

CURSOS de EXTENSIÓN

2026-2



316 471 8655



cursoexten@universidadmayor.edu.co



Carrera 20 # 37-53, Barrio la Soledad



UNIVERSIDAD COLEGIO
MAYOR DE CUNDINAMARCA



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD
CERTIFICADO EN



CURSOS DE
EXTENSIÓN

www.universidadmayor.edu.co

TABLA DE CONTENIDOS

01

NOSOTROS

Conoce la historia de nuestra Universidad.

03

CURSOS

Nuestra oferta. Duración y certificación.

10

HORARIOS

Nuestros horarios de clase disponibles.

11

ÁREA DE ARTES MANUALES Y LABORES

19

ÁREA DE BELLEZA Y COSMETOLOGÍA

22

ÁREA DE CORTE Y CONFECCIÓN

29

ÁREA DE PINTURA

35

ÁREA DE GASTRONOMÍA

48

TÉRMINOS Y CONDICIONES

49

INSTRUCTIVO DE PAGOS



NUESTROS CURSOS

Los Cursos de Extensión están diseñados para el trabajo y el desarrollo humano. La programación tiene una duración total de **dieciséis (16) semanas**, con clases que se imparten **un (1) día** a la semana y una intensidad horaria de **tres (3) horas** por sesión.

Se expedirá un Certificado de Asistencia a quienes cumplan con una participación mínima del 80% de las clases programadas.

OFERTA 2026-2

LUNES			
No	CURSOS	HORARIO	PRECIO
1	ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE TORTAS NIVEL 1	8:30 -11:30 AM	\$496,000
2	COCINA CALLEJERA DEL MUNDO	8:30 -11:30 AM	\$496.000
3	TÉCNICAS MIXTAS TEJIDO WAYUU-BOLSOS	8:30 -11:30 AM	\$438.000
4	TALLER LIBRE DE TARACEA	8:30 -11:30 AM	\$438.000
5	CORTE Y CONFECCIÓN DE BLUSAS	8:30 -11:30 AM	\$496.000
6	CORTE Y CONFECCIÓN DE ROPA PARA HOMBRE	8:30 -11:30 AM	\$496.000
7	TALLER DE OLEO TÉCNICA PAISAJE	8:30 -11:30 AM	\$496.000
8	ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES AL VASO	1:30 - 4:30 P.M.	\$496.000
9	COCINA EUROPEA Y MEDITERRÁNEA	1:30 - 4:30 P.M.	\$496.000
10	TÉCNICAS MIXTAS ACCESORIOS EN PEDRERÍA	1:30 - 4:30 P.M.	\$438.000
11	TALLER LIBRE DE TARACEA	1:30 - 4:30 P.M.	\$438.000
12	CORTE Y CONFECCIÓN DE PIJAMAS	1:30 - 4:30 P.M.	\$438.000
13	CORTE Y CONFECCIÓN DE BLUSAS Y FALDAS	1:30 - 4:30 P.M.	\$496.000
14	PANADERÍA BÁSICA	5:30 - 8:30 P.M.	\$496.000
15	INTRODUCCIÓN A LA COCINA	5:30 - 8:30 P.M.	\$496.000
16	CLÍNICA DEL VESTIDO	5:30 - 8:30 P.M.	\$496.000

MARTES

No	CURSOS	HORARIO	PRECIO
1	PASTELERÍA Y REPOSTERÍA SALUDABLE	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
2	COCINA FRÍA SUSHI Y CEVICHES	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
3	100 RECETAS DE PANADERÍA	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
4	TRATAMIENTOS PARA EL DOLOR	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
5	NUEVA BISUTERÍA	8:30 - 11:30 AM	\$438.000
6	CLÍNICA DEL VESTIDO	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
7	BORDADO EN PEDRERÍA	8:30 - 11:30 AM	\$438.000
8	TALLER DE CONFECCIÓN	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
9	ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE TORTAS NIVEL 2	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
10	CARNES, PESCADOS Y GUARNICIONES	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
11	DECONSTRUCCIÓN GASTRONÓMICA	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
12	SPA DE MANOS Y PIES	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
13	TEJIDO CROCHET Y DOS AGUJAS - CONVENIOS	1:30 - 4:30 PM	\$438.000
14	ESTAMPADO TEXTIL	1:30 - 4:30 PM	\$438.000
15	CORTE Y CONFECCIÓN PANTALÓN PARA DAMA	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
16	MUÑEQUERÍA PAÑO LENCY	1:30 - 4:30 PM	\$438.000
17	TALLER DE CONFECCIÓN	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
18	DIBUJO A LAPIZ- RETRATO FIGURA HUMANA	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
19	TARTAS Y POSTRES	5:30 - 8:30 PM	\$496.000
20	COCINA INTERNACIONAL	5:30 - 8:30 PM	\$496.000
21	COCINA NAVIDEÑA	5:30 - 8:30 PM	\$496.000
22	TALLER DE ÓLEO FIGURA HUMANA DESNUDO	5:30 - 8:30 PM	\$496.000

MIERCOLES

No	CURSOS	HORARIO	PRECIO
1	PANADERÍA BÁSICA	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
2	COCINA EUROPEA Y MEDITERRÁNEA	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
3	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
4	AROMATERAPIA CON TÉCNICAS ANCESTRALES	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
5	TALLER DE ÓLEO	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
6	TEJIDO CROCHET Y DOS AGUJAS	8:30 - 11:30 AM	\$438.000
7	TALLER LIBRE DE TARACEA	8:30 - 11:30 AM	\$438.000
8	CORTE Y CONFECCIÓN CHAQUETA SPORT	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
9	BORDADO MIXTO	8:30 - 11:30 AM	\$438.000
10	DISEÑO Y PATRONAJE NIVEL 1	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
11	TALLER DE ÓLEO - RETRATO	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
12	PASTELERÍA Y REPOSTERÍA CLÁSICA	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
13	COCINA SALUDABLE Y FUNCIONAL	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
14	CHOCOLATERÍA Y BOMBONERÍA	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
15	AROMATERAPIA CON TÉCNICAS ANCESTRALES	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
16	TÉCNICA EN TEJIDO DE AMIGURUMIS	1:30 - 4:30 PM	\$438.000
17	TALLER LIBRE DE TARACEA	1:30 - 4:30 PM	\$438.000
18	CORTE Y CONFECCIÓN DE VESTIDOS CASUALES	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
19	PASTELERÍA Y REPOSTERÍA SALUDABLE	5:30 - 8:30 PM	\$496.000
20	COCINA ASIÁTICA Y FUSIÓN	5:30 - 8:30 PM	\$496.000
21	TAPAS, ANTIPASTOS Y BEBIDAS	5:30 - 8:30 PM	\$496.000
22	TRATAMIENTOS CON TÉCNICAS ALTERNATIVAS	5:30 - 8:30 PM	\$496.000

JUEVES

No	CURSOS	HORARIO	PRECIO
1	CANDY BAR	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
2	COCINA ASIÁTICA Y FUSIÓN	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
3	COCINA PERUANA	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
4	COSMIATRÍA CON TÉCNICAS ALTERNATIVAS	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
5	ÓLEO 2	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
6	TEJIDO EN TÉCNICA DE AMIGURUMIS	8:30 - 11:30 AM	\$438.000
7	TARACEA 3	8:30 - 11:30 AM	\$438.000
8	INICIACIÓN A LA CONFECCIÓN	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
9	CESTERÍA EN ZUNCHO	8:30 - 11:30 AM	\$438.000
10	TALLER DE CONFECCIÓN	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
11	TALLER DE ÓLEO Y TEORÍA DEL COLOR	8:30 - 11:30 AM	\$496.000
12	MUÑEQUERÍA TRADICIONAL	8:30 - 11:30 AM	\$438.000
13	PASTELERÍA Y REPOSTERÍA SALUDABLE	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
14	COCINA INTERNACIONAL NIVEL 2	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
15	COCINA PARA EL BIENESTAR	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
16	SPA DE MANOS Y PIES	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
17	TÉCNICAS MIXTAS APLICADAS	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
18	TEJIDO CROCHET Y DOS AGUJAS	1:30 - 4:30 PM	\$438.000
19	TALLER DE PATCHWORK	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
20	CORTE Y CONFECCIÓN DE CHAQUETA SPORT	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
21	TALLER DE ÓLEO -TEMA LIBRE	1:30 - 4:30 PM	\$496.000
22	COCINA PARA EVENTOS	5:30 - 8:30 PM	\$496.000
23	PREPARACIONES PRACTICAS PARA EL TRABAJO	5:30 - 8:30 PM	\$496.000
24	TALLER LIBRE DE ÓLEO TÉCNICAS MIXTAS	5:30 - 8:30 PM	\$496.000



