

CON EL RESPALDO DE Universidad de los Andes | Colsubsidio

Tec Alianza

Técnico laboral por
Competencias en Cocina

Resolución: N° 02 – 037 de julio de 2026

Presencial en **Bogotá**

Inscripción **sin costo**

Horarios:
Días - Tarde - Noche
Fines de semana

El presente documento se expide por **Tec Alianza,** institución que conserva plena continuidad jurídica de la institución anteriormente denominada Corporación Colsubsidio Educación Tecnológica

VIGILADA MINEDUCACIÓN

INSPECCIÓN Y VIGILANCIA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN



Soy quien
transforma ingredientes en experiencias.

Prepárate para convertir tu
pasión por la cocina en habilidades para el mundo laboral.

Fórmate para preparar alimentos, aplicar buenas prácticas de higiene e inocuidad, operar equipos y apoyar servicios gastronómicos con técnica, creatividad y atención al detalle.

El presente documento se expide por **Tec Alianza,** institución que conserva plena continuidad jurídica de la institución anteriormente denominada Corporación Colsubsidio Educación Tecnológica

VIGILADA MINEDUCACIÓN

INSPECCIÓN Y VIGILANCIA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN



¿Qué es **Tec Alianza?**

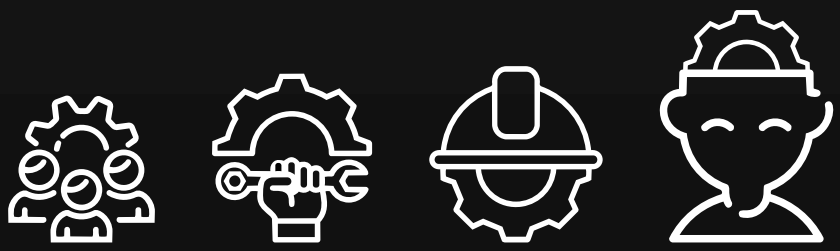
Tec Alianza es una institución de educación superior técnica y tecnológica, con el respaldo de la Universidad de los Andes y Colsubsidio.

Formación
conectada con tu futuro laboral

El presente documento se expide por **Tec Alianza,** institución que conserva plena continuidad jurídica de la institución anteriormente denominada Corporación Colsubsidio Educación Tecnológica

VIGILADA MINEDUCACIÓN

INSPECCIÓN Y VIGILANCIA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN



Respaldo que genera confianza

Estudias en una institución que reúne la experiencia de Colsubsidio y la Universidad de los Andes para ofrecer una formación pertinente y de calidad.

Aprendizaje práctico

Desarrollas habilidades que puedes aplicar en situaciones reales mediante retos, herramientas digitales y práctica en empresa.

Más cerca del mundo laboral

Nuestros programas responden a lo que necesitan las empresas y te preparan con conocimientos y competencias útiles para desempeñarte en diferentes sectores.

Una ruta para seguir creciendo

Este programa puede ser el primer paso para fortalecer tu perfil laboral y continuar avanzando en tu formación.

EDUCACIÓN PRÁCTICA PARA EMPEZAR A CONSTRUIR TU EXPERIENCIA LABORAL

¿Qué hace una persona **formada en Cocina?**

Es la persona que prepara alimentos, organiza estaciones de trabajo y apoya la operación de servicios gastronómicos. Aplica técnicas culinarias, normas de higiene e inocuidad y criterios de calidad para crear preparaciones y experiencias de servicio.

Este programa te prepara para desenvolverte en **cocinas y servicios** de alimentación con **técnica, organización, creatividad y atención al detalle.**

Lo que aprenderás a hacer

Durante el programa aprenderás a:

- Preparar alimentos y menús mediante técnicas culinarias.
- Aplicar buenas prácticas de manufactura, higiene e inocuidad.
- Operar equipos y utensilios de cocina de forma segura.
- Apoyar el control de tiempos, costos, porciones y procesos de producción.
- Organizar el trabajo y participar de manera colaborativa en brigadas de cocina.

También fortalecerás tus habilidades de comunicación, servicio, disciplina, creatividad y trabajo en equipo.



¿En qué podrás **trabajar?**

La formación en cocina abre oportunidades en el sector gastronómico, hotelero, turístico e institucional, donde se requieren personas con técnica, organización y orientación al servicio.

