



**LOS LIBERTADORES**

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA

Acreditación Institucional en Alta Calidad

Centros de  
Experiencia  
**Región Caribe**

# Técnico Laboral en Meseros y Capitán de Meseros

**Duración:** 3 Cuatrimestres

**Modalidad:** Presencial, nocturna  
o fines de semana



# Meseros y Capitán de Meseros

\*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 CUOC<sup>1</sup>  
51310

Código SIET<sup>2</sup>  
del programa:  
067917

No. de  
Créditos: 21

Municipio:  
Córdoba, Bolívar

Intensidad  
horaria total:  
1008 horas



## ¿Por qué estudiar nuestro Técnico Laboral?

Porque el servicio es el corazón de la experiencia gastronómica. Este programa te formará en atención al cliente, manejo de protocolo, montaje de mesas, maridaje, y liderazgo de equipos de servicio. Podrás desempeñarte en restaurantes, hoteles o clubes sociales, destacándote por tu profesionalismo y vocación de servicio.

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 gusta trabajar con personas y crear experiencias agradables.
- Tienes atención al detalle y don de comunicación.
- Te motivan los entornos dinámicos y organizados.



## Perfil del Egresado

Nuestros egresados se destacan por su vocación de servicio, liderazgo y atención a los detalles en entornos gastronómicos y de hospitalidad. Gracias a una formación práctica, estarán preparados para:

- Atender a comensales aplicando normas de protocolo y cortesía.
- Coordinar equipos de trabajo y supervisar el servicio en sala.
- Montar, servir y retirar mesas siguiendo los estándares de presentación.
- Gestionar eventos y atender situaciones con eficiencia y amabilidad.



# Plan de Estudios

## PRIMER PERIODO

**Herramientas Tecnológicas**  
1 Crédito

**Matemáticas Básicas**  
1 Crédito

**Cátedra Libertadora**  
1 Crédito

**Mise en place del servicio**  
1 Crédito

**Técnicas de servicio**  
1 Crédito

**Etiqueta y protocolo**  
1 Crédito

**Inglés I**  
1 Crédito

## SEGUNDO PERIODO

**Tipología y montaje de eventos**  
1 Crédito

**Maridaje y menú**  
1 Crédito

**Gestión de meseros y recursos**  
1 Crédito

**Higiene y sanidad alimentaria**  
1 Crédito

**Inglés II**  
1 Crédito

**Atención al Cliente**  
1 Crédito

**Acción para emprender**  
1 Crédito

## TERCER PERIODO

**Etapa Productiva**  
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](http://www.ulibertadores.edu.co)**



UniLibertadores



UniLibertadores



Fundación Universitaria  
Los Libertadores



UniLibertadores



Canal Libertador