VIERNES

No	CURSOS	HORARIO	PRECIO
1	ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE GALLETAS	8:30 -11:30 AM	\$496.000
2	INTRODUCCIÓN A LA COCINA	8:30 -11:30 AM	\$496.000
3	CHOCOLATERÍA Y BOMBONERÍA	8:30 -11:30 AM	\$496.000
4	TALLER DE ÓLEO	8:30 -11:30 AM	\$496.000
5	TALLER DE TÉCNICAS MIXTAS EN TEJIDO	8:30 -11:30 AM	\$438.000
6	TALLER DE LIBRE DE TARACEA	8:30 -11:30 AM	\$438.000
7	TALLER DE CORTE Y CONFECCIÓN DE ROPA INFANTIL	8:30 -11:30 AM	\$496.000
8	CORTE Y CONFECCIÓN BLUSA Y PANTALÓN PARA DAMA	8:30 -11:30 AM	\$496.000
9	TALLER DE ÓLEO TEMA LIBRE	8:30 -11:30 AM	\$496.000
10	ESCULTURA PORCELANA FRÍA	8:30 - 1130 AM	\$438.000
11	ELABORACIÓN Y DECORACIÓN TORTAS NIVEL 1	1:30 - 4:30 P.M.	\$496.000
12	ÓLEO 2	1:30 - 4:30 P.M.	\$496.000
13	TEJIDO EN TÉCNICA DE AMIGURUMIS	1:30 - 4:30 P.M.	\$438.000
14	CORTE Y CONFECCIÓN DE UNIFORMES	1:30 - 4:30 P.M.	\$496.000
15	CORTE Y CONFECCIÓN ROPA LICRADA	1:30 - 4:30 P.M.	\$496.000
16	ACUARELA NIVEL 2	1:30 - 4:30 P.M.	\$496.000
17	ESCULTURA PORCELANA FRÍA	1:30 - 4:30 P.M.	\$438.000
18	ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES AL VASO	5:30 - 8:30 P.M.	\$496.000
19	COCINA MEXICANA	5:30 - 8:30 P.M.	\$496.000
20	ENTRADAS Y COCTELES	5:30 - 8:30 P.M.	\$496.000

SÁBADO

No	CURSOS	HORARIO	PRECIO
1	REPOSTERÍA NAVIDEÑA	8:30 -11:30 AM	\$496.000
2	COCINA DE MAR	8:30 -11:30 AM	\$496.000
3	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS	8:30 -11:30 AM	\$496.000
4	AROMATERAPIA CON TÉCNICAS ANCESTRALES	8:30 -11:30 AM	\$496.000
5	TÉCNICAS MIXTAS EN BORDADO , PEDRERÍA, MACRAME MUÑEQUERÍA	8:30 -11:30 AM	\$438.000
6	TEJIDO CROCHET Y DOS AGUJAS	8:30 -11:30 AM	\$438.000
7	TARACEA 2	8:30 -11:30 AM	\$438.000
8	ESCULTURA EN PORCELANA FRÍA	8:30 -11:30 AM	\$438.000
9	TALLER DE CONFECCIÓN	8:30 -11:30 AM	\$496.000
10	TALLER DE ACUARELA TÉCNICAS MIXTAS	8:30 -11:30 AM	\$496.000
11	TALLER AVANZADO DE ÓLEO	8:30 -11:30 AM	\$496.000
12	COCINA INTERNACIONAL	1:30 -4:30 PM	\$496.000
13	TALLER DE TÉCNICAS DE COCINA Y PASTELERÍA	1:30 -4:30 PM	\$496.000
14	COCINA MOLECULAR	1:30 -4:30 PM	\$496.000
15	TÉCNICAS MIXTAS EN BORDADO , PEDRERÍA, MACRAME MUÑEQUERÍA	1:30 -4:30 PM	\$438.000
16	MARROQUINERÍA ARTESANAL	1:30 -4:30 PM	\$496.000
17	CORTE Y CONFECCIÓN DE PIJAMAS	1:30 -4:30 PM	\$438.000
18	TALLER AVANZADO DE ÓLEO	1:30 -4:30 PM	\$496.000



HORARIOS DE CLASE

Contamos con tres jornadas de clase:

Mañana: 8:30 a 11:30 a.m.

Tarde: 1:30 a 4:30 p.m.

Noche: 5:30 a 8:30 p.m.

	Mañana	Tarde	Noche
8:30 a.m.			
11:30 a.m.			
1:30 p.m.			
4:30 p.m.			
5:30 p.m.			
8:30 p.m.			

Horarios de atención en Secretaría:
lunes a viernes de **8:00 a.m. a 9:00 p.m.**



ÁREA DE ARTES MANUALES Y LABORES

La institución cuenta con un equipo selecto de instructores, reconocidos por su vasta experiencia y profundo dominio de las diferentes técnicas de Artes Manuales y Labores. Se garantiza así una transferencia de conocimiento de alto valor y rigor práctico.

Para la correcta ejecución de los proyectos, cada participante asume la responsabilidad de adquirir los materiales y herramientas necesarios para el desarrollo de los cursos ofertados.

Se presenta a disposición una amplia oferta de cursos en Artes Manuales y Labores. A continuación, el interesado podrá consultar la descripción detallada de cada programa, su inversión y los horarios disponibles.



BORDADO EN PEDRERÍA



El bordado en pedrería es una técnica artesanal diseñada para elevar el estilo de diversas prendas, desde blusas y chaquetas hasta calzado de lona. En este proceso, se utilizan materiales de alta calidad como lentejuelas, mostacillas y canutillos. El método consiste en transferir el diseño a la tela, realizar el bordado a mano y, finalmente, aplicar la pieza terminada sobre la prenda elegida para un acabado impecable."

Horarios: martes 8:30 a.m. - 11:30 a.m.
Inversión: \$438.000

BORDADO MIXTO



Este curso se enfoca en la combinación de hilos de algodón y elementos decorativos como canutillos, mostacillas y lentejuelas. A diferencia del bordado de gala, el bordado mixto está diseñado para aplicarse en moda casual e informal. Aprenderás a intervenir piezas del 'diario vivir', incluyendo calzado de lona y prendas de vestir, aportándoles textura y diseño contemporáneo.

Mientras que el curso de pedrería se enfoca en el brillo y la elegancia técnica, el de bordado mixto es una invitación a jugar con texturas naturales y elementos brillantes para transformar su ropa de todos los días.

Horarios: miércoles 8:30 a.m. - 11:30 a.m.
Inversión: \$438.000

CESTERÍA EN ZUNCHO



Domine la técnica de cestería que transforma el zuncho plástico reciclado en canastos, bolsos y objetos decorativos de diseño moderno.

En este curso, el participante adquiere la habilidad para manipular el zuncho, material accesible y duradero, con el cual aprende a crear piezas funcionales y de colores vibrantes. Es la oportunidad para desarrollar la habilidad que le permite fusionar la tradición artesanal con la conciencia ambiental.

Horarios: jueves 8:30 a.m. - 11:30 a.m.
Inversión: \$438.000



ESCULTURA EN PORCELANA FRÍA

Adquiera las habilidades y destrezas esenciales para la escultura y el modelado de figuras, utilizando materiales de bajo costo y alto rendimiento.

El curso se enfoca en el manejo de porcelanocrón (porcelana fría), alambre, periódico y acabados con acrílicos, pátinas y tintillas. Los participantes desarrollarán proyectos a su gusto, logrando piezas detalladas y duraderas.

Una formación práctica para quienes desean crear figuras artísticas y decorativas con materiales accesibles.

**Horarios: viernes 8:30 a.m. - 11:30 a.m. o
1:30 p.m. - 4:30 p.m.**

sábado 8:30 a.m. - 11:30 a.m.

Inversión: \$438.000



ESTAMPADO TEXTIL

En este curso, el participante aprenderá un amplio abanico de métodos como el Screen Batik, Tie Dye, Impresión Botánica, y Teñidos Vegetales, además de la pintura en tela. Este conocimiento le permitirá elaborar y personalizar prendas, adquiriendo la destreza necesaria para crear piezas únicas con un estilo auténtico y una marcada personalidad.

Horarios: martes 1:30 p.m. - 4:30 p.m.

Inversión: \$438.000

MARROQUINERÍA ARTESANAL



Domine el arte de la marroquinería fina con el enfoque en la confección manual.

