



**LOS LIBERTADORES**  
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA  
Acreditación Institucional en Alta Calidad

Centros de  
Experiencia  
**Región Caribe**

# 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 CUOC<sup>1</sup>  
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 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

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 PERIODO

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 PERIODO

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



UniLibertadores



UniLibertadores



Fundación Universitaria  
Los Libertadores



UniLibertadores



Canal Libertador