

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

**Modalidad: Presencial Bogotá**

**12 períodos académicos con duración de 13 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.

# ÁREAS DE DESEMPEÑO

Crear recetas con el sazón ideal para cada comida

- Técnicas de alta cocina en restaurantes como: Harry`s, El Cielo, Criterion, Andrés D.C. donde se utilizan las buenas prácticas de manipulación de alimentos para cumplir con estándares de calidad.
- Las nuevas tendencias gastronómicas basadas en el orden nutricional y gastronómico (entradas, plato fuerte y postre) de los alimentos para la elaboración de diferentes preparaciones.
- Cocina nacional e internacional, sus novedosas prácticas vanguardistas como: Cocina al vacío, molecular, minimalista, entre otras.
- La aplicación de las técnicas de servicio a la mesa (Finger Food, Teppanyaki, etc.) para la satisfacción de necesidades del cliente, en establecimientos gastronómicos (restaurantes, clubes, casas de eventos, hoteles, etc.).
- La línea de panadería, pastelería y repostería basadas en las técnicas clásicas francesas, que aportan a la innovación y creatividad del egresado.

# ÁREAS DE DESEMPEÑO

Crear recetas con el sazón ideal para cada comida

- Preparaciones de cócteles clásicos (Manhattan, Daiquiri, Margarita, Tom Collins, entre otros), de autor (preparaciones autónomas) y moleculares (Esferificaciones, Nitrógeno Líquido, Flameo, y otras innovaciones), en bares, restaurantes y clubes.
- La preparación de bebidas calientes elaboradas a base de café: Macchiato, Cappuccino, Espresso, Americano, etc., siendo un excelente digestivo desde el punto de vista nutricional.
- El gran mundo de los vinos y su maridaje, conocido como exclusivo de un alimento garantizando la armonía o contraste entre un plato y una bebida (enología).

# 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

# 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**

**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**