Durante el curso se adquiere la destreza para elaborar diferentes diseños de bolsos, billeteras y cinturones en cuero cosidos completamente a mano.

Además, se le instruirá en diversas técnicas para la decoración del cuero, incluyendo pintado, pirograbado y calado, permitiendo crear piezas únicas con acabados de alta calidad.

Horarios: sábado 1:30 p.m.- 4:30 p.m.

Inversión: \$438.000



MUÑEQUERÍA PAÑO LENCY

En este curso, el participante desarrolla la destreza manual necesaria para confeccionar una línea completa de lencería navideña. Aprenderá desde el corte preciso del paño lency hasta las puntadas decorativas a mano, logrando crear piezas icónicas como pies de árbol, caminos de mesa y cenefas con acabados profesionales.

Horarios: martes 1:30 p.m.- 4:30 p.m.

Inversión: \$438.000

NUEVA BISUTERÍA



Innove en el diseño de accesorios explorando materiales no convencionales y técnicas creativas. Este curso le permitirá trabajar y transformar materiales como resina, fieltro, porcelana fría y papel reciclado, con un enfoque en la elaboración de collares, aretes, pulseras y anillos.

Además de dominar las nuevas técnicas, se cubrirán los fundamentos de la bisutería tradicional, asegurando el conocimiento y uso correcto de herramientas e insumos esenciales para que pueda aplicar estas habilidades en una amplia variedad de piezas utilitarias.

Horarios: martes 8:30 a.m.-11:30 a.m.

Inversión: \$438.000

TALLER DE TÉCNICAS MIXTAS EN TEJIDO



El participante dominará un amplio repertorio de posibilidades textiles, incluyendo Crochet, Dos Agujas, Amigurumi y Corner-to-Corner (C2C), entre otras.

Este curso se distingue por su enfoque completamente personalizado: Los participantes eligen la prenda u objeto de su preferencia para tejer, y reciben orientación individualizada paso a paso, desde la concepción hasta el acabado final. El proceso se adapta al ritmo y compromiso de cada persona, garantizando la finalización exitosa del proyecto.

Horarios: viernes 8:30 a.m.- 11:30 a.m.

Inversión: \$438.000



TALLER LIBRE DE TARACEA

Este espacio les permite a los participantes que han hecho los niveles básicos, fortalecer técnicas aprendidas, restaurar objetos de madera, elaborar nuevos proyectos a solicitud del participante y guiados en diseño por el instructor. El progreso de este curso depende del tiempo que el participante le dedique a cada objeto, tanto en la clase como en la casa.

Horarios: lunes 8:30 a.m. - 11:30 a.m. o
1:30 p.m. - 4:30 p.m.
miércoles 8:30 a.m. - 11:30 a.m. o
1:30 p.m. - 4:30 p.m.
viernes 8:30 a.m. - 11:30 a.m.
Inversión: \$438.000

TARACEA 2



El participante del Nivel I incursiona en el aprendizaje de una técnica milenaria de la cultura árabe sobre el manejo de la madera. Quienes desean aprender taracea no necesitan conocimientos previos, solo es necesario tener disposición y seguir el paso a paso que se indica para ejecutar lo programado en cada clase. El proceso de aprendizaje es dinámico, se realiza la explicación de manera práctica por parte del orientador en uno de los proyectos programados, luego se orienta a cada persona en su propio proyecto con los materiales solicitados.

Cada participante, poco a poco, desarrolla la destreza para manipular y alistar la madera para el proceso de diseño y, posteriormente, la fase de terminado o embellecimiento. En este primer curso el participante realiza entre seis (6) o siete (7) proyectos, todos los objetos son utilitarios en diferentes ambientes de la casa. Al finalizar el curso, el alumno está en capacidad de elaborar sus propios diseños, con las técnicas aprendidas, presentando un excelente producto para la venta.

Horarios: sábado 8:30 a.m. - 11:30 a.m.
Inversión: \$438.000

TARACEA 3



El participante del nivel 3 está en capacidad de desarrollar técnicas y diseños de mayor complejidad para decorar y/o restaurar objetos grandes o muebles de madera, así mismo poder restaurar muebles u objetos de madera.

En este tercer nivel los participantes podrán elaborar siete (7) proyectos dentro de un listado propuesto con el propósito de aprender nuevas técnicas de mayor complejidad, incluidos diseños curvos.

Al finalizar el curso, el participante está en capacidad de elaborar sus propios diseños con las técnicas aprendidas incluida una manera diferente de embellecimiento utilizando aceites naturales a fin de dar realce a la textura de la madera.

Horarios: jueves 8:30 a.m. - 11:30 a.m.

Inversión: \$438.000

TÉCNICAS MIXTAS ACCESORIOS EN PEDRERÍA



Este curso se especializa en las técnicas de ensamble profesional utilizando una amplia y versátil gama de materiales: perlas de agua, chaquiras, cristales Swarovski, Miyuki, piedras de Miyako, ojo de gato, piedra picada, herrajes, entre otros.

El objetivo es dominar la confección de accesorios para toda ocasión (manillas, collares, anillos, hebillas y diademas), logrando una bisutería con acabados de joyería que resaltan por su creatividad y detalle.

Horarios: lunes 1:30 p.m. - 4:30 p.m.

Inversión: \$438.000

TÉCNICAS MIXTAS EN BORDADO, PEDRERÍA, MACRAME Y MUÑEQUERÍA



En este curso, el participante explorará un universo de posibilidades al combinar el brillo de la pedrería con la calidez del bordado en hilo, la estructura artesanal del macramé y la magia de la muñequería. Diseñará proyectos únicos que mezclan nudos, puntadas y aplicaciones brillantes, logrando resultados tridimensionales y texturas sorprendentes. Todo elaborado 100% a mano, rescatando el valor de lo artesanal con un estilo moderno y original.

Horarios: sábado 8:30 a.m. - 11:30 a.m. o

1:30 p.m. - 4:30 p.m.

Inversión: \$438.000

TÉCNICAS MIXTAS TEJIDO WAYUU BOLSOS



Se incursiona en el milenarismo arte textil de la etnia Wayuu, originaria de la Guajira colombiana, para crear accesorios de moda contemporáneos y exclusivos.

Este curso le guiará en el dominio de la auténtica técnica wayuu, reconocida por su compleja belleza y significado cultural. Aprenderá a transformar una tradición ancestral en piezas de diseño versátiles y con estilo propio.

Horarios: lunes 8:30 a.m. - 11:30 a.m.
Inversión: \$438.000

TEJIDO CROCHET Y DOS AGUJAS



Domine las dos técnicas pilares del tejido. Aprenda a utilizar la Aguja de Ganchillo (Crochet) para crear detalles decorativos, encajes y sacos, y perfeccione el uso de las dos agujas para diseñar gorros, bufandas y prendas de vestir.

El curso desarrolla la concentración y la motricidad fina con la interpretación de patrones, y le ofrece la base técnica necesaria para la confección de piezas versátiles y de alta calidad.

Horarios: martes 1:30 p.m. - 4:30 p.m. o
miércoles 8:30 a.m. - 11:30 a.m. o
jueves 1:30 p.m. - 4:30 p.m. o
sábado 8:30 a.m. - 11:30 a.m.
Inversión: \$438.000

TEJIDO EN TÉCNICA DE AMIGURUMIS



El participante aprenderá el arte japonés de tejer adorables muñecos y figuras en crochet. Desde el Anillo Mágico hasta el ensamblaje, dominará los puntos fundamentales (aumentos y disminuciones) para dar vida a personajes tiernos y únicos.

Al finalizar, será capaz de crear cualquier diseño Amigurumis a partir de un patrón o de su propia imaginación.

Horarios: miércoles 1:30 p.m. - 4:30 p.m. o
jueves 8:30 a.m. - 11:30 a.m. o
viernes 1:30 p.m. - 4:30 p.m.
Inversión: \$438.000



MUÑEQUERÍA TRADICIONAL

Descubra el encanto de la muñequería tradicional. Los participantes dominarán las técnicas básicas de costura y bordado esenciales para dar vida a una variedad de creaciones, incluyendo muñecas de trapo, animales y objetos decorativos tradicionales.

Este curso le brinda la oportunidad de explorar libremente su creatividad, experimentando con diversos diseños y estilos para crear personajes y piezas con un toque personal y nostálgico.

Horarios: jueves 8:30 a.m. - 11:30 a.m.

