

# CARRERA TÉCNICA **PROFESIONAL**

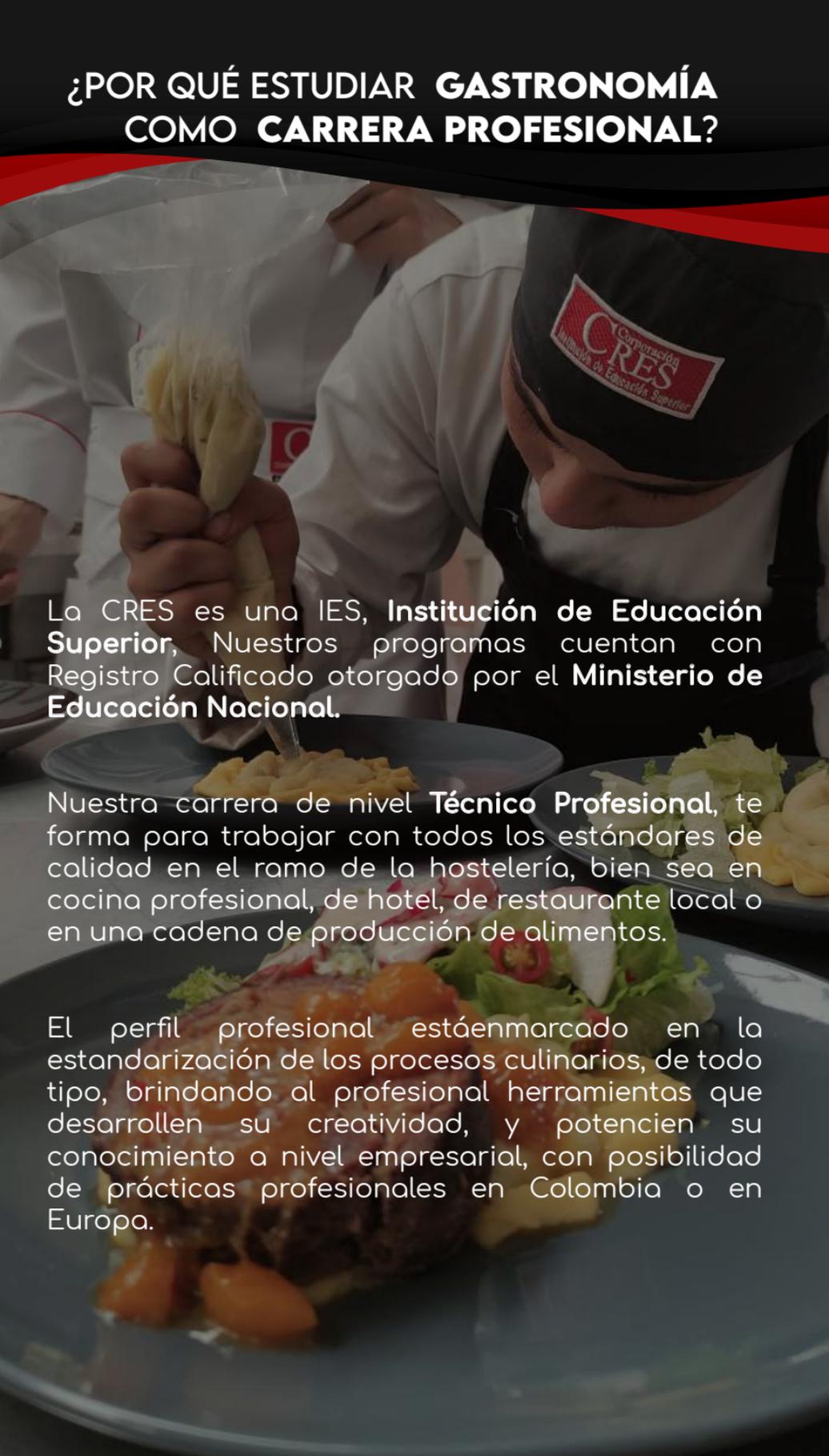
JORNADA SÁBADOS



OPERACIÓN DE  
SERVICIOS

# GASTRONÓMICOS

# ¿POR QUÉ ESTUDIAR **GASTRONOMÍA** COMO **CARRERA PROFESIONAL?**



La CRES es una IES, **Institución de Educación Superior**, Nuestros programas cuentan con Registro Calificado otorgado por el **Ministerio de Educación Nacional**.

