



Especialización Tecnológica

COCINA COLOMBIANA DE TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Presencial Bogotá - 2 periodos - total de duración: 6 meses

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.

Resolución 116818 del 16 de abril de 2024
SNIES 116818

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.



CONTENIDO TEMÁTICO

CICLO I

- Introducción a la gastronomía colombiana
- Masas, arepas y empanadas
- Cocina en hojas
- Bebidas y fermentados
- Emprendimiento gastronómico



CICLO II

- Carnes y Charcutería
- Sopas
- Arroces y vegetales
- Panadería, Pastelería y Repostería
- Opción de grado

Específicas

Técnicas culinarias colombianas:

- A. Aplica métodos, tipos y técnicas de cocción colombiana en las diferentes proteínas de origen animal, masas, arroces, sopas y vegetales, teniendo en cuenta las técnicas tradicionales y cualidades fisicoquímicas de los productos, su contexto cultural y geográfico, sus denominaciones, el mise en place y las buenas prácticas de manufactura (BPM) para su elaboración.
- B. Aplica métodos, tipos y técnicas de cocción colombiana en preparaciones de panadería, pastelería y repostería, teniendo en cuenta las técnicas tradicionales, su contexto cultural y geográfico, sus denominaciones, el mise en place y las buenas prácticas de manufactura (BPM) para su elaboración.
- C. Aplica métodos, tipos y técnicas de preparación de bebidas frescas, fermentadas y destiladas, alcohólicas y no alcohólicas, teniendo en cuenta las técnicas tradicionales, su contexto cultural y geográfico, sus denominaciones, el mise en place y las buenas prácticas de manufactura (BPM) para la elaboración de bebidas aptas para su consumo.

Complementarias

Innovación:

- A. Propone conceptos gastronómicos a partir de técnicas tradicionales, argumentando el contexto cultural y geográfico con el fin de integrar la tradición y la innovación en el marco de la Cocina Colombiana.



VALOR AGREGADO

La especialización tecnológica en cocina colombiana de tradición e innovación del Politécnico Internacional tiene los siguientes valores agregados:

- Programa pionero: primera especialización tecnológica en Cocina Colombiana de Tradición e Innovación en Colombia
- Nivel de formación: especialista tecnológico
- Modalidad: presencial
- Laboratorios de práctica: cocinas equipadas para el desarrollo de las actividades prácticas del programa
- Campos de oportunidad
- Inversión
- Planta docente



BENEFICIOS DE ESTUDIAR CON NOSOTROS



Certificaciones Parciales

Recibirás múltiples títulos en tu carrera, certificaciones por competencias en tus ciclos, que fortalecen tu hoja de vida y te hacen competitivo laboralmente.



Mentores

Recibirás acompañamiento personalizado de un profesional en tu carrera para orientar tu conexión en la plataforma virtual, y guiar tu proceso académico de aprobación y nivelación de asignaturas.



Tutorías

Programa institucional de tutorías GRATUITO, claves para la excelencia.

Acompañamiento académico extraclases a los estudiantes para mejorar tu rendimiento académico de los profesores.



Bolsa de empleos

Desde tu primer ciclo acceso a taller de hoja de vida y acceso a ofertas laborales.

FORMAS DE PAGO



Contado



Tarjeta
débito



Tarjeta
crédito



Financiación
con entidades
bancarias



Cesantías

¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!
¿ALGUNA INQUIETUD?

CONTÁCTENOS (601) 9145494

WWW.POLITECNICOINTERNACIONAL.EDU.CO