Inversión: \$438.000



ÁREA DE BELLEZA COSMETOLOGÍA

Aprenda directamente de nuestras Instructoras, un equipo de profesionales apasionadas por la Belleza y la Cosmetología. Ellas le guiarán con su sólido conocimiento y experiencia práctica, listas para impulsar su carrera.

El uso del uniforme institucional en los cursos de Belleza es un requisito obligatorio de la Universidad, esencial para cumplir con las normativas de la Secretaría de Salud y para construir su identidad profesional desde el primer día.

Explore la variedad de cursos de Belleza y Cosmetología que hemos diseñado para Usted. Revise a continuación la descripción de cada curso, su costo y los horarios que se ajusten a su agenda.





AROMATERÁPIA, CON TÉCNICAS ANCESTRALES

Este curso invita al participante a explorar la aromaterapia desde un enfoque ancestral y terapéutico. El alumno aprenderá a identificar y aplicar aceites esenciales extraídos de la naturaleza para gestionar el estrés, equilibrar las emociones y promover la salud física. Es una formación diseñada para quienes buscan integrar conocimientos milenarios en la búsqueda del bienestar integral moderno

Horarios: miércoles 8:30 a.m. - 11:30 a.m. o

1:30 p.m. - 4:30 p.m. o

sábado 8:30 a.m. - 11:30 a.m.

Inversión: \$496.000

COSMIATRÍA CON TÉCNICAS ALTERNATIVAS



En este curso el participante dominará el arte de cuidar el rostro y el cuerpo desde una perspectiva científica y holística. Aprenderás a utilizar activos naturales y métodos alternativos para resolver problemas estéticos, garantizando resultados profundos sin agresiones. Es el futuro de la estética: ciencia, naturaleza y bienestar en un solo lugar.

Horarios: jueves 8:30 a.m. - 11:30 a.m.

Inversión: \$496.000



SPA MANOS Y PIES

El participante dominará protocolos completos de Spa para manos y pies, integrando técnicas terapéuticas como la reflexología. Aprenderá a diseñar sesiones que no solo embellecen, sino que alivian tensiones, logrando una diferenciación inmediata en el mercado y garantizando la fidelización absoluta de sus clientes a través de un servicio excepcional y holístico.

Horarios: martes 1:30 p.m. - 4:30 p.m. o

jueves 1:30 p.m. - 4:30 p.m.

Inversión: \$496.000



TRATAMIENTOS CON TÉCNICAS ALTERNATIVAS

En este curso, creemos que la verdadera belleza nace del equilibrio: ¡no solo queremos vernos bien, sino sentirnos bien! A través de técnicas alternativas no invasivas, el participante aprenderá a aliviar tanto el cuerpo como la mente. Con un enfoque holístico y herramientas 100% manuales, el alumno será capaz de restaurar la energía vital y promover un estado de bienestar profundo y duradero

Horarios: miércoles 5:30 p.m. - 8:30 p.m. .
Inversión: \$496.000



TRATAMIENTOS PARA EL DOLOR

Este curso teórico-práctico capacita al participante en la identificación y evaluación de dolencias articulares y musculares. A través de la aplicación de técnicas no invasivas, aprenderás a integrar saberes modernos y conocimientos ancestrales para restaurar la movilidad. El objetivo es brindar al alumno las herramientas necesarias para transformar el dolor en bienestar mediante un abordaje terapéutico integral

Horarios: martes 8:30 a.m. - 11:30 a.m. .
Inversión: \$496.000



ÁREA DE CORTE Y CONFECCIÓN

Contamos con el mejor equipo de instructoras artísticas, experimentadas y con amplio conocimiento en las diferentes técnicas de Corte y Confección.

Para todos los cursos ofertados, cada participante asume sus materiales y herramientas.

Le invitamos a explorar nuestra completa oferta de cursos especializados. Cada programa ha sido diseñado para que el participante adquiera habilidades de vanguardia que le permitirán crear su propio emprendimiento exitoso y generar ingresos económicos sólidos.

A continuación, revise la descripción detallada de cada curso, su inversión y los horarios disponibles.



CLÍNICA DEL VESTIDO



Adquiera conocimientos y técnicas esenciales para la reparación y el ajuste profesional de una amplia variedad de prendas de vestir.

El curso es totalmente práctico y se centra en intervenciones directas sobre la ropa, tales como: cambio de cremalleras, ajustes de cuellos y puños, correcciones de entalles y arreglos de botas.

Desarrolle la habilidad para realizar sus propios arreglos, lo que le proporciona un ahorro significativo y le permite extender la vida útil y la estética de su guardarropa.

Horarios: lunes 5:30 p.m. - 8:30 p.m. o
martes 8:30 a.m. - 11:30 a.m. o
Inversión: \$496.000

CORTE Y CONFECCIÓN DE BLUSAS

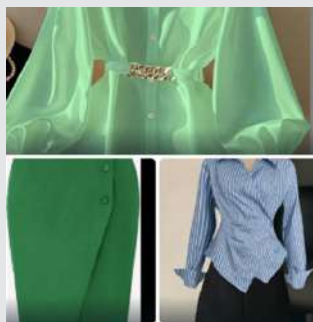


Se desarrollan las técnicas para crear modelos básicos de blusas con enfoque industrial.

El curso se centra en la adaptación de medidas sobre los patrones y en la ejecución precisa del corte y la confección de diversos diseños. Se obtendrán los conocimientos necesarios para crear blusas con acabados profesionales y un ajuste óptimo.

Horarios: lunes 8:30 a.m.-11:30 a.m.
Inversión: \$496.000

CORTE Y CONFECCIÓN DE BLUSAS Y FALDAS



El curso está diseñado para desarrollar una habilidad valiosa que se perfecciona con la dedicación y la constancia. El participante aprenderá a elaborar, ajustar y modificar patrones de blusas y faldas en una variedad de estilos. El programa aborda los conceptos básicos esenciales de la costura, incluyendo el uso correcto de la máquina de coser, la identificación de los tipos de tela y sus características, y la aplicación de las técnicas profesionales de corte y confección.

Horarios: lunes 1:30 p.m. - 4:30 p.m.
Inversión: \$496.000

CORTE Y CONFECCIÓN DE BLUSAS Y PANTALÓN PARA DAMA



El curso capacita al participante en la elaboración de patrones para blusas y pantalones, y en las técnicas para su modificación y ajuste preciso.

Se instruye al participante en los conceptos básicos esenciales de la costura, incluyendo el uso correcto de la máquina de coser, el reconocimiento de los tipos de tela y sus características, y la aplicación de las técnicas de corte y confección para acabados de calidad.

Horarios: viernes 8:30 a.m. - 11:30 a.m.

Inversión: \$496.000

CORTE Y CONFECCIÓN DE CHAQUETA SPORT



En este curso descubrirá cómo trazar patrones, cortar y confeccionar desde cero chaquetas sport acolchadas —para hombre, dama y niño—, así como modelos en cuero sintético y gabardina.

El programa abarca todo el proceso, desde el diseño inicial hasta los acabados profesionales, brindándole las herramientas y técnicas necesarias para crear prendas de alta calidad con un estilo moderno y funcional.

Horarios: miércoles 8:30 a.m. - 11:30 .m. o

jueves 1:30 p.m. - 4:30 p.m

Inversión: \$496.000

CORTE Y CONFECCIÓN DE ROPA LICRADA



En este curso el participante adquiere el conocimiento en valores para la reducción de medidas y la elaboración de patrones en licra personalizados y comerciales específicos Para licra. Se utilizan técnicas de corte dependiendo de los diferentes materiales licrados, en la confección se aplican técnicas específicas para que las costuras sean elásticas y duraderas en ropa interior, brasieres, vestidos de baño leggings, ropa para gimnasia. estas prendas y materiales se ajustan a nuevas tendencias.

Horarios: viernes 1:30 p.m. - 4:30 p.m.

Inversión: \$496.000

CORTE Y CONFECCIÓN DE ROPA PARA HOMBRE



Este curso está diseñado para desarrollar habilidades esenciales, abarcando desde la precisa toma de medidas y el patronaje de camisas y pantalones, hasta la aplicación de técnicas de corte manual y la confección final de prendas clave; los estudiantes dominarán la elaboración de la camisa clásica y tres estilos de pantalón: el clásico, el slim fit y el tipo jean.

