



GESTIÓN ACADÉMICA

300.PL.GA.06

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR  
COMPETENCIAS COCINERO PRINCIPAL

Versión: 02

Página 1 de 24

1. IDENTIFICACIÓN INSTITUCIONAL	
Nombre o razón social:	Instituto Municipal de Educación para el Trabajo y Desarrollo Humano de Yumbo (V).
Entidad de carácter:	Descentralizado Pública.
Aprobación Municipal:	Fue transformado mediante el acuerdo Municipal 016 de agosto de 2012 convirtiéndola en una Institución descentralizada del municipio de Yumbo.
Número de Identificación Tributaria – NIT:	900586342.
Código SIET:	6517.
Dirección de la página web:	<a href="http://www.imety.edu.co">http://www.imety.edu.co</a>
Nombre del representante legal:	Jaime Sánchez Lenis.
Número de identificación del representante legal:	16449490.
Correo electrónico del representante legal:	<a href="mailto:jslenis60@hotmail.com">jslenis60@hotmail.com</a>
Número de teléfono fijo de contacto:	6696851.
Número de teléfono celular de contacto:	3217803375.
Ciudad o Municipio de ubicación:	Yumbo.
Departamento:	Valle del Cauca.
Dirección de correspondencia:	Calle 12 No 3-34 Barrio –Bolívar.

	GESTIÓN ACADÉMICA	300.PL.GA.06
	PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS COCINERO PRINCIPAL	Versión: 02
		Página 2 de 24

2.DATOS DE CONTACTO:		
Primer contacto (Nombre del coordinador general ante la Unidad)	Nombre:	JAIME SANCHEZ LENIS.
	Cargo:	DIRECTOR.
	Teléfono:	3217803375.
	E-mail:	<a href="mailto:jslenis60@hotmail.com">jslenis60@hotmail.com</a>

3. INTRODUCCIÓN	
<p>La Constitución Política se expresa que la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica y a los demás bienes y valores de la cultura, que formará al colombiano en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia; y en la práctica del trabajo y que corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia, con el fin de velar por su calidad, el cumplimiento de sus fines y la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.</p>	
<p>La Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano (Ley 1064 de 2006), (antes denominada educación no formal). Es la que se ofrece con el objeto de complementar, actualizar, suplir conocimientos y formar, en aspectos académicos o laborales sin sujeción al sistema de niveles y grados propios de la educación formal.</p>	
<p>Los programas de formación laboral tienen por objeto preparar a las personas en áreas específicas de los sectores productivos y desarrollar competencias laborales específicas relacionadas con las áreas de desempeño referidas en la Clasificación Nacional de Ocupaciones, que permitan ejercer una actividad productiva en forma individual o colectiva como emprendedor independiente o dependiente. Para ser registrado el programa debe tener una duración mínima de seiscientos (600) horas. Al menos el cincuenta por ciento de la duración del programa debe corresponder a formación práctica tanto para programas en la metodología presencial como a distancia.</p>	
<p>La educación para el trabajo y el desarrollo humano hace parte del servicio público educativo y responde a los fines de la educación consagrados en el artículo 5° de la Ley 115 de 1994. Se ofrece con el objeto de complementar, actualizar, suplir conocimientos y formar, en aspectos académicos o laborales y conduce a la obtención de certificados de aptitud ocupacional. Comprende la formación permanente, personal, social y cultural, que se fundamenta en una concepción integral de la persona, que una institución organiza en un proyecto educativo institucional y que estructura en currículos flexibles sin sujeción al sistema de niveles y grados propios de la educación formal.</p>	

	<b>GESTIÓN ACADÉMICA</b>	300.PL.GA.06
	<b>PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS COCINERO PRINCIPAL</b>	Versión: 02
		Página 3 de 24

<b>4. INFORMACIÓN ESPECIFICA</b>			
<b>NOMBRE DEL TLC</b>	<b>TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS AUXILIAR COCINERO PRINCIPAL</b>		
<b>Correlativa DANE CIUO</b>	5120: Cocineros 9411: Cocineros de comidas rápidas	<b>DENOMINACIÓN DEL C.N.O</b>	D-6355.007
<b>NIVEL DE CUALIFICACIÓN:</b>	NIVEL 3,4 (C): Las funciones de estas ocupaciones combinan actividades físicas e intelectuales, en algunos casos variados y complejos, con algún nivel de autonomía para su desempeño.		
<b>ÁREA DE DESEMPEÑO:</b>	Ventas y servicios		
<b>ÁREA OCUPACIONAL:</b>	Ocupaciones intermedias en ventas y servicios		
<b>CAMPO OCUPACIONAL:</b>	Ocupaciones de Servicio de Alimentos y Bebidas		
<b>OCUPACIONES RELACIONADAS:</b>	6621 Ayudantes de establecimientos de alimentos y bebidas 6241 Chefs		

