Ph. Andrés Castillo

Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

GASTRONOMÍA
Y ARTES CULINARIAS

Mezcla tu creatividad y el conocimiento tradicional e innova en las artes culinarias para liderar experiencias memorables.

JAVERIANA ES más

Vigilada Mineducación Res. 12220 de 2016.

Desarrollar y fortalecer desde la academia una mirada abierta, inclusiva e integral de los valores, sabores y saberes de las cocinas tradicionales y las nuevas propuestas tanto a nivel nacional como internacional, es el planteamiento del Programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Con una perspectiva multidisciplinar que tiene como ejes transversales la cultura, la nutrición, la creatividad, el emprendimiento y la innovación, este programa brinda conocimientos y herramientas tanto conceptuales como técnicas, en los ámbitos no sólo de la creatividad, sino también nutricional, empresarial y sanitario, necesarios para crear una experiencia formativa en el área de la cultura alimentaria de alto nivel profesional.

El meta objetivo de esta carrera es contribuir al desarrollo socioeconómico y cultural de la región, formando profesionales capaces de diseñar, implementar y supervisar procesos culinarios y servicios gastronómicos, así como emprender y desarrollar propuestas de nuevos productos, servicios y negocios, además de brindar consultoría en el ámbito de la restauración y la gastronomía.

GASTRONOMÍA
Y ARTES CULINARIAS

Ph. Andrés Castillo

PLAN DE ESTUDIOS | GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8
3 Proyecto I Gastronomía y Cocina	4 Proyecto II Sistema culinario	4 Proyecto III Cocina latinoamericana	4 Proyecto IV Productos colombianos (Hito: English A2)	4 Proyecto V Cafés y cacaos especiales	4 Proyecto VI Soberanía alimentaria y sostenibilidad agroalimentaria y culinaria (Hito: English B1)	6 Proyecto de grado (Hito: English B2)	6 Práctica profesional
2 Historia de la Gastronomía (LEO)	3 Ingredientes de la cocina colombiana ●	3 Cocinas del mundo - técnicas ●		2 Amasijos y dulces colombianos ●	2 Seminario de Trabajo Grado (LEO)		
2 Patrimonio cultural regional y nacional (LEO) ★	3 Técnicas de la cocina colombiana ●	2 Panadería y Pastelería (técnicas globales) ●	2 Barismo y bebidas (18+) ⬢	2 Vinos y Licores (18+) ⬢	3 Técnicas culinarias de vanguardia ● (80 cr aprobados de prerrequisito)		
3 Técnicas Básicas de Cocina (Prerrequisito para todas las asignaturas de la línea de cocina)		3 Gestión Financiera de la Restauración (Hito: Ofimática Básica)	3 Planeación administrativa y sistemas de gestión	3 Marketing turístico y gastronómico (LEO) ★	3 Gestión de la Restauración ★	3 Gestión de la gastronomía institucional	
3 Comportamiento organizacional		3 Higiene, seguridad y regulación de alimentos	2 Gastronomía para grupos especiales		2 Cocinas del Pacífico (FORJA)		2 Turismo gastronómico (blended / virtual)
3 Química nutricional y bioquímica de los alimentos	3 Fundamentación en tecnología de los alimentos		2 Gastronomía y Salud Pública (Hito: Ofimática Intermedia)				
2 Teología I			3 Espíritu Emprendedor ★	3 Diseño de servicios y experiencias (English) ★ ▲ (60 cr aprobados de prerrequisito)	2 Food design (English) ▲		3 Modelos de negocio innovadores (blended / virtual / English) ▲ (80 cr aprobados de prerrequisito)
0 Experiencia Formativa: Vida Universitaria		3 Opción complementaria	2 Humanidades I	4 Opción complementaria		2 Constitución política	2 Ética (60 cr aprobados de prerrequisito)
	2 Electiva				2 Electiva	4 Opción complementaria	3 Opción complementaria
	3 Electiva					3 Electiva	2 Electiva

X Número de créditos

- Componente proyectual
- Cocina
- (18+) Prerrequisito: ser mayor de edad, 18 años.
- Gestión
- Salud, bienestar y contexto
- ▲ Asignaturas en inglés.
- Innovación y emprendimiento
- Humanidades y Ciencias Sociales
- ★ Asignaturas compartidas con el programa de Turismo.
- Opción complementaria
- Electivas
- ⬢ Prerrequisito: Técnicas de cocina

