



LOS LIBERTADORES
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA
Acreditación Institucional en Alta Calidad

Centro de
Experiencia
Villavicencio

Técnico Laboral en Meseros y Capitán de Meseros

Duración: 3 Cuatrimestres

Modalidad: Presencial, nocturna
o fines de semana



Servicio de Alimentos y Bebidas

*Nombre de la Cualificación¹

Resolución N° 2375 del 19 de junio de 2025 de
la Secretaría de Educación de Villavicencio
Código SIET de la Institución para Villavicencio: 11559

Código CUOC²
51310

Código SIET
del programa:
065695

No. de
Créditos: 21

Ciudad:
Villavicencio
Meta

Intensidad
horaria total:
1008 horas



¿Por qué estudiar nuestro Técnico Laboral?

Porque el sector gastronómico y turístico necesita personas con la capacidad de ofrecer un servicio culinario de calidad, coordinar equipos y atender a los comensales garantizando experiencias únicas. Con este programa adquirirás las competencias necesarias para desenvolverte en restaurantes, hoteles y eventos, y en pocos meses podrás proyectarte en un sector en constante crecimiento.

PERFIL DE COMPETENCIAS

COMPETENCIA GENERAL

Atender y orientar a clientes, preparar y servir alimentos y bebidas y organizar materiales y áreas de servicio teniendo en cuenta técnicas de servicio, normas y prácticas de seguridad e higiene de manipulación de alimentos, con el propósito de brindar servicios y experiencias con criterios de calidad y sostenibilidad.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

E01-3-TUHG-A&B-002 - Preparar servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con procedimiento y normativa técnica.

CEO2-3-TUHG-A&B-002 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio

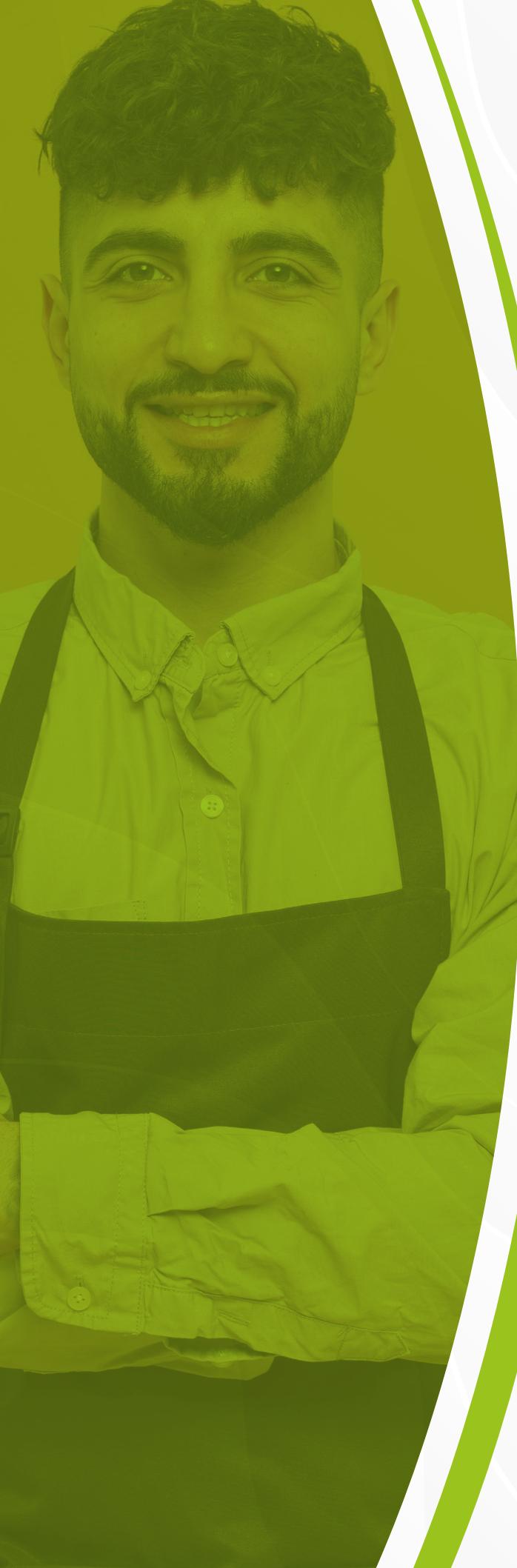
CEO3-3-TUHG-A&B-002 - Servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos.

CEO4-3-TUHG-A&B-002 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico, seguridad alimentaria y normativa. (transversal)

E05-3-TUHG-A&B-002 - Elaborar bebidas mezcladas y de café de acuerdo con receta estándar y procedimientos técnicos.

1- Cualificación de acuerdo con el Catálogo del Marco Nacional de Cualificaciones, disponible en <https://especiales.colombiaaprende.edu.co/mnc/catalogo.html>

2- Clasificación Única de Ocupaciones para Colombia, CUOC



Este programa es para ti si quierés aprender a:

- Realizar el alistamiento y montaje de servicios de alimentos y bebidas con precisión técnica.
- Recibir, atender y asesorar a los comensales de acuerdo con protocolos de servicio.
- Tomar órdenes y servir alimentos y bebidas garantizando calidad y eficiencia.
- Supervisar y coordinar actividades de otros meseros en establecimientos gastronómicos.
- Aplicar prácticas de higiene, seguridad y sanidad alimentaria en cada proceso.



Perfil del Egresado

Nuestros egresados se destacan por su formación integral en hospitalidad y gastronomía, lo que les permite:

- Atender con excelencia a comensales en restaurantes, hoteles, clubes y eventos especiales.
- Diseñar montajes y servicios de alimentos y bebidas, aplicando maridaje y técnicas de mise en place.
- Gestionar costos e inventarios dentro de establecimientos gastronómicos.
- Coordinar equipos de trabajo con liderazgo, responsabilidad y compromiso con la calidad.
- Desempeñarse con actitud proactiva, ética y atención al detalle en cada experiencia de servicio.



Plan de Estudios

PRIMER PERÍODO

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

Comunicación
Oral
1 Crédito

SEGUNDO PERÍODO

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 Técnico
1 Crédito

Atención
al Cliente
1 Crédito

Acción para
emprender
1 Crédito

TERCER PERÍODO

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

Si tiene alguna inquietud, comunicarse a las siguientes

Líneas de WhatsApp: 314 267 7160 - 322 242 6023

o a nuestra línea nacional gratuita: 01 8000 411 361

señalando su nombre y programa de interés o asista directamente a la oficina en el **Centro Comercial Villacentro Local 12** (Villavicencio - Meta) en el horario habitual de atención al público: Lunes a viernes de 8 a.m. a 12: 30 p.m. y de 2:00 p.m. a 5:30 p.m. Sábados: de 9:00 a.m. a 12 m.

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



UniLibertadores



UniLibertadores



Fundación Universitaria
Los Libertadores



UniLibertadores



Canal Libertador