UNILATINA

THINK BEYOND YOUR LIMITS

P.J. Res. 8530 del M.E.N. Institución vigilada por el Ministerio de Educación Nacional

Cocina

Programa Académico en Técnico Laboral en Cocina

Programa para el Trabajo y el Desarrollo Humano

Resolución SED 02048 del 24 de septiembre de 2018

Nuestras clases son muy prácticas con los mejores docentes del gremio.
Nuestros estudiantes realizan prácticas en los mejores restaurantes de la ciudad.
Formación empresarial. Crea tu propio restaurante.
Cuchillos y uniformes se compran por aparte.

www.unilatina.edu.co
admisiones@unilatina.edu.co

Calle 46 Nº. 3 - 05
Bogotá D.C. - Colombia
PBX: (571) 5737488

Personería Jurídica Res. Nº 8530 del 6 de junio de 1983 M.E.N.
Institución vigilada por el Ministerio

Misión y visión del programa

Formar personas laboralmente competentes en el campo de la culinaria y la gastronomía, con mentalidad empresarial, criterios humanos y técnicos, con capacidades para ejecutar procesos básicos en la prestación del servicio gastronómico y el suministro higienizado al área de alimentos y bebidas.

Al programa podrá ingresar cualquier persona mayor de 16 años, que haya cursado satisfactoriamente el grado noveno de bachillerato, que demuestre interés y actitud por la Gastronomía y todo lo que esta encierra, como la preparación de alimentos y bebidas en diferentes ámbitos. Así mismo por la categoría misma del contenido educativo podrán ingresar profesionales de las diversas áreas relacionadas que requieran actualización o ampliación de conocimientos en cualquier área de cocina.

Perfil del egresado

Persona con ética, capaz de apoyar en cualquier área de una cocina o comedor; con conocimientos en Higiene y salud, alistamiento previo a un servicio, preparación y montaje de diferentes platos tanto de sal como de dulce, bebidas frías y calientes, servicio al cliente, aplicando diferentes técnicas de cocción y estándares de calidad según la Empresa. Con capacidad para: Planear menús, determinar tamaño de porciones, estimar ingredientes y costos de alimentos y suministros. Preparar y cocinar menús completos o platos individuales. Preparar y cocinar menús especiales para pacientes, según las instrucciones de dietistas.

UNILATINA | THINK BEYOND YOUR LIMITS

P.J. Res. 8530 del M.E.N. Institución vigilada por el Ministerio de Educación Nacional

COCINA

Malla Curricular

SEMESTRE 1						
MATERIA	HIGIENE Y SALUD 48 horas	COCINA BÁSICA CORTES FONDOS Y SALSAS 96 horas	ADMINISTRACIÓN DE COCINA Y MERCADEO 1 48 horas	ARROCES Y PASTAS 96 horas	ESTANDARIZACIÓN Y COSTOS 48 horas	ESPAÑOL Y ORTOGRAFÍA 48 horas
CRÉDITOS	1	2	2	2	1	2

SEMESTRE 2						
MATERIA	ADMINISTRACIÓN DE COCINA Y MERCADEO 2 48 horas	MONTAJE DE PLATOS 96 horas	COCINA BÁSICA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS 192 horas	PANADERÍA Y PASTELERÍA 96 horas	HIGIENE Y SALUD 2 48 horas	COCINA COLOMBIANA 96 horas
CRÉDITOS	2	2	4	2	1	2

SEMESTRE 3							
MATERIA	ENOLOGÍA Y COCTELERÍA 48 horas	HISTORIA DE LOS ALIMENTOS 48 horas	MESA Y SERVICIO 48 horas	COCINA INTERNACIONAL 96 horas	COCINA SALUDABLE Y NUTRICIÓN 96 horas	TECNOLOGÍA QUÍMICA Y EVALUACIÓN DE LOS ALIMENTOS 48 horas	CATERING Y BUFFET 48 horas
CRÉDITOS	1	1	1	2	2	1	2

Para optar por título el estudiante debe:

1. Cumplir con los créditos mínimos exigidos por componente y por ciclo.
2. Cumplir con la presentación de Feria Empresarial.
3. Cumplir con 6 meses de práctica.
4. Debe demostrar nivel de inglés inglés A2 en Tecnología según el Marco Común Europeo.
5. Todos los demás requisitos exigidos por la Universidad.