144 Total créditos

Cada semestre es de 18 créditos

PERFIL DEL EGRESADO

El egresado del programa de Gastronomía y Artes Culinarias será un profesional íntegro, que se destacará por su espíritu emprendedor, innovador y su responsabilidad social, capaz de:

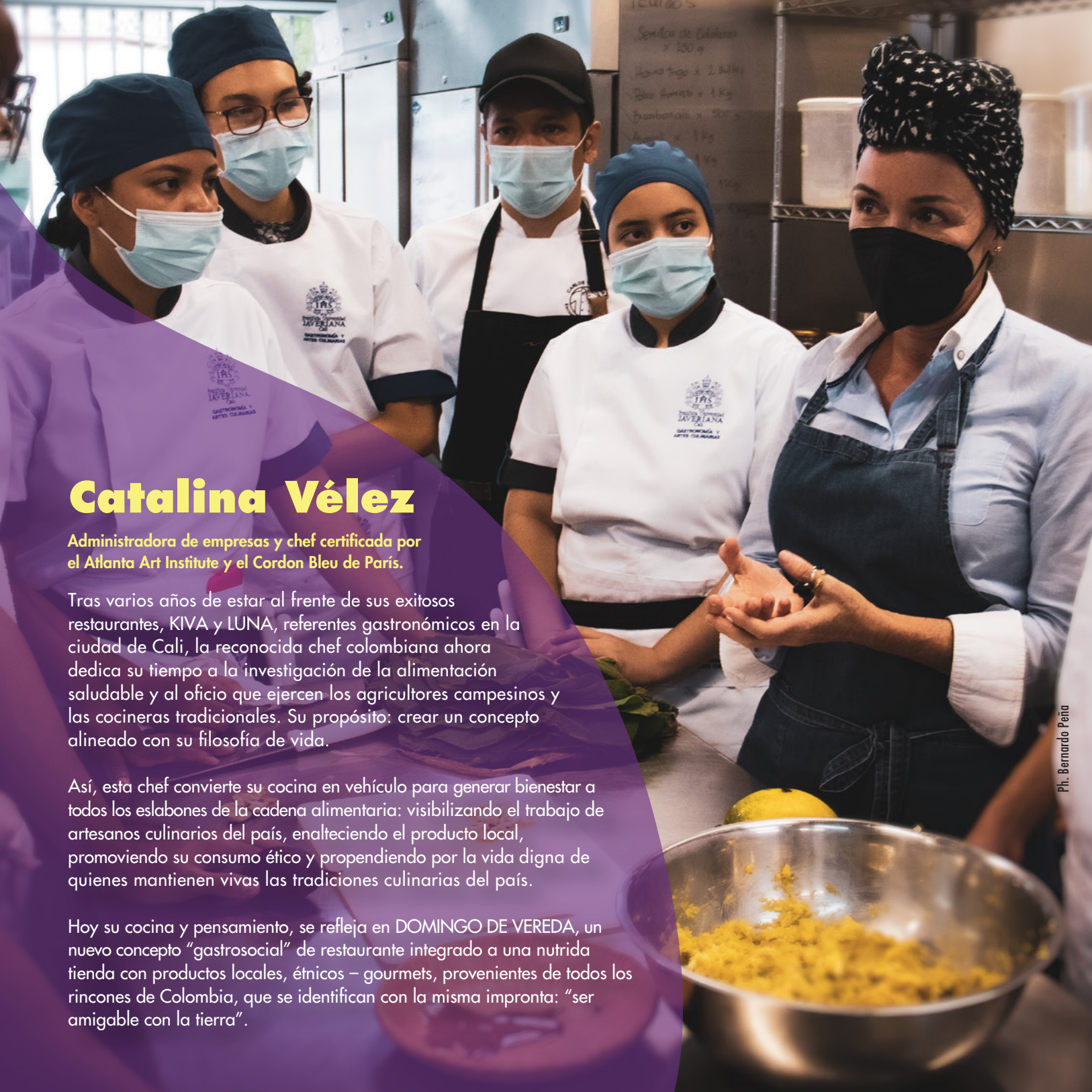
- Cocinar haciendo un excelente uso de las herramientas prácticas del oficio.
- Promover la gastronomía como un espacio de creatividad y sublimación del arte culinario.
- Crear preparaciones y propuestas experienciales culinarias, así como productos que cumplan con requerimientos nutricionales para consumidores diversos.
- Apoyar o diseñar emprendimientos gastronómicos en línea con las necesidades cambiantes del mercado.
- Interactuar con profesionales de otras áreas para generar alianzas que promuevan la Gastronomía y las Artes Culinarias como motor de desarrollo socioeconómico sostenible.