¿En qué podrás desempeñarte?

Al finalizar el programa podrás postularte a cargos como:

- Cocinero(a).
- Cocinero(a) por partida.
- Auxiliar de cocina.
- Parrillero(a).
- Panadero(a).
- Pastelero(a).



¿En qué sectores?

- Podrás aplicar tus conocimientos en restaurantes, hoteles, clubes, cafés, panaderías, pastelerías, empresas de catering, comedores institucionales,

Plan de **estudios**

Lo que aprenderás durante el programa

El plan combina técnicas culinarias, producción gastronómica, habilidades para el trabajo y experiencia aplicada.

Componentes

Técnicas culinarias

- Cocina básica.
- Cocina colombiana.
- Cocina internacional.

Componentes

Producción gastronómica

- Panadería.
- Pastelería.
- Servicio de bebidas.
- Higiene e inocuidad.
- Sostenibilidad aplicada.

Componente

Habilidades para el mundo laboral

- Inglés.
- Proyecto de vida.
- Habilidades socioemocionales.
- Competencias digitales.
- Pensamiento lógico.
- Comunicación.

Componentes

Experiencia aplicada

- Proyectos prácticos.
- Simulación de cocina.
- Portafolio de evidencias.

El presente documento se expide por **Tec Alianza,** institución que conserva plena continuidad jurídica de la institución anteriormente denominada Corporación Colsubsidio Educación Tecnológica

VIGILADA MINEDUCACIÓN

INSPECCIÓN Y VIGILANCIA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Técnico laboral en

Cocina

Versión Julio de 2026 - Res. 02-037-2 julio de 2026

	Ruta Desarrollo de competencias laborales																Ruta a la empleabilidad					
TIPO DE MÓDULO	**Periodo I**								**Periodo II**								**Periodo III**				**CR**	**Horas**
	Ciclo I				**Ciclo II**				**Ciclo I**				**Ciclo II**				**Ciclo I**					
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	**Cocina Básica y principios nutricionales**				**Técnicas de Cocina Colombiana**				**Técnicas de Cocina Internacional**				**Técnicas de servicio en bebidas**								**9**	**432**
	AD	TP	TI	CR	AD	TP	TI	CR	AD	TP	TI	CR	AD	TP	TI	CR						
	20	**68**	**8**	**2**	**20**	**68**	**8**	**2**	**20**	**68**	**8**	**2**	**10**	**34**	**4**	**1**						
									Técnicas de Panaderia				**Técnicas de Pastelería y repostería**									
									AD	TP	TI	CR	AD	TP	TI	CR						
									16	**28**	**4**	**1**	**16**	**28**	**4**	**1**						
COMPETENCIAS TRANSVERSALES ESPECÍFICAS	**Higiene, manipulación y conservación de aiimentos**				**Técnicas de servicio y protocolo a la mesa**								**Sostenibilidad Turística**								**3**	**144**
	AD	TP	TI	CR	AD	TP	TI	CR					AD	TP	TI	CR						
	16	**28**	**4**	**1**	**10**	**34**	**4**	**1**					**32**	**12**	**4**	**1**						
COMPETENCIAS BÁSICAS					**Habilidades digitales**				**Inteligencia Artificial aplicada**				**Habilidades comunicativas**									
					AD	TP	TI	CR	AD	TP	TI	CR	AD	TP	TI	CR						
					16	**28**	**4**	**1**	**16**	**28**	**4**	**1**	**16**	**28**	**4**	**1**						
	Pensamiento lógico matemático																				**3**	**288**
	AD	TP	TI	CR																		
	16	**28**	**4**	**1**																		
COMPETENCIAS TRANSVERSALES GENERALES	**Inglés I**				**Inglés II**												**Emprendimiento y desarrollo empresarial**					
	AD	TP	TI	CR	AD	TP	TI	CR									AD	TP	TI	CR	**4**	**384**
	16	**28**	**4**	**1**	**16**	**28**	**4**	**1**									**16**	**28**	**4**	**1**		
									Proyecto de vida				**Habilidades socioemocionales**									
									AD	TP	TI	CR	AD	TP	TI	CR						
									16	**28**	**4**	**1**	**16**	**28**	**4**	**1**						
																	Práctica					
																	AD	TP	TI	CR	**4**	**192**
																	0	**192**	**0**	**4**		
TOTAL POR PERÍODO ACADEMICO	**Periodo académico I**								**Periodo académico II**								**Periodo académico III**					
	AD	TP	TI	CR	AD	TP	TI	CR	AD	TP	TI	CR	AD	TP	TI	CR	AD	TP	TI	CR	AD	TP	TI	CR
	68	**152**	**20**	**5**	**62**	**158**	**20**	**5**	**68**	**152**	**20**	**5**	**90**	**130**	**20**	**5**	**16**	**220**	**4**	**5**	**0**	**0**	**0**	**0**

