



**TÉCNICO LABORAL
POR COMPETENCIAS EN**



Cocina

Res. 02299 de 21 de diciembre de 2020

PENSUM ACADÉMICO

Nivel 1

- Manipulación de Alimentos (BPM – HACCP)
- Fundamentos Gastronómicos
- Informática (Transversal)
- Técnica Cocina I
- Nutrición, control de procesos
- Técnica Cocina II

Nivel 2

- Preparación de Vegetales y Conservas
- Cocina Nacional
- Seguridad y salud en el trabajo (Transversal)
- Cocina Internacional
- Técnicas de Pastelería y Repostería
- Ética, ciudadanía y conciencia ambiental (Transversal)

Nivel 3

- Costos y Presupuestos
- Panadería
- Técnicas de Cocina III (Preparación de Aves y Pescados)
- Emprendimiento (Transversal)
- Técnicas de Cocina IV (Preparación de Carnes)
- Preparación de Bebidas

OBJETIVO

El Técnico Laboral por Competencias en Cocina, conforme a la Resolución 02299 del 21 de diciembre de 2020, tiene como finalidad formar talento humano competente para apoyar y ejecutar procesos culinarios en establecimientos gastronómicos, garantizando la preparación de alimentos con criterios de calidad, higiene y seguridad alimentaria. El estudiante adquirirá conocimientos en técnicas básicas y avanzadas de cocina, manipulación de alimentos, normas de higiene y saneamiento, control de costos, estandarización de recetas, nutrición básica y uso adecuado de equipos e insumos, desarrollando habilidades para la preparación, presentación y conservación de alimentos, organización de áreas de trabajo y trabajo en equipo. Asimismo, fortalecerá destrezas para ejecutar procesos culinarios con precisión, creatividad y responsabilidad, aplicar protocolos de seguridad alimentaria, optimizar recursos y desempeñarse con ética, disciplina y orientación al servicio en el sector gastronómico.

MODALIDAD DE REQUISITOS DE GRADO

- Proyecto de grado
- Homologación
- Práctica Empresarial
- Unidad productiva

HORARIO

Presencial

Opción 1: Fines de semana

Opción 2: Lunes a viernes

TARIFAS 2025 POR NIVEL

Categoría A: **254.400**

Categoría B: **312.700**

Categoría C: **561.800**

Categoría D: **572.400**

REQUISITOS DE MATRICULA

- Edad mínima 16 años
- Documento de identidad ampliada al 150%
- Una foto tipo carnet fondo azul
- Certificación de aprobación noveno grado o Diploma de bachiller y/o acta de grado
- Pago estampilla pro cultura (este pago es un impuesto departamental para el 2026 es \$ 45.000)
- Cancelación de preinscripción \$ 31.800 (equivalentes a carnet y seguro estudiantil)
- Copia de afiliación a la Seguridad social o SISBEN (Generado en el instituto)

INFRAESTRUCTURA

- Se cuenta con espacios amplios, iluminación natural y artificial, salones ordenados y limpios, recipientes para basura, señalización, baños en buen funcionamiento, con lavamanos y sanitarios debidamente equipados.
- Cuatro salas de sistema con disponibilidad de 20 equipos por sala.
- 21 ambientes de formación con aire acondicionado (promedio 35 sillas tipo ejecutivo por ambiente) Ayudas audiovisuales televisores
- Plataformas Google Meet, Q10 y Clevi

FORMA DE PAGO DEL SERVICIO

- Pago de inscripción por valor de \$31.800 / Estampilla \$ 45.000
- Pago total del técnico a contado
- Pago del técnico por tres niveles
- Se reciben pagos en el Centro de Experiencias ubicado en la Calle 9 con Avenida 1, zona centro, en el horario de lunes a viernes de 7:15 a.m. a 12:00 m. y de 2:00 p.m. a 6:00 p.m. y sábados de 8:00 a.m. a 11:00 a.m.
- Para ventas empresariales, se deberá realizar previamente la cotización y emitir la correspondiente orden de servicio con todas las especificaciones de compra y condiciones de pago de la factura.
- Pagos en Línea PSE a través de la página web de la caja Ingresando a la página www.comfanorte.com.co, ubicando PAGOS EN LÍNEA o accediendo al siguiente enlace:
<https://www.avalpaycenter.com/wps/portal/portal-de-pagos/web/pagos-aval/resultado-busqueda/realizar-pago?idConv=00011016>
- Transferencia Bancaria Bancolombia Cuenta Corriente N° 08800612855, a nombre de: CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR DE NORTE DE SANTANDER con NIT: 890500516
- Una vez realice el pago, es necesario que nos envíe el comprobante al correo electrónico instituto@comfanorte.com.co, indicando nombres, apellidos, cédula, programa técnico y número de contacto.

Informes:

  320 856 8939 / 316 834 9031

instituto@comfanorte.com.co

