

TECNOLOGÍA EN
GASTRONOMÍA
Y ARTE CULINARIO

Modalidad: Presencial Bogotá

12 períodos académicos con duración de 10 semanas cada uno, con dos semanas de receso. Con una duración total de 3 años.

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
 - Seguridad Industrial y Talento Humano
 - Investigación de Mercados
 - Laboratorio Bebidas
- 12**
- Práctica Empresarial
 - Práctica Modalidad Emprendedora
 - Opción de Grado*

CERTIFICACIONES PARCIALES



CERTIFICACIONES PARCIALES

Certificación a otorgar	Período
Elaboración de masas de acuerdo con los procedimientos y buenas prácticas de manufactura establecidas	I
Atención de servicio de Alimentos y Bebidas según estándares de servicio	III
Preparación de cócteles clásicos	IV
Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico	IV
Elaboración de productos de pastelería basado en las técnicas clásicas	V
Preparación de bebidas a base de la extracción del café	V
Aplicación de normas de etiqueta y protocolo en diferentes escenarios gastronómicos y sociales	V
Elaboración de masas de según proceso de panificación	V
Control de molienda bajo método de extracción	V

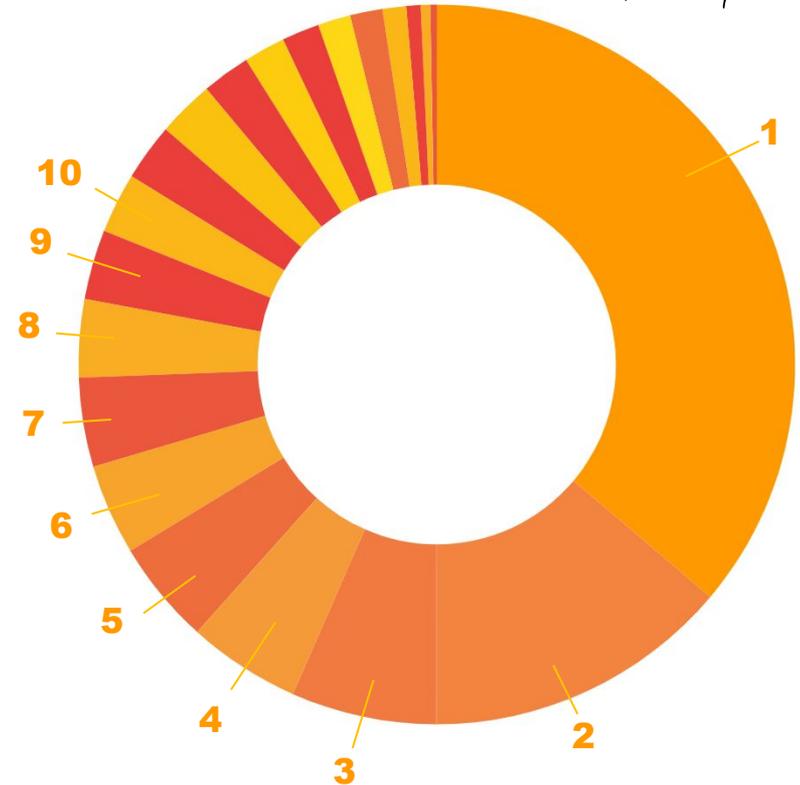
Certificación a otorgar	Período
Aplicación de arte latte en la elaboración de bebidas de café	V
Análisis sensorial y protocolos de servicio de bebidas	VI
Aplicación de técnicas de chocolatería para la elaboración de productos de repostería	VII
Diseño de menús de acuerdo al establecimiento gastronómico	VII
Asesoría en selección y servicio de bebidas	VII
Preparación de alimentos inocuos y métodos de conservación	IX
Manejo del plan de compras y control de proveedores	IX
Procesamiento de productos cárnicos bajo estándares de inocuidad	X
Elaboración de productos cárnicos de calidad e inocuidad	X