<b>5. OBJETIVOS DEL PROGRAMA</b>	
El objetivo del IMETY, es enseñar a idear, innovar, organizar y llevar al estudiante a una práctica donde pueda aplicar nuevas técnicas vanguardistas y creativas, siguiendo siempre los principios de la cocina, que pueda desarrollar técnicas culinarias apropiadas de acuerdo a la cocina.	
<b>Número de estudiantes proyectado por programa:</b>	20 Aprendices de acuerdo a la capacidad instalada en ambiente de aprendizaje y mobiliario.

<b>6. PERFIL IDÓNEO DE EGRESO</b>	
<b>6.1 PROYECCIÓN DEL EGRESADO</b>	
<b>En lo laboral:</b>	Encargado de preparar y cocinar alimentos.

	<b>GESTIÓN ACADÉMICA</b>	300.PL.GA.06
	<b>PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS COCINERO PRINCIPAL</b>	Versión: 02
		Página 4 de 24

<b>En lo empresarial:</b>	Puede generar propuestas de mejora en los procesos de operación. Preparar y cocinar menús completos o platos individuales.
<b>En el entorno social:</b>	Generar soluciones a problemas cotidianos de la operación de la cocina en contextos cambiantes y este puede as u vez liderar actividades de impacto social dentro de su comunidad.
<b>En la formación y aprendizaje permanente:</b>	Continuación de su formación por ciclos propedéuticos con instituciones de formación profesional.
<b>En la innovación y desarrollo tecnológico:</b>	Flexibilidad en el uso de las tecnologías de la comunicación y la información.

## 6.2 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PERFIL DEL EGRESADO

El egresado del Técnico laboral por competencias Cocinero principal del IMETY será capaz de: preparar y cocinar menús completos o platos individuales, tasar ingredientes y costos de los alimentos, solicitar suministros, servir los alimentos y bebidas, atender solicitudes de room-service, así como tomar órdenes y transmitirlos a la cocina. Aportará calidad al servicio y excelente manejo de BPM, con creatividad y emprendimiento, haciendo énfasis en las técnicas gastronómicas.

## 7. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

Preparan y cocinan alimentos. Están empleados por restaurantes, casinos, hoteles, hospitales, campamentos de explotación petrolera o maderera, instituciones educativas y otros establecimientos con servicio de alimentación.

## 8. JUSTIFICACIÓN

El municipio de Yumbo se encuentra ubicado en el occidente de Colombia y al suroccidente del Valle del Cauca. Se localiza dentro del área de influencia de la ciudad de Cali, ciudad con la tercera mayor población del país y centro de decisión. A 10 minutos de distancia del Aeropuerto Internacional Alfonso Bonilla Aragón y a 105 km (1½ hora por carretera) del puerto de Buenaventura.



Además de su impacto económico en la región y el país, Yumbo cuenta dentro y fuera del municipio con infraestructura que lo hace llamativo para la instalación de empresas nacionales y extranjeras:

- Una central de carga terrestre (CENCAR)
- El Aeropuerto Internacional Alfonso Bonilla Aragón, alterno a El Dorado de Bogotá, está ubicado a 10 minutos del casco urbano de la ciudad
- La línea férrea del Ferrocarril del Pacífico atraviesa a Yumbo, conectándolo con el puerto de Buenaventura y el eje cafetero
- Dos Zonas Industriales. Acopy y/o Arroyohondo. en las que se han conformado centros empresariales de servicios y logísticos.

Aunque Yumbo es un municipio de vocación industrial, se observa un aumento de establecimientos de comercio y cuenta con la potencialidad de desarrollar sectores como el minero, turismo y agropecuario (Alcaldía Municipal de Yumbo).

En el municipio, se encuentran asentadas 55 grandes empresas, 159 medianas, 379 pequeñas y 4686 microempresas, para un total de 5279 asentadas en el municipio de Yumbo (Cámara de Comercio 2020). De las cuales 559 empresas tienen específicamente actividad relacionada Alojamiento y Servicios de Comida. Cabe resaltar que es mucho más amplio el nicho de mercado laboral si tenemos en cuenta que las empresas con más de 50 empleados cuentan con casinos y restaurantes.

