UNICH
UNIVERSITARIA DEL CHICAMOCHA

Chefs para el mundo

WWW.UNICH.EDU.CO

Resolución expedida por el Ministerio de Educación Nacional
Resolución 003244 del 20 de marzo de 2024
Vigencia 7 años

VIGILADA / MINEDUCACIÓN

ADMISIONES

318 892 2597

PBX: 6076747144

Calle 62 N. 27 - 126
Barrio Conucos

contacto@unich.edu.co
Bucaramanga / Santander

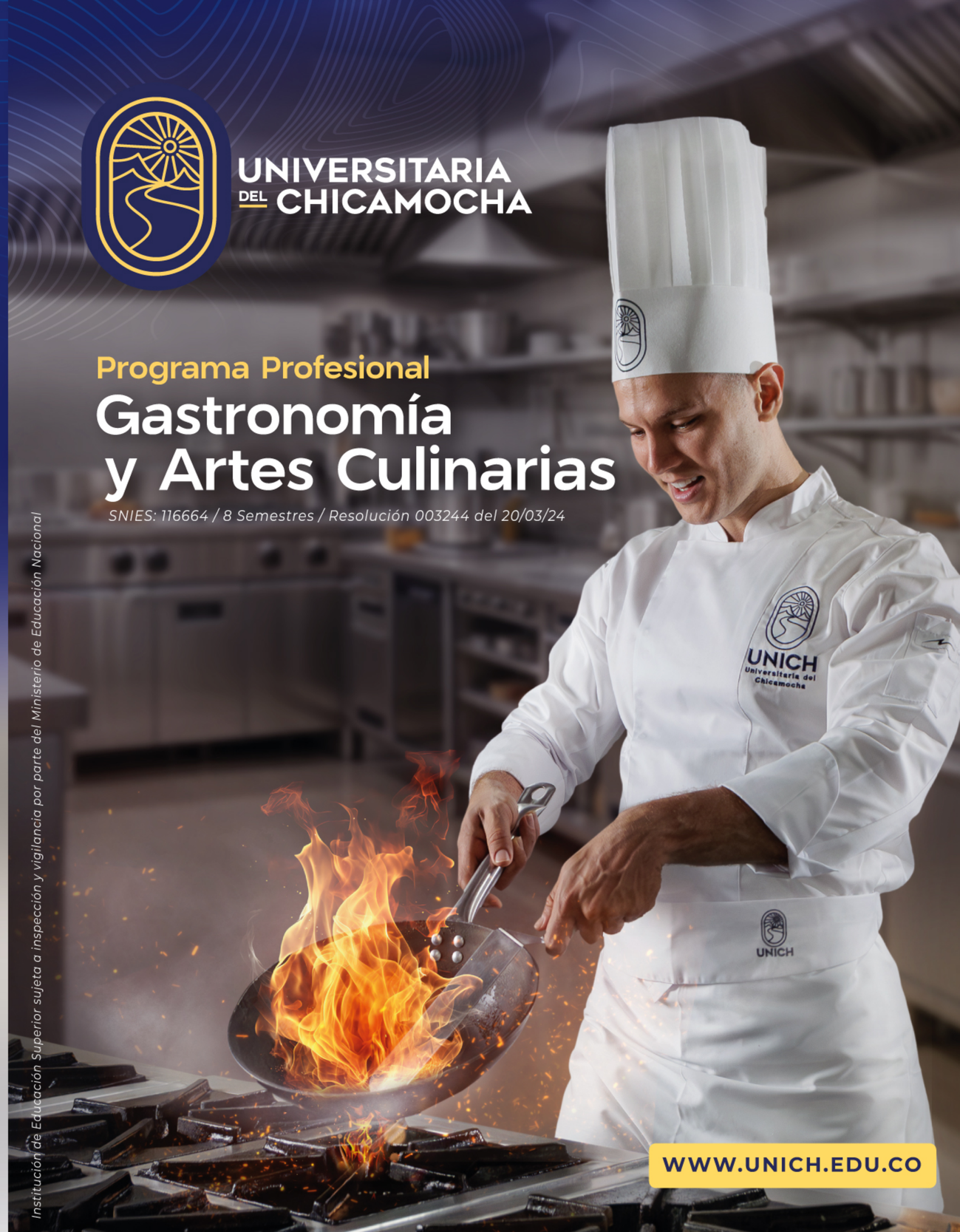
UNIVERSITARIA DEL CHICAMOCHA

Programa Profesional

Gastronomía y Artes Culinarias

SNIES: 116664 / 8 Semestres / Resolución 003244 del 20/03/24

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



WWW.UNICH.EDU.CO

Programa Académico

Gastronomía y Artes Culinarias

UNIVERSITARIA DEL CHICAMOCHA

Institución de Educación Superior sujeta a inspección y vigilancia por parte del Ministerio de Educación Nacional
Resolución expedida por el Ministerio de Educación Nacional
Resolución 003244 del 20 de marzo de 2024

PRIMER SEMESTRE	CRED
Ciudadanía y Cultura	2
Razonamiento Lógico	3
Técnicas Culinarias	4
Fundamentos Gastronómicos	3
Manipulación de Alimentos	2
Competencias Digitales	2

SEGUNDO SEMESTRE	CRED
Razonamiento Cuantitativo	3
Física de los Alimentos	3
Panadería	4
Materias Primas y Gestión de Recursos	2
Comportamiento Emprendedor	2
Lengua Extranjera I	2

TERCER SEMESTRE	CRED
Historia y Patrimonio	2
Estadística Descriptiva	2
Química de los Alimentos	3
Cocina Nacional	4
Contabilidad Administrativa	3
Lengua Extranjera II	2

CUARTO SEMESTRE	CRED
Comunicación y Habilidades Blandas	2
Pensamiento Crítico	2
Cocina Regional Santandereana	4
Antropología Alimentaria	2
Procesamiento de Frutas y Hortalizas	2
Cadenas Agroalimentarias	2
Lengua Extranjera III	2

QUINTO SEMESTRE	CRED
Cocina Internacional	4
Cocinas Tradicionales	2
Procesamiento de Cereales y Oleaginosas	2
Control y Costos Gastronómicos	2
Software Gastronómico	2
Lengua Extranjera IV	2
Sostenibilidad Ambiental	2

SEXTO SEMESTRE	CRED
Arte culinario	4
Etiqueta y Protocolo	2
Procesamiento de Productos Cárnicos y Lácteos	2
Composición de Menús	2
Maridaje y Bebidas	2
Mercadeo	2
Electiva	2

SÉPTIMO SEMESTRE	CRED
Ética	2
Repostería	4
Catering y Eventos	2
Contexto Regulatorio y Calidad	2
Desarrollo del Talento Humano	2
Metodología de la Investigación	2
Profundización I	2

OCTAVO SEMESTRE	CRED
Innovación y Tendencias en la Gastronomía	4
Opción de Grado	2
Gerencia de Establecimientos Gastronómicos	2
Prácticas Profesionales	6
Profundización II	2

REQUISITOS DE GRADO Requisitos de grado según el plan de estudios vigente.

BENEFICIOS DE ESTUDIAR EN LA UNIVERSITARIA DEL CHICAMOCHA - UNICH

1. Convenios Nacionales e Internacionales
2. Proyectos Trasversales e Interdisciplinares
3. Prácticas y Experiencia Empresarial
4. Liderazgo Creativo Formación para la Vida

Nuestras redes sociales:

Inversión:	$
Semestre	$
Financiación	
Para recordar:	
Asesor:	

318 892 2597 WWW.UNICH.EDU.CO