


Carrera profesional

# Gastronomía y Cocina Profesional



“Colegiatura aportó en mi perfil profesional permitiéndome desarrollar conciencia en mi misma a la hora de desempeñarme en mi labor profesional. Me hizo crecer como persona y como profesional creativa.”

**Laura Cristina Restrepo Segura**

Profesional en Gastronomía y Cocina Profesional

“La Cole me permitió conocer, crecer, y construir un universo alrededor de las cocinas, me permitió soñar y visualizarme por el mundo conociendo culturas, sueños y realidades. Compartiré con el mundo todo el conocimiento aprendido.”

**Jerónimo Sánchez Zapata**

Profesional en Gastronomía y Cocina Profesional





**GASTRONOMÍA Y**  
**COCINA PROFESIONAL**

Una de las carreras de mayor proyección mundial, que nos permite explorar el universo culinario desde la identidad, la ciencia y la gestión, para transformar la alimentación, la nutrición y la economía, desde Ser Humano – Ser Origen.

Transformación consciente individual y social





# Gastronomía y Cocina Profesional de Colegiatura

- Desarrolla competencias individuales en cultura, ciencia y gestión para la expansión creativa del saber de la gastronomía.
- Re-significa y re-crea el quehacer de lo culinario/gastronómico.
- Permite la generación de experiencias gastronómicas transformadoras, creativas, comunicacionales: sensibles y afectivas.
- Posibilita diseñar, plantear y materializar producciones innovadoras y funcionales, que respondan a las necesidades del comensal contemporáneo.
- Promueve la generación Bien-estar individual y común por medio de la creación y la transformación de la cultura gastronómica/culinaria material e inmaterial.
- Forma en la capacidad de intervenir y desarrollar propuestas y políticas en relación con el quehacer de la cocina; así como desarrollar proyectos acordes con las necesidades y tendencias del mercado en cuanto a ciencia, cultura, técnica.



## Carrera profesional Gastronomía y Cocina Profesional

- Despliega competencias en gestión y administración de recursos humanos y físicos en el sector de los alimentos y la restauración.
- Propicia la vivencia de experiencias gastronómicas multi-sensoriales.
- Participa en procesos investigativos, de exploración gastronómica, de programas de proyección social y del desarrollo conceptual (creativo) de experiencias gastronómicas para diversos públicos.
- Abre las puertas para el diseño, producción y servicio en eventos gastronómicos en contextos comerciales, académicos, empresariales, culturales y sociales.
- Sustenta el proceso de aprendizaje a través de plataformas académicas que posibilitan vivir experiencias con referentes de la ciudad, el país y el mundo, desde una permanente actualización.
- Proporciona prácticas profesionales que se desarrollan en reconocidas organizaciones de la ciudad, el país y el mundo.
- Tiene una planta docente altamente calificada, lo cual refleja la calidad del programa.
- Plantea la modalidad de doble titulación profesional.
- Es flexible con el número de créditos académicos que se matriculan cada semestre.
- Promueve la creación del Perfil Original a través de las asignaturas flexibles, los cursos abiertos, los entrenamientos, las diplomaturas, el Congreso Internacional OtroMundo, los viajes institucionales, los ciclos de conferencias y otras actividades institucionales de carácter nacional como internacional.
- Exhibe un precio de matrícula competitivo y un amplio portafolio de financiación.
- Se desarrolla en medio de una campus natural e inspirador, óptimo para el aprendizaje, equipado con aulas pedagógicas, laboratorios, salas de cómputo y talleres.



Título  
Otorgado

# Profesional en Gastronomía y Cocina Profesional



Duración: 8 Semestres



Modalidad: Presencial



Nivel Educativo: Pregrado



Créditos académicos totales: 144



# Campos de acción profesional

El profesional en Gastronomía y Cocina Profesional de Colegiatura está preparado para desempeñarse en cargos altamente cualificados, entre los que destacamos:

- Cocinero profesional corporativo y/o creativo, en servicios de la hospitalidad.
- Administrador, director o supervisor de empresas, centros de servicios, dependencias, actividades y líneas de producción del ámbito de la cocina y la gastronomía.
- Desarrollador de productos alimenticios o planner de líneas de productos.
- Productor de eventos gastronómicos.
- Crítico experto en el tema.
- Director de proyectos y procesos en industrias del sector de los alimentos.
- Generador de empresa en el sector gastronómico.
- Docente.
- Investigador.