Según proyecciones DANE para el 2020 Yumbo cuenta con 131.645 habitantes de los cuales el 90% se encuentran ubicados en la zona urbana. con una participación de 65.542 mujeres y 66.103 hombres; esto da a entender que el género masculino seguirá siendo mayor, pero, aun así, los datos siguen siendo casi homogéneos, debido a que la participación de los géneros es aproximadamente la misma. Organizada geográficamente por cuatro comunas, tres de ellas son el resultado de asentamientos subnormales, producto de la población migrante de diferentes regiones del país en busca de oportunidades. Según "Yumbo como Vamos" **Yumbo es el segundo mercado más importante del Valle del Cauca aportando cerca del 10,6% a la producción del departamento, principalmente desde la industria manufacturera, hecho que contrasta con las cifras de pobreza monetaria y multidimensional. De acuerdo con las cifras del informe y pese a que los esfuerzos realizados en el territorio han marcado una tendencia decreciente en la pobreza, el índice de pobreza en Yumbo se ubicó en 33,2%, el de pobreza extrema en 20,1%, y el de pobreza multidimensional en 31,4% lo que hace necesario que se fortalezcan aún más los esfuerzos para erradicar la pobreza".**



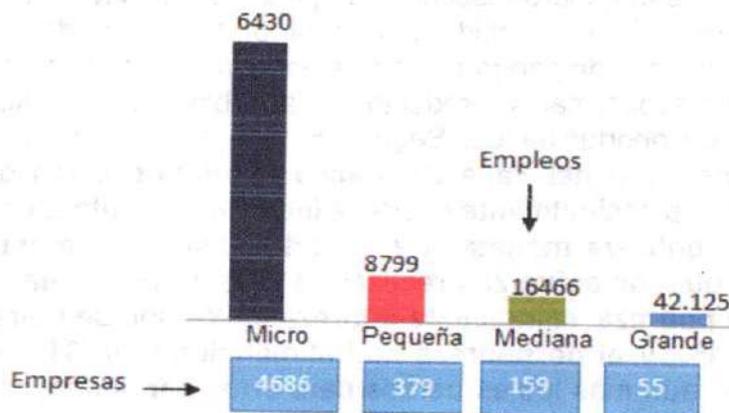
Además de estos datos de contexto económico, el programa Yumbo Cómo Vamos presentó las cifras sobre el mercado laboral local, resaltando que para el cierre del 2019 la tasa de desempleo de Yumbo se mantuvo estable en 12,1%, con respecto al 2018, ubicando a Yumbo como la cuarta ciudad de la Red de Ciudades Cómo Vamos con la tasa de desempleo más alta; hecho que afecta principalmente a los jóvenes entre los 17 y 25 años que representan el 44,5% de los desempleados en el Municipio.

Para la Cámara de Comercio de Cali las empresas de actividad manufacturera, constituyen el segundo renglón de actividad económica en Yumbo, y según ellos son las que aportan la mayor parte del valor agregado de la economía de Yumbo.

En los últimos años el municipio de Yumbo se ha proyectado como uno de los municipios con más asentamiento de empresas de país. Esto debido a su excelente ubicación para el desarrollo de proyectos logísticos, el crecimiento de las economías adyacentes como consecuencia de la organización del sector, los planes de la administración municipal y departamental, el crecimiento del comercio exterior, el puerto seco y las expectativas de inversión en la ciudad. Lo que hace que cada día aumente el flujo de empresas e inversionistas que llegan en busca de oportunidades en esta ciudad.

Soportado en lo anterior el IMETY, se compromete con la comunidad yumbena en ofrecer el **Técnico Laboral por Competencias Auxiliar Cocinero Principal**, que nace de la necesidad de satisfacer a empresas involucradas en el continuo movimiento de mercancía a nivel local, nacional e internacional. Las cuales requieren personal idóneo para atender sus comensales.

**El Técnico Laboral por Competencias Auxiliar Cocinero Principal** tendrá una formación por competencias laborales que le permitirá desempeñarse en la preparación y cocción de alimentos. Están empleados por restaurantes, casinos, hoteles, hospitales, campamentos de explotación petrolera o maderera, instituciones educativas y otros establecimientos con servicio de alimentación.



