

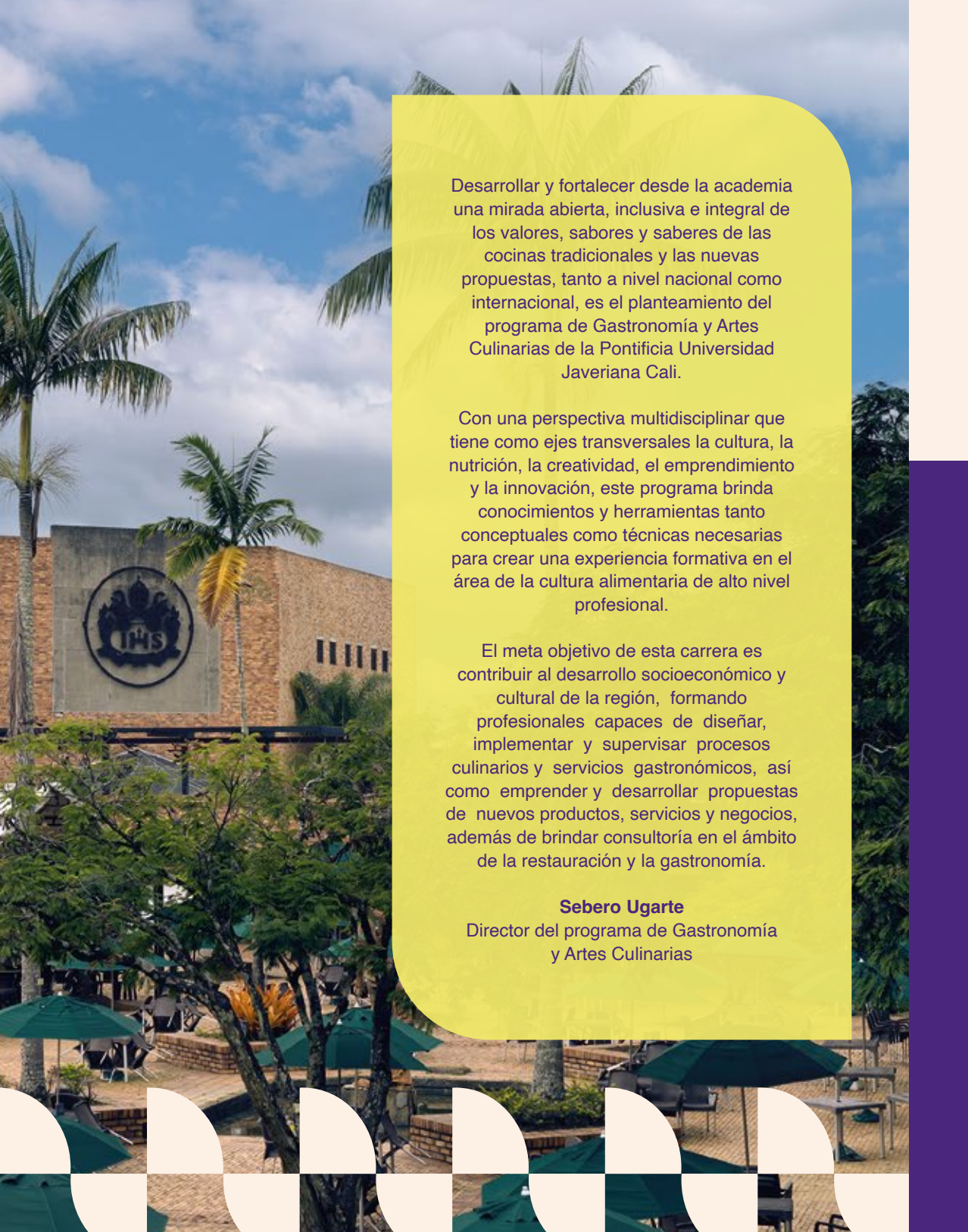


Pontificia Universidad  
**JAVERIANA**  
Cali

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.

