GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS

Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

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 necesarias 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.

Sebero Ugarte
Director del programa de Gastronomía
y Artes Culinarias

JAVERIANA *más* INTERNACIONAL

Como estudiante de Gastronomía y Artes Culinarias cuentas con varias oportunidades de movilidad internacional. Puedes realizar:

- Residencia internacional para chef.
- Misiones académicas internacionales.
- Semestre Académico Internacional – SAI.
- Prácticas y pasantías a nivel internacional.
- Cursos en escuelas de verano internacionales.

Conéctate con más de 800 universidades

en los 5 continentes, alrededor del mundo, gracias a nuestras redes y convenios internacionales.

La Oficina de Relaciones Internacionales, ORI, brinda apoyo en los procesos de internacionalización de los programas académicos y de investigación de la universidad.

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	4 Proyecto V Cafés y cacaos especiales	4 Proyecto VI Soberanía alimentaria y sostenibilidad agroalimentaria y culinaria	6 Proyecto de grado	6 Práctica profesional
2 Historia de la Gastronomía (LEO)							
2 Patrimonio cultural regional y nacional (LEO) ★	3 Ingredientes de la cocina colombiana	3 Cocinas del mundo - técnicas		2 Amasijos y dulces colombianos	2 Seminario de Trabajo Grado (LEO)		
3 Técnicas Básicas de Cocina Prerrequisito para todas las asignaturas de la línea de cocina	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 Comportamiento organizacional		3 Gestión Financiera de la Restauración	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 Química nutricional y bioquímica de los alimentos	3 Fundamentación en tecnología de los alimentos	3 Higiene, seguridad y regulación de alimentos	2 Gastronomía para grupos especiales		2 Cocinas del Pacífico (FORJA) 60 cr aprobados de prerrequisito		2 Turismo gastronómico (blended / virtual) 80 cr aprobados de prerrequisito
			2 Gastronomía y Salud Pública				
2 Teología I			3 Espíritu Emprendedor ★	3 Diseño de servicios y experiencias ★ ▲ 60 cr aprobados de prerrequisito	2 Food design ▲ 60 cr aprobados de prerrequisito		3 Modelos de negocio innovadores (blended / virtual) ▲ 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

- Proyectos en gastronomía
- 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

144 créditos

El gastrónomo javeriano es un profesional íntegro con la capacidad de crear experiencias culinarias y productos que cumplan con requerimientos nutricionales para consumidores diversos. Se destaca por promover la gastronomía como un espacio de creatividad y sublimación del arte culinario; y por apoyar o diseñar emprendimientos gastronómicos en línea con las necesidades cambiantes del mercado y en pro del desarrollo socioeconómico sostenible de nuestra región o país.

¿En qué podrás trabajar como gastrónomo?

- 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.
- Como asesor, guía, coordinador o gerente de estrategias de turismo sostenible en las que la gastronomía sea un eje conceptual.

"El gusto por manipular alimentos lo adquirí desde pequeña. Yo era la que lideraba las recetas en las celebraciones de mi familia, me gustaba experimentar con ingredientes y cocinarles a mis papás, así descubrí que Gastronomía era lo que quería estudiar de grande. Elegí la Javeriana Cali para formarme porque el plan de estudios tiene el enfoque que yo quiero darle a mi carrera profesional, ya que un gastrónomo no solo sigue el paso a paso de una preparación, sino que conoce la historia y el contexto de un plato. Además, nos enseñan de storytelling de la gastronomía, que son todas esas historias que por años se han contado en el mundo a través de la comida y eso me gusta bastante".

Lina Marulanda,
estudiante de Gastronomía y Artes Culinarias

¿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.

Aprendes a emprender y a crear propuestas gastronómicas innovadoras.

Participas en talleres de cocina **con reconocidos chefs a nivel nacional e internacional.**

Adquieres alto conocimiento **del patrimonio gastronómico colombiano y cómo fortalecerlo.**

Recibes **auxilio económico para residencia nacional o internacional para chef,** en la que aprenderás técnicas culinarias propias de la región o país donde viajes.

Contamos con **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.

Ph. Helmut Halvin

10 AÑOS
ACREDITACIÓN MULTICAMPUS

JAVERIANA ES MÁS

GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS

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

Para mayor información

contacto@javerianacali.edu.co

FuturosJaverianos

@FuturosJaverianos

SNIES 108766 - Dur. 8 semestres diurna - 144 créditos - Registro calificado 016755 del 27 de diciembre de 2019 por 7 años
Este programa se ofrece y se desarrolla en Cali, Valle del Cauca. Formación profesional universitaria