

TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN ALIMENTOS Y COCINA

Disponible en Pereira y Dosquebradas
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

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)

- Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio (260201062)

- Procesar pescados y mariscos de acuerdo con procedimiento establecido (290801049)

PLAN DE ESTUDIOS

ÁREAS	I SEMESTRE	IH	HC	II SEMESTRE	IH	HC	III SEMESTRE	IH	HC
BEBIDAS				BEBIDAS ESPECIALES NACIONALES E INTERNACIONALES	80	4			
ADMINISTRATIVA	COSTOS	40	2				ADMINISTRACIÓN HORECA (Hoteles, Restaurantes y Cafés)	70	3.5
COCINA	FUNDAMENTOS DE COCINA	60	3	COCINA INTERNACIONAL	80	4	INDUSTRIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	20	1
							PESCADOS Y MARISCOS	60	3
BIOSEGURIDAD	BIOSEGURIDAD	40	2						
PROTOCOLO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	PROTOCOLO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	60	3				INVENTARIOS	50	2.5
SEMINARIO FRANCÉS							SEMINARIO FRANCÉS PARA COCINA	20	1
PROCESOS DE PANIFICACIÓN				FUNDAMENTOS DE PANADERÍA	80	4	FUNDAMENTOS DE PASTELERÍA	70	3.5
INTEGRALES				OFIMÁTICA	60	3	GESTIÓN DOCUMENTAL	40	2
	COMPETENCIAS CIUDADANAS, ÉTICAS Y AMBIENTALES	60	3	EMPRENDIMIENTO	20	1			
	COMPETENCIAS COMUNICATIVAS	60	3	FORMACIÓN LABORAL	40	2			
	INTRODUCCIÓN AL INGLÉS	40	2	INGLÉS CONTEXTUALIZADO	40	2	INGLÉS TÉCNICO	70	3.5
INDUCCIÓN	INTRODUCCIÓN A LA INSTITUCIÓN	20	1						
	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	20	1						
TOTAL		400	20		400	20		400	20
PRÁCTICA	Componente Práctico - 6 HC								

TOTAL HORAS 1200

*La finalización del Técnico laboral conlleva a Certificado de Aptitud Ocupacional (CAO) por competencias en Técnico Laboral en Alimentos y Cocina.

*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/aspirante/>

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