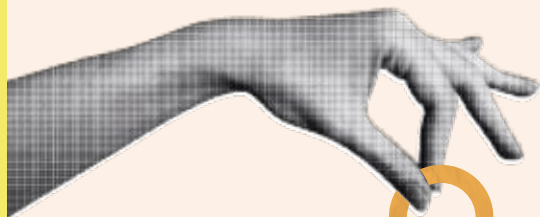
**Sebero Ugarte**

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.
- 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.



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.

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 (FORJA)         | 4 Proyecto III Cocina latinoamericana                  | 4 <sup>A2</sup> Proyecto IV Productos colombianos | 4 <sup>B1</sup> Proyecto V Cafés y cacao especiales                                     | 4 Proyecto VI Soberanía alimentaria y sostenibilidad agroalimentaria y culinaria   | 6 <sup>B2</sup> 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 Barismo y bebidas <sup>18+</sup>                | 2 Amasijos y dulces colombianos                                                         | 2 Seminario de Trabajo Grado (LEO)                                                 | 3 Gestión de la gastronomía institucional | 2 Turismo gastronómico (blended / virtual) <small>60 cr aprobados de prerequisite</small>             |
| 3 Técnicas Básicas de Cocina <small>Prerrequisito para todas las asignaturas de la línea de cocina</small> | 3 Técnicas de la cocina colombiana              | 2 Panadería y Pastelería (técnicas globales)           | 3 Planeación administrativa y sistemas de gestión | 2 Vinos y Licores <sup>18+</sup>                                                        | 3 Técnicas culinarias de vanguardia <small>60 cr aprobados de prerequisite</small> | 2 Constitución política                   | 3 Modelos de negocio innovadores (blended / virtual) <small>60 cr aprobados de prerequisite</small> ▲ |
| 3 Comportamiento organizacional                                                                            | 3 Fundamentación en tecnología de los alimentos | 3 Gestión Financiera de la Restauración <sup>Inf</sup> | 2 Gastronomía para grupos especiales              | 3 Marketing turístico y gastronómico (LEO) ★                                            | 3 Gestión de la Restauración ★                                                     | 4 Opción complementaria                   | 2 Ética <small>60 cr aprobados de prerequisite</small>                                                |
| 3 Química nutricional y bioquímica de los alimentos                                                        | 2 Electiva                                      | 3 Higiene, seguridad y regulación de alimentos         | 2 Gastronomía y Salud Pública <sup>Inf</sup>      | 3 Diseño de servicios y experiencias <small>60 cr aprobados de prerequisite</small> ★ ▲ | 2 Cocinas del Pacífico <small>60 cr aprobados de prerequisite</small>              | 3 Electiva                                | 3 Opción complementaria                                                                               |
| 2 Teología I                                                                                               | 3 Electiva                                      | 3 Opción complementaria                                | 3 Espíritu Emprendedor ★                          | 4 Opción complementaria                                                                 | 2 Food design <small>60 cr aprobados de prerequisite</small> ▲                     |                                           | 2 Electiva                                                                                            |
| 0 Experiencia Formativa: Vida Universitaria                                                                |                                                 |                                                        | 2 Humanidades I                                   |                                                                                         | 2 Electiva                                                                         |                                           |                                                                                                       |

X Número de créditos

- Proyectos en gastronomía
- Cocina
- 18+

 Prerrequisito: ser mayor de edad, 18 años.
- A2

 Prerrequisito de Inglés
- Gestión
- Salud, bienestar y contexto
- ▲

 Asignaturas en inglés.
- Inf

 Prerrequisito de Informática
- 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 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 **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.



Pontificia Universidad  
**JAVERIANA**  
Cali



### Para mayor información

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

 **FuturosJaverianos**

 **@FuturosJaverianos**

SNIES 108766 - Dur. 8 semestres diurno - 144 créditos - 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. 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**