

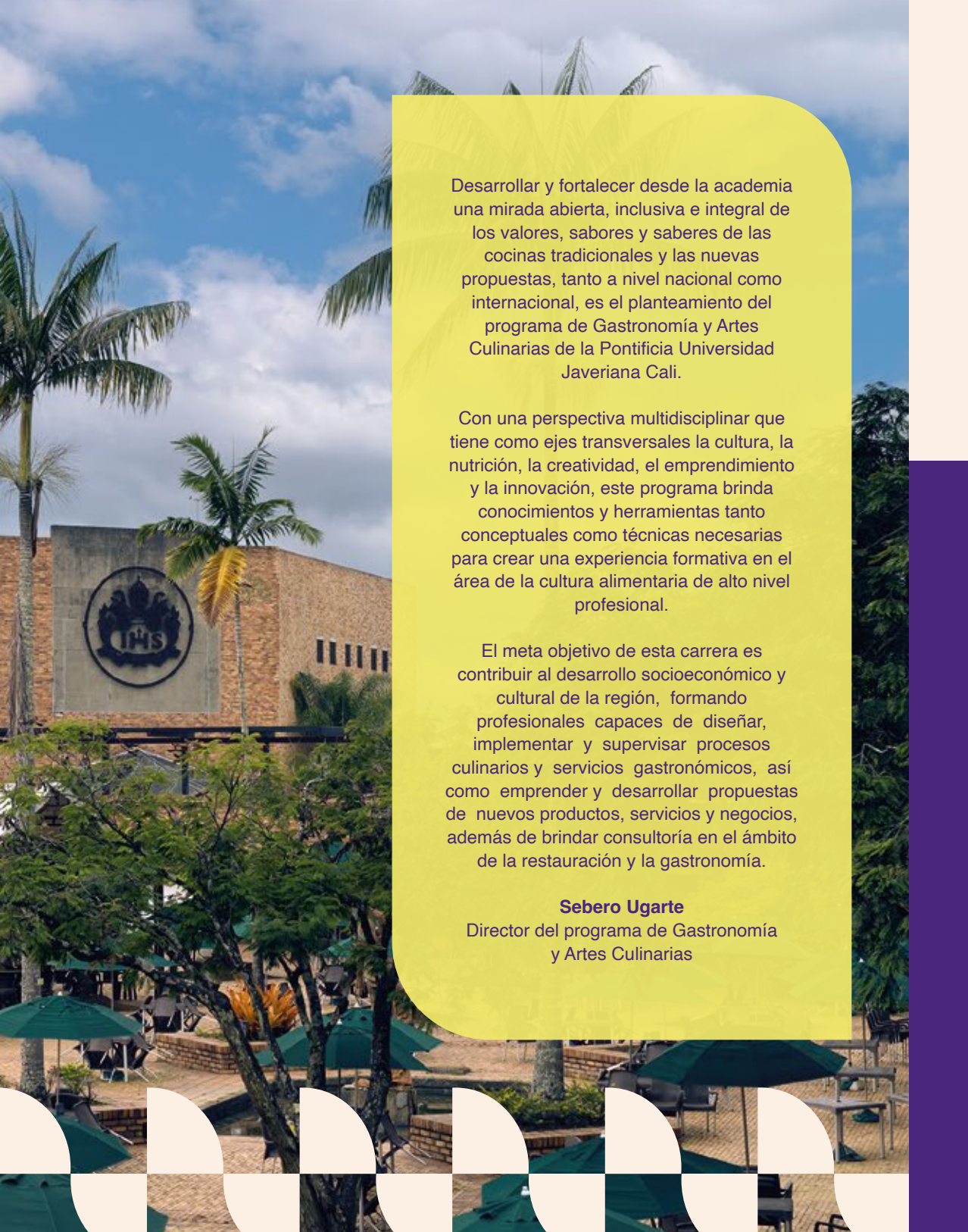


Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

IDEAS QUE **LIBERAN** IDEAS



GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS



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

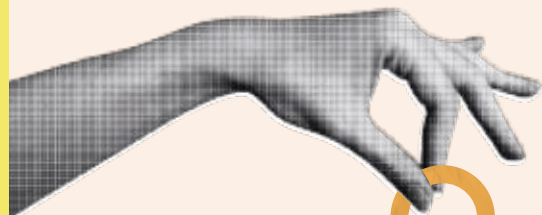
JAVERIANA+ INTERNACIONAL

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

- Misiones académicas internacionales.
- Prácticas y pasantías a nivel internacional.
- Cursos en escuelas de verano internacionales.



En convenio con la Universidad de Deusto, los estudiantes del programa de Gastronomía y Artes Culinarias estuvieron en una Misión Académica en Bilbao, una de las regiones gastronómicas con mayor posicionamiento y proyección en el mundo.



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.

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 profesional en

GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS?

- 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

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.

**Recibes auxilio
económico**

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

¿Por qué estudiar

GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS

en la Javeriana Cali?

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

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

Contamos con
**2 laboratorios de
cocina, 1 laboratorio
sala/restaurante y
1 laboratorio de mixología
y barismo.** Espacios diseñados
para integrar tecnología, gastronomía
y procesos culinarios que incentivan
la creación de experiencias
gastronómicas innovadoras.



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali



Para mayor información

Call center: (602) 4851192 - (602) 3218200

 **FuturosJaverianos**

 **@FuturosJaverianos**

SNIES 108766 - Dur. 8 semestres diurna - 144 créditos - Reg. cal 010655 del 22 de abril de 2026 por 7 años. Este programa se ofrece y se desarrolla en Cali, Valle del Cauca. Formación profesional universitaria. Vigilancia Mineducación Res. 12220 de 2016.

GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS

IDEAS QUE **LIBERAN** IDEAS

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



AÑOS
ACREDITACIÓN
MULTICAMPUS