

Técnico laboral por competencias

COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

**Tu próxima
idea puede
servirse a la
mesa.**

Aprende técnicas, explora sabores y entiende la operación que hay detrás de un buen plato.



TU TÍTULO

[Ver título y registro → ↗](#)

Resolución 030024

DURACIÓN

1 año

MODALIDADES

Presencial

[Explora el programa ↗](#)

Tu formación. Tu siguiente paso.

3

PERÍODOS

1 año

TÍTULO / CERTIFICACIÓN

Técnico Laboral por Competencias en Cocina Nacional
e Internacional



Presencial

Bogotá · Diurna y nocturna

Resolución 030024

Explora el programa

Formación y proyección	03 ↗	Formación y práctica	04 ↗
Experiencias de aprendizaje	05 ↗	Comunidad y oportunidades	06 ↗
Bienestar · IPS	07 ↗	Plan de estudios · 1/1	08 ↗
Matrícula y financiación	09 ↗	Admisiones	10 ↗

Del ingrediente al servicio.

Aprende técnicas, explora sabores y entiende la operación que hay detrás de un buen plato.

LO QUE VAS A ESTUDIAR

-  **Cocina colombiana**
-  **Cocinas internacionales**
-  **Repostería y panadería**
-  **Cárnicos, salsas y parrilla**
-  **Cocina saludable y gourmet**
-  **Costos y restaurantes**

Dónde puedes **aportar**

-  **Cocinas de restaurantes y hoteles**
-  **Producción de cocina internacional**
-  **Servicios de catering y eventos**
-  **Emprendimientos gastronómicos**

Conoce el plan completo 

El ejercicio profesional y el acceso a cargos tienen sus propios requisitos.

Cocina con técnica y con identidad.

Aprende técnicas, explora sabores y entiende la operación que hay detrás de un buen plato.



Cocina colombiana e internacional

Cursos dos niveles de cocina colombiana y dos de cocina internacional: la tradición del país y las grandes cocinas del mundo en un mismo programa.



Repostería, parrilla y bar

Te formas en repostería y panadería, en tecnología de cárnicos, cortes, salsas y parrilla, y en bar y bebidas.



Cocina gourmet y eventos

En el último período llegas a cocina gourmet, cocina saludable y nueva cocina, y organización de eventos y protocolo.

Piensa también en tu restaurante.



Administra tu propio restaurante

Estudias costos, presupuestos y administración de restaurantes, una base para trabajar en cocinas o emprender tu negocio gastronómico.



Tres certificados gastronómicos

Cada período incluye un certificado, desde fundamentos de cocina y gestión básica gastronómica hasta cocina avanzada, innovación y gastronomía profesional.

Aprendizaje, empleo y prácticas.

Bibliotecas.

Catálogo, préstamos y recursos digitales para acompañar tu formación.

[Conoce los servicios](#) ↗

APRENDIZAJE CON IA

Nexus. Sigue aprendiendo.

Cursos, rutas de aprendizaje, evaluaciones y **Tutor IA** con tu correo institucional. Para estudiantes, egresados y docentes.

[Ingresar a Nexus](#) ↗

Bolsa de Empleo y Prácticas.

Conecta con oportunidades en empresas aliadas y espacios de práctica.

[Acceder a la Bolsa de Empleo](#) ↗

Cada convocatoria tiene requisitos; no garantiza contratación ni plaza de práctica.

Cuidarte también hace parte de estudiar.



Tarifas preferenciales.

Para **ti y tu familia.**

Con carné, para estudiantes y familiares hasta segundo grado de consanguinidad. Aplican condiciones por servicio.

[Conoce el beneficio](#) ➤

Servicios de la IPS

Medicina general

Laboratorio

Odontología

Medicina estética

Vacunación

Diagnóstico

Estética

Rayos X

Servicios con costo. Medicina estética: mayores de 18 años.

IPS - Universitaria de Colombia

AGENDA TU ATENCIÓN

323 209 2107

Calle 34 #5-89
Bogotá

[Agendar una cita](#) ➤

Tu plan de estudios.

PERÍODOS 01-03
PÉNSUM 2026

01

02

03

01 Período 1

Fundamentos de cocina

Historia del arte culinario

Manipulación y conservación de alimentos

Cocina colombiana I

Costos, presupuestos y administración de restaurantes



CERTIFICADO DEL PERÍODO

Fundamentos de cocina y gestión básica gastronómica

02 Período 2

Cocina internacional I

Repostería y panadería

Tecnología de cárnicos, cortes, salsas y parrilla

Cocina colombiana II

Bar y bebidas



CERTIFICADO DEL PERÍODO

Técnicas culinarias intermedias y especialidades gastronómicas

03 Período 3

Cocina internacional II

Cocina saludable y nueva cocina

Organización de eventos y protocolo

Cocina gourmet

Taller de innovación y creatividad

Diplomado



CERTIFICADO DEL PERÍODO

Cocina avanzada, innovación y gastronomía profesional

TU RECORRIDO

3 certificados. Una ruta de aprendizaje.

Encuentra el certificado correspondiente al final de cada período.

[Abrir el pénsum](#) ➔

Tu formación. Planea tu inversión.

PESOS COLOMBIANOS · VIGENCIA 2026

Presencial

3 cuotas de \$700.000

Por período

\$2.100.000

3

CUOTAS

Financiación directa. Organiza tu próximo paso.

Los valores corresponden a un período académico. La Media Beca no implica descontar de nuevo el 50 % de la matrícula publicada.



Media Beca Garantizada



Financiación directa



Sin pagarés ni fiadores



Sin letras ni cheques

Póliza: \$20.000, un solo pago en toda la carrera.

Hablar con Admisiones



Tu siguiente paso empieza con una conversación.

01

Elige tu modalidad

02

Revisa documentos

03

Formaliza tu ingreso

WHATSAPP OFICIAL DE ADMISIONES

+57 321 309 5695

Quiero información ↗



Escanea y conversemos

TE ESPERAMOS EN BOGOTÁ

Cra. 7 #35-85, Bogotá

Lunes a viernes · 8 a. m. a 6 p. m.

CONTACTO OFICIAL

udc.inscripciones@universitariadecolombia.edu.co

[Ver ubicación](#) ↗

[El programa](#) ↗

[Plan completo](#) ↗

[Solicitar información](#) ↗

Edición 2026. Institución de Educación Superior sujeta a inspección y vigilancia del Ministerio de Educación Nacional. Las imágenes conceptuales no identifican sedes ni personas reales.