Horarios: lunes 8:30 a.m. - 11:30 a.m.
Inversión: \$496.000

CORTE Y CONFECCIÓN DE UNIFORMES



En este curso práctico, el participante dominará el proceso completo de trazado, corte y armado de uniformes especializados para los sectores de salud, estética, gastronomía y escolar. Aprenderás a confeccionar desde batas y conjuntos quirúrgicos hasta delantales, gorros de cocina y jardineras escolares. El curso profundiza en el desarrollo de múltiples modelos y diseños, permitiendo al alumno adaptarse a las exigencias específicas de cada profesión.

Horarios: viernes 1:30 p.m. - 4:30 p.m.
Inversión: \$496.000

CORTE Y CONFECCIÓN DE VESTIDOS CASUALES



Este curso permite crear y desarrollar patrones para la elaboración de vestidos casuales, tanto largos como cortos según la ocasión, los cuales permiten la comodidad, simpleza y naturalidad, cuidando detalles propios de la prenda.

Horarios: miércoles 1:30 p.m. - 4:30 p.m.
Inversión: \$496.000

CORTE Y CONFECCIÓN DE PANTALÓN PARA DAMA



El curso capacita al participante para dominar el patronaje a nivel industrial y las técnicas avanzadas de corte y confección de pantalón para dama. Durante el proceso, se exploran diseños de última tendencia y se trabaja con materiales innovadores, incluyendo la creación de modelos clave como el pantalón recto, el palazzo, el versátil estilo jean (o denim) y el entubado (skinny). El contenido cubre la construcción de detalles esenciales como diversos tipos de bolsillos, la incorporación de pretinas y resortes, y se pone especial énfasis en el escalado por tallaje y la adaptación precisa de medidas para lograr un alcance impecable en cada patrón.

Horarios: martes 1:30 p.m.- 4:30 p.m.

Inversión: \$496.000

DISEÑO Y PATRONAJE NIVEL 1



El objetivo es capacitar en el patronaje industrial y el escalado técnico. Los participantes aprenderán a transformar patrones básicos en modelos diversos como pantalones, chaquetas y vestidos de alta complejidad (gala y novias), garantizando una adaptación precisa a las diferentes tallas del mercado.

Horarios: miércoles 8:30 a.m.- 11:30 a.m.

Inversión: \$496.000

INICIACIÓN A LA CONFECCIÓN



Este curso proporciona las habilidades fundamentales para ingresar al mundo de la costura, desde el manejo de la máquina hasta la confección de prendas.

Se obtiene el dominio de las puntadas a mano y a máquina, el trazo, corte y confección de la falda básica y la blusa (incluyendo diferentes cuellos y escotes). Todo el aprendizaje es práctico y se realiza sobre medidas, garantizando un ajuste perfecto de las prendas.

Horarios: jueves 8:30 a.m.- 11:30 a.m.

Inversión: \$496.000

TALLER DE CONFECCIÓN



Este taller es un espacio de práctica intensiva donde el participante potencia su capacidad de diseño y creación con total libertad temática (elección de proyectos libres), se fomenta la confección de prendas de vestir propias. Este curso está dirigido a personas que ya poseen bases sólidas en confección, permitiéndoles aplicar sus habilidades en proyectos complejos como blusas, pantalones, chaquetas, vestidos de gala y sastrería.

Horarios: martes 8:30 a.m. - 11:30 a.m. o

jueves 8:30 a.m.- 11:30 a.m.o

sábado 8:30 a.m. - 11:30 a.m.o

martes 1:30 p.m. - 4:30 p.m.

Inversión: \$496.000

CORTE Y CONFECCIÓN DE PIJAMAS



Este curso proporciona las competencias fundamentales para dominar el ciclo completo de creación de pijamas: desde el patronaje y el corte de precisión de la tela hasta el ensamblaje y la confección final para dama y caballero.

Partiendo de las bases, el participante no solo adquirirá las técnicas de costura, sino que también desarrollará la capacidad de interpretar y diseñar una amplia variedad de modelos, una destreza esencial que te permitirá lanzar y escalar tu propia marca o idea de negocio con diseños únicos y de alta calidad.

Horarios: lunes 1:30 p.m.- 4:30 p.m. o

sábado 1:30 p.m. - 4:30 p.m.

Inversión: \$496.000

CORTE Y CONFECCIÓN DE ROPA INFANTIL



Se imparte la habilidad para crear y trazar patrones de diferentes diseños de ropa infantil, acorde a las tendencias de moda.

El participante se centra en la selección de materiales adecuados que brinden comodidad y calidad. El contenido práctico incluye el trazo, corte y confección de vestidos, conjuntos de falda, buzos y pantalones para niño y niña, asegurando prendas funcionales y con estilo.

Horarios: viernes 8:30 a.m. - 11:30 a.m.

Inversión: \$496.000



TALLER DE PATCHWORK

En este curso práctico, el participante desarrolla diversos proyectos como edredones, individuales, centros de mesa, bolsos y prendas de vestir. A través del trazado, corte y confección paso a paso, se aprende a combinar texturas y colores de manera armónica según el diseño elegido. El taller capacita en el uso adecuado de las telas, permitiendo que cada alumno domine la técnica necesaria para crear piezas únicas y funcionales con acabados profesionales.

Horarios: jueves 1:30 p.m. - 4:30 p.m.

Inversión: \$496.000



ÁREA DE PINTURA

Contamos con el mejor equipo de instructores artísticos, experimentados y con un amplio conocimiento en las diferentes técnicas de Pintura y Artes plásticas.

Para todos los cursos ofertados, cada participante asume sus materiales y herramientas.

Tenemos a disposición varios cursos de pintura, los cuales podrá ver a continuación, al igual que su descripción, costo y horarios.



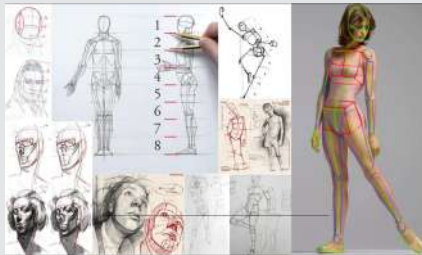
ACUARELA NIVEL 2



Énfasis en la importancia del manejo de la gota y la densidad del color, Manejo de los diferentes recursos de la técnica, sal, cera de vela, crayón, líquido para enmascarar, esgrafiado, etc. Realización de un proyecto sencillo por clase, adecuado para 3 horas con diferente temática, desarrollo del mismo es paso por paso.

Horarios: viernes 1:30 p.m. - 4:30 p.m. o
Inversión: \$496.000

DIBUJO A LAPIZ RETRATO FIGURA HUMANA



En este taller, se estudia los cánones del cuerpo humano, practica constante con modelos proyectados de figura real y dibujos de referencia, diferencias marcadas en figura de hombre y mujer, líneas en conexiones de la cabeza, tronco y extremidades, estudio y práctica del dibujo de manos y pies, se utiliza el método LOOMIS. práctica para captar el gesto de la figura, relación de cubos, cilindros y esferas en la construcción del cuerpo humano, sombreado de acuerdo a la dirección de la luz.

Así mismo el estudio de los cánones del rostro y su estructura, diferencias entre hombre, mujer y niños, análisis de cada una de sus partes, ejercicios para su fácil comprensión, aplicación del método LOOMIS para rostros de frente, perfil y tres cuartos, embocado del mismo para aplicar al sombreado respectivo. Practica constante con imágenes proyectadas reales y/o dibujos referenciales ya interpretados.

Horarios: martes 1:30 p.m. - 4:30 p.m.
Inversión: \$496.000

ÓLEO 2



Se pretende desarrollar habilidades visuales y cognitivas que permitan la apreciación y la discriminación de formas, espacios, proporciones, colores y texturas; así como fomentar el desarrollo de la creatividad para la fabricación de proyectos de gran magnitud, de acuerdo con los intereses del participante.

Horarios: jueves 8:30 a.m.-11:30 a.m. o
viernes 1:30 p.m. - 4:30 p.m. o
Inversión: \$496.000

TALLER AVANZADO DE ÓLEO



Este curso especializado está diseñado para artistas que buscan perfeccionar su dominio en la pintura al óleo sobre lienzo.

Se ofrece orientación personalizada para alcanzar objetivos artísticos particulares, con un enfoque intensivo en la técnica del claroscuro (manejo de luces y sombras). El taller garantiza la profundización en la técnica y la ejecución de proyectos complejos, asegurando el desarrollo individual y la maestría en esta disciplina.

Horarios: sábado 8:30 a.m. - 11:30 a.m. o

1:30 p.m. - 4:30 p.m.

