



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° 2308 del 27 de mayo de 2025 de la Secretaría
de Educación del Departamento de Bolívar
Código SIET de la Institución para Turbaco, Bolívar: 11517

Código CUOC¹
51201

Código SIET
del programa:
065222

No. de
Créditos: 21

Municipio:
Turbaco, Bolívar

Intensidad
horaria total:
1008 horas



¿Por qué estudiar nuestro Técnico Laboral?

Porque el sector gastronómico y turístico necesita personas con la capacidad de planear, alistar y elaborar menús completos, platos individuales y postres aplicando técnicas nacionales e internacionales. Con este programa aprenderás a gestionar materias primas y proveedores, a presentar comidas típicas regionales bajo normas de higiene, seguridad alimentaria y prácticas sostenibles. En pocos meses podrás aportar al fortalecimiento de la cultura gastronómica y abrirte camino en un campo laboral en constante crecimiento.

1- Clasificación Única de Ocupaciones para Colombia, CUOC.





Este programa es para ti si quieres aprender a:

- Planear y elaborar menús variados, creativos y balanceados.
- Aplicar técnicas de cocción, preparación y montaje de platos de sal, dulce y bebidas.
- Conocer y difundir la gastronomía típica regional, nacional e internacional.
- Gestionar insumos, costos y proveedores de cocina.
- Cumplir con normas de higiene, seguridad alimentaria y sostenibilidad.



Perfil del Egresado

Nuestros egresados se distinguen por su ética y capacidad práctica en el área culinaria. Están en capacidad de:

- Apoyar cualquier área de una cocina o comedor.
- Planear menús, calcular porciones y estimar costos de alimentos y suministros.
- Preparar y cocinar platos completos, postres, menús especiales y dietas específicas.
- Atender y servir bebidas frías y calientes con estándares de calidad.
- Ofrecer un servicio al cliente que combine técnica, creatividad y cultura gastronómica.



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

Cocina Nacional
1 Crédito

SEGUNDO PERIODO

Enología y
Coctelería
1 Crédito

Cocina
Internacional
1 Crédito

Repostería
1 Crédito

Inglés
2 Créditos

Atención
al Cliente
1 Crédito

Acción para
emprender
1 Crédito

TERCER PERIODO

Etapas Productivas
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

Si tienes alguna inquietud, comunícate al:

WhatsApp: 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