



**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 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>  
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

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

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.

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.

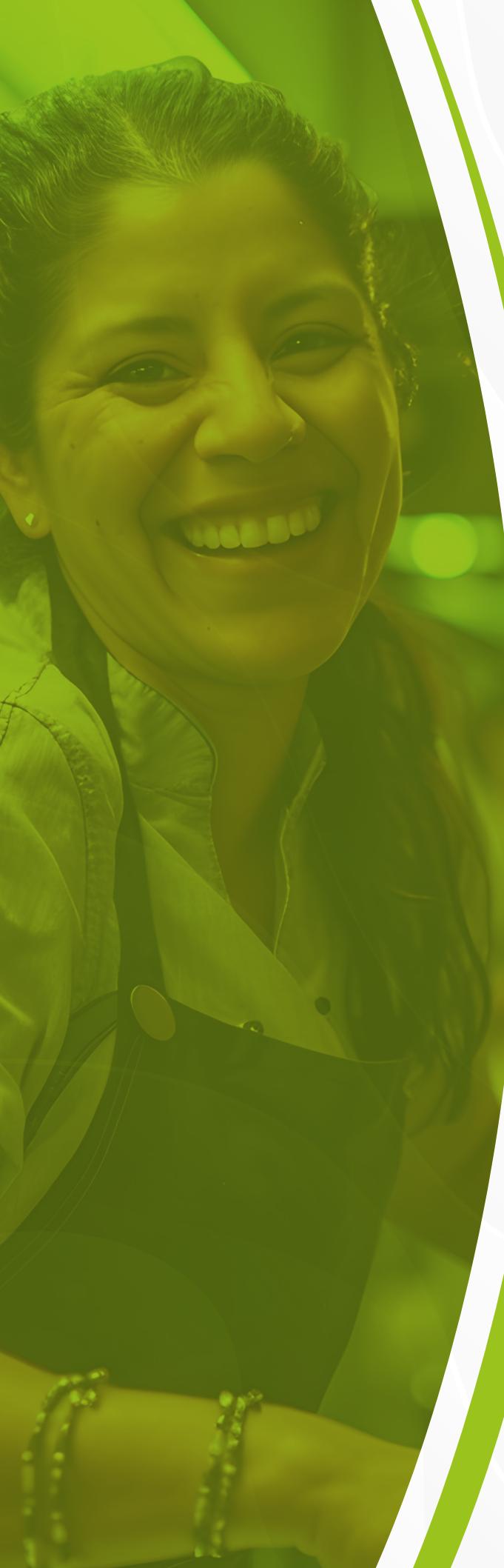
CE04-4-TUHG-A&B-004- Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico, seguridad alimentaria y normativa. (transversal)

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 quieress 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 PERÍODO

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 PERÍODO

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 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