

Cocina Nacional e Internacional

Domina el arte culinario colombiano y del mundo

MODALIDAD

Presencial

RESOLUCIÓN

030024

DURACIÓN

3 Períodos

AÑO

2026

Período 1

FUNDAMENTOS DE
COCINA

HISTORIA DEL ARTE
CULINARIO

MANIPULACIÓN Y
CONSERVACIÓN DE
ALIMENTOS

COCINA COLOMBIANA I

COSTOS, PRESUPUESTOS
Y ADMINISTRACIÓN DE
RESTAURANTES

CERTIFICADO

FUNDAMENTOS DE COCINA
Y GESTIÓN BÁSICA
GASTRONÓMICA

Período 2

COCINA INTERNACIONAL I

REPOSTERÍA Y PANADERÍA

TECNOLOGÍA DE
CÁRNICOS, CORTES,
SALSAS Y PARRILLA

COCINA COLOMBIANA II

BAR Y BEBIDAS

CERTIFICADO

TÉCNICAS CULINARIAS
INTERMEDIAS Y
ESPECIALIDADES
GASTRONÓMICAS

Período 3

COCINA INTERNACIONAL II

COCINA SALUDABLE Y
NUEVA COCINA

ORGANIZACIÓN DE
EVENTOS Y PROTOCOLO

COCINA GOURMET

TALLER DE INNOVACIÓN Y
CREATIVIDAD

Diplomado

CERTIFICADO

COCINA AVANZADA,
INNOVACIÓN Y
GASTRONOMÍA
PROFESIONAL

Universitaria de Colombia

Institución de Educación Superior sujeta a inspección y vigilancia por el MEN

MODALIDAD

Presencial

RESOLUCIÓN

030024