

TÉCNICO PROFESIONAL EN
OPERACIONES
GASTRONÓMICAS

Modalidad: Presencial Bogotá

**8 períodos académicos con duración de 10 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

O



**Politécnico
Internacional**
toda una experiencia

FECHA DE EMISIÓN 1 DE NOVIEMBRE DE 2024