y Evaluación Sensorial | Técnicas de Servicio y Protocolo | Cultura Cafetera | Políticas Alimentarias |
| Pensamiento Lógico | Historia de la alimentación | Gestión de Compras | Contabilidad y Costos de Alimentos y Bebidas |
| Arte, Cultura y Sociedad | Pensamiento y Comunicación | Metodologías para el Desarrollo del Pensamiento Creativo | Saber Hacer |
| Cátedra Pablo Oliveros Marmolejo | Ser | Saber Convivir | Inglés IV |
| Inglés I | Inglés II | Inglés III | Electiva I |
| 5 semestre | 6 semestre | 7 semestre | 8 semestre |
| Cocinas de Colombia Diversa | Cocinas del Mundo II | Gastronomic Innovation and Creativity | Gestión y Organización de Eventos |
| Prácticas Profesionales I | Coctelería Clásica y Técnicas de Competencia | Turismo Gastronómico | Prácticas Profesionales II |
| Sumillería y Maridaje | Diseño de Espacios Gastronómicos | Marketing y Comunicación Gastronómica | Food Service |
| Emprendimiento y Administración Gastronómica | Profundización II | Profundización III | Gerencia del Servicio y Sistema de Calidad |
| Profundización I | Investigación Creación I | Investigación Creación II | Gerencia Gastronómica |
| Saber Conocer | Electiva II | Estética | Profundización IV |
| Inglés V | Inglés VI | Electiva III | Investigación Creación III |
| | Espíritu Emprendedor | Electiva IV | |



Escríbenos al 316 822 54 03