

Tecnología en

**GASTRONOMÍA**

**Y ARTE CULINARIO**



## Perfil profesional

Los jóvenes egresados del programa Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario del Politécnico Internacional, son capaces de desarrollarse laboralmente en cocina nacional e internacional, pastelería, enología, barismo, coctelería y servicio a la mesa.



**Duración: 12 períodos**

**Horarios: Diurno 7:00 a.m. a 10:00 a.m.**

**Especial 10:00 a.m. a 1:00 p.m.**

**Tarde 2:00 p.m. a 5:00 p.m.**

**Nocturno 6:00 p.m. a 9:00 p.m.**

**Créditos: 120 créditos académicos**

**Modalidad: Presencial**

## **Transformamos nuestra oferta académica para el 2022**

El egresado del programa Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario gestionará y apoyará la operación gastronómica, teniendo en cuenta los recursos humanos y de infraestructura, las técnicas culinarias ancestrales y de arraigo de las diferentes poblaciones a nivel nacional y mundial, el servicio y las técnicas de elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas para satisfacer las necesidades del sector gastronómico.

# Contenidos del programa

- Competencias Comunicativas
- Cocina Básica
- Panadería

- Matemática Básica
- Cocina Intermedia
- Pastelería
- Introducción al Servicio a la Mesa
- Plan de Vida

- Contabilidad y Control de Costos
- Cocina Internacional
- Repostería
- Bebidas
- Montaje y Servicio en Restaurantes

- Participación Ciudadana
- Cocina Colombiana y de Arraigo
- Coctelería
- Orientación a la Empleabilidad
- Proyectos I
- Informática I

- Barismo y Cultura Cafetera
- Etiqueta y Protocolo
- Orientación al Emprendimiento
- Proyectos II
- Inglés I

- Enología I
- Organización de Eventos
- Empleabilidad I
- Emprendimiento I
- Proyectos III

# Contenidos del programa

VII

- Enología II
- Gestión Gastronómica
- Empleabilidad II
- Emprendimiento II
- Proyectos IV

X

- Cocina Latinoamericana
- Ruta Gastronómica Cundiboyacense y Santanderes
- Electiva Disciplinar III
- Gestión de Proyectos I

VIII

- Química Culinaria
- Ruta Gastronómica Región Caribe
- Electiva Disciplinar

XI

- Cocina Étnica de Oriente
- Ruta Gastronómica Eje Cafetero y Tolima
- Gestión gastronómica
- Gestión de Proyectos II
- Práctica Modalidad Emprendedora

IX

- Ruta Gastronómica Región Pacífico
- Electiva Disciplinar II

XII

- Gestión del Comedor
- Gestión de Procesos

# Contenidos del programa

XIII

- Compras y Abastecimientos
- Procesos en Alimentos

XIV

- Procesos Cárnicos

XV

- Seguridad Industrial y Talento Humano
- Laboratorio Bebidas

# ¿Qué aprenderás?

## Crear recetas con el sazón ideal para cada comida

- Técnicas de alta cocina en restaurantes como: Harry`s, El Cielo, Criterion, Andrés D.C. donde se utilizan las buenas prácticas de manipulación de alimentos para cumplir con estándares de calidad.
- Las nuevas tendencias gastronómicas basadas en el orden nutricional y gastronómico (entradas, plato fuerte y postre) de los alimentos para la elaboración de diferentes preparaciones.
- Cocina nacional e internacional, sus novedosas prácticas vanguardistas como: Cocina al vacío, molecular, minimalista, entre otras.
- La aplicación de las técnicas de servicio a la mesa (Finger Food, Teppanyaki, etc.) para la satisfacción de necesidades del cliente, en establecimientos gastronómicos (restaurantes, clubes, casas de eventos, hoteles, etc.).
- La línea de panadería, pastelería y repostería basadas en las técnicas clásicas francesas, que aportan a la innovación y creatividad del egresado.

# ¿Qué aprenderás?

- Preparaciones de cócteles clásicos (Manhattan, Daiquiri, Margarita, Tom Collins, entre otros), de autor (preparaciones autónomas) y moleculares (Esferificaciones, Nitrógeno Líquido, Flameo, y otras innovaciones), en bares restaurantes y clubes.
- La preparación de bebidas calientes elaboradas a base de café: Macchiato, Cappuccino, Espresso, Americano, etc., siendo un excelente digestivo desde el punto de vista nutricional.
- El gran mundo de los vinos su maridaje, conocido como exclusivo de un alimento garantizando la armonía o contraste entre un plato y una bebida (enología).

# Beneficios de estudiar con nosotros

- Descuentos y becas
- Facilidades de pago financiación
- 87% de empleabilidad
- Horarios flexibles
- Bolsa de empleo

## Formas de pago



**Contado**



**Tarjeta débito**



**Tarjeta de crédito**



**Financiación con entidades bancarias**



**Cesantías**



**¡Gracias por su atención!  
¿Alguna inquietud?**

**Contáctenos**

60-1-7950000



**Politécnico  
Internacional**

