

Tú eliges

Con Educación
Comfamiliar

el Técnico Laboral
por competencias en

ALIMENTOS Y COCINA

Resolución 4802 del 2018 y 1031 del 2019

OBJETIVO GENERAL DEL PROGRAMA

Planear y supervisar todas aquellas actividades de preparación y manejo de alimentos en la cocina con sus respectivos eslabones.

Ocupaciones que el egresado puede desempeñar

- Cocinero
- Cocinero barco
- Cocinero campamentos de trabajo
- Cocinero cocina fría
- Cocinero cocina internacional
- Cocinero dietas especiales
- Cocinero principal
- Cocinero restaurante
- Cocineros
- Hornero asadero
- Parrillero asador carnes
- Parrillero



VIGILADO SuperSubsidio

INSTITUTO DE CAPACITACIÓN
Comfamiliar
RISARALDA

FUNCIONES

- Preparar y cocinar menús completos o platos individuales.
- Preparar y cocinar menús especiales para pacientes, según instrucciones del dietista o del chef.
- Supervisar a los ayudantes de cocina.
- Supervisar al personal auxiliar en la preparación y manejo de alimentos.
- Planear menús, determinar tamaño de porciones de alimentos, estimar ingredientes y costos de los alimentos y solicitar suministros.
- Servir los alimentos y bebidas.

COMPETENCIAS

- Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico (260201057)

- Dirigir las actividades del personal con base en políticas de la organización (290802028)
- Establecer propuestas gastronómicas de acuerdo con las tendencias del mercado y la rentabilidad del producto (260201055)
- Servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos (260201017)
- Controlar los inventarios según indicadores de rotación y métodos de manejo (210101023)
- Realizar alistamiento en plantas de producción, según procedimientos establecidos (220601013)
- Planificar producción de acuerdo con pronósticos y costos (291501057)

PLAN DE ESTUDIOS

I SEMESTRE		II SEMESTRE		III SEMESTRE	
MÓDULO	IH	MÓDULO	IH	MÓDULO	IH
		BEBIDAS ESPECIALES NACIONALES E INTERNACIONALES	80		
COSTOS	40			ADMINISTRACIÓN HORECA (Hoteles, Restaurantes y Cafés)	70
FUNDAMENTOS DE COCINA	60	COCINA INTERNACIONAL	80	INDUSTRIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	20
BIOSEGURIDAD	40			PESCADOS Y MARISCOS	60
PROTOCOLO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	60			INVENTARIOS	50
				SEMINARIO FRANCÉS PARA COCINA	20
		FUNDAMENTOS DE PANADERÍA	80	FUNDAMENTOS DE PASTELERÍA	70
		OFIMÁTICA	60	GESTIÓN DOCUMENTAL	40
COMPETENCIAS CIUDADANAS, ÉTICAS Y AMBIENTALES	60	EMPRENDIMIENTO	20		
COMPETENCIAS COMUNICATIVAS	60	FORMACIÓN LABORAL	40		
INTRODUCCIÓN AL INGLÉS	40	INGLÉS CONTEXTUALIZADO	40	INGLÉS TÉCNICO	70
INTRODUCCIÓN A LA INSTITUCIÓN	20				
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	20				
TOTAL	400	TOTAL	400	TOTAL	400
Componente Práctico					

TOTAL HORAS 1200

*La finalización del Técnico laboral conlleva a Certificado de Aptitud Ocupacional (CAO) por competencias en Técnico Laboral en Alimentos y Cocina. No conduce a la obtención de título profesional.

*El Instituto de Capacitación Comfamiliar cuenta con reconocimiento de saberes por parte de la Fundación Tecnológica Colombo Germana con su programa Tecnología en Gastronomía y Cocina.

Página web UniGermana: <https://unigermana.edu.co>

Programas de pregrado: <https://unigermana.edu.co/aspitante/>

*La apertura de grupos estará sujeta al número mínimo de aprobación de grupos de acuerdo con el Proyecto Educativo