	<b>GESTIÓN ACADÉMICA</b>	300.PL.GA.06
	<b>PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS COCINERO PRINCIPAL</b>	Versión: 02
		Página 7 de 24

<b>9. NORMAS DE COMPETENCIAS Y FUNCIONES</b>	
Código NCL/ UC	Nombre de la norma de competencia laboral/ Unidad de competencia
260201057	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
210201052	Dirigir el talento humano de acuerdo con normativa
260201055	Establecer propuestas gastronómicas de acuerdo con las tendencias del mercado y la rentabilidad del producto

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN
F-6355.01	Preparar y cocinar menús completos o platos individuales.
F-6355.05	Planear menús, determinar tamaño de porciones de alimentos, estimar ingredientes y costos de los alimentos y solicitar suministros.
<b>HABILIDADES</b>	
Trabajo en equipo	<b>CONOCIMIENTOS</b>
Orientación al servicio	Idioma extranjero
Escucha activa	Servicio al cliente
Evaluación y control de actividades	Producción y procesamiento
	Producción de alimentos

<b>10. PLAN DE ESTUDIOS</b>		
<b>Duración máxima del aprendizaje (horas):</b>	<b>Etapa lectiva:</b>	576
	<b>Etapa productiva:</b>	240
	<b>Duración Total del programa:</b>	816
<b>Hora catedra:</b>	La duración de la hora será para todas las jornadas será 45 minutos.	
<b>Total Créditos:</b>	17	

	GESTIÓN ACADÉMICA		300.PL.GA.06
	PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS COCINERO PRINCIPAL		Versión: 02
			Página 8 de 24

<b>Jornadas:</b>	<b>MAÑANA/ SABATINA</b>	<b>TARDE/ SABATINA</b>	<b>NOCHE/ SABATINA</b>
<b>Modalidades:</b>	<b>PRESENCIAL I Y II SEMESTRE</b> 75 % Lectivas teóricas y complementarias Obligatorias. Las modalidades de prácticas y sus procedimientos se encuentran documentadas en el Pacto de Convivencia. Véase en : <a href="https://portal.imety.edu.co/">https://portal.imety.edu.co/</a>		
<b>Tipo de programa:</b>	Actitud Ocupacional	<b>Certificado:</b>	Técnico Laboral Por Competencias Cocinero Principal

10.1 PENSUM ACADEMICO				
MODULO	NIVEL	CRÉDITOS	IH SEMANAL	IH TOTAL
BPM Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	1	0,5	5	24
COCINA COLOMBIANA	1	1,5	5	72
EMPREDIMIENTO COCINERO	1	1	5	48
ETICA Y DESARROLLO HUMANO COCINERO	1	0,5	5	24
INGLES COCINERO	1	0,5	5	24
INTRODUCCIÓN A LA COCINA	1	1,5	5	72
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO COCINERO	1	0,5	5	24
SERVICIO AL CLIENTE COCINERO	1	0,5	5	24
TICS COCINERO	1	0,5	5	24
COCINA FRIA Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2	1,5	5	72
COCINA INTERNACIONAL	2	1,5	5	72
PANADERIA	2	1	5	48

**GESTIÓN ACADÉMICA**

300.PL.GA.06

**PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR  
COMPETENCIAS COCINERO PRINCIPAL**

Versión: 02

Página 9 de 24

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	2	1	5	48
PRACTICA COCINERO	2	5	5	240
TOTAL		17		816

**10.2 GUIAS DE APRENDIZAJE**

Se encuentran organizados en: **MÓDULOS ESPECIFICOS DEL PROGRAMA Y MODULOS COMPLEMENTARIOS OBLIGATORIOS.** (Se anexarán como adjunto a este documento).

**MÓDULOS ESPECIFICOS DEL PROGRAMA:** se generan de acuerdo a las normas de competencia laboral y el perfil ocupacional, son propios y específicos para cada programa de formación.

**MODULOS COMPLEMENTARIOS OBLIGATORIOS TRANSVERSALES :** estos módulos se desarrollan en todos los programas de formación y apuntan al desarrollo de capacidades para desenvolverse en el mundo laboral actual y la sociedad en general, como una persona proactiva, emprendedora con un alto sentido de pertenencia y lealtad.

**10.3 SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZ**

Extraído del Pacto de Convivencia CAPITULO VIII SISTEMA DE EVALUACIÓN

La Evaluación del rendimiento académico, en un Aprendiz del IMETY, es un proceso integral, continuo, acumulativo, racional, científico, cooperativo y ético; mediante el cual se busca valorar las aptitudes, actitudes, conocimientos, habilidades y destrezas del mismo, frente a un determinado Programa, basado en un seguimiento permanente, que permita establecer el cumplimiento de los objetivos propuestos y la adquisición de las competencias determinadas.

**ESCALA DE EVALUACIÓN.** La evaluación de las competencias laborales es el proceso, por medio del cual, un evaluador recoge evidencias del desempeño, producto y conocimiento de una persona, con el fin de determinar su nivel de idoneidad para desempeñar una función productiva.

