



# Técnico Laboral en **Cocina**

Resolución 13 - 049 Secretaría de Educación

**Centro de Gastronomía**



Título otorgado  
Técnico Laboral



Modalidad  
Presencial



Duración  
1.200 Horas

# ¿Por qué estudiar Técnico Laboral en Cocina en UNINPAHU?

1

Formación por competencias laborales en cocina y en el área de desempeño ventas y servicios.

2

Convalidación de saberes a los programas:

- Tecnología en Gestión Turística y Hotelera - SNIES: 106873
- Turismo y Gastronomía - SNIES: 8375

3

Enfasis en emprendimiento e inglés.

4

Estrategía M.A.R.



## Documentos requeridos

1 Fotografía 3 x 4 cm

2 Fotocopia del documento de identidad

3 Fotocopia acta de grado o diploma de bachiller, o certificado de grado noveno culminado

4 Fotocopia de la prueba SABER 11

## Nota

*El valor de la matrícula no incluye:*

- Examen Médico: frotis de garganta, raspado de uñas y muestra de heces fecales.
- Curso manipulación de alimentos

## Perfil Profesional

El trabajador con el Técnico Laboral en Cocina de UNINPAHU se caracteriza por su capacidad de brindar conocimientos técnicos en el área de cocina con cualidades laborales para desempeñarse adecuadamente en establecimientos donde se preparen alimentos para el consumo humano contribuyendo así al desarrollo económico y social de su entorno.



### ¿Qué puedo hacer con el **certificado de este programa?**

- Preparar alimentos con técnicas de preparación de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico con alistamiento del área de producción y acondicionamiento de materia prima.
- Establecer propuestas gastronómicas de acuerdo con las tendencias del mercado y la rentabilidad del producto.
- Desarrollar e implementa producto de acuerdo con las tendencias del mercado.
- Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y normativa.
- Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente.

## PLAN DE ESTUDIOS

Total horas: 1.200

### Asignaturas

### Horas

Servicio al Cliente	100
Ética y Valores	20
Cocina Básica	200
Inglés I	80

### Asignaturas

### Horas

Emprendimiento	50
Cocina intermedia	300
Tecnologías de la información aplicadas a la gastronomía	30
Método de alto rendimiento M.A.R	20

### Asignaturas

### Horas

Cocina avanzada	250
Gestión y dirección talento humano	150

# FORMACIÓN CONTINUA

Diplomado Marketing Turístico y Gastronómico	96 Horas
Curso de Cocina para Niños	20 Horas
Curso en Comida Callejera	20 Horas
Curso de Cena Navideña	20 Horas
Curso Cocina Saludable	20 Horas
Curso de Pastelería	20 Horas
Curso de Barismo	20 Horas

Sabemos que  
un buen

**MÉ**

**TO**

**DO**

*es la clave*

de un **gran**  
profesional

## CENTRO DE GESTIÓN AL ASPIRANTE

Cra 16 # 39 A - 77 | Bogotá, D.C. | Colombia

PBX: 332 35 00 Ext. 112

[centrogastronomico@uninpahu.edu.co](mailto:centrogastronomico@uninpahu.edu.co)



UninpahuOficial



uninpahu



@uninpahu



uninpahu

Personería Jurídica según Resolución 18991 del 09 de octubre de 1981 del Ministerio de Educación Nacional.

[www.uninpahu.edu.co](http://www.uninpahu.edu.co)