

TÉCNICO LABORAL EN GASTRONOMÍA	
Resolución N° 290 Enero 26 de 2015 – Reconocimiento SENA	
DURACIÓN:	• Tres periodos
CERTIFICADO:	Certificado de Aptitud Ocupacional por Competencias en Técnico Laboral en Gastronomía
	El programa cuenta con reconocimiento SENA
HORARIOS:	• Lunes a viernes 6.30 p.m. a 9.30 p.m. • Sábado y domingo de 2.00 p.m. a 8.00 p.m.
JORNADA:	• Nocturna y fines de semana
MODALIDAD:	De acuerdo con las directrices del Ministerio de Educación Nacional la modalidad educativa es alternancia (presencialidad y virtualidad). Iniciamos con modalidad virtual de los módulos teóricos y una vez la Secretaria de Educación Municipal autorice la modalidad presencial continuamos con los laboratorios de los módulos prácticos
REQUISITOS DE INGRESO:	<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia ampliada del documento de identidad • Fotocopia diploma bachiller o certificado de noveno grado aprobado • Una foto a color 3x3 • Fotocopia del carné, si es afiliado a la Caja • Certificado de afiliación a EPS, ARS o SISBEN • Mayor de 16 años • Entrevista • Comprobante de pago original (periodo y carné) • Comprobante de pago del seguro estudiantil
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

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 Elaboración de productos básicos de panadería y pastelería
ELECTIVA ESPECÍFICA	Principios básicos de nutrición Preparación de bebidas
OBLIGATORIO GENERAL OBLIGATORIOS INSTITUCIONALES	Seguridad y salud en el trabajo Ética y responsabilidad social Emprendimiento

SEMINARIOS COMPLEMENTARIOS

Proyecto de vida
Costeo y estandarización de recetas

PRÁCTICA INTEGRAL

Obligatoria
Modalidades de práctica: Contrato de aprendizaje, pasantía en unidad productiva familiar o institucional, desempeño a través de vinculación laboral contractual y pasantía en una empresa a través de convenio de práctica

Total, horas de formación: 1.044

- 556 horas aprendizaje directo con el docente/instructor en el ambiente de aprendizaje institucional y en el horario asignado para el programa
- 148 horas aprendizaje autónomo – fuera del horario y es responsabilidad del estudiante
- 340 Horas de práctica integral

CATEGORÍA	PRECIO PERIODO	CUOTA MENSUAL SIN INTERESES (facilidad de pago por periodo)
A	\$ 381.700	\$ 127.200
B	\$ 466.500	\$ 155.500
C	\$ 848.200	\$ 282.200
NO AFILIADO	\$ 933.000	\$ 311.000

Pagos adicionales por programa	
Carné estudiantil	\$ 10.600
Seguro estudiantil	\$ 10.000