1,0 – 2,9 NO CUMPLE

3,0 – 3,5 PLAN DE MEJORAMIENTO

3,6 – 5,0 APROBADO



**11. PERFIL IDONEO DE INGRESO**

**Requerimientos**

Nivel de competencias a demostrar en el proceso de ingreso por tipo de certificación:

<b>Nivel académico adecuado para caracterizar al aspirante de acuerdo con el perfil de egreso:</b>	Básica secundaria	<b>Grado:</b>	9°
<b>Edad mínima definida en la ley:</b>	16 Años	<b>Requisitos:</b>	Certificación de estudios de grado 9° Aprobados
<b>Aspectos actitudinales, motivacionales y de interés:</b>	Buena actitud, presentación personal, proactivo, valores éticos, relaciones interpersonales, disposición y voluntad para el trabajo en equipo.		
<b>Otros requisitos:</b>	Fotocopia el documento de identidad Foto 3X4 Certificado de la EPS Certificado Médico Recibo de matrícula cancelado		

ÁREA	SUB-TEMA
<b>Competencias específicas</b>	No se requieren.
<b>Español</b>	Manejo de verbos, sinónimos y antónimos, comprensión de textos, facilidad de comunicación
<b>Matemáticas</b>	Regla de tres simple, razonamiento matemático y operaciones básicas y porcentajes, ecuaciones de primer grado, operaciones de conjuntos.
<b>Ciencias</b>	Interpretar conceptos de probabilidad condicional y eventos independientes.
<b>Sociales</b>	Identificar las funciones que cumplen las oficinas de vigilancia y control del estado.

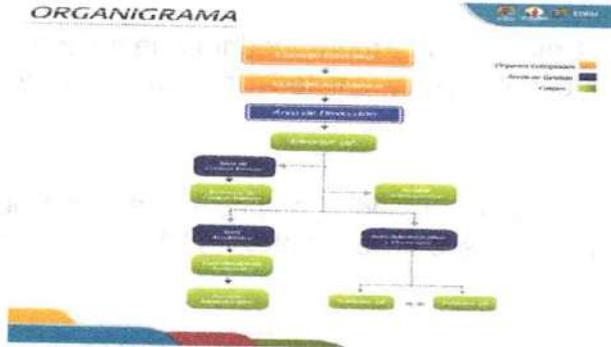
	<b>GESTIÓN ACADÉMICA</b>	300.PL.GA.06
	<b>PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS COCINERO PRINCIPAL</b>	Versión: 02
		Página 11 de 24

<b>Laborales Generales</b>	Desarrollar una mentalidad Emprendedora que contribuya al mejoramiento del nivel y calidad de vida personal y social.
<b>Ciudadanas</b>	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.

<b>12. REQUISITOS SOBRE LA EVALUACIÓN Y MEJORAMIENTO CONTINUO</b>
<b>EVALUACIÓN DE LOS PROGRAMAS</b>
<p>La Institución cuenta con documento análisis de "Encuesta" formato que debe ser diligenciado semestralmente por cada aprendiz en cada uno de los programas TLC, este formato se encuentra en la plataforma Q10, y hace parte de los requisitos que deben cumplir los aprendices para poder acceder a su notas finales, en dicha encuesta se evalúa el pensum académico, metodologías, criterios de evaluación y perfiles de los instructores.</p> <p>La institución educativa usa los datos de la información para que las decisiones sean consistentes con los problemas que pretende resolver. La institución cuenta con el programa de Bienestar Estudiantil y este dispone de registros actualizados relacionados al ausentismo de los estudiantes, el manejo de los problemas de convivencia, las actividades que realizan los egresados, entre otros. Está permite conocer fortalezas y debilidades para posteriormente realizar un plan de mejoramiento que contribuyan a la mejora continua de los programas educativos .</p>

<b>13. ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA</b>
<p>El Director del IMETY Licenciado Jaime Sánchez Lenis, desde el año 2016 adelantó las gestiones correspondientes ante el Alcalde Municipal de Yumbo, quien en uso de sus facultades legales, en especial las conferidas por el Concejo Municipal de Yumbo, mediante Acuerdo Municipal No. 020 de diciembre de 2016, realizó por medio de decretos extraordinarios No. 22, 23 y 24 de diciembre de 2016, modificaciones a las funciones, estructura organizacional y escala de remuneración de los distintos empleos del IMETY.</p>

ORGANIGRAMA



Véase en : <https://portal.imety.edu.co/>

### 13.1 SISTEMA DE GESTIÓN Y SUS PROCESOS

El Instituto Municipal de Educación para el Trabajo y Desarrollo Humano del Municipio de Yumbo – (IMETY) ha determinado los procesos del Sistema de Gestión y su interrelación, para lo cual cuenta con un Mapa de Proceso, donde se describen los niveles de procesos existentes, que son: Estratégicos, Misionales, de Apoyo y de Evaluación y Control, con los procesos que hacen parte de cada nivel.

