

Técnico Laboral en Auxiliar de Cocina

Res. SED 13-093 | 25-10-2021

MODALIDAD PRESENCIAL

BOGOTÁ



Campo Laboral

El programa Técnico Laboral en Auxiliar en Cocina busca formar personas integralmente, que sean capaces de apoyar los procedimientos relacionados con la manipulación, preparación y servicio de alimentos, bajo altos estándares de calidad que contribuyan a la seguridad alimentaria.

Podrás desempeñarte como:

- Auxiliar de cocina.
- Auxiliar de mesa y bar.
- Auxiliar de cafetería.
- Auxiliar de servicio de alimentos.
- Auxiliar de autoservicio de alimentos.
- Ayudante de comidas rápidas.

Sé un experto en

- Preparación y ensamblaje de alimentos y bebidas.
- Higienización de áreas y/o plantas de producción y servicio.
- Almacenamiento de materias primas e insumos.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Técnicas, estándares y normativa de manipulación de alimentos.





Podrás ser **parte** de

Restaurantes, cafeterías, negocios de comidas rápidas, hoteles, hospitales y otros establecimientos de producción y servicios de alimentos, bajo estándares de calidad que contribuyan a garantizar la seguridad alimentaria y la orden de servicio.



Este será tu perfil

El egresado del programa Técnico Laboral en Auxiliar en Cocina estará en capacidad de preparar, acondicionar y ensamblar alimentos, aplicando diversas técnicas y buenas prácticas de manufactura.

Título otorgado:

**Técnico Laboral por Competencias
en Auxiliar en Cocina.**



TÉCNICO LABORAL EN AUXILIAR EN COCINA

1.008 HORAS

Resol. N° 13-093 del 25 de octubre de 2021. Vigencia 5 años. Bogotá, D.C.

MÓDULOS

SEMESTRE I	Alistamiento para la Preparación de Alimentos	Manipulación de Alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura	Aplicar Técnicas de Preparación	Inglés Básico	
SEMESTRE II	Competencias Transversales	Mesa y Servicio	Cocina Básica: Cortes, Fondos, Salsas	Inglés Técnico	Estandarización y Calidad en la Cocina
SEMESTRE III	Higiene y Salud	Gastronomía Mundial	Cocina Saludable y Nutrición	Fundamentos Catering y Bufet	

¿Conoces el modelo Universidad Empresa de UCompensar?

En este artículo te contamos en qué consiste y cómo los estudiantes pueden mejorar su posición laboral.

[Leer el artículo](#)



Conoce toda nuestra oferta académica en
www.ucompensar.edu.co



Contáctanos

Bogotá Sede Principal / Av. Calle 32 No. 17 - 30 / PBX: 338 06 66
WhatsApp 317 300 2952 aspirantes@ucompensar.edu.co

ucompensar.edu.co

VIGILADA MINEDUCACIÓN

