



## Presentación

En el contexto actual de la globalización encontramos tres variables que fundamentan la creación del programa Técnico en Culinaria:

- La biodiversidad y riqueza de productos agrícolas dada la variedad de pisos térmicos y regiones en Colombia, cuyo potencial hasta ahora se comienza a explorar.
- Las posibilidades de inserción al mercado laboral de cocineros, chef, panaderos, pasteleros, expertos en corte de carnes, auxiliares de parrilla para el sector de restaurantes, hoteles, casinos industriales y otros.
- La necesidad de incentivar el espíritu de emprendimiento empresarial entre los jóvenes y adultos colombianos, como respuesta a la tasa de desempleo.

Nuestro programa, diseñado por ciclos propedéuticos permite a los jóvenes y adultos iniciar con el ciclo técnico, tomar un componente propedéutico para acceder a la tecnología y, posteriormente, profesionalizarse de manera flexible, sin abandonar su trabajo, sustento de sus familias. Por otro lado, la modalidad virtual permite al estudiante acceder al campus desde cualquier lugar donde disponga de un computador con acceso a Internet, sin tener que desplazarse a las ciudades capitales.



[www.umb.edu.co](http://www.umb.edu.co)  
[www.umbvirtual.edu.co](http://www.umbvirtual.edu.co)

Sede Norte: Centro Chía Km2 Vía Cajicá  
Teléfono: 5 460 600 Extensión: 1471 - 1470  
Fax 5 460 638

Correo:  
[uvirtual@umb.edu.co](mailto:uvirtual@umb.edu.co)  
Bogotá D.C. - Colombia

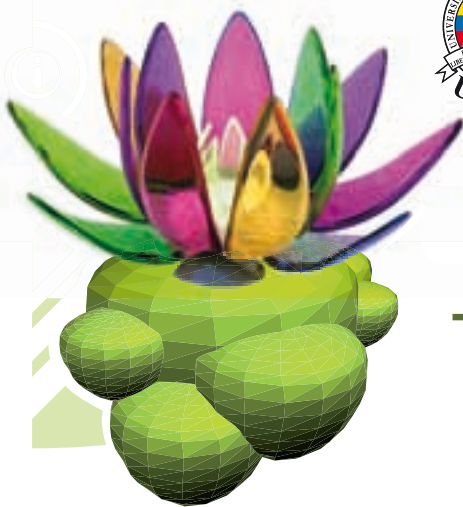


El pago del valor de la inscripción y la matrícula puede realizarse en la Tesorería de la Universidad o a través de la cuenta de ahorros del Banco Popular No. 01172046-3 a nombre de la Universidad Manuela Beltrán. De igual manera, se puede realizar el pago en línea a través de la página Web de la Universidad.

- Original de la consignación por concepto de inscripción (\$ 117.000).
- Original de la consignación por el valor de la matrícula.
- Fotocopia del documento de identidad.
- Fotocopia autenticada del acta y diploma de grado de bachiller.
- Fotocopia del carné de la EPS.
- Una fotografía tamaño 3 x 4.

Debe enviar por correo certificado a la sede de UMB Virtual: Centro Chía Km. 2 Vía a Cajicá; los siguientes documentos:  
**Procedimiento de inscripción**

## Información



UNIVERSIDAD  
MANUELA BELTRAN



## Técnico Profesional en Culinaria



## Objetivo del Programa

Apoyar la producción y el servicio de alimentos y bebidas, convirtiéndose en un elemento indispensable para el desarrollo del sector gastronómico a nivel local, regional y nacional.



## Sector Laboral

Turismo, subsector de Gastronomía (Restaurantes, servicios de alimentos, hospitales, colegios, hoteles, casinos industriales etc.)

## Perfil Ocupacional

- Auxiliar de mostrador-cafetería.
- Ayudante de comida rápida.
- Auxiliar de cafetería.
- Ayudante de cocina.
- Parrillero, cocinero.
- Mesero.
- Capitán de meseros.
- Cocinero.

## Plan de Estudios

**ESTUDIE UNA CARRERA CON AMPLIO CAMPO LABORAL**

### Primer Semestre

Asignatura	Horas	Créditos
Servicios de Alimentos y Bebidas	144	3
Práctica	96	2
Ctedra Manuela Beltrán	48	1
Matemáticas fundamentales I	96	2
Biología	96	2
Inglés bilingüe	96	2
Procesos básicos para la prestación del servicio	96	2
<b>TOTAL HORAS/CREDITOS</b>	<b>672</b>	<b>14</b>

### Segundo Semestre

Asignatura	Horas	Créditos
Preparación de alimentos I	144	3
Venta de alimentos y bebidas	192	4
Práctica	96	2
Ética	96	2
Francés I	96	2
Apoyo a la producción y servicio de alimentos y bebidas	96	2
<b>TOTAL HORAS/CREDITOS</b>	<b>720</b>	<b>15</b>

### Tercer Semestre

Asignatura	Horas	Créditos
Corte de carnes (linea de crónicos)*	192	4
Procesos básicos de panadería (linea de panadería)*	192	4
Preparación de alimentos II	144	3
Manejo de bar	96	2
Práctica	96	2
Elementos y significados en lo social	96	2
Química I	96	2
Técnicas de investigación	96	2
<b>TOTAL HORAS/CREDITOS</b>	<b>672</b>	<b>17</b>

### Cuarto Semestre

Asignatura	Horas	Créditos
Procesamiento de carnes (linea de crónicos)*	144	3
Procesos básicos de pastelería (linea de panadería)*	144	3
Preparación de alimentos III	144	3
Práctica	96	2
Constitución Política	48	1
Empresariales y de emprendimiento	96	2
Química de alimentos	96	2
Proyecto I	96	2
Ejecución del plan de mercadeo	96	2
<b>TOTAL HORAS/CREDITOS</b>	<b>816</b>	<b>17</b>

Módulos Específicos ●

Módulos Institucionales y Sociohumanísticos ●

Módulo de Competencias Básicas y Científico Tecnológicas ●

Módulos Específicos obligatorios del Técnico ●