

AREANDINA

Fundación Universitaria del Área Andina

VIGILADA MINEDUCACIÓN



Gastronomía y Culinaría

Pregrado Presencial - Bogotá

Título que otorga: Profesional en Gastronomía y Culinaría

Duración del programa: 8 semestres

Código SNIES: 103208 - Res. No. 21806 del 22/11/2016 - 7 años - Universitaria

¡Matrículas abiertas!

Tus gustos y habilidades fortalecen tu decisión

Si sueñas con viajar, te apasiona explorar los sabores y olores de los alimentos; disfrutas al máximo la cocina, te gusta ensayar, sorprender, antojar y deleitar; si te consideras creativo, innovador, te gusta trabajar en equipo, tienes sensibilidad social y además te interesa la sostenibilidad, la producción ecoamigable y los buenos hábitos alimenticios, entonces serás un gran transformador de la gastronomía y la culinaria.



Una mirada global

¿Sabías que la gastronomía es uno de los dinamizadores más fuertes de la economía a nivel mundial?

Los profesionales en gastronomía están llamados a salvaguardar el patrimonio culinario, a dar un nuevo significado a los productos locales y a aportar a un sector económico en crecimiento.

La gastronomía es la ciencia que estudia la relación de los seres humanos con los alimentos, su fundamentación es la investigación para el desarrollo integral del sector. Si hablamos de las artes culinarias, nos referimos al corazón de la gastronomía, en el que se desarrollan las tradicionales y nuevas técnicas de cocina, las recetas y la preparación de alimentos.

El estudio de los alimentos y las ciencias gastronómicas alrededor del mundo, han aportado nuevas formas de alimentarnos y de disfrutar de las culturas a través de la conciencia a la hora de comer.

Los trabajadores de la industria gastronómica, además de generar experiencias culinarias memorables, transforman la vida de millones de personas, dado que su cadena de valor beneficia desde el agricultor hasta el cajero y sus respectivas familias.

Una mirada local

Colombia es uno de los mejores destinos para estudiar gastronomía gracias a su biodiversidad en fauna, flora, climas y comunidades. **Poseemos una posición geográfica privilegiada, lo que nos convierte en una gran despensa alimentaria para el mundo, y un patrimonio culinario aún por descubrir.**

A través de la investigación y el desarrollo de nuevos productos, **el programa de Gastronomía aporta al sector egresados responsables con su entorno, profesionales creativos para comensales cada vez más informados, gastrónomos con habilidades administrativas y promotores de la cocinas tradicionales con una mirada global y responsable con el planeta.**

Este programa tiene lo que buscas

- ✓ "Con ganas, talento y nuevos conocimientos, posicionamos la gastronomía como un campo de estudio relevante en la región, salvaguardando y fomentando la cultura colombiana a través de la cocina. En AREANDINA tienes la ventaja de estudiar este programa por ciclos propedéuticos, lo cual te permitirá incorporarte al sector productivo.

¿A qué le apuntamos?

- ✓ En AREANDINA tenemos un plan de estudios único en el que se integran diferentes saberes que cubren todo lo que debes aprender en gastronomía: cocina nacional e internacional, investigación e innovación tecnológica en gastronomía, línea de bebidas y administración.

Adicionalmente, cuentas con dos líneas de énfasis en Marketing Gastronómico (diseño de servicios, espacios y comunicación gastronómicos) y Alta Pastelería, articulando todos tus conocimientos con un 70 % de prácticas académicas y profesionales.



¿Por qué somos tu mejor opción?

En AREANDINA encontrarás ingredientes que hacen de este programa un plato que no podrás resistir:



Es un programa estructurado en formación propedéutica, que **permite tres titulaciones en el proceso de formación y una rápida vinculación al mundo laboral.**



Se desarrolla con alto componente práctico en **todo el plan de estudios, con materias primas de alta calidad incluidas.**



Manejo de grupos pequeños en **prácticas académicas** para garantizar mejor apropiación de las técnicas.



Currículo flexible que permite el desarrollo de otras destrezas para complementar la formación (**fotografía, inteligencia del consumidor, eco-diseño, entre otras**).



Giras gastronómicas nacionales e internacionales en países como Perú, México y República Dominicana.



El pago de matrícula **incluye un uniforme que cumple con los altos estándares de calidad.**



La práctica se realizará en cocinas dotadas con alta tecnología como son **Thermomix, Abatidor (Blast chiller), horno combinado Rational, deshidratadora, máquina de espresso, máquinas empacadoras al vacío, termocirculadoras, entre otros, para garantizar la apropiación del conocimiento.**



Tendrás la posibilidad de practicar en los establecimientos y marcas más destacadas del país.



Hacemos parte de CONPET (Confederación panamericana de escuelas gastronómicas de hotelería y turismo), lo que **permitirá participar de prácticas internacionales, concursos de cocina e investigación.**



Si deseas complementar, experimentar y potenciar tu pasión, **AREANDINA te brinda la posibilidad de cursar doble programa**, incorporando algunas asignaturas de otro plan académico de tu interés de la Facultad hasta obtener un segundo título.



Contamos con el grupo de investigación GastroLab, con dos líneas de investigación: Food Design y Cultura y Políticas Alimentarias.



Ofrecemos dos momentos de práctica (**4° y 8° semestre**) con 1.200 horas de inserción al sector real.

La práctica hace al maestro

Nuestros estudiantes tienen abiertas las puertas más importantes e influyentes del sector para sus prácticas.

