



Pontificia Universidad  
**JAVERIANA**  
Cali

VIGILADA MINEDUCACIÓN  
Res. 12220 de 2016

# GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS

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

**JAVERIANA**  
**ES MÁS**

La necesidad de formar profesionales en Gastronomía que centren su reflexión en el constante desarrollo socioeconómico de las regiones y el país, que se deriva del vínculo estrecho entre turismo y gastronomía es cada vez es más evidente. Al igual que el creciente interés de las organizaciones sociales en la salvaguardia de las cocinas tradicionales.

¿Qué está haciendo la academia para responder a estos procesos?

La Pontificia Universidad Javeriana Cali propone con el programa de Gastronomía y Artes Culinarias una mirada convergente de los saberes tradicionales en relación con las artes culinarias, las ciencias de la salud, la gestión y el emprendimiento, para formar profesionales que pongan en valor la cultura y creen modelos de negocios innovadores en gastronomía, que posibiliten tanto emprendimientos como intra-emprendimientos.



# ¿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



## 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.



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

## Oportunidad de estudiar de forma simultánea

Gastronomía y Turismo, entre otras carreras de la Javeriana Cali.



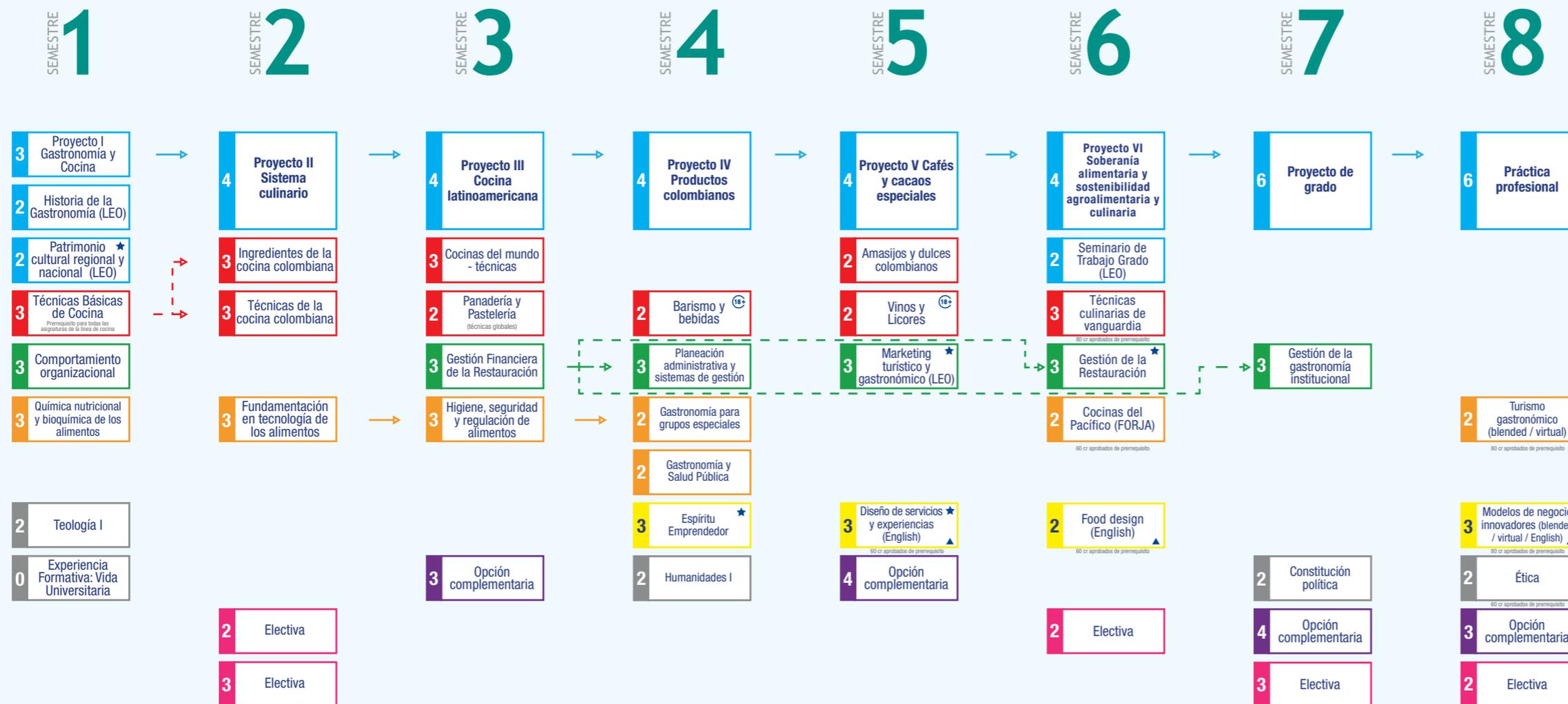
## Auxilio económico para residencia nacional o internacional para chef.

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



# PLAN DE ESTUDIOS

## GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS



**X** Número de créditos

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

**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.

## Yihad Ghattas

Panadero y propietario de Baraka Ancestral

“Es muy valioso que una institución como la Javeriana Cali le dé la importancia que tiene la gastronomía para un país. La cultura forma las bases de una sociedad y gran parte de esta se forja en la cocina. Esto demuestra un respeto por la tradición. El tema de panadería y pastelería que comprende la carrera de Gastronomía y Artes Culinarias responde a la importancia de las técnicas antiguas y locales, y al entendimiento de los ingredientes. Este enfoque es el cambio de consciencia que se busca al estudiar cocina más allá de una moda. Quienes están detrás de los fogones saben el esfuerzo que hay y el amor a darle de comer a otros, de servir”.

“







Pontificia Universidad  
**JAVERIANA**  
Cali

Vigilada Mineducación Res. 12220 de 2016

## GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS

**Para mayor información**

[contacto@javerianacali.edu.co](mailto:contacto@javerianacali.edu.co)

<https://www.javerianacali.edu.co/programas/mercadeo>

 FuturosJaverianos

 @FuturosJaverianos

[www.javerianacali.edu.co](http://www.javerianacali.edu.co)

SNIES 108766 - Dur. 8 sem. diurna - 144 créditos - Reg. Cal. 016755 por 7 años.  
Este programa se ofrece y se desarrolla en Cali, Valle del Cauca. Formación profesional universitaria.

**JAVERIANA  
ES MÁS**