Nota. Los procesos se desarrollan bajo principios de Calidad, responsabilidad social, sostenibilidad ambiental, seguridad de la información y seguridad y salud en el trabajo de los colaboradores.

#### Procesos del Nivel Estratégico.

Son aquellos procesos que están vinculados al ámbito de las responsabilidades de la dirección. Incluyen procesos relativos al establecimiento de políticas y estrategias, fijación de objetivos, aseguramiento de la disponibilidad de recursos necesarios y revisiones por la dirección. Los procesos Estratégicos del Instituto Municipal de Educación para el Trabajo y Desarrollo Humano del Municipio de Yumbo – (IMETY) son:

- Proceso de Direccionamiento Estratégico y Planeación

#### Procesos del Nivel Misional

Los procesos Misionales del IMETY son los que desarrollan las actividades propias de la misión institucional, asegurando el ejercicio eficaz, eficiente y efectivo de la Prestación de los servicios de educación para el trabajo y el desarrollo humano, además participan activa y permanente en el mejoramiento del Sistema de Gestión. Los cuales son:

	<b>GESTIÓN ACADÉMICA</b>	300.PL.GA.06
	<b>PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS COCINERO PRINCIPAL</b>	Versión: 02
		Página 13 de 24

- Proceso de Gestión Académica
- Proceso de Bienestar Estudiantil

### **Procesos del Nivel de Apoyo**

Incluyen todos aquellos procesos para la provisión de los recursos, administran la infraestructura y ambientes de aprendizaje con el fin que se lleven a cabo la misión institucional y se cumplan los requisitos establecidos para cada uno de ellos. Los procesos de Apoyo del Instituto Municipal de Educación para el Trabajo y Desarrollo Humano del Municipio de Yumbo – (IMETY) son:

- Proceso de Gestión Documental
- Proceso de Gestión Financiera
- Proceso de Gestión Jurídica y Contratación
- Proceso de Gestión Administrativa, Recursos y Servicios

### **Procesos Transversales**

Incluye aquellos procesos que abarcan toda la estructura del IMETY y están presentes en la totalidad de la Institución. Los procesos Transversales del Instituto Municipal de Educación para el Trabajo y Desarrollo Humano del Municipio de Yumbo – (IMETY) son:

- Gestión del Talento Humano y de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Gestión de Tecnología de la Información y la Comunicación

### **Proceso de Evaluación y Control**

Este proceso mide el impacto que han tenido las acciones planificadas con el fin de mejorar el desempeño y la satisfacción de nuestros grupos de valor. El proceso de Evaluación y Control del Instituto Municipal de Educación para el Trabajo y Desarrollo Humano del Municipio de Yumbo – (IMETY) es:

- Gestión de Control y Evaluación.

## **13.1.1 Mapa de procesos**

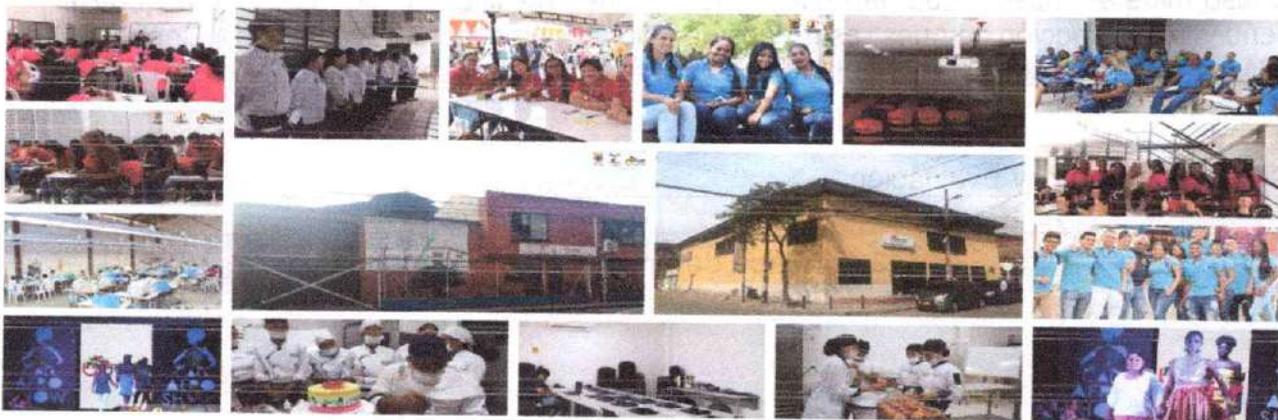
### Mapa de Procesos

- Proceso Estratégico
- Proceso Misionales
- Proceso de Apoyo
- Proceso Transversales
- Proceso de Control y Evaluación