- Hotel Hilton
- Hotel La Fontana
- Hotel Tequendama
- Grupo Hermanos Rausch
- Restaurante el Cebollero
- Calypso del Caribe
- Restaurante Rafael
- Leo Cocina y Cava y Misia
- Hotel Victoria Regia
- Restaurante La granja
- Café Cultor

En lo que te vas a transformar

Comprenderás el papel de los alimentos en la sociedad y cómo estos se involucran en la cadena de producción, desde su fuente primaria hasta el diseño y montaje en el plato, dominando los conceptos y las técnicas culinarias.

Estarás entrenado en temas como la biodiversidad alimentaria, la investigación en etnobiología y la exploración de alimentos, desarrollarás habilidades para crear o liderar proyectos sostenibles y sustentables que contribuyan a mejorar la calidad de vida. Todo esto te podrá convertir en un empresario con gran capacidad para gerenciar, asesorar, crear y potenciar proyectos gastronómicos que transforman vidas.

Todo ese talento te llevará lejos

Todo este conocimiento, unido a tu creatividad, te permitirá destacarte en muchos sectores, podrás desempeñarte en restaurantes, cruceros y hoteles como:

- Comunicador y/o crítico gastronómico
- Empresario
- Gerente de alimentos y bebidas
- Consultor o investigador gastronómico
- Líder o asesor de proyectos gastronómicos sustentables
- Director de eventos gastronómicos
- Chef Ejecutivo
- Sommelier, barista, pasteler@ y/o bartender
- Chef Pastelero, Sous chef y Chef de partida en muchos sectores como restaurantes, cruceros, hoteles

Plan de estudios



El mundo al alcance de tu mano

Aquí tienes un menú internacional con lo mejor de cada país para potenciar tus estudios en un significativo semestre de Intercambio:

- »» Brasil - Universidad Metodista
- »» Brasil - Centro Universitario Barao Mauá
- »» Chile - Universidad Duoc UC
- »» México - Universidad del Caribe
- »» México - Universidad Cuauhtémoc Campus Aguascalientes
- »» México - Universidad Autónoma de Baja California
- »» México - Universidad Continente Americano (UCA)
- »» México - Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP)
- »» Perú - Universidad San Ignacio de Loyola
- »» Perú - Universidad Ricardo Palma

Prácticas Internacionales a través de:

- Nexus training and mobility



¡Dirigimos, creamos y lo logramos!

- Estamos orgullosos de tener entre nuestros egresados a la única joven investigadora de un programa de gastronomía avalado por Colciencias; se destacó con la investigación "Desarrollo de perfumes innovadores para la industria Gastronómica".
- Colombia recibe el premio Gourmand CookBook Awards, en la categoría mejor libro de Cocina Regional y tercer lugar en mejor libro en diseño e impresión, compitieron mas de 25.000 libros de 125 países. Areandina junto con el SENA, participó activamente en la construcción de este libro.

Datos y cifras contundentes.

- **La publicación "Cocina Ancestral: La huerta de la comunidad muisca de Suba" fue la segunda publicación académica más vendida en FILBO 2018.**
- **Areandina es pionera en profesionalizar a más de 130 instructores SENA entre el 2014 y 2015.**
- **Somos el segundo programa profesional más antiguo creado a nivel nacional y el primer programa creado en Bogotá con un enfoque gastronómico.**
- **Nuestros docentes son profesionales en el área con estudios posgraduales en reconocidas instituciones como Le Cordon Bleu, William Angliss Institute, Basque Culinary Center, Harvard University, Mausi Sebens, entre otras.**
- **Escuela de la papa en 2018, una iniciativa de FEDEPAPA para fomentar el consumo de la papa nacional, desarrollado en nuestras instalaciones.**
- **Con los programas de responsabilidad social, se ha logrado capacitar a 42 madres comunitarias y 48 becarios dentro del programa Gastronomía para Crecer de VANTI, Gas Natural y FUNLEO.**
- **Nuestros estudiantes hacen pasantías internacionales en los mejores restaurantes del mundo, Mugaritz, Quique Dacosta y Manolo, figuran entre nuestros aliados estratégicos para consolidar profesionales altamente competitivos.**
- **En materia de investigación, nuestro más reciente publicación "Saberes y Senderos Gastronómicos del Pacifico Chocoano" realizada en alianza con SENNOVA, grupo de investigación del SENA fue galardonado como el mejor libro de cocina regional en los Gourmand World Cookbook Awards 2020.**

Inglés durante la carrera

El manejo del idioma Inglés es requisito de grado. Deberás demostrar la competencia B1 por medio de un examen internacional estandarizado que valide las cuatro habilidades (lectura, escritura, habla y escucha).

Hemos alcanzado grandes reconocimientos a nivel nacional e internacional que certifican la excelencia y calidad en la educación superior, calidad docente e inclusión en cada una de nuestras sedes y a nivel virtual.

GOOD



EN AREANDINA TRANSFORMAMOS LAS VENTAJAS EN OPORTUNIDADES.

- Accede a laboratorios, simuladores y espacios de bienestar en nuestras sedes de Bogotá, Pereira y Valledupar.
- Más de 39 años educando y formando profesionales con sentido humano.
- Docentes reconocidos y altamente calificados que dejan huella.
- Convenios internacionales para que llegues más lejos.
- Sello Transformador con enfoque en la felicidad y el aprendizaje por competencias.



@areandina

Sede Bogotá

Cra. 14A # 70A - 34 / PBX: (601) 744 9191

www.areandina.edu.co