

TÉCNICO LABORAL EN GASTRONOMÍA Resolución N° 290 Enero 26 de 2015 – Reconocimiento SENA	
DURACIÓN:	<ul style="list-style-type: none"> Tres periodos
CERTIFICADO:	Certificado de Aptitud Ocupacional por Competencias en Técnico Laboral en Gastronomía El programa cuenta con reconocimiento SENA
HORARIOS:	<ul style="list-style-type: none"> Lunes a Viernes 8:00 a.m. a 12:00 m. Lunes y viernes 6:30 p.m. a 9:30 p.m. Sábado y domingo 2.00 p.m. a 8.00 p.m.
JORNADA:	<ul style="list-style-type: none"> Diurna, nocturna y fines de semana
MODALIDAD:	<ul style="list-style-type: none"> Presencial
REQUISITOS DE INGRESO:	<ul style="list-style-type: none"> Fotocopia diploma bachiller o certificado de noveno grado aprobado Fotocopia ampliada del documento de identidad Una foto a color 3x3 Sí es afiliado a Comfenalco presentar el carnet Mayor de 16 años Certificado de afiliación a EPS, ARS o SISBEN
ÁREAS DE DESEMPEÑO:	<ul style="list-style-type: none"> Empresario independiente de preparación de alimentos en su domicilio o en local comercial. Auxiliar de cocina Cocinero Cocinero de cocina fría Cocinero de cocina caliente Parrillero Auxiliar de bodega de materias primas Ayudante de comidas rápidas Auxiliar de mesa y bar Auxiliar de cafetería

CATEGORÍA	PRECIO PERIODO	CUOTA MENSUAL SIN INTERESES (facilidad de pago por periodo)
A	\$311.850	\$103.950
B	\$381.000	\$127.000
C	\$692.850	\$230.950
NO AFILIADO	\$762.150	\$254.050



PRECIO
POR
PERIODO

Pagos adicionales por programa	
Carné estudiantil	\$ 9.500
Seguro estudiantil	\$ 9.000

PLAN DE ESTUDIO	
TIPO DE MÓDULO	MÓDULOS DE FORMACIÓN
OBLIGATORIO OESPECÍFICO	Manejo de bodegas de materias primas
	Buenas prácticas de manufactura (BPM) e inocuidad alimentaria
	Procesos básicos de producción de alimentos
	Preparación comida típica Colombiana Preparación de platos de cocina avanzada
ELECTIVA ESPECÍFICA	Principios básicos de nutrición
	Preparación de bebidas
OBLIGATORIO GENERAL	Seguridad y salud en el trabajo
OBLIGATORIOS INSTITUCIONALES	Ética y responsabilidad social
	Emprendimiento
SEMINARIOS COMPLEMENTARIOS	
Proyecto de vida Costeo y estandarización de recetas	
PRÁCTICA INTEGRAL	
Obligatoria Contrato de aprendizaje o práctica empresarial	