

TÉCNICO LABORAL EN GASTRONOMÍA Resolución N° 290 Enero 26 de 2015 – Reconocimiento SENA	
DURACIÓN:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tres periodos</li> </ul>
CERTIFICADO:	Certificado de Aptitud Ocupacional por Competencias en Técnico Laboral en Gastronomía <b>El programa cuenta con reconocimiento SENA</b>
HORARIOS:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lunes a Viernes 8:00 a.m. a 12:00 m.</li> <li>Lunes a viernes 2:00 p.m. a 6:00 p.m.</li> <li>Sábado y domingo 2.00 p.m. a 8.00 p.m.</li> </ul>
JORNADA:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diurna, nocturna y fines de semana</li> </ul>
MODALIDAD:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presencial</li> </ul>
REQUISITOS DE INGRESO:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fotocopia diploma bachiller o certificado de noveno grado aprobado</li> <li>Fotocopia ampliada del documento de identidad</li> <li>Una foto a color 3x3</li> <li>Sí es afiliado a Comfenalco presentar el carnet</li> <li>Mayor de 16 años</li> <li>Certificado de afiliación a EPS, ARS o SISBEN</li> </ul>
ÁREAS DE DESEMPEÑO:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Empresario independiente de preparación de alimentos en su domicilio o en local comercial.</li> <li>Auxiliar de cocina</li> <li>Cocinero</li> <li>Cocinero de cocina fría</li> <li>Cocinero de cocina caliente</li> <li>Parrillero</li> <li>Auxiliar de bodega de materias primas</li> <li>Ayudante de comidas rápidas</li> <li>Auxiliar de mesa y bar</li> <li>Auxiliar de cafetería</li> </ul>

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	