TOTAL PROGRAMA	AD	TP	TI	CR	TOTAL
	304	812	84	25	1200

AD. Horas de acompañamiento teorico directo
TP. Horas de trabajo práctico con acompañamiento directo
TI. Horas de trabajo independiente - autónomo
CR. Créditos

El presente documento se expide por **Tec Alianza,** institución que conserva plena continuidad jurídica de la institución anteriormente denominada Corporación Colsubsidio Educación Tecnológica

VIGILADA MINEDUCACIÓN INSPECCIÓN Y VIGILANCIA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Información del **programa**

Certificado a obtener:
Técnico Laboral por Competencias en Cocina

Duración:
3 periodos académicos

Modalidad
Presencial en Bogotá

Jornadas:

Diurna: lunes a viernes
7:00 a. m. a 1:00 p. m.

Noche: lunes a viernes
6:00 p. m. a 10:00 p. m.

Tarde: lunes a viernes
1:00 p. m. a 5:00 p. m.

sábados y domingos
7:00 a. m. a 7:00 p. m.

Inicio de clases: según calendario académico vigente

Inscripción:
Sin costo

Valor comercial
$4.964.000 por periodo académico

*El valor de lanzamiento está sujeto a vigencia y validación institucional. Los beneficios y descuentos no son automáticos y deben confirmarse antes del pago.



Empieza tu proceso de **inscripción**

Déjanos tus datos o escríbenos por **WhatsApp.**
Te orientaremos sobre requisitos, beneficios, financiación y pasos para **formalizar tu matrícula.**

Contáctanos

3122867156

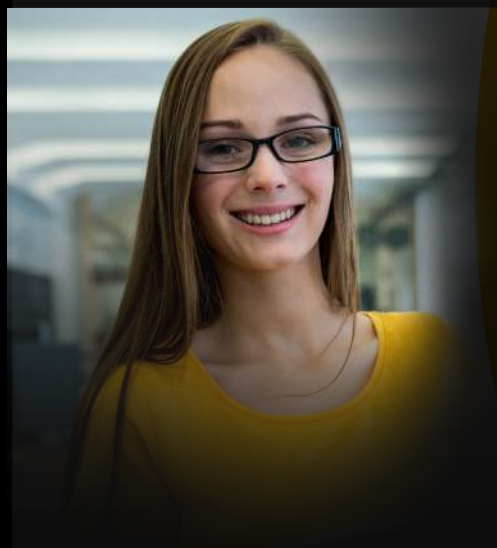
Tec Alianza @tec_alianza Tec Alianza

El presente documento se expide por **Tec Alianza,** institución que conserva plena continuidad jurídica de la institución anteriormente denominada Corporación Colsubsidio Educación Tecnológica

VIGILADA MINEDUCACIÓN INSPECCIÓN Y VIGILANCIA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Conoce cuánto **podrías pagar**

El valor depende de tu afiliación y del beneficio que aplique a tu caso.
Antes de pagar, solicita la validación.



Beca impulso talento técnico + beneficio tec

Para estudiantes nuevos afiliados o beneficiarios activos de Colsubsidio en categorías A, B o C. **Colsubsidio cubre el 70 % y Tec Alianza puede aportar un 10 % adicional.**

Valor estimado a cargo:
$992.800 por periodo.

Los dos apoyos se validan por separado y están sujetos a requisitos y disponibilidad.