PERFIL LABORAL

El gastrónomo de la Javeriana Cali podrá desempeñarse en los siguientes campos de acción:

- Como gestor, chef ejecutivo, chef de cocina, sous chef o chef de línea, en la industria gastronómica (restaurantes, cafés, bares, casinos, hoteles, catering, festivales y ferias).
- Como chef o coordinador en proyectos comunitarios y de gestión del patrimonio culinario.
- Como asesor o chef de un equipo de nutrición y salud, realizando asesorías a colegios, hospitales y espacios similares.
- Como asesor o parte de un equipo que genere emprendimientos innovadores en espacios de investigación gastronómica de vanguardia (museos, centros de aprendizaje, entidades estatales, organizaciones no gubernamentales e iniciativas comunitarias)
- Como asesor, guía, coordinador o gerente de estrategias de turismo sostenible en las que la gastronomía sea un eje conceptual.

Snies: 108766 Duración: 8 semestres Registro Calificado 016755 por 7 años. Este programa se ofrece y desarrolla en Cali, Valle del Cauca. Formación profesional universitaria. Vigilada Mineducación Res. 12220 de 2016.



Catalina Vélez

Administradora de empresas y chef certificada por el Atlanta Art Institute y el Cordon Bleu de París.

Tras varios años de estar al frente de sus exitosos restaurantes, KIVA y LUNA, referentes gastronómicos en la ciudad de Cali, la reconocida chef colombiana ahora dedica su tiempo a la investigación de la alimentación saludable y al oficio que ejercen los agricultores campesinos y las cocineras tradicionales. Su propósito: crear un concepto alineado con su filosofía de vida.

Así, esta chef convierte su cocina en vehículo para generar bienestar a todos los eslabones de la cadena alimentaria: visibilizando el trabajo de artesanos culinarios del país, enalteciendo el producto local, promoviendo su consumo ético y propendiendo por la vida digna de quienes mantienen vivas las tradiciones culinarias del país.

Hoy su cocina y pensamiento, se refleja en DOMINGO DE VEREDA, un nuevo concepto "gastrosocial" de restaurante integrado a una nutrida tienda con productos locales, étnicos – gourmets, provenientes de todos los rincones de Colombia, que se identifican con la misma impronta: "ser amigable con la tierra".

Ph. Bernardo Peña

¿Por qué estudiar GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS en la Javeriana Cali

Formamos profesionales en 8 semestres incluida la práctica estudiantil.

Único programa de formación profesional en la región con una visión transdisciplinaria de la Gastronomía.

Emprendimiento e innovación aplicada para la identificación de oportunidades y generación de propuesta de valor para el sector gastronómico.

Talleres con **reconocidos chefs a nivel nacional e internacional**

Conocimiento y fortalecimiento del **patrimonio gastronómico colombiano.**

Laboratorios de Gastronomía y de Ciencias de los Alimentos

Creados con el concepto de integrar tecnología, gastronomía y procesos físico-químicos de los alimentos. Además, incentiva la creación y diseño de experiencias gastronómicas innovadoras.

Auxilio económico

para residencia nacional o internacional para chef.

En esta práctica los estudiantes aprenderán técnicas culinarias propias de la región o país donde viaje.

Ph. Helmut Halvin

INTERNACIONALIZACIÓN

IL: María José Toro

Además de su residencia de chef, nuestros estudiantes de Gastronomía cuentan con oportunidades de movilidad internacional. Pueden cursar un semestre, realizar su práctica profesional y participar en diferentes misiones académicas en el exterior.

Ph. Andrés Castillo

JAVERIANA ES MÁS

GASTRONOMÍA
Y ARTES CULINARIAS

Para mayor información

contacto@javerianacali.edu.co

www.javerianacali.edu.co/programas/carreras/gastronomia-y-artes-culinarias

FuturosJaverianos

@FuturosJaverianos

www.javerianacali.edu.co

SNIES 108766 - Dur. 8 sem. diurna - 144 créditos - Reg. Cal. 016755 por 7 años.

Este programa se ofrece y desarrolla en Cali, Valle del Cauca. Formación profesional universitaria. Vigilada Mineducación Res. 12220 de 2016.

Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali