

SEMESTRE	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 SEM	Compras y Procesos Logísticos Gastro <b>3</b>	Química y Bioquímica de los Alimentos <b>4</b>	Materias Primas <b>3</b>	Historia de la Gastronomía <b>3</b>	Terminología de la Gastronomía en Francés <b>3</b>	Cultura Política <b>2</b>	Inglés I <b>1</b>		
2 SEM	Microbiología y Conservación de Alimentos <b>4</b>	Cocina Básica <b>4</b>	Sociología, Cultura y Cocina <b>3</b>	Competencias Comunicativas <b>3</b>	Inglés II <b>1</b>	Curso Libre I <b>3</b>			
3 SEM	Emprendimiento <b>3</b>	Productos Cárnicos y Aves <b>3</b>	Panadería y Horneado <b>3</b>	Estética <b>3</b>	Gastronomía Colombiana I <b>3</b>	Nutrición y Fisiología <b>3</b>	Inglés III <b>1</b>		
4 SEM	Fundamentos de Contabilidad <b>3</b>	Cocina Fría y Charcutería <b>3</b>	Pastelería y Repostería <b>3</b>	Pescados y Mariscos <b>3</b>	Gastronomía Colombiana II <b>3</b>	Gastronomía del Mundo I <b>3</b>	Inglés IV <b>1</b>		
5 SEM	Costos A & B <b>3</b>	Confitería y Chocolate <b>3</b>	Diseño de Espacios <b>2</b>	Gastronomía del Mundo II <b>3</b>	Ética <b>2</b>	Filosofía de la Ciencia <b>2</b>	Inglés V <b>1</b>	Curso Libre II <b>3</b>	
6 SEM	Cocina de Volumen <b>2</b>	Eventos, Logística y Protocolo <b>3</b>	Bebidas <b>2</b>	Enología <b>2</b>	Arte Culinario (Diseño de Menú y Emplatado) <b>3</b>	Gastronomía del Mundo III <b>3</b>	Procesos de Investigación I <b>3</b>	Inglés VI <b>1</b>	
7 SEM	Mercadeo <b>3</b>	Cocina de Vanguardia <b>3</b>	Café y Cultura <b>3</b>	Alimentación y Salud <b>3</b>	Procesos de Investigación II <b>3</b>	Curso Libre III <b>3</b>			
8 SEM	Gestión del Talento Humano <b>3</b>	Desarrollo Sostenible <b>2</b>	Paz y Competitividad <b>12</b>						
9 SEM	Plan de Negocios <b>3</b>	Práctica Empresarial <b>9</b>	Curso Libre IV <b>3</b>						

\*El plan de estudios está sujeto a los ajustes y a los pre y co requisitos que apruebe el Consejo Académico

- Administración y Emprendimiento
- Transformación y Preparación de los Alimentos
- Estética
- Cultura
- Salud
- Formación complementaria
- Formación socio-humanística
- Número de créditos académicos