**CONOCE LAS
CIFRAS**

ESTUDIANTES GASTRONOMIA

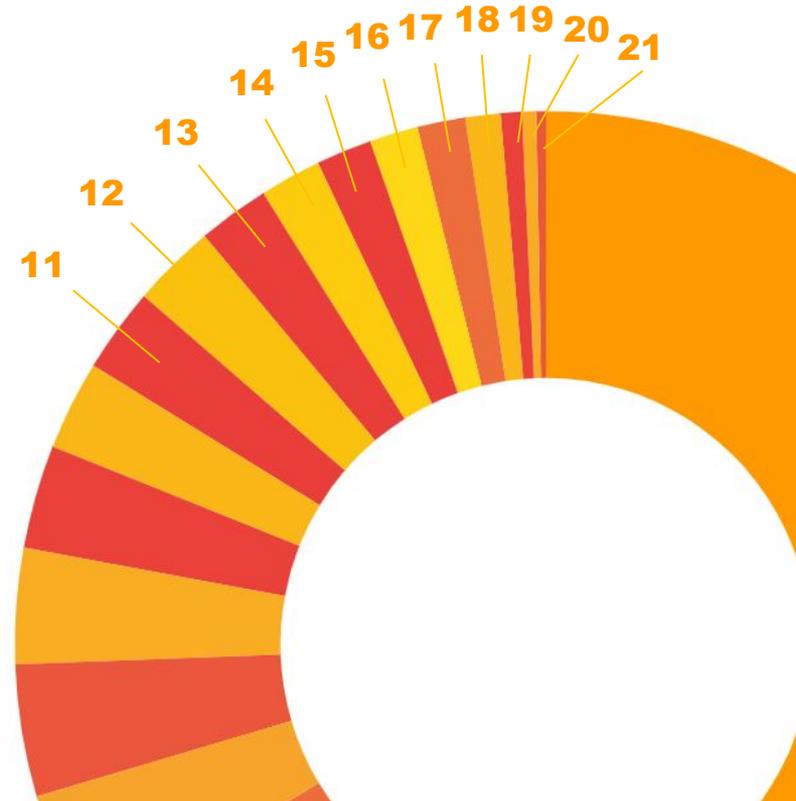
	Institución	Estudiantes	
1	Politecnico Internacional Institucion De Educacion Superior	1858	36.2%
2	Universidad Ecci	711	13.8%
3	Universidad De La Sabana	337	6.6%
4	Fundación Universitaria Antonio De Arevalo - Unitecnar	261	5.1%
5	Universidad Católica Luis Amigó	240	4.7%
6	Fundación Universitaria San Mateo - San Mateo Educacion Superior	209	4.1%
7	Corporacion Universitaria Comfacauca - Unicomfacauca	206	4.0%
8	Universidad Del Sinu - Elias Bechara Zainum - Unisinu -	180	3.5%
9	Pontificia Universidad Javeriana	161	3.1%
10	Fundacion Universitaria Cafam -Unicafam	139	2.7%

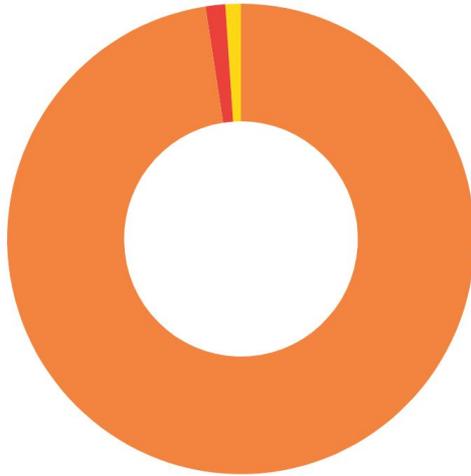


Institución		Estudiantes	
11	Politecnico Grancolombiano	132	2.6%
12	Universidad De San Buenaventura	131	2.6%
13	Corporacion Universitaria Unitec	112	2.2%
14	Universidad Autonoma De Manizales	96	1.9%
15	Fundación Universitaria Colombo Germana	87	1.7%
16	Fundación Universitaria Del Area Andina	132	2.6%
17	Corporación Colegiatura Colombiana	131	2.6%
18	Universidad Autónoma De Bucaramanga-Unab-	112	2.2%
19	Universidad Manuela Beltran-Umb-	96	1.9%
20	Fundación Universitaria Horizonte	87	1.7%
21	Lci - Fundacion Tecnologica	76	1.5%

5136

**TOTAL ESTUDIANTES
INDEPENDIENTE DEL
NIVEL DE FORMACIÓN**





Modalidad	Estudiantes	
Presencial	5011	97.6%
Virtual	70	1.4%
Virtual-Dual	55	1.1%



5136

**TOTAL ESTUDIANTES
INDEPENDIENTE DEL
NIVEL DE FORMACIÓN**



Instituciones/Nivel	Estudiantes	
Formación técnica profesional	611	11.9%
Tecnológico	3060	59.6%
Universitario	1465	28.5%

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