



LOS LIBERTADORES

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA

Acreditación Institucional en Alta Calidad

Centro de
Experiencia
Villavicencio

Técnico Laboral en Cocina

Duración: 3 Cuatrimestres

Modalidad: Presencial, nocturna
o fines de semana



Preparación de Alimentos

*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
51201

Código SIET
del programa:
065698

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 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.

PERFIL DE COMPETENCIAS

COMPETENCIA GENERAL

Preparar, exhibir alimentos, comidas y menús regionales y nacionales, gestionar, organizar, controlar proveedores y materias primas con base en técnicas y procedimientos de preparación de alimentos, normas de higiene, seguridad alimentaria y sostenibilidad ambiental con el propósito de aportar a la calidad de los procesos técnicos de la cocina y el fortalecimiento de la cultura gastronómica y novedad del sector turismo.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE01-4-TUHG-A&B-004- Controlar el manejo de proveedores y métodos de las materias primas de acuerdo con criterios de rentabilidad, gestión de la calidad y política de sostenibilidad.

CE02-4-TUHG-A&B-004- Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción, receta estándar y normativa de higiene y seguridad de alimentos.

CE03-4-TUHG-A&B-004- Exponer servicios, productos y menús de la cocina local de acuerdo con mercado, técnicas de exhibición y objetivos de venta.

CE04-4-TUHG-A&B-004- Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico, seguridad alimentaria y normativa. (transversal)

CE01-4-TUHG-A&B-005- Presentar propuestas de bebidas mezcladas de acuerdo con procedimientos técnicos y tendencias del sector.

CE05-4-TUHG-A&B-004- Elaborar productos de panadería y pastelería de acuerdo con receta estándar y menús.

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:

- 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 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

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