

**CONVIÉRTETE EN
UN MAESTRO
DE COCINA**



**TÉCNICO LABORAL
EN COCINA**

CERTIFICADOS POR SECRETARÍA DE EDUCACIÓN



**INSTITUTO
PASARELLA**

ISO 9001:2015
NTC 3355:2011

BUREAUVERITAS
Certification



NTC 5581:2011

BUREAUVERITAS
Certification

Acreditado ONAC



ESTRUCTURA CURRICULAR DEL PROGRAMA DE COCINA

PERIODOS DE FORMACIÓN = CUATRO SEMESTRES (4)
DURACIÓN = 1.800 HORAS

COMPETENCIAS BÁSICAS

- ÉTICA Y VALORES
- EMPRENDIMIENTO
- INDUCCIÓN A LA INSTITUCIÓN
- TÉCNICAS DE ESTUDIO

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	ÁREA DE APRENDIZAJE
1- ADMINISTRAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.	<ul style="list-style-type: none">• Formatos
2- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y RECETA ESTÁNDAR.	COCINA CALIENTE <ul style="list-style-type: none">• Cocina básica• Cocina latina• Cocina Colombiana• Cocina Europea
3- DISEÑAR PROPUESTAS GASTRONÓMICAS DE ACUERDO CON TENDENCIAS DEL MERCADO Y ESTÁNDARES TÉCNICOS.	COCINA FRIA <ul style="list-style-type: none">• Ensaladas y guarniciones• Repostería• Cócteles• Pasabocas
4- MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.	<ul style="list-style-type: none">• Higiene• BPM
5- DISEÑAR ESTRATEGIAS DE SERVICIO AL CLIENTE SEGÚN MODELOS DE GESTIÓN.	<ul style="list-style-type: none">• Servicio, protocolo en restaurantes.

PRÁCTICAS EXTERNAS

REQUISITOS PARA EL INGRESO DE ESTUDIANTES

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN SS. DEL MANUAL DE CONVIVENCIA Y PEI. (PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL)

- 1- ACREDITAR HABER APROBADO LOS ESTUDIOS DE EDUCACIÓN BÁSICA (NOVENO GRADO).
- 2- HABER CUMPLIDO 16 AÑOS.
- 3- REALIZAR LA ENTREVISTA A CARGO DE LA INSTITUCIÓN.
- 4- FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN DEBIDAMENTE DILIGENCIADO.
- 5- RECIBO (FACTURA) QUE ACREDITE EL PAGO DE LOS DERECHOS DE INSCRIPCIÓN.
- 6- FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA Y/O TARJETA DE IDENTIDAD.
- 7- CERTIFICADO, DIPLOMA O ACTA DE BACHILLER.
- 8- 2 FOTOS 3X4 A COLOR.

OTROS: SEGÚN LO SOLICITADO POR SANIDAD DE LA ALCALDÍA MUNICIPAL.

REQUISITOS DE MATRÍCULA.

- 1- LEGALIZACIÓN MATRÍCULA FINANCIERA.
- 2- LEGALIZACIÓN MATRÍCULA ACADÉMICA.

PERFIL DEL EGRESADO (A) PROGRAMA DE COCINA

- ADMINISTRAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
- PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y RECETA ESTÁNDAR.
- DISEÑAR PROPUESTAS GASTRONÓMICAS DE ACUERDO CON TENDENCIAS DEL MERCADO Y ESTÁNDARES TÉCNICOS.
- MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS.
- DISEÑAR ESTRATEGIAS DE SERVICIO AL CLIENTE SEGÚN MODELOS DE GESTIÓN.


Carrera 36 No.19-64-74 Barrio Palermo
San Juan de Pasto- Colombia
E-mail: pascenter3@hotmail.com.co
Tel: 731 4835-731 6292 Ext: 202 203
Fax: 731 0588

TE ABRIMOS
LAS PUERTAS
AL FUTURO

**CERTIFICADO
OCUPACIONAL**

COMO:

TÉCNICO LABORAL EN COCINA

 @institutopasarella

 instituto.pasarella