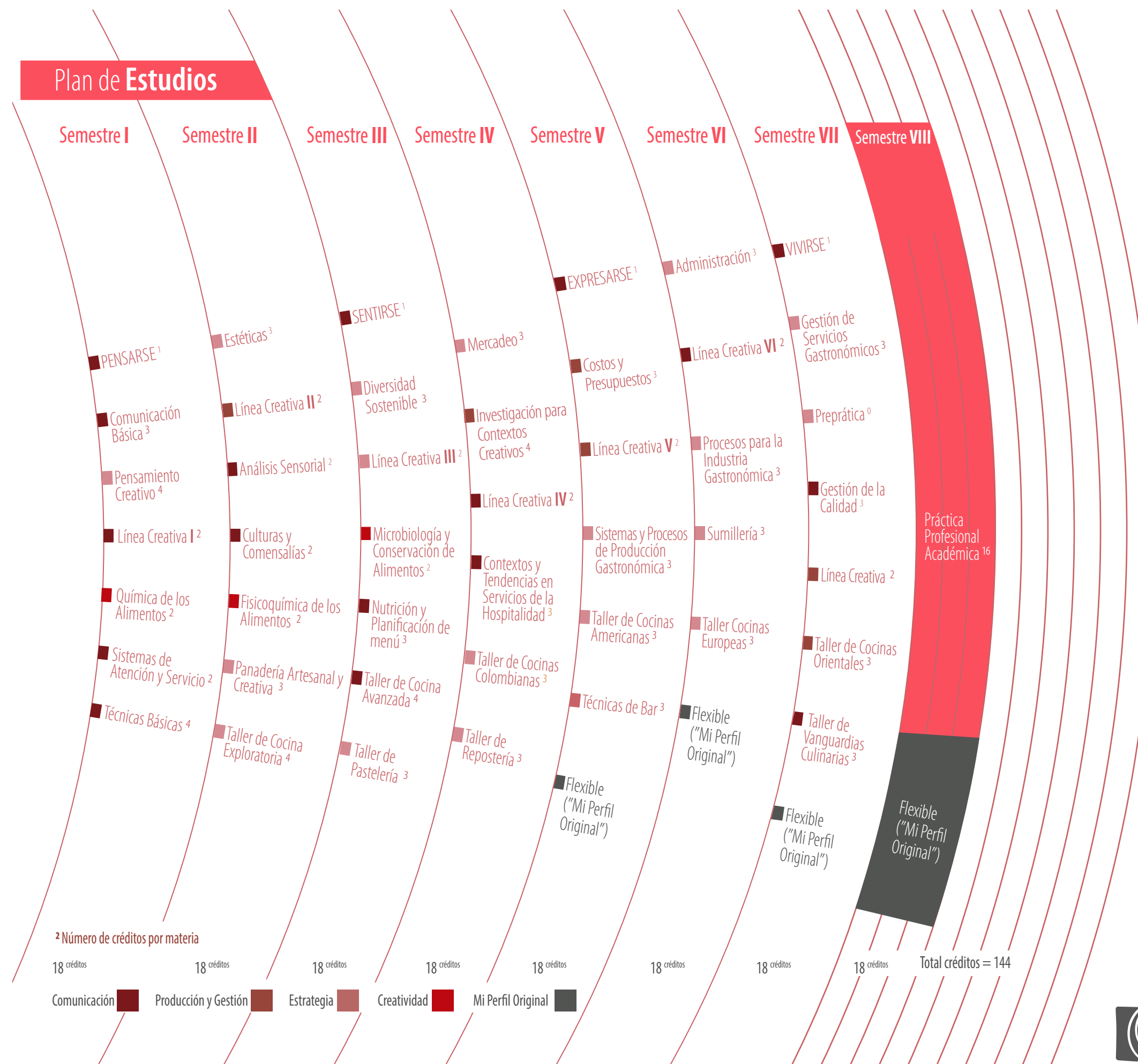
# Matriz Estratégica OtroMundo





# Plan de Estudios

## Carrera profesional Gastronomía y Cocina Profesional



# Haz parte de Colegiatura en 3 pasos



## 1. INSCRIPCIÓN:

- Para iniciar el proceso es necesario que diligencies el formulario de pre-inscripción para el periodo 2020-I.
- Cuando completes el formulario de pre-inscripción, debes generar el desprendible de pago de la inscripción. El valor de la inscripción para el periodo 2020-I es de: \$187.200 (Ciento ochenta y siete mil doscientos pesos).
- Una vez hayas realizado el pago, recibirás en el correo registrado un enlace, usuario y clave para que finalices el proceso de inscripción.



## 2. ENTREVISTA:

Nuestro equipo te enviará al correo electrónico la fecha y hora de la entrevista de admisión. Recuerda que, si te encuentras fuera de la ciudad, tienes la posibilidad de realizarla de manera virtual.



## 3. MATRÍCULA:

Una vez admitido recibirás desde Admisiones el instructivo para que generes la liquidación de tu matrícula.



**Importante: El pago es válido solamente durante el período para el cual te matriculas.**



Carrera profesional  
Gastronomía y  
Cocina Profesional

# Inversión y formas de pago

En Colegiatura tú eliges cuántas materias y créditos académicos quieres cursar durante cada semestre. El mínimo de créditos académicos en las carreras profesionales es de 10 y el máximo es de 18 para: Gastronomía y Cocina profesional. El costo de cada crédito académico para el periodo 2020-I es de \$713.800 (Setecientos trece mil ochocientos pesos). Este valor del crédito incluye los insumos necesarios para cada clase.

Importante: si estás matriculando el primer semestre, debes matricular el total de créditos de éste.

Carrera Profesional	Valor Crédito 2020	10 Créditos	11 Créditos	12 Créditos	13 Créditos	14 Créditos	15 Créditos	16 Créditos	17 Créditos	18 Créditos
Gastronomía y Cocina Profesional	713.800	7.138.000	7.851.800	7.566.600	9.279.400	9.993.200	10.707.000	11.420.800	12.134.600	12.848.400

En Colegiatura puedes financiar tu carrera universitaria y diseñar el plan de estudios, de acuerdo con tu tiempo y tu presupuesto. Contáctanos para conocer todos nuestros planes de financiación.

**Nota:** El primer semestre debe matricularse la totalidad de los créditos es decir 17 o 18 dependiendo del programa.





Sabemos que estás interesado.  
**Conversemos.**



316 589 67 74



centralrel@colegiatura.edu.co



colegiatura.edu.co



Institución de Educación Superior sujeta a inspección y vigilancia por el Ministerio de Educación Nacional