Beca pacto colectivo | hasta 100 %

Puede cubrir hasta el **100 % de la matrícula** para personas reconocidas como beneficiarias según las condiciones definidas por Colsubsidio.

La cobertura debe validarse en cada periodo académico

No es automática y está sujeta a aprobación.



Oportunidad tec | 20 %

Beneficio institucional para estudiantes nuevos afiliados o **beneficiarios activos de Colsubsidio.**

Valor
estimado a cargo:
$3.971.200 por periodo.
Es un descuento institucional y requiere validación.

Avanza tec | 10 %

Beneficio institucional para estudiantes nuevos o antiguos que no estén **afiliados a Colsubsidio.**



Valor
estimado a cargo:
$4.467.600 por periodo.
Es un descuento institucional y requiere validación.

También puedes consultar el beneficio externo del **7 % del Fondo de Empleados Colsubsidio** (FEC), si cuentas con afiliación vigente.

Importante: todos los beneficios están sujetos a validación de requisitos, afiliación, categoría, disponibilidad y aprobación. La solicitud no garantiza su asignación. La compatibilidad entre beneficios debe confirmarse antes del pago. Los valores estimados se calculan sobre el valor comercial de lanzamiento de $4.964.000 por periodo académico.

Tec Alianza

opciones para financiar **tu matrícula**

Puedes financiar o diferir el valor que quede a tu cargo. Estas alternativas no son becas y requieren estudio o validación previa.



Crédito educativo Colsubsidio

Para afiliados. Puede cubrir hasta el 100 % de la matrícula, de acuerdo con el monto, el plazo y las condiciones aprobadas.

Consulta
tasas y requisitos vigentes.

Sujeto a estudio y aprobación de Colsubsidio

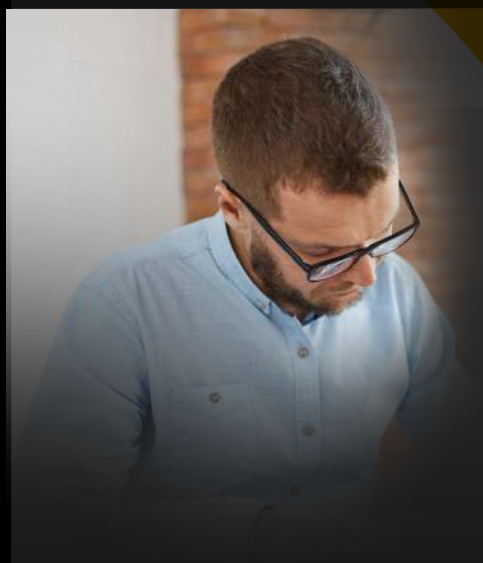


Financiación directa Tec

Financia desde **$300.000** y hasta el **100 %** del valor del periodo, con 0 % de interés, según el número de cuotas acordado.

Aplica
para afiliados y no afiliados.

Sujeta a documentación, estudio y aprobación institucional.



Fincomercio

Alternativa de financiación externa con plazos de referencia entre 3 y 8 meses.

Consulta
directamente la tasa y las condiciones.
Sujeta a estudio, cupo y aprobación de la entidad.

Tarjeta Colsubsidio

Permite diferir el saldo de la matrícula en cuotas. Puede aplicar un beneficio adicional del 5 % sobre el saldo, según el monto diferido.



Debes
contar con una tarjeta activa a nombre del afiliado.
Confirma el cupo y las condiciones antes de pagar.

Formas de pago disponibles

PSE • Tarjeta débito • Tarjeta de crédito • Consignación referenciada • Centros de Servicios Colsubsidio • Cesantías

Las tasas, los plazos, los cupos y las aprobaciones pueden cambiar. Confirma las condiciones vigentes con Tec Alianza o con la entidad correspondiente antes de pagar. Escríbenos por WhatsApp para recibir orientación y comenzar tu matrícula.



CON EL RESPALDO DE Universidad de los Andes | Colsubsidio

Tec Alianza

Tec Alianza @tec_alianza Tec Alianza

El presente documento se expide por **Tec Alianza,** institución que conserva plena continuidad jurídica de la institución anteriormente denominada Corporación Colsubsidio Educación Tecnológica

VIGILADA MINEDUCACIÓN INSPECCIÓN Y VIGILANCIA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN