

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

Modalidad: Presencial Bogotá  
Duración: 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
- 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
- Electivas disciplinares
- Empleabilidad I/Emprendimiento I

7

- Repostería
- Geografía vitivinícola
- Gestión gastronómica
- Empleabilidad II/Empleabilidad 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 abastecimiento
- Procesos en alimentos
- Electiva Disciplinar III

# CONTENIDOS DEL PROGRAMA

11

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

12

- Cocina Étnica de Oriente
- Ruta Gastronómica Eje Cafetero y Tolima
- Seguridad industrial y talento humano
- Investigación de mercados
- Laboratorio de bebidas

13

- Práctica Empresarial/ Práctica
- Emprendedora
- Opción de grado

# CERTIFICACIONES PARCIALES

El programa de formación en gastronomía y turismo desarrolla habilidades en cocina, servicio, gestión y seguridad alimentaria. A través de certificaciones especializadas, los participantes adquieren competencias en el sector gastronómicos, resumidas en los siguientes cinco ítems:

- Elaboración y preparación de productos gastronómicos
- Servicio y atención en alimentos y bebidas
- Gestión y administración en gastronomía y turismo
- Seguridad alimentaria e inocuidad
- Liderazgo y gestión operativa



**TOTAL 25**





# 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



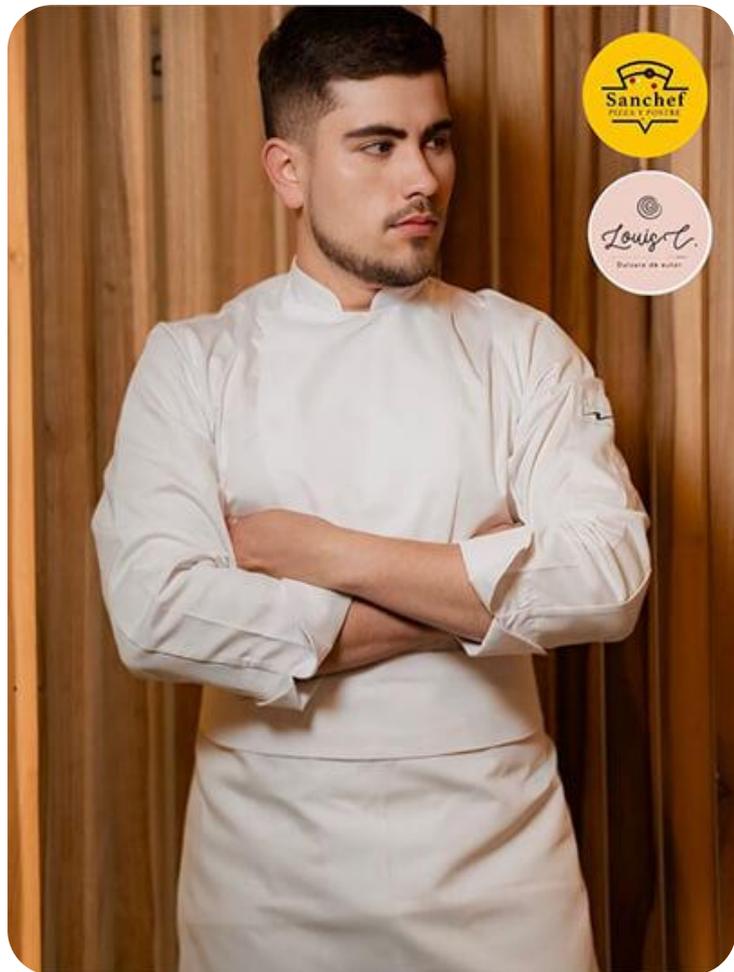
**Chile-Argentina  
Septiembre 2023**

# CONVENIOS EMPRESARIALES

Actualmente, se cuenta con un total de **181** convenios establecidos con diversas empresas en el ámbito de la gastronomía y el arte culinario, fortaleciendo las oportunidades de formación práctica y vinculación laboral para nuestros estudiantes.

A continuación, se presentan algunos de los convenios más representativos





# EGRESADOS Y EMPLEABILIDAD

Egresados totales

**4920**

**TÉCNICO PROFESIONAL  
EN GASTRONOMÍA**

**211**

**TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA  
Y ARTE CULINARIO**



**81%**

**EMPLEABILIDAD DE  
LOS EGRESADOS**

ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA

# COCINA COLOMBIANA

DE TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Presencial Bogotá - 2 periodos

El programa resalta la gastronomía colombiana a partir de la cultura como factor determinante en los procesos de construcción y fortalecimiento de la identidad, y el rescate de las técnicas ancestrales en distintas preparaciones de cocina colombiana, pero que a su vez permite la integración de diversas recetas que promuevan la innovación y procuren el mejoramiento.





## **PERFIL DE INGRESO**

Profesionales, Técnicos Profesionales y Tecnólogos, egresados en cualquier área del conocimiento de la gastronomía colombiana, su tradición y raíces.

## **PERFIL DE EGRESO**

El egresado en la Especialización Tecnológica en Cocina Colombiana de Tradición e Innovación, propone conceptos gastronómicos desde una visión integradora de las técnicas tradicionales, los productos y la cultura colombiana. Incluyendo elementos de innovación que aporten a la visibilidad del potencial gastronómico en el mercado nacional e internacional

**¡Gracias por su atención!**

**¿Alguna inquietud?**

**Contáctenos**

**601-795 0000**

**[www.politecnicointernacional.edu.c](http://www.politecnicointernacional.edu.c)**

**O**



**Politécnico  
Internacional**  
*Toda una experiencia*

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