Véase en : <https://portal.imety.edu.co/>

## 14. INFRAESTRUCTURA Y RECURSOS PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA





<p><b>Recursos físicos:</b></p>	<p>El IMETY cuenta con dos sedes, la sede principal del aprendizaje se encuentra ubicada en la Carrera 4 n° 9-84 y la sede N° 2 Calle 12 No 3-34, ambas ubicadas en el barrio -Bolívar del municipio de Yumbo. Su estructura locativa está dividida.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Puertas y Reja de ingreso a la institución</li> <li>2. Oficina de administración</li> <li>3. Sala de espera</li> <li>4. Zona de baños</li> <li>5. Zona de aseo</li> <li>6. Cafetería</li> </ol>
<p><b>Características y ubicación de las aulas y talleres donde se desarrollará el programa:</b></p>	<p>El IMETY cuenta con 12 ambientes para el aprendizaje, de los cuales todos cuentan con un mobiliario aproximado de entre 30 y 40 sillas universitarias por aula, para el desarrollo de este programa por el gran número de personas que se matriculan se dispone de una de las aulas más grandes que se encuentra ubicada en el segundo piso de la sede N° 1.</p>
<p><b>Materiales de apoyo. Didácticos, ayudas educativas y audiovisuales:</b></p>	<p>El IMETY tiene cada uno de los ambientes de aprendizaje dotado con tableros, video beam.</p>
<p><b>Recursos bibliográficos, técnicos y tecnológicos:</b></p>	<p>El IMETY cuenta con alquiler de Software Q10, plataforma que permite que los aprendices puedan acceder a su información académica e interactuar con su proceso de formación. La institución para el desarrollo de su estrategia de Marketing cuenta con cuenta en Facebook e Instagram. Para el año 2020 el IMETY incluyó dentro de la plataforma WEB <a href="https://portal.imety.edu.co/">https://portal.imety.edu.co/</a> acceso directo con la Biblioteca Nacional.</p> <p>La institución realiza anualmente para el desarrollo del proceso académico contratación de plataforma Q10, software que permite hacer preinscripción, inscripción, matrícula y seguimiento académico (notas, asistencia, práctica, interacción estudiantes) entre otros.</p> <p>La institución cuenta con un ambiente de aprendizaje para las Tics, esta cuenta con 39 equipos portátiles que cuentan con las siguientes características, Procesador Cori5, memoria Ram 8 Gigas, Disco Duro de 1 Tera. Ntarjeta de red, multimedia.</p>
<p><b>Laboratorio y equipos:</b></p>	<p>La institución cuenta con el siguiente inventario de equipos para el desarrollo de temas prácticos internos en el desarrollo de los procesos de formación lectiva.</p>



**Lugares de práctica:**

Ricos y Antojoso Uribe  
Restaurante Sulay Carvajal  
Alvaros Café Restaurante  
Delipollo

**INVENTARIO AULA DE APRENDIZAJE**

DESCRIPCIÓN	TOTAL
JARRA MEDIDORA DE 8 OZ	1
JARRA MEDIDORA DE 64 OZ	1
VASOS MEDIDORES	4
COCTELERAS	3
TAPA COCTELERA EXTRA	2
COLADOR ORUGA	2
BOQUILLAS MEDIDORAS	7
BOTELLA TRANSPARENTE (BOQUILLAS)	1
PALA DE HIELO	1
EMBUDO METALICO	1
SACA CORCHO AMARILLO	1
CUCHARA MEDIDORA 1/8	1
PICA HIELO	1
PINZAS PEQUEÑAS DE HIELO	2
ZESTER	2
KIT DE CRUSTAR NEGRO	1
TAPETE BAR	2
BOTELLA FLAIR	1
TAPA DE CONTENEDOR (BOQUILLA VERDE)	1
TERMO DE CAFÉ	2
JARRA DE CRISTAL PARA AGUA	1
BASE HIELERA	2
HIELERA GRANDE METALICA	2
HIELERA PEQUEÑA METALICA	2
PORTA PITILLOS	1
JARRA METALICA	2
RECIPIENTE BLANCO CUADRADO PEQUEÑO	3
RECIPIENTE NEGRO CUADRADO GRANDE	1
CONTENEDOR DE JUGO MEDIANO	2
CONTENEDOR DE JUGO GRANDE	1



