



Qué es

Profesión vinculada al área de la salud enfocada en formar profesionales que puedan luchar por la salud cardio-respiratoria y por el bienestar de los pacientes. Los esfuerzos en esta carrera también se centran en manejar de manera adecuada el enfoque científico, higiénico y tecnológico. Sus áreas de estudio abordan diferentes problemáticas, como por ejemplo la prevención de enfermedades, el trato a pacientes en cuidados intensivos y salas generales, la rehabilitación cardiopulmonar y la atención domiciliaria. Como profesional de esta carrera a menudo se brinda una atención cardiaca y pulmonar a pacientes de grave riesgo, de forma independiente o como parte de un equipo.

Conviértete en un **experto del cuidado** y la salud **respiratoria**

AREANDINA
Fundación Universitaria del Área Andina

Los textos fueron elaborados a partir de la información suministrada por la Fundación Universitaria del Área Andina.



Acreditación de Alta Calidad en Bogotá otorgada por el **Ministerio de Educación Nacional.**



Plan de estudios

El programa de la **Fundación Universitaria del Área Andina** tiene como sello diferenciador un enfoque en responsabilidad social, que responde a las problemáticas respiratorias de la población. En los primeros semestres verás materias como:

- | | |
|-----------------------------|--|
| Biociencias | Morfofisiología básica |
| Biofísica | Epidemiología |
| Microbiología | Introducción a terapia respiratoria |
| Cuidado respiratorio básico | Psicología y cuidado respiratorio de baja complejidad. |

En los semestres más avanzados esta carrera te ofrece asignaturas más especializadas como:

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Promoción de la salud | Rehabilitación pulmonar |
| Cuidado respiratorio crítico | Práctica integral |
| Cuidado respiratorio neonatal | Práctica complejidad intermedia |

8 semestres de duración con una carga académica de **157** créditos

Disponible en:



Modalidad presencial

Jornada **diurna** y **nocturna**

Perfil del aspirante



Con vocación, servicio y principios éticos.

Se destaca por su responsabilidad, sensibilidad humana, comprensión y liderazgo.



Orienta su actuar hacia el respeto por la vida, el trabajo en equipo y la comunicación asertiva.

Amante de las ciencias de la salud.



Si eres egresado...

- Formas parte de equipos multidisciplinarios, y eres líder en el cuidado de la salud cardiorrespiratoria, en los diferentes niveles de atención.
- Eres competente en el ámbito investigativo, administrativo y social.
- Tienes una mirada humanística y social, que responde eficazmente a las necesidades del entorno.

Habilidades profesionales

- Manejas temas en el área de promoción, prevención, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación de alteraciones cardiorrespiratorias.
- Gestionas proyectos y programas para la atención integral de la salud cardiorrespiratoria y ejecutas procesos y procedimientos propios del cuidado cardiorrespiratorio.
- Contribuyes al fortalecimiento de la salud cardiorrespiratoria, articulando políticas, planes y programas de salud pública.

Convenios

Para esta carrera, la Fundación Universitarias del Área Andina ha suscrito convenios con: Universidad de Santa Paula, Hospital Militar Central, Hospital Clínica San Rafael, Hospital de Bosa y Hospital Santa Clara.

Desempeñate como...



Terapeuta respiratorio clínico asistencial



Director de proyectos de investigación



Gestor de proyectos en salud respiratoria



Asesor de la industria hospitalaria y farmacéutica



Terapeuta en función pulmonar y laboratorios de medicina del sueño



Qué es

Si decides seguir esta carrera es importante que sepas que además de estudiar la comida, su preparación, su cocción y su presentación, tendrás una relación con el arte y el conocimiento. La mezcla de estos elementos convierte la profesión en todo un disfrute. El arte culinario se refiere a lo que debes saber para que tus preparaciones encajen en un tiempo y espacio determinados. Esto significa saber por qué, cómo y para qué se usan las herramientas de la cocina. Las recientes generaciones han dado un aire de oficio artístico a esta labor, convirtiendo la profesión en una de las más estudiadas en la actualidad.



Conviértete en un profesional a la vanguardia de las tendencias gastronómicas mundiales

Plan de estudios

El programa de la **Fundación Universitaria del Área Andina** se destaca por su enfoque en procesos de investigación-creación, con énfasis en administración y marketing de servicios gastronómicos, alta pastelería y operación de bebidas. En los primeros semestres verás materias como:

- Técnicas básicas de cocina
- Cocina colombiana
- Técnicas de cocción
- Pastelería
- Nutrición y dietética
- Cultura gastronómica nacional

En los semestres más avanzados el plan de estudios ofrece materias como:

- Cocinas del mundo
- Cultura gastronómica internacional
- Gestión gastronómica
- Innovación gastronómica
- Diseño de experiencias
- Turismo gastronómico

AREANDINA
Fundación Universitaria del Área Andina

Los textos fueron elaborados a partir de la información suministrada por la Fundación Universitaria del Área Andina.

8 semestres de duración

con una carga académica de **144** créditos

Disponible en:

Bogotá

Jornada diurna

Modalidad presencial

Profesional en **Gastronomía y Culinaria** por ciclos propedéuticos

Títulos que otorga:

- Técnico profesional en culinaria
- Tecnólogo en gestión gastronómica
- Profesional en gastronomía y culinaria



Perfil del aspirante



Apasionado por la cocina, la pastelería y el servicio.

Con sensibilidad social, creativo, entusiasta y dispuesto al trabajo en equipo.



Dispuesto a recibir órdenes y al trabajo bajo presión.

Líder, capaz de dar resultados cuando tiene al mando grupos pequeños.



Habilidades profesionales

- Adaptas tu cocina, de manera efectiva, a las condiciones de la cultura.
- Desempeñas cualquier rol dentro de la cocina, y eres experto en alta pastelería y mercado gastronómico.
- Eres apto para trabajar en restaurantes, hoteles, resorts, cruceros, y así mismo estás capacitado para ejercer tu profesión en áreas como alimentación institucional y fotografía de alimentos.

Estilo de vida

Constantemente viajas al extranjero o dentro del país, para conocer y explorar las riquezas culturales, sociales y agrícolas propias de la alimentación. Puedes ocupar cargos como chef ejecutivo, en cruceros, hoteles, resort, clubes y en general en cualquier industria, institución o empresa que requiera servicios de alimentos y bebidas.

Convenios

Para esta carrera, la Fundación Universitaria del Área Andina ha suscrito convenios con las siguientes instituciones: Universidad Duoc UC, Universidad del Caribe, Universidad Cuauhtémoc, Universidad Autónoma de Baja California, Universidad Continente Americano (UCA), Universidad Le Cordón Bleu, Universidad de Piedras Negras (UANE).

Si eres egresado...

- Comprendes el papel de los alimentos en la sociedad, conoces el modo como estos se involucran de forma correcta en la cadena de producción, desde su fuente primaria hasta el diseño y montaje en plato.
- Tienes capacidad para gerenciar, asesorar, crear y potenciar proyectos gastronómicos.
- Eres capaz de innovar, montar tu propia empresa y crear desde lo aprendido.

Desempeñate como...

- Chef
- Chef pastelero
- Empresario gastronómico
- Gerente de alimentos y bebidas
- Director de protocolo y servicio de alimentos y bebidas
- Crítico, consultor o investigador gastronómico
- Director de eventos gastronómicos