

TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN ALIMENTOS Y COCINA

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Planificar y supervisar todas las actividades relacionadas con la preparación y manejo de alimentos en la cocina, asegurando el correcto funcionamiento de cada uno de sus eslabones.

COMPETENCIAS

- Preparar alimentos según el orden de producción y la receta estándar. (260201088)
- Servir alimentos y bebidas de acuerdo con los estándares y procedimientos técnicos. (260201017)
- Elaborar masa de panificación conforme a la guía de producción y la normativa sanitaria. (290801101)
- Atender el servicio de alimentos y bebidas según las guías y la normativa técnica. (260201086)
- Dirigir el talento humano conforme a la normativa vigente. (210201052)
- Elaborar la base de pastelería según la guía de producción y la normativa sanitaria. (290801102)

FUNCIONES

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

OCUPACIONES

- Cocinero
- Cocinero de barco
- Cocinero en campamentos de trabajo
- Cocinero de cocina fría
- Cocinero de cocina internacional
- Cocinero de dietas especiales
- Cocinero principal
- Cocinero de restaurante
- Hornero asadero

- Parrillero asador de carnes
- Parrillero

PLAN ESTUDIOS

TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN ALIMENTOS Y COCINA								
ÁREAS	1 SEMESTRE	IHP	IHC	HC	2 SEMESTRE	IHP	IHC	HC
BEBIDAS					Bebidas especiales nacionales e internacionales	80	96	2
ADMINISTRATIVA					Administración horeca (hoteles, restaurantes y cafés)	40	48	1
COCINA	Fundamentos de cocina	120	144	3	Cocina internacional	80	96	2
	Industrialización de alimentos	40	48	1				
PROTOCOLO Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	Protocolo y organización de eventos	40	48	1				
PROCESOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA	Fundamentos de panadería	80	96	2	Pastelería y repostería	80	96	2
INSTITUCIONALES	Ofimática	40	48	1	Gestión documental - protocolo empresarial	20	24	0,5
	Competencias en formación laboral	40	48	1	Inglés	40	48	1
	Competencias socioemocionales para la vida laboral - comunicación organizacional	40	48	1	Ciudadanas, éticas y ambientales	40	48	1
					Salud en el trabajo	20	24	0,5
SEMINARIOS	Manipulación de alimentos	0	0	0				
TOTAL		400	480			400	480	
PRÁCTICA	Componente práctico							

Licencia 0081 del año 2003 de la Secretaría de Educación Municipal de Pereira

Registro 8817 de diciembre 09 de 2024 de la Secretaría de Educación de Pereira

Licencia 492 del año 2017 de la Secretaría de Educación Municipal de Dosquebradas
Registro 566 de agosto 29 de 2024 de la Secretaría de Educación de Dosquebradas

VIGILADO SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE PEREIRA, SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE DOSQUEBRADAS, Y SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL DE RISARALDA.

La finalización del programa Técnico Laboral otorga un Certificado de Aptitud Ocupacional (CAO) por competencias. Este programa no conduce a la obtención de un título profesional.

La apertura de grupos estará sujeta al cumplimiento del número mínimo de estudiantes requeridos, de acuerdo con lo establecido en el Proyecto Educativo Institucional.