

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
- Panadería

2

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

3

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

4

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

5

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

CONTENIDOS DEL PROGRAMA

6

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

7

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

8

- Química Culinaria
- Ruta Gastronómica Región Caribe
- Electiva Disciplinar

9

- Ruta Gastronómica Región Pacífico
- Electiva Disciplinar II

10

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

CONTENIDOS DEL PROGRAMA

- 11**
- Cocina Étnica de Oriente
 - Ruta Gastronómica Eje Cafetero y Tolima
 - Gestión gastronómica
 - Gestión de Proyectos II
 - Práctica Modalidad Emprendedora

- 12**
- Gestión del Comedor
 - Gestión de Procesos

- 13**
- Compras y Abastecimientos
 - Procesos en Alimentos

- 14**
- Procesos Cárnicos

- 15**
- Seguridad Industrial y Talento Humano
 - Laboratorio Bebidas

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

O



**Politécnico
Internacional**
Toda una experiencia

FECHA DE EMISIÓN 1 DE NOVIEMBRE DE 2024