Inversión: \$496.000

TALLER DE ACUARELA - TECNICAS MIXTAS



Estudio y ejercicios de la técnica en sus diferentes modos de aplicación y temática, su plasticidad para mezclarse con otros medios y recursos, obtener texturas y ambientaciones especiales, se experimentará con tinta líquida de esferos, tinta china con pincel, Ecolín, Nogalina, etc.

Se desarrollará un proyecto por sesión paso a paso que será proporcionado por el instructor

Horarios: sábado 8:30 a.m. - 11:30 a.m..

Inversión: \$496.000

TALLER DE ÓLEO - FIGURA HUMANA DESNUDO



Canones de la figura, planteamiento para iniciar el manchado, proporción y composición, se utilizará un estilo impresionista donde lo más importante es el color para obtener volúmenes en luces y sombras, Se iniciará con una paleta reducida (ZORN) con algunos la adición de 1 o 2 colores más como opcionales, siempre guiados por el instructor en el dibujo y el proceso total del proyecto, se utilizará un modelo sencillo de una obra pintada, elegida por el participante, el objetivo es familiarizar al mismo en la observación y la interpretación de la figura y del trabajo con los colores utilizados.

Horarios: martes 5:30 p.m. - 8:30 p.m. o

Inversión: \$496.000

TALLER DE OLEO



Este taller está dirigido a participantes con experiencia previa en técnicas pictóricas, que desean profundizar en el arte del óleo a través de la práctica libre.

El enfoque es el desarrollo de la creatividad personal y la concepción de nuevos proyectos. Se incluye un repaso a la teoría del color y sus bondades para afianzar el dominio. El artista perfecciona la habilidad de dibujar y aprende a utilizar diversas técnicas de aplicación en óleo, marcando una diferencia de calidad en sus obras.

Horarios: miércoles 8:30 a.m. - 11:30 a.m.

viernes 8:30 a.m. - 11:30 a.m.

Inversión: \$496.000

TALLER DE OLEO -RETRATO



En este taller se conocerá y aplicará la paleta reducida de colores ZORN, desarrollo de proyectos específicos para su mejor aprendizaje, dibujo, mezclas de color y manchado inicial, y modo de aplicar los colores para obtener un buen resultado, guía de los colores para la construcción de los diferentes elementos del rostro, se realizará en un estilo impresionista donde la importancia es el manejo del color, se conocerá las diferentes maneras de realizar el dibujo a mano alzada así como también el uso de otros recursos, se guiará al participante en todo el proceso.

Horarios: miércoles 8:30 a.m. - 11:30 a.m.

Inversión: \$496.000

TALLER DE OLEO TÉCNICA EN PAISAJE



Estructurado especialmente para temas de paisaje. Se estudia la temperatura del color en la perspectiva, diferencias del color por estaciones o tipo de tiempo aplicado al proyecto, observación de las sombras propias y proyectadas de los elementos que componen el paisaje, diferencia entre un arbusto y un árbol, modo de utilizar los pinceles y/o espátula al aplicar el color para lograr los efectos deseados. Análisis de las características de cada elemento del paisaje para seleccionar los colores y la manera de aplicarlos.

Horarios: lunes 8:30 a.m. - 11:30 a.m. o

Inversión: \$496.000

TALLER DE OLEO - TÉCNICAS MIXTAS



Temática libre, sensibilización con la técnica, conocimiento básico de la teoría del color, bondades que permite la técnica, ayuda en el dibujo en la concepción del proyecto, diferencias con otras técnicas y mucho más, aplique de diferentes materiales para obtener efectos específicos, su orden de aplicación de los diferentes elementos, método y modo para asegurar su durabilidad en el tiempo.

Horarios: jueves 5:30 p.m. - 8:30 p.m.

Inversión: \$496.000

TALLER DE OLEO - TEMA LIBRE



El tema será a libre elección del participante (obra ya pintada) teniendo en cuenta la recomendación del instructor basado en el conocimiento básico sobre la técnica, paisaje, bodegón, entre otras. Se conocerá la variedad de posibilidades en el proceso y la realización de cada uno con una guía casi personalizada sobre el uso de los materiales y el color y la simplificación de una paleta para crear un hábito de obtener variedad de tonalidades por mezclas.

Horarios: viernes 8:30 a.m. - 11:30 a.m. o

jueves 1:30 p.m. - 4:30 p.m.

Inversión: \$496.000

TALLER DE OLEO - TEORIA DEL COLOR



Se conocerán los fundamentos de la técnica y su amplitud de posibilidades en color y la combinación con otras técnicas, el uso de elementos y recursos para obtener expresividad con texturas en la forma o el color y su manera de aplicarlas, se aprenderá el uso y elección de los materiales y herramientas como los pinceles y diluyentes en la densidad del pigmento y las mezclas de color, la libertad en su aplicación. Se estudiará la teoría del color. Colores primarios, secundarios, análogos, complementarios directos e indirectos, triadas de color, etc. Se simplificará una paleta tomando como base un proyecto sencillo (pintura ya realizada) elegida por el participante..

Horarios: jueves 8:30 a.m. - 11:30 a.m.

Inversión: \$496.000

TÉCNICAS MIXTAS APLICADAS



Aplicación de diferentes técnicas relacionadas con el dibujo y la pintura sobre objetos utilitarios (madera MDF, lienzo, vidrio, tela y lienzos decorativos, entre otros), utilizando materiales como: óleos, acrílicos, hojilla, pasta de relieve y patinas, entre otros, para producir diferentes efectos y lograr acabados innovadores.

Horarios: jueves 1:30 p.m. - 4:30 p.m.

Inversión: \$496.000



ÁREA DE GASTRONOMÍA

Nuestro cuerpo docente está conformado por un equipo de Chefs Profesionales. Estos expertos combinan una sólida trayectoria con un profundo y actualizado dominio en las diversas disciplinas de la Gastronomía, asegurando una formación que marca la vanguardia del sector..

Para el área de Gastronomía es indispensable el uso del uniforme exigido por la Universidad en cumplimiento con las normas establecidas por la Secretaría de Salud.

Si bien cada participante asume la responsabilidad de sus herramientas personales, en el área de Gastronomía se requiere una cuota mensual destinada a la adquisición de ingredientes de alta calidad. Esto asegura que el estudiante cuente con los mejores insumos para todas las prácticas culinarias

Tenemos a disposición varios cursos de cocina y gastronomía, los cuales podrá ver a continuación, al igual que su descripción, costo y horarios.





100 RECETAS DE PANADERÍA

La panadería colombiana es una expresión de tradición, sabor y diversidad regional que reúne recetas emblemáticas transmitidas de generación en generación. En este curso aprenderemos a elaborar una amplia variedad de amasijos, panes tradicionales y productos de panadería de barrio, desde pandequesos, almojábanas y pandebonos hasta mogollas, roscones y panes integrales. Será una experiencia práctica para dominar técnicas de amasado, fermentación y horneado, rescatando la esencia auténtica de la panadería colombiana.

Horarios: martes 8:30 a.m. - 11:30 a.m.
Inversión: \$496.000

CANDY BAR



En este curso se enseña a diseñar, montar y decorar mesas temáticas de dulces para diferentes tipos de eventos. El programa abarca desde la creación básica de elementos de papelería personalizada (etiquetas, cajas, toppers) hasta la organización completa de la mesa. También incluye la selección y preparación de dulces y bocadillos (galletas, canapés, postres, pasabocas, tortas), así como técnicas de presentación, montaje y decoración para lograr resultados creativos y atractivos.

Horarios: jueves 8:30 a.m.- 11:30 a.m.
Inversión: \$496.000

CARNES, PESCADOS Y GUARNICIONES



El participante aprende a seleccionar, preparar y cocinar carnes y pescados, aplicando diversas técnicas de parrilla, asados, salteados, horneados y más.

El programa permite al participante complementar cada preparación con deliciosas guarniciones equilibradas que realzan el sabor del plato principal.

Horarios: martes 1:30 p.m. - 4:30 p.m.
Inversión: \$496.000



CHOCOLATERÍA Y BOMBONERÍA

La chocolatería y bombonería es el arte de transformar el cacao en creaciones elegantes, técnicas y llenas de sabor. En este curso aprenderemos desde la teoría del chocolate y el templado correcto, hasta la elaboración de trufas, tabletas, ganaches, caramelos, pralinés y bombones de molde con acabados profesionales. Será una experiencia práctica para dominar técnicas esenciales y avanzadas, desarrollar rellenos creativos y presentar productos de alta calidad con estilo artesanal y comercial.

