



**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 Cualificación<sup>1</sup>

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 CUOC<sup>2</sup>  
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.

**CE02-3-TUHG-A&B-002** - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio

**CE03-3-TUHG-A&B-002** - Servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos.

**CE04-3-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 quieres 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 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

Comunicación  
Oral  
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 Técnico  
1 Crédito

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](mailto:fulletdh@libertadores.edu.co)  
[centrodeexperiencia@libertadores.edu.co](mailto: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](http://www.ulibertadores.edu.co)**



UniLibertadores



UniLibertadores



Fundación Universitaria  
Los Libertadores



UniLibertadores



Canal Libertador

Vigilada **Mineducación**

Fundación Universitaria Los Libertadores. Personería Jurídica Res. 7542 de mayo de 1982.  
Acreditación Institucional en Alta Calidad: Resolución 015638 del 5 de agosto de 2022