

NIVEL DE COMPETENCIA *Vocación* **ENÉRGICOS**  
 Comprometidos **Eficaz** *Serviciales* Conocedor  
*Investigativos Creativos* **Disciplinados**  
 Innovadores *Amor por lo que hace* **Pacientes**

### TÉCNICA PROFESIONAL EN OPERACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Resolución N°. 6893 – 6 agosto 2010 Código SNIES 54863

El Técnico Profesional en Operación de Alimentos y Bebidas de la CUN, está en la capacidad de desempeñarse laboralmente en empresas del sector, de forma eficiente, eficaz y creativa en áreas específicas de la industria de Alimentos y Bebidas. Por su sólida formación en las técnicas y tecnologías modernas para los procesos operativos y de servicios, es competente para el control de la producción de alimentos, de acuerdo con estándares organizacionales, aplicación del sistema de calidad, solicitud y recepción de materia prima para la producción de alimentos y almacenamiento, operar servicios de Mesa y Bar, servicios gastronómicos, asistencia en cocina, cocinero profesional operativo, operador en el control de inventarios y operador de calidad en la cadena de abastecimiento del sector gastronómico.

El egresado es crítico, solidario, comprometido históricamente consigo mismo y su sociedad y con un profundo sentido ético y de respeto por el medio ambiente.

#### PROGRAMAS PRESENCIALES

##### ESCUELA CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

Administración de Empresas  
 Administración de Empresas Agroindustriales  
 Administración Turística y Hotelera  
 Administración de Servicios de Salud  
 Operación de Alimentos y Bebidas  
 Contaduría Pública  
 Negocios Internacionales

##### ESCUELA DE COMUNICACIÓN Y BELLAS ARTES

Diseño de Modas  
 Diseño Gráfico  
 Dirección y Producción de Medios Audiovisuales  
 Comunicación Social

##### ESCUELA INGENIERÍAS

Ingeniería Electrónica  
 Ingeniería de Sistemas

#### PROGRAMAS A DISTANCIA

Administración de Empresas  
 Administración Turística y Hotelera  
 Gestión Social y Salud Comunitaria  
 Contaduría Pública  
 Administración Pública



/CUNWeb



/universidadCUN



@CUNencontacto

#### EDUCACIÓN CONTINUADA

Cursos - Diplomados - Conferencias

CENTRO DE IDIOMAS GEO

SNIES Presencial. 52605, 53768, 53078, 54356, 54863, 52790, 103804, 101738, 90596, 54657, 91089, 52614, 52616 SNIES a Distancia. 52612, 52618, 53616, 53143, 53578

## Operación de Alimentos y Bebidas

BOGOTÁ



### ¿Por qué estudiar Operación de Alimentos y Bebidas en la CUN?

Porque en tan solo 4 semestres, tendrás las herramientas técnicas para controlar la operación de cocinas, comedores y administración de restaurantes, consiguiendo así experiencia y competencias para liderar la industria de alimentos y bebidas. Tienes la posibilidad de realizar tus prácticas con Hoteles clubs y restaurantes reconocidos a nivel nacional.

NIVEL DE COMPETENCIA *Vocación* **ENÉRGICOS**  
 Comprometidos **Eficaz** *Serviciales* Conocedor  
*Investigativos Creativos* **Disciplinados**  
 Innovadores *Amor por lo que hace* **Pacientes**



Corporación Unificada Nacional  
 de Educación Superior



**¡TU MOMENTO ES AHORA!**  
**¡Vincúlate ya!**

● Plan de Estudios

**TÉCNICA PROFESIONAL EN OPERACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**Primer Semestre**

Fundamentos de Matemáticas	3
Administración General	3
Contabilidad General	3
Manipulación de Alimentos Y BPM	1
Técnicas de Servicio en A y B	3
Fundamentos Gastronómicos	2
Comprensión y Producción de Textos	2

**Segundo Semestre**

Herramientas Informáticas	2
Fundamentos de Mercadeo	2
Enología	3
Cocina Básica	3
Electiva de Formación Integral 1	2
Inteligencia Empresarial y Proyecto de vida	2
Inglés Introductorio A 1.1	2
Aprendizaje Basado en Problemas 1	2

**Tercer Semestre**

Talento Humano	2
Conservación de Alimentos y Microbiología	2
Composición de Menús	2
Cocina Nacional	4
Normatividad de A y B	2
Ética y Desempeño Profesional	2
Inglés Básico A 1.2	2

**Cuarto Semestre**

Técnicas de Decoración	2	Electiva de Énfasis Técnico	2
Coctelería	2	Chocolatería	
Repostería	3	Corte de Carne y Parrilla	
Banquetes	1		
Práctica 1	3		
Electiva de Énfasis Técnico	2		
Inglés Básico 2.1	2		
Opción de Grado I	2		

\* El estudiante podrá elegir una de las varias opciones de electivas de humanidades y de formación integral que ofrecerá el programa en el respectivo nivel.

\* Somos una Institución de Educación Superior sujeta a inspección y vigilancia por el Ministerio de Educación Nacional

**[www.cun.edu.co](http://www.cun.edu.co)**

Línea de atención al estudiante **3078180** - **[contactenos@cun.edu.co](mailto:contactenos@cun.edu.co)**

Centro Integrado de Gestión con Estudiantes (CIGE): **CL 12 B No. 4 - 79**