

TÉCNICO PROFESIONAL EN  
**OPERACIONES**  
**GASTRONÓMICAS**

**Modalidad: Presencial Bogotá**  
**8 períodos académicos con duración de 13 semanas cada uno,**  
**con una semana de receso. Con una duración total de 2 años ½.**



## PERFIL EGRESADO

La cultura de nuestros pueblos, sus costumbres y estilos de vida, son el reflejo en los platos que con la globalización llegan a manos de los comensales, ubicados en cualquier parte del mundo. Con el programa Técnico Profesional en Gastronomía serás capaz de aportar en los procesos de la gestión gastronómica a través de la cocina, la pastelería, la elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas y el servicio para eventos sociales y especiales.

# ÁREAS DE DESEMPEÑO

**1 Cocina:**  
Realiza preparaciones que cumplan con los estándares gastronómicos de calidad (olor, color, sabor y textura) y sostenibilidad haciendo uso del mise en place (cortés, fondos, salsas, porcina mente, deshuese y fileteados), el método, tipo y técnica de cocción, los cortes uniformes y el manejo de las BPM para preparaciones de la gastronomía nacional e internacional.

**2 Pastelería:**  
Realiza preparaciones básicas de panadería, pastelería y repostería haciendo uso de las técnicas clásicas francesas para la elaboración de dichos productos.

**3 Bar:**  
Elabora cocteles clásicos y preparaciones con café a partir de las propiedades organolépticas, su funcionalidad y las técnicas de elaboración para garantizar la satisfacción del cliente Realiza el maridaje según la armonía o contraste entre un plato y una bebida para garantizar la satisfacción del cliente.

**4 Servicio:**  
Implementa las técnicas de servicio para AYB durante el proceso de montaje (elementos y suministros con especificaciones estándar) y alistamiento del área de acuerdo con los procedimientos establecidos y al orden gastronómico, haciendo uso de las normas de etiqueta y protocolo para ofrecer un servicio de calidad.

# ÁREAS DE DESEMPEÑO

5

## Valor agregado:

Es un programa integral que no solo aborda cocina, sino que comparte asignaturas que pueden homologarse con otros programas (como el TP en Hotelería) para realizar doble programa. También, cuenta con salidas y prácticas pedagógicas en el sector productivo.

# CONTENIDOS DEL PROGRAMA

- 1** ● Cocina Básica
- 2** ● Competencias Comunicativas  
● Cocina Intermedia  
● Manipulación de Alimentos
- 3** ● Cocina Internacional  
● Plan de Vida  
● Informática I
- 4** ● Cocina Colombiana y de Arraigo  
● Introducción al Servicio a la Mesa
- 5** ● Matemática Básica  
● Montaje y Servicio en Restaurantes  
● Inglés I
- 6** ● Contabilidad y Control de Costos  
● Pastelería  
● Panadería
- 7** ● Participación Ciudadana  
● Dietética y Nutrición  
● Etiqueta y Protocolo  
● Coctelería

# CONTENIDOS DEL PROGRAMA

**8**

- Repostería
- Orientación a la Empleabilidad
- Informática II

**9**

- Barismo y Cultura cafetera
- Cata de Vinos y Análisis Sensorial
- Orientación al Emprendimiento

**10**

- Geografía Vitivinícola
- Servicio en Bebidas
- Empleabilidad I
- Emprendimiento I
- Proyectos I

**11**

- Gestión Gastronómica
- Electiva Disciplinar
- Organización de Eventos
- Empleabilidad II
- Emprendimiento II
- Proyectos II

**12**

- Práctica Empresarial
- Práctica Modalidad Emprendedora
- Opción de Grado

# BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS

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

## FORMAS DE PAGO



**FINANCIACIÓN  
DIRECTA SIN  
INTERÉS**



**CONTADO**



**TARJETA  
DÉBITO**



**TARJETA  
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN  
CON ENTIDADES  
BANCARIAS**



**CESANTÍAS**

¡Gracias por su atención!

¿Alguna inquietud?

Contáctenos

**60-795 0000**

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

o



Politécnico  
Internacional  
*Toda una experiencia*

FECHA DE EMISIÓN 1 DE NOVIEMBRE DE 2024