



**POLITÉCNICO METROPOLITANO**  
**INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO**  
**licencia de funcionamiento número 670 de diciembre 30 de 2004**

Junio de 2016

RENOVACIÓN DE REGISTRO DE  
 PROGRAMAS TÉCNICOS LABORALES –  
 COCINA INTERNACIONAL

Página 1 de 4

<http://saia.pereira.gov.co>

Pereira, Junio 17 de 2016

ALCALDIA DE PEREIRA  
 Radicación No: 28209-2016  
 Fecha: 17/06/2016-11:07:18  
 Recibido por: SANDRA MELBA BETANCOURT ARISTIZABAL  
 Destino: Secretaría de Educación

Señor Doctor  
**DANIEL LEONARDO PERDOMO GAMBOA**  
**SECRETARIO DE EDUCACIÓN MUNICIPAL**  
 PEREIRA.  
 E. S. D.

**REFERENCIA:** Solicitud de renovación de registro para programas de formación para el trabajo y el desarrollo humano; Técnico laboral por competencias en cocina internacional (Chef de alta cocina).


De conformidad a las disposiciones contenidas en el Decreto 4904 de diciembre 16 de 2009, "Por el cual se reglamenta la organización, oferta y funcionamiento de la prestación del servicio educativo para el trabajo y el desarrollo humano y se dictan otras disposiciones", de la manera más atenta me permito solicitar el estudio por parte de la comisión de supervisores y renovación del registro por el término de cinco (5) años, para programas ofrecidos por esta institución de formación para el trabajo y el desarrollo humano, a los cuales les fue otorgado el registro inicial por medio de la Resolución número 4172 de 2011 expedida por la Secretaría de Educación del municipio de Pereira.

La institución de formación para el trabajo y el desarrollo humano, tiene las siguientes características:

**Nombre del Establecimiento de Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano: POLITÉCNICO METROPOLITANO**

Licencia de funcionamiento:	Resolución Número 670 de diciembre 30 de 2004 expedida por la Secretaría de Educación del Municipio de Pereira
Dirección:	Calle 23 Número 7-53 teléfonos 3357041 – 3136846919 sector centro.
Nit:	900875266-1
Email:	pagaduriapolipereira@outlook -julianramirez129@gmail.com Secretariapolimetro@hotmail.com
Naturaleza:	Privada
Propietario:	POLITÉCNICO METROPOLITANO CENTRO OCCIDENTE S.A.S.
Personalidad Jurídica:	Entidad sin ánimo de lucro
Representante Legal:	Julián Orlando Ramírez Arredondo, C.C: 1.087.988.504
Director:	Julián Orlando Ramírez Arredondo, C.C: 1.087.988.504
Página Web:	<a href="http://www.politecnico-metropolitano.edu.co">www.politecnico-metropolitano.edu.co</a>
Certificado a otorgar:	Técnico laboral por competencias en Cocina Internacional

CALLE 23 NÚMERO 7-53  
 PBX 3357041 - 3136846919  
[www.Politecnico-metropolitano.edu.co](http://www.Politecnico-metropolitano.edu.co)  
[julianramirez129@gmail.com](mailto:julianramirez129@gmail.com)  
 Pereira Risaralda

	<b>POLITÉCNICO METROPOLITANO</b> <b>INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO</b> <i>licencia de funcionamiento número 670 de diciembre 30 de 2004</i>	
	Mayo de 2016	RENOVACIÓN DE REGISTRO DE PROGRAMAS TÉCNICOS LABORALES – COCINA INTERNACIONAL

PROGRAMA PARA RENOVACIÓN DEL REGISTRO: (Registro inicial Resolución número 3000 del 23 de julio de 2012 y 4072 de septiembre 15 de 2011 de la Secretaría de educación municipal de Pereira).

PROGRAMA	DURACIÓN	CRÉDITOS	COSTOS TOTALES DEL PROGRAMA
TECNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL (CHEF DE ALTA COCINA)	1.560 HORAS	32,5	\$5.360.944

Jornadas: diurna, nocturna y fin de semana  
 Diurna: lunes a viernes mañana 8:00 am a 12:00 m  
 Lunes a viernes tarde 2:00 pm a 6:00 pm  
 Nocturna: lunes a viernes 6:30 pm a 9:30 pm  
 Sabatina: Mañana 7:30:00 am a 2:00 pm  
 Tarde 2:00 pm a 8:00 pm  
 Metodología: presencial  
 Campo de Formación: laboral  
 Tipo de Certificado: Técnico Laboral por competencias

Todos los programas ofrecidos por el Politécnico Metropolitano mantienen en su plan de estudios las competencias básicas institucionales, inducción institucional, ética y valores, emprendimiento, Tecnologías de la información y la comunicación, además del componente de bilingüismo, referenciado en la norma de competencia "240201050 Interactuar con otros en idioma extranjero según estipulaciones del marco común europeo de referencia para idiomas", correspondiente a los niveles A1 – A-2 del Marco común Europeo de Referencia para Lengua Extranjera.

**PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN COCINA INTERNACIONAL (CHEF DE ALTA COCINA).**

**Código: 6241**

**Ocupación: Chefs**

**Área de desempeño:** Ventas y servicios  
**Área Ocupacional:** Ocupaciones técnicas en ventas y servicios  
**Campo Ocupacional:** Jefes de cocina y chefs  
**Nivel de cualificación:** B 2 Técnicos y Tecnólogos  
**Ocupaciones asociadas**  
 6355 Cocineros  
 6213 Supervisores de Servicios de Alimentos  
 6621 Ayudantes de Cocina y Cafetería  
 6241 Chefs

CALLE 23 NÚMERO 7-53  
 PBX 3357041 - 3136846919  
[www.PolitecnicoMetropolitano.edu.co](http://www.PolitecnicoMetropolitano.edu.co)  
[julienromirez129@gmail.com](mailto:julienromirez129@gmail.com)  
 Pereira Risaválde



**POLITÉCNICO METROPOLITANO**  
**INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO**  
**licencia de funcionamiento número 670 de diciembre 30 de 2004**


Mayo de 2016

RENOVACIÓN DE REGISTRO DE  
 PROGRAMAS TÉCNICOS LABORALES –  
 COCINA INTERNACIONAL

Página 3 de 4

**Escolaridad:** Secundaria, grado 9º  
**Estado:** Renovación de registro  
**Duración:** 1.560 horas – teoría: 780 – práctica: 780

Código Norma de Competencia	Descripción	Vigencia de la Norma	Unidades o elementos de aprendizaje
NCL 260201008	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	12/09/2017	01.- Proveer la materia prima para la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos en la empresa. 02.- Verificar el almacenamiento de la materia prima e insumos cumpliendo con los estándares establecidos para la producción de alimentos.
NCL 260201012	EJECUTAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	25/03/2017	01.- Organizar el área para el inicio y cierre de actividades de acuerdo a los procedimientos establecidos por la organización. 02.- Operar equipos y elementos de trabajo de acuerdo con los parámetros establecidos..
NCL 210601012	*APLICAR TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA	11/10/2017	01 Controlar los equipos empleados para el procesamiento de la información de la unidad administrativa de acuerdo con las políticas de la organización. 02 Operar herramientas ofimáticas teniendo en cuenta los procesos y procedimientos establecidos por la organización y los estándares de calidad. 03 Gestionar sistemas de información de acuerdo con los requerimientos de la unidad administrativa
NCL 260201015	SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	30/12/2016	01.- Alistar el área de bar para el servicio de acuerdo con procedimiento establecido. 02.- Preparar bebidas de acuerdo con la receta estándar y solicitud del cliente.
NCL 260201016	ATENDER AL CLIENTE EN LOS REQUERIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PORTAFOLIO DE SERVICIOS.	30/12/2016	01.- Proveer alimentos y bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente. 02.- Cobrar al cliente el servicio de acuerdo a las políticas del establecimiento.
NCL 260201021	ATENDER USUARIOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE SERVICIO.	30/12/2016	01.- Brindar información conforme a requerimientos del cliente. 02.- Atender sugerencias y reclamaciones cumpliendo con el protocolo de servicio
NCL 260101010	FORMULAR EL CONCEPTO Y	30/12/2016	01 definir el concepto de comunicación de acuerdo con

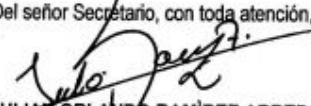
	<b>POLITÉCNICO METROPOLITANO</b> <b>INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO</b> <i>licencia de funcionamiento número 670 de diciembre 30 de 2004</i>		
	<i>Mayo de 2016</i>	<b>RENOVACIÓN DE REGISTRO DE PROGRAMAS TÉCNICOS LABORALES – COCINA INTERNACIONAL</b>	<b>Página 4 de 4</b>

	LA ESTRATEGIA CREATIVA DE COMUNICACIÓN INTERNA Y EXTERNA SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.		las necesidades de la organización y los clientes. 02 determinar la estrategia creativa de acuerdo con los objetivos de comunicación y de mercadeo
NCL 260201036	SUMINISTRAR MATERIAL PROFESIONAL HIGIENIZADO AL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES ESTABLECIDOS	30/12/2016	01.- Higienizar el material profesional de acuerdo con el procedimiento establecido. 02.- Almacenar el material profesional de acuerdo al procedimiento establecido

Quedamos a la espera de las recomendaciones, aclaraciones o requerimientos que a bien disponga la comisión de supervisores encargada del estudio de los programas, la expedición del concepto favorable y el acto administrativo para renovación de registro y la inscripción en el Sistema de Información de la Educación para el Trabajo (SIET) del Ministerio de Educación Nacional para el programa, objeto del estudio.

Para cualquier información o requerimiento, nuestra sede se encuentra ubicada en la calle 23 número 7-53 de la ciudad de Pereira teléfonos 3357041 – 3136846919.

Del señor Secretario, con toda atención,

  
**JULIAN ORLANDO RAMÍREZ ARREDONDO**  
 REPRESENTANTE LEGAL – DIRECTOR GENERAL.



<b>Clasificación</b>	Petición ó Tutela		
<b>Fecha de radicación:</b>	17 de junio de 2016	<b>Número de radicado:</b>	28209
<b>Tipo de documento:</b>	CONSULTA DE DOCUMENTOS	<b>Fecha de oficio entrante:</b>	
<b>Número de oficio entrante:</b>			
<b>Persona natural o jurídica:</b>	JULIAN ORLANDO RAMIREZ ARREDONDO		
<b>Descripción o asunto:</b>	SOLICITUD	<b>Tiempo de respuesta (días):</b>	
<b>Anexos físicos:</b>		<b>Descripción de anexos físicos:</b>	1 CARPETA Y 1 CD
<b>Anexos digitales:</b>			
<b>Destino:</b>	OPERADOR SAC - Auxiliar Administrativo	<b>Copia a:</b>	-

