



Técnico Laboral en Meseros y Capitán de Meseros

Duración: 3 Cuatrimestres

Modalidad: Presencial, nocturna
o fines de semana



Meseros y Capitán de Meseros

*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
51310

Código SIET
del programa:
065225

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 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.

1- 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

**Higiene y Sanidad
alimentaria**
1 Crédito

**Mise en place
del servicio**
1 Crédito

**Técnicas de
servicio**
1 Crédito

**Etiqueta y
protocolo**
1 Crédito

Inglés
1 Crédito

SEGUNDO PERÍODO

**Tipología y montaje
de eventos**
1 Crédito

Maridaje y menú
1 Crédito

**Gestión de meseros
y recursos**
1 Crédito

**Ventas y
Up-Selling**
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 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