

TECNOLOGÍA EN  
**— GASTRONOMÍA —**  
**Y ARTE CULINARIO**

**Modalidad: Presencial Bogotá**  
**12 períodos académicos con duración de 10 semanas cada uno, con una semana de receso. Con una duración total de 3 años 2 meses.**

**Resolución 6943 del 3 de Julio de 2019 - SNIES**  
**108087**



## PERFIL EGRESADO

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.

# CONTENIDOS DEL PROGRAMA

1

- Competencias Comunicativas
- Cocina Básica
- Manipulación de alimentos
- Panadería

2

- Matemática Básica
- Cocina Intermedia
- Dietética y nutrición
- Introducción al Servicio a la Mesa
- Plan de Vida

3

- Contabilidad y Control de Costos
- Cocina Internacional
- Montaje y servicio en restaurantes

4

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

5

- Pastelería
- Barismo y Cultura Cafetera
- Etiqueta y Protocolo
- Orientación al Emprendimiento
- Proyectos I
- TIC

# CONTENIDOS DEL PROGRAMA

6

- Cata de vinos y análisis sensorial
- Organización de Eventos
- Servicio de bebidas
- Electiva disciplinar
- Empleabilidad I
- Emprendimiento I

7

- Repostería
- Geografía vitivinícola
- Gestión gastronómica
- Empleabilidad II
- Emprendimiento II
- Proyectos II

8

- Química Culinaria
- Ruta Gastronómica Región Caribe
- Gestión del comedor
- Gestión de procesos
- Electiva Disciplinar II

9

- Ruta Gastronómica Región Pacífico
- Compras y abastecimientos
- Procesos en alimentos
- Electiva disciplinar III

10

- Cocina Latinoamericana
- Ruta Gastronómica Cundiboyacense y Santanderes
- Procesos cárnicos
- Gestión de Proyectos

# CONTENIDOS DEL PROGRAMA

11

- Cocina Étnica de Oriente
- Ruta Gastronómica Eje Cafetero y Tolima
- Seguridad Industrial y Talento Humano
- Investigación de mercados
- Laboratorio Bebidas

12

- Práctica empresarial
- Práctica modalidad emprendedora
- Opción de grado

# ORGULLOSOS DE HABER TRABAJADO CON



# Y DE LAS EMPRESAS ALIADAS



# SALIDAS PEDAGÓGICAS

# ACTIVIDADES

## Talleres creativos

A través de esta estrategia de relacionamiento se han desarrollado más de 86 master class que han beneficiado a la comunidad académica que conforma el programa Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas.

Son estrategias que buscan lograr la fidelización de estudiantes nuevos y antiguos por medio de espacios para la enseñanza y el aprendizaje





# ACTIVIDADES

## Misiones Académicas

Semestralmente son más de 100 estudiantes quienes con objetivos académicos visitan el viñedo ain karin en villa de leyva



**Perú 2018**

6 estudiantes  
3 docentes



**México 2019**

9 estudiantes  
3 docentes



**Panamá 2019**

42 estudiantes  
2 docentes

**México 2022**

14 estudiantes  
1 docentes



**Chile-Argentina  
Septiembre 2023**

**¡Gracias por su atención!**  
**¿Alguna inquietud?**  
**Contáctenos**  
**601-914 5494**  
**[www.politecnicointernacional.edu.c](http://www.politecnicointernacional.edu.c)**

**O**



**Politécnico  
Internacional**  
*toda una experiencia*

**FECHA DE EMISIÓN 1 DE NOVIEMBRE DE 2024**