



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 CUOC¹
51310

Código SIET²
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



UniLibertadores



UniLibertadores



Fundación Universitaria
Los Libertadores



UniLibertadores



Canal Libertador