

PLAN DE ESTUDIOS GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS



El gastrónomo de la Javeriana podrá desempeñarse como:

- Gestor, administrador, chef ejecutivo, chef de cocina, sous chef o chef de línea, en la industria gastronómica (restaurantes, cafés, bares, casinos, hoteles, catering, festivales y ferias).
- Chef o coordinador en proyectos comunitarios y de gestión del patrimonio culinario, que proyecten la gastronomía y las artes culinarias como un motor de desarrollo socioeconómico.
- Asesor, chef o parte de un equipo de nutrición, salud y bienestar, realizando asesorías a colegios, hospitales y espacios similares en los que se requiera el diseño de dietas y menús especializados de acuerdo a distintos requerimientos nutricionales.
- 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.
- Asesor, guía, coordinador o gerente de estrategias de turismo sostenible en las que la gastronomía sea un eje conceptual y metodológico.