**Horarios: miércoles 1:30 p.m. - 4:30 p.m. o
viernes 8:30 a.m. - 11:30 a.m.**

Inversión: \$496.000



COCINA ASIÁTICA Y FUSIÓN

En este programa se explorará una de las gastronomías más exóticas y deliciosas del mundo, descubriendo toda la intensidad de sus sabores, técnicas y recetas. Este conocimiento se combinará con el arte culinario de la cocina fusión, que hoy en día es tendencia.

**Horarios: miércoles 5:30 p.m. - 8:30 p.m. o
jueves 8:30 a.m. - 11:30 a.m.**

Inversión: \$496.000



COCINA CALLEJERA DEL MUNDO

La cocina callejera del mundo representa la esencia más auténtica de cada cultura: recetas llenas de sabor, tradición y creatividad que nacen en mercados, plazas y calles de todos los continentes. En este curso realizaremos un viaje gastronómico por América, Asia, Medio Oriente, Europa e India, preparando algunos de sus platos más emblemáticos como tacos, arepas, pad thai, bánh mì, kebab, falafel, churros y hamburguesas clásicas. Será una experiencia práctica para conocer técnicas, ingredientes y sabores internacionales a través de la comida más popular y querida de cada país.

Horarios: lunes 8:30 a.m. - 11:30 a.m.

Inversión: \$496.000

COCINA DE MAR



Dominio y Elegancia en productos del mar: En este curso especializado, el participante adquiere el dominio de la técnica apropiada para la suave y delicada selección de frutos del mar.

El programa culmina con el aprendizaje del arte del emplatado, garantizando una presentación visual de alto impacto que realza la calidad gourmet del producto.

Horarios: sábado 8:30 a.m. - 11:30 a.m.
Inversión: \$496.000

COCINA EUROPEA Y MEDITERRÁNEA



Embárcate en un viaje gastronómico por Europa a través de sus sabores más emblemáticos. En este curso se explorará la riqueza cultural y culinaria del continente, descubriendo técnicas, ingredientes y tradiciones que dan vida a la pasta italiana, la repostería francesa, la cocina española y otros clásicos europeos. Una experiencia que une historia, arte y sabor en cada plato.

Horarios: lunes 1:30 a.m. - 4:30 p.m.
o miércoles 8:30 a.m - 11:30a.m
Inversión: \$496.000

COCINA FRÍA, SUSHI Y CEVICHES



En este curso el participante desarrolla conocimientos y habilidades en toda el área de la cocina fría, enfocada en ensaladas, ceviches, encurtidos y aderezos; se complementa con la gastronomía de mayor impacto en la actualidad referente a la elaboración de sushi, donde se aprenderá la teoría y técnica de makis, uramakis, nigiris y temakis, junto a la elaboración de salsas para acompañar

Horarios: martes 8:30 a.m. - 11:30 a.m.
Inversión: \$496.000



COCINA INTERNACIONAL

El participante adquiere conocimientos en conceptos, recetas y técnicas de preparación típicas de la gastronomía internacional se destacan en ese ámbito países como: Perú, México, Italia, España y Francia; se dan a conocer los aportes y la influencia que han tenido en el desarrollo de la gastronomía mundial.

**Horarios: sábado 1:30 P.m. - 4:30 P.m. o
martes 5:30 p.m. - 8:30 p.m.
Inversión: \$496.000**



COCINA INTERNACIONAL NIVEL 2

Un viaje culinario por el mundo donde se exploraran los sabores y tradiciones de países como Francia, Argentina, Chile, Turquía, Tailandia, México y otros, descubriendo su cultura a través de la cocina y aprendiendo técnicas auténticas que podrás recrear en su día a día.

**Horarios: jueves 1:30 p.m. - 4:30 p.m.
Inversión: \$496.000**



COCINA MEXICANA

Durante 16 clases el participante aprenderá sobre técnicas básicas y tradicionales de la cocina Mexicana, ingredientes típicos de la región, historia de la gastronomía, así como recetas representativas de diferentes regiones de México, platillos de consumo en el diario vivir y preparaciones para fechas especiales o con productos de temporada

**Horarios: viernes 5:30 p.m. - 8:30 p.m.
Inversión: \$496.000**



COCINA MOLECULAR

La cocina molecular une gastronomía, ciencia e innovación para transformar ingredientes tradicionales en experiencias sorprendentes de sabor, textura y presentación. En este curso aprenderemos técnicas como gelificación, esferificación, espumas, aires, cocción a baja temperatura, uso de nitrógeno líquido y deconstrucción de platos clásicos. Será una experiencia práctica para explorar nuevas formas de cocinar, crear propuestas vanguardistas y llevar la creatividad culinaria a un nivel profesional.

Horarios: sábado 1:30 p.m. - 4:30 p.m.
Inversión: \$496.000



COCINA NAVIDEÑA

Despierte la magia de las fiestas y convierta su cocina en el mejor taller artesanal! En este curso aprenderá a dominar preparaciones icónicas como el tronco navideño, elegantes profiteroles y tortas festivas cargadas de tradición. Se explorará además el arte de las galletas decoradas y conservas perfectas para regalar o compartir. Una experiencia técnica y creativa diseñada para llenar su mesa de sabores inolvidables y texturas profesionales en cada bocado.

Horarios: martes 5:30 P.m. - 8:30 p.m.
Inversión: \$496.000



COCINA PARA EL BIENESTAR

El participante descubrirá como transformar la alimentación en una herramienta de cuidado y bienestar. Este curso de cocina está diseñado para aprender a preparar platos saludables, equilibrados y adaptados a necesidades especiales, como dietas para personas con diabetes u otras condiciones que requieren atención nutricional. A través de técnicas prácticas y principios de alimentación consciente, desarrollará habilidades para cuidar de tus seres queridos con preparaciones deliciosas, seguras y llenas de nutrición.

Horarios: jueves 1:30 p.m.- 4:30 p.m.
Inversión: \$496.000



COCINA PARA EVENTOS

Este curso proporciona las herramientas para diseñar, elaborar y presentar menús de alto impacto en formato buffet.

El participante dominará la técnica de preparaciones para presentar una amplia gama de menús: desde opciones frías y calientes hasta creaciones saladas y agridulces, garantizando la excelencia en la atención de eventos.

Horarios: jueves 5:30 P.m. - 8:30 p.m.
Inversión: \$496.000



COCINA PERUANA

La cocina peruana es una de las más reconocidas del mundo gracias a su diversidad, historia y mezcla de culturas que han dado origen a sabores únicos. En este curso recorreremos sus preparaciones más emblemáticas, desde los fundamentos y ajíes tradicionales, pasando por la cocina marina, criolla y regional, hasta llegar a la fusión gastronómica, los postres y los clásicos sándwiches peruanos. Será una experiencia práctica para aprender técnicas, recetas auténticas y la esencia de una gastronomía llena de identidad y tradición.

Horarios: jueves 8:30 a.m.- 11:30 a.m.
Inversión: \$496.000



COCINA SALUDABLE Y FUNCIONAL

Este curso está orientado a brindar conocimientos sobre preparación y características de alimentos saludables, adaptables a diversos tipos de planes alimentarios y necesidades nutricionales, enfatizando en recetas prácticas que no sacrifican la calidad ni el sabor.

Horarios: miércoles 1:30 p.m.- 4:30 p.m.
Inversión: \$496.000



DECONSTRUCCIÓN GASTRONÓMICA

La deconstrucción gastronómica es una técnica creativa que reinterpreta platos tradicionales manteniendo su esencia de sabor, pero transformando sus texturas, formas y presentación. En este curso aprenderemos fundamentos sensoriales, análisis de sabores y técnicas modernas aplicadas a entradas, sopas, platos fuertes y postres, utilizando espumas, esferas, geles, aires y nuevas arquitecturas culinarias. Será una experiencia práctica para desarrollar propuestas innovadoras y convertir recetas clásicas en creaciones contemporáneas de alto impacto visual y gastronómico.

Horarios: martes 1:30 p.m. - 4:30 p.m.

Inversión: \$496.000



ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS

La elaboración de productos lácteos combina tradición, técnica y ciencia para transformar la leche en una amplia variedad de alimentos de alto valor gastronómico y comercial. En este curso aprenderemos procesos fundamentales como pasteurización, fermentación, coagulación y maduración, elaborando quesos frescos y madurados, yogures, kumis, mantequilla, arequipe, postres y otros derivados lácteos. Será una experiencia práctica para conocer técnicas de producción, control de calidad y desarrollo de productos con aplicaciones artesanales e industriales.

