



Técnico laboral

Cocina

Tiempo de formación: 3 semestres
Créditos académicos: 24
Duración: 1152 horas
Fase lectiva: 2 semestres 720 horas
Fase productiva: 1 semestre 432 horas

Campo ocupacional

El egresado podrá desempeñarse como:

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



El egresado tendrá competencia para:

- » Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y receta estándar (NSCL 260201088).
- » Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos (NSCL 290801106).
- » Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria (NSCL 290801101).
- » Asear superficies de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de limpieza y desinfección (NSCL 260201074).

Plan de estudio



- » Cocina básica
- » Cocina internacional 1
- » Cocina internacional 2
- » Panadería
- » Equipos y montajes de cocinas
- » Cocina colombiana
- » Pastelería
- » Cocina oriental
- » Cocinas de las américas
- » Habilidades para el aprendizaje
- » Axiología
- » Emprendimiento
- » Atención al cliente
- » Operaciones de herramientas ofimáticas
- » Idioma extranjero
- » Normatividad alimentaria
- » Costos para A y B
- » Estandarización y composición de menús
- » Servicio de alimentos y bebidas
- » Etapa productiva