



PROGRAMA TÉCNICO LABORAL EN **GASTRONOMIA Y BAR**

Formación técnica real
con sabor profesional



¿Por qué estudiar Gastronomía en INCATEL, Villa de Leyva?



Porque esta no es una escuela más. Es el lugar donde la formación técnica se cocina con pasión, práctica real y el respaldo de los mejores.

Ubicado en una de las joyas turísticas de Colombia, **Incotel** te ofrece un entorno cultural vibrante, ideal para aprender y crecer en el sector gastronómico. Villa de Leyva vibra con festivales, ferias, arte y sabores y tú estarás en el corazón de todo.

Y lo más valioso: aprendes donde ya se vive la excelencia culinaria.

Gracias a nuestras alianzas con dos referentes de la gastronomía local - **La María Bistro y La María Mar y Tierra** - nuestros estudiantes experimentan desde el primer semestre lo que significa trabajar en cocinas reales, con equipos profesionales y clientes reales.

Objetivo del Programa

Formar técnicos laborales en gastronomía y bar con competencias sólidas en:

- Buenas prácticas de manufactura y normas de higiene
- Cocina tradicional e internacional
- Coctelería profesional y manejo de bar
- Liderazgo en cocina y servicio al cliente
- Gestión de negocios gastronómicos
- Control de costos e innovación con enfoque cultural
- Nuestro enfoque es experiencial, humano y alineado con las necesidades reales del mercado. En **Incotel**, la formación no solo es académica: es vivencial, creativa y con propósito.



¿Qué serás capaz de lograr al terminar tu formación?

Serás más que un técnico en gastronomía. Serás un creador de experiencias, un líder en cocina o bar, un embajador del sabor colombiano con visión empresarial y sentido cultural.

Nuestros egresados se destacan por su versatilidad, creatividad y preparación integral. Dominan las técnicas culinarias y de servicio, pero también saben gestionar, liderar y evolucionar en un sector cada vez más competitivo.

Perfil del Egresado

Al finalizar el programa, estarás preparado para:

- Trabajar en cocinas profesionales, bares, hoteles y emprendimientos propios.
- Brindar atención al cliente con calidez, escucha activa y enfoque en calidad.
- Aplicar normas de higiene y seguridad alimentaria de forma rigurosa.
- Liderar equipos en cocina o servicio, promoviendo un ambiente colaborativo.
- Crear y costear menús con visión comercial y responsabilidad ambiental.
- Diseñar experiencias gastronómicas auténticas e innovadoras.

Competencias que desarrollarás

Técnicas Culinarias y de Bar

Cocina tradicional e internacional · Coctelería · Técnicas de emplatado · Maridaje · Café y bebidas especializadas

Gestión y Administración

Costeo de recetas · Inventarios · Presupuestos · Supervisión de personal · Atención al cliente

Humanas y Blandas

Trabajo en equipo · Resolución de problemas · Liderazgo · Creatividad · Adaptabilidad

Culturales y Estratégicas

Preservación del patrimonio gastronómico colombiano · Innovación · Investigación culinaria · Inglés aplicado.





Una formación real, transformadora y con propósito

En **Incotel**, creemos que aprender no es solo acumular conocimientos, sino vivir una experiencia que te prepare para crear, liderar y emprender. Por eso, nuestro programa se basa en metodologías activas, prácticas reales y una conexión permanente con el entorno gastronómico local.

Villa de Leyva es nuestra inspiración, y los restaurantes aliados son nuestro laboratorio vivo.

A través del aprendizaje colaborativo y presencial, te formarás trabajando con otros, resolviendo retos del mundo real y construyendo proyectos que podrán tener impacto directo en la comunidad.

*Cada clase, cada plato
y cada servicio es una
oportunidad para crecer.*



Metodología que te prepara para el mundo real

- Prácticas presenciales en cocinas reales
- Talleres en espacios de alto nivel como **La María**.
- Formación con chefs, baristas y profesionales activos
- Aprendizaje colaborativo centrado en retos y proyectos
- Evaluación basada en competencias, más allá de las calificaciones



www.incatelvdl.com

+57 320 4704889

info@incatelvdl.com

@incatelvdl