Nuestra carrera de nivel **Técnico Profesional**, te forma para trabajar con todos los estándares de calidad en el ramo de la hostelería, bien sea en cocina profesional, de hotel, de restaurante local o en una cadena de producción de alimentos.

El perfil profesional está enmarcado en la estandarización de los procesos culinarios, de todo tipo, brindando al profesional herramientas que desarrollen su creatividad, y potencien su conocimiento a nivel empresarial, con posibilidad de prácticas profesionales en Colombia o en Europa.

# PERFIL OCUPACIONAL

El egresado de Gastronomía de la CRES, es un profesional experto en el uso de herramientas prácticas, con la capacidad de ejercer la actividad culinaria en cualquiera de sus manifestaciones, siendo creativo, innovador, y abierto a todas las manifestaciones culturales que aportan en la presentación de platos en nuestra cultura nacional e internacional.

## SE PUEDE DESEMPEÑAR EN:

Hoteles, Restaurantes, Cruceros,  
Líneas de producción de  
alimentos y bebidas o  
Crear su propio RESTAURANTE



**FORMACIÓN ACADÉMICA:**  
Técnico PROFESIONAL

**TÍTULO:** Técnico Profesional en  
Operación de Servicios Gastronómicos

**DURACIÓN:** 4 semestres + 1 práctica

**METODOLOGÍA:** Presencial

**CRÉDITOS:** 68

**ESCUELA:** Escuela de Hotelería y  
Gastronomía

Con el apoyo de:



La educación  
es de todos

Mineducación

# PLAN DE ESTUDIOS • SÁBADOS

## PERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS

### SEMESTRE 1

### CRÉDITOS

· Fundamentos de matemáticas	3
· Intro. a la gastronomía	3
· Cocina básica	3
· Manipulación de alimentos	2
· Cátedra Cres	1
· Inglés 1	2

### SEMESTRE 2

### CRÉDITOS

· Panadería y pastelería	3
· Conservación de alimentos	2
· Contabilidad I	2
· Sist. integrado de gestión de calidad	2
· Comidas rápidas	3
· Técnicas de estudio	2

### SEMESTRE 3

### CRÉDITOS

· Estadística	2
· Inventarios	3
· Inglés 2	2
· Cocina intermedia	3
· Pescados y mariscos	3
· Sig. Salud Ocupacional	2

# PLAN DE ESTUDIOS · SÁBADOS

## PERACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS

### SEMESTRE 4

### CRÉDITOS

· Preparación de bebidas	3
· Mercadeo y atención al cliente	3
· Electiva	2
· Humanidades	1
· Inglés 3	2
· Cocina típica Colombiana	3

### SEMESTRE 5

### CRÉDITOS

· Cocina internacional	3
· Práctica empresarial	3
· Etiqueta y protocolo	3
· Costos y presupuestos	3
· Seminario de investigación	2
· Inglés 4	2
· Seminario de constitución política	1

# PROGRAMA INTERNACIONAL

## FORMACIÓN ACADÉMICA

Nuestros estudiantes han podido tener movilidad académica para realizar sus prácticas y pasantías

Prácticas remuneradas pasantías con posibilidad laboral en el exterior, cursos de alto nivel con chefs de talla mundial.

## PRÁCTICAS EN:

- CRUCEROS
- HOTELES
- RESTAURANTES
- CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS



UNIÓN EUROPEA



ESPAÑA

CONVENIO DE PRÁCTICAS CON:





Los egresados son nuestra mejor muestra, se desempeñan en las mejores cocinas de Colombia y del mundo ¡son nuestro orgullo!

 316 043 0110