Horarios: miércoles 8:30 a.m. - 11:30 a.m o

sábado 8:30 a.m. - 11:30 a.m

Inversión: \$496.000



ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE GALLETAS

En este curso, el participante aprende técnicas de elaboración y decoración de galletas, que abarcan desde la preparación de diferentes tipos de masas (dulces y saladas) hasta la decoración final con diversos ingredientes y herramientas. Se trabajan técnicas con glaseados, chocolate y fondant, proporcionando los conocimientos necesarios para crear galletas con acabados profesionales y creativos.

Horarios: viernes 8:30 a.m. - 11:30 a.m.

Inversión: \$496.000

ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES AL VASO



El participante aprende la preparación de dulces que se sirven en recipientes individuales, como copas o vasos. El programa enseña a formar capas de diferentes ingredientes para crear un resultado visualmente atractivo y de múltiples texturas y sabores. Esta presentación es moderna, versátil e ideal para eventos y/o emprendimientos.

Horarios: lunes 1:30 p.m. - 4:30 p.m. o viernes

5:30 p.m. - 8:30 p.m.

Inversión: \$496.000

ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE TORTAS NIVEL 1



Este programa introduce al participante en las técnicas de repostería para elaborar, rellenar y decorar pasteles (horneados y/o fríos). Está diseñado para participantes con poca o ninguna experiencia en pastelería. Se cubren los fundamentos de la preparación de masas, técnicas y rellenos básicos, junto con métodos sencillos de decoración utilizando cremas, frutas, flores y chocolate.

Horarios: lunes 8:30 a.m. - 11:30 a.m. o

viernes 1:30 p.m. - 4:30 p.m.

Inversión: \$496.000

ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE TORTAS NIVEL 2



Este curso se enfoca en enseñar al participante técnicas avanzadas de preparación y decoración. Se requiere que el participante ya posea fundamentos de repostería. El participante aprende a crear decoraciones más complejas y profesionales, incluyendo cubiertas en fondant, uso de papel de azúcar y diversos tipos de coberturas y chocolate. Se enseñan a preparar rellenos y cremas más complejas, fundamentales para tortas de varios pisos y acabados profesionales. Adicionalmente, se brindan herramientas para que el participante desarrolle un criterio profesional para la solución de imprevistos.

Horarios: martes 1:30 p.m. - 4:30 p.m. o

Inversión: \$496.000

ENTRADAS Y COCTELES



El programa fusiona la preparación de entradas, tapas y mixología básica. El curso inicia con la identificación de materia prima y un taller sensorial de ingredientes. Las sesiones prácticas se centran en la elaboración de platos para compartir, como fritos típicos colombianos (arepas con hogao y chicharrón), diferentes tipos de ceviches (estilo peruano), tapas (montados de carnes curadas, choripán) y tacos con salsa tatemada. La coctelería y el maridaje se abordan con bebidas como refajo, mimosas, espumantes, vinos, sangría, margaritas, martini, fernet y gin tonic, complementando cada preparación.

Horarios: viernes 5:30 p.m. - 8:30 p.m.

Inversión: \$496.000

INTRODUCCIÓN A LA COCINA



Este curso se enfoca en establecer las bases fundamentales de la cocina profesional. El temario aborda la identificación de materia prima, el manejo de terminología culinaria y la práctica de diversas técnicas de corte. Un componente central es la elaboración de fondos (como el oscuro de res y el fumet) y las cuatro principales salsas madre francesas (Bechamel, Española, Holandesa y Pomodoro). Adicionalmente, se exploran y aplican una amplia variedad de técnicas de cocción, que incluyen escaldado, pochado, vapor, hervido, estofado, salteado, fritura, confitura, horneado, rostizado y braseado.

**Horarios: lunes 5:30 p.m. - 8:30 p.m. o
viernes 8:30 a.m. - 11:30 a.m.**

Inversión: \$496.000

PANADERÍA BÁSICA



El participante aprenderá a elaborar panes clásicos (blandito, baguette, croissants y pan de jamón) y se iniciará en el mundo de la masa madre. Además, rescatamos el sabor de nuestra tierra con los mejores amasijos colombianos: almojábanas, pandeyucas y mantecadas. Utilizando ingredientes naturales y técnicas sencillas, te capacitamos para disfrutar del pan fresco en casa o para dar el primer paso hacia tu propio emprendimiento gastronómico.

**Horarios: lunes 5:30 p.m. - 8:30 p.m. o
miércoles 8:30 a.m. - 11:30 a.m.**

Inversión: \$496.000



PASTELERÍA Y REPOSTERÍA CLÁSICA

El participante aprende las técnicas fundamentales con ingredientes básicos de la pastelería. Este programa le permite dominar las bases para elaborar tortas, postres, galletas y panadería, conocimientos clave que luego se pueden aplicar en creaciones más complejas. El enfoque se centra en la correcta ejecución para crear productos de alta calidad, siendo ideales tanto para consumo personal como para uso profesional.

Horarios: miércoles 1:30 p.m. - 4:30 p.m.
Inversión: \$496.000



PASTELERÍA Y REPOSTERÍA SALUDABLE

Este enfoque combina la repostería y pastelería tradicional con una alimentación equilibrada y tiene como objetivo que el participante elabore postres deliciosos y nutritivos, sustituyendo ingredientes menos nutritivos por opciones más sanas, como frutas, frutos secos, harinas integrales y aceites saludables. El programa se centra en reducir azúcares refinados, harinas blancas y grasas procesadas, sin sacrificar el sabor. Se adapta a diversas necesidades dietéticas, como las de personas celíacas, veganas o con diabetes, utilizando ingredientes que aportan vitaminas, minerales y fibra.

Horarios: martes 8:30 a.m. - 11:30 a.m. o
miércoles 5:30 p.m. - 8:30 p.m. o
jueves 1:30 p.m. - 4:30 p.m.
Inversión: \$496.000



PREPARACIONES PRÁCTICAS PARA EL TRABAJO

Lleve el sabor del restaurante a su oficina! Domine soluciones prácticas y resolutivas para su día a día con recetas de alto nivel: desde un jugoso salteado con chimichurri y pastas al pesto con camarones, hasta una contundente bandeja paisa y milanesas con ensaladillas exóticas. Aprenderá técnicas de conservas y guarniciones perfectas como papas al romero y vegetales escaldados. El curso ideal para quienes buscan optimizar su tiempo sin sacrificar calidad ni sabor en cada jornada laboral.

Horarios: jueves 5:30 p.m. - 8:30 p.m.
Inversión: \$496.000

REPOSTERÍA NAVIDEÑA



Despierte la magia de las fiestas y convierta su cocina en el mejor taller artesanal! En este curso aprenderá a dominar preparaciones icónicas como el tronco navideño, elegantes profiteroles y tortas festivas cargadas de tradición. Se explorará además el arte de las galletas decoradas y conservas perfectas para regalar o compartir. Una experiencia técnica y creativa diseñada para llenar su mesa de sabores inolvidables y texturas profesionales en cada bocado.

Horarios: sábado 8:30 a.m. - 11:30 a.m.

Inversión: \$496.000

TALLER DE TÉCNICAS DE COCINA Y PASTELERÍA



Este programa busca que el participante domine los fundamentos que hacen la diferencia en cada plato.

En este curso, el participante aprende y perfecciona las técnicas esenciales de cocina y pastelería, haciendo énfasis en la importancia de los procesos y la ciencia que existe detrás de cada técnica y garantiza el éxito de las preparaciones.

Horarios: sábado 1:30 p.m. - 4:30 p.m.

Inversión: \$496.000

TAPAS ANTIPASTOS Y BEBIDAS



Explora el arte de crear experiencias gastronómicas memorables con nuestro curso de Tapas, antipastos y Bebidas. En 48 horas de formación práctica, aprenderá a preparar una variada selección de recetas desde bocados salados y salsas versátiles, hasta cocteles con y sin alcohol, bebidas refrescantes, mesas de postres y elegantes tablas de quesos y antipastos.

Horarios: miércoles 5:30 p.m. - 8:30 p.m.

Inversión: \$496.000



TARTAS Y POSTRES

Este curso es la combinación ideal entre lo dulce y lo salado pero basado en la elaboración de masas azucaradas, fermentadas, escaldadas, hojaldradas y batidas donde se verán muffins, tartaleas, pies, tortas, pasteles, galletas, pizzas y derivados perfectas para la venta en Cafés, restaurantes o servicios de pasabocas, brunch y lunch.

Horarios: martes 5:30 p.m. - 8:30 p.m.
Inversión: \$496.000