

FUNDACIÓN EDUCATIVA SAN JUAN BAUTISTA

Vicerrectoria Académica

Técnico Laboral en Cocina

Documento informativo del programa

Técnico Laboral en Cocina

Formación práctica para la preparación de alimentos, organización de producción gastronómica, servicio y presentación, con bases de inocuidad, sostenibilidad y proyección emprendedora.

Información general

Campo	Detalle
Duración	18 meses
Intensidad total	625 horas
Créditos	9 créditos
Jornada	Nocturno y fin de semana
Perfil ocupacional	CUOC 51201 · Cocineros
Ingreso mínimo	16 años · Grado noveno aprobado

Perfil de ingreso

El programa está dirigido a personas con interés por la gastronomía, la manipulación responsable de alimentos, el trabajo en equipo y la atención al detalle. Requiere edad mínima de 16 años, grado noveno aprobado y competencias básicas de comunicación.

Perfil de egreso

El egresado puede preparar menús, platos especiales, productos de pastelería y repostería; calcular porciones, costos y suministros; operar y mantener equipos y áreas de trabajo bajo estándares higiénico-sanitarios; y apoyar servicios gastronómicos en escenarios institucionales, hoteleros y empresariales.

Pertinencia y proyección

La gastronomía, el turismo, los servicios de alimentación y los emprendimientos culinarios siguen ampliando oportunidades laborales en la región. El programa fortalece competencias para responder a cocinas comerciales, servicios institucionales y propuestas gastronómicas con identidad, calidad y eficiencia.

Malla curricular

Bloque	Contenido	Intensidad
Semestre I	Cultura Gastronómica, Áreas de la Cocina y Preparaciones de Base	68 h

Bloque	Contenido	Intensidad
Semestre I	Métodos de Cocción y Cortes	34 h
Semestre I	Servicio al Cliente y Apoyo Administrativo	34 h
Semestre I	Electivo I	34 h
Semestre I	Excel (MOOC)	27,5 h
Semestre II	Cocina Caliente (Carnes y Aves)	68 h
Semestre II	Cocina Fría (Pescados, Mariscos, Ensaladas y Garnituras)	34 h
Semestre II	Catering y Organización de Eventos	34 h
Semestre II	Electiva II	34 h
Semestre II	Innovación y Emprendimiento (MOOC)	27,5 h
Semestre III	Pastelería y Repostería	67,5 h
Semestre III	Práctica Social	45 h
Semestre III	Herramientas de comunicación digital (MOOC)	27,5 h
Semestre III	Proyecto Efectivo	90 h

Competencias destacadas

- Preparar alimentos y menús de acuerdo con técnicas culinarias y estándares de calidad.
- Aplicar buenas prácticas de manufactura, higiene y seguridad alimentaria.
- Gestionar costos, porciones, insumos y reducción de desperdicios.
- Apoyar eventos, catering y experiencias de servicio al cliente.

Información económica

Concepto	Detalle
Valor total del programa	\$ 10.000.004
Descuento 30% SISBEN I, II o III	\$ 7.000.003
Incluye	Matrícula y derecho de grado
Financiación	Hasta en 18 cuotas

Concepto	Detalle
Seguro estudiantil	\$ 15.000 por año
Uniforme	\$ 220.000 (Línea Colombia Chef)