



LOS LIBERTADORES

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA

Acreditación Institucional en Alta Calidad

Centros de
Experiencia
Región Caribe

Técnico Laboral en Cocina

Duración: 3 Cuatrimestres

Modalidad: Presencial, nocturna
o fines de semana



Cocineros

*Nombre de la ocupación, según CNO.

Resolución N° 3479 del 22 de diciembre de 2025 de la
Secretaría de Educación del Departamento de Bolívar.
Código SIET de la Institución para Córdoba, Bolívar: 11769

Código CUOC¹
51201

Código SIET²
del programa:
067914

No. de
Créditos: 21

Municipio:
Córdoba, Bolívar

Intensidad
horaria total:
1008 horas



¿Por qué estudiar nuestro Técnico Laboral?

Porque detrás de cada plato bien hecho hay técnica, disciplina y creatividad. Con nuestro programa desarrollarás las competencias necesarias para planear, preparar y presentar alimentos de manera profesional, aplicando normas de higiene, estandarización de recetas y manejo eficiente de insumos en cocina caliente, fría y de producción.

En pocos meses, podrás vincularte a un entorno laboral dinámico y exigente, con alta demanda en restaurantes, hoteles, servicios de catering y emprendimientos gastronómicos, y convertirte en un apoyo clave para la experiencia del cliente.

1- Clasificación Única de Ocupaciones para Colombia, CUOC.

2- Código del programa otorgado por el Sistema de Información de la Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano, SIET, para el municipio de Córdoba.





Este programa es para ti si:

- Te apasiona la cocina y disfrutas crear preparaciones con técnica y cuidado.
- Tienes disposición para el trabajo en equipo y en ambientes de alta exigencia.
- Te interesa aprender sobre manipulación de alimentos, servicio y organización en cocina.



Perfil del Egresado

Nuestros egresados se destacan por su habilidad para participar en la producción de alimentos con calidad, responsabilidad y respeto por las normas de seguridad e inocuidad. Gracias a una formación práctica y actualizada, estarán preparados para desempeñar funciones como:

- Apoyar la preparación y montaje de platos de acuerdo con fichas técnicas y estándares establecidos.
- Aplicar normas de higiene, manipulación y conservación de alimentos.
- Organizar y alistar la mise en place para el servicio en diferentes tipos de cocina.
- Gestionar insumos básicos, realizando un uso adecuado y evitando desperdicios.
- Colaborar en servicios de catering, restaurantes y establecimientos gastronómicos, garantizando orden, limpieza y presentación.



Plan de Estudios

PRIMER PERIODO

Herramientas Tecnológicas
1 Crédito

Matemáticas Básicas
1 Crédito

Cocina Básica
1 Crédito

Cocina Fría y Caliente
1 Crédito

Conservación de Alimentos y Bebidas
1 Crédito

Servicios de Alimentos y Bebidas
1 Crédito

Inglés I
1 Crédito

SEGUNDO PERIODO

Cocina Nacional
1 Crédito

Enología y Coctelería
1 Crédito

Cocina Internacional
1 Crédito

Repostería
1 Crédito

Inglés II
1 Crédito

Atención al Cliente
1 Crédito

Acción para emprender
1 Crédito

TERCER PERIODO

Etapa Productiva
(Prácticas en el sector Productivo:
Empresas, organizaciones, instituciones, comunidades)
7 Créditos

*Al finalizar su proceso de formación deberán realizar un Seminario Institucional.

Componentes de Formación



Fundamentación



Técnica



Transversal





LOS LIBERTADORES

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA

Acreditación Institucional en Alta Calidad

Mayor información:

Martha Lorena Martínez Correal
Directora

fulletdh@libertadores.edu.co
centrodeexperiencia@libertadores.edu.co
lorena.martinez@libertadores.edu.co

Si tienes alguna inquietud, comunícate al:
WhatsApp: 322 242 6023 o 314 267 7160
PBX: (605) 654 5253

señalando tu nombre y programa de interés.

O acércate directamente a nuestra sede en la ciudad de Cartagena
Calle 31 No. 19-51, barrio Pie de la Popa

Conoce nuestra oferta académica en:
www.ulibertadores.edu.co



UniLibertadores



UniLibertadores



Fundación Universitaria
Los Libertadores



UniLibertadores



Canal Libertador