EXPRIMIDOR DE NARANJA (MESA)	1
PORTA INGREDIENTES (X6 ESPACIOS)	2
PORTA CUBIERTOS PLASTICOS	2
RECIPIENTES PLASTICOS CAFÉ	1
VASO PILSEN (CERVECERO ALTO)	13
JARRA CERVECERA	15
COPA MARTINI O COCTEL	16
COPA CHAMPAÑA	7
VASO COLLINS (LARGO)	2
COPA HELADO	1
VASO CORTO	23
VASO ESTANDAR	1
COPA CRISTAL PARA AGUA	7
COPA VINO BLANCO	17
MEDIDORES (JINGGER)	2
PORTA FILTROS	3
COPA SHOCKS	20
CUCHARAS COCTELERAS LARGA	10
BASCULAS ELECTRÓNICA 30KG.	1
BASCULAS ELECTRÓNICA 30KG.	1
HORNO A GAS FOOD OWEN LR -GR333	1
HORNO INDUSTRIAL MICROCOMPUTER- CONTROL GAS OVEN	1
FRISCOOL MODEL 27 F R404A	1
REFRIGERADOR INDUCOL INDUSTRIAS EIC – V20 AI	1
NEVERA CHALLENGER REF. CR37OB	1
BATIDORA INDUSTRIAL PALOMARO B15MIXER	1
BATIDORA INDUSTRIAL CITALSA B10GFMA	1
ESTUFA INDUSTRIAL PALOMARO JTC-OMNIBLEND 1	1
ESTUFA INDUSTRIAL PALOMARO JTC-OMNIBLEND 1	1
LICUADORA INDUSTRIAL PALOMARO TM 767	1
ESTUFA INDUSTRIAL PALOMARO ETP-24	1
PLANCHA INDUSTRIAL ASBER AEMG – 24H	1
REFRIGERADOR CASTELL	1
ESTUFA INDUSTRIAL -FERIA DE LAS ESTUFAS	1
CAPUCHINERA INDUSTRIAL WEGA	1
FUENTE DE CHOCOLATE	1
CRISPETERA	1



GESTIÓN ACADÉMICA

300.PL.GA.06

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR  
COMPETENCIAS COCINERO PRINCIPAL

Versión: 02

Página 18 de 24

MAQUINA INDUSTRIAL DE CAFÉ	1
MAQUINA DE FRAPPE	1
PLATO GRANDE REDONDO	2
PLATO GRANDE CUADRADO	11
PLATO CUADRADO MEDIANO	10
PLATO CUADRADO PEQUEÑO	17
PLATO SOPERO	1
PLATO CUADRADO HONDO	10
PLATO REDONDO PEQUEÑO	1
BANDEJAS RECTANGULAR PEQUEÑA (CERAMICA)	3
POCILLOS PEQUEÑOS	6
POCILLOS CAFÉ COLOMBIA	2
POCILLO GRANDE	1
BANDEJA DE BARRO (NEGRA)	1
SALEROS METALICOS	1
OLLA (FONDO)	1
FONDO MEDIANO (1 CON TAPA)	2
OLLAS MEDIANAS (FONDO)	2
OLLAS PEQUEÑAS	5
CALDEROS GRANDES(2 CON TAPA) (1 SIN TAPA)	3
CALDEROS MEDIANOS (2 CON TAPA) (1 SIN TAPA)	3
OLLA EXPRESS GRANDE	1
OLLA EXPRESS PEQUEÑA	1
WOK	2
OLLA CON MANGO MEDIANA	6
OLLA CON MANGO PEQUEÑA	5
SARTEN GRANDE	3
SARTEN PEQUEÑO	1
BOWL PEQUEÑO	2
BOWL GRANDE	1
BOWL MEDIANO	7
OLLA BAJA CON ASAS	2
OLLA ALUMINIO CON ASAS MEDIANA	1
ENSALADERA REDONDA ALUMINIO	1
TAPA FONDO MEDIANO	1
TAPA DE ALUMINIO9	6
TAPA CUADRADA DE VIDRIO	1



CUCAHARA TEFLON PARA PASTA	1
CUCHARA DE ALUMINIO PARA PASTA	2
CUCHARON DE ALUMINIO	1
ESPATULA DE PARRILLA	2
CARRO GUEIDON	1
PINZAS ALUMINO	4
MARTILLO ALUMINIO	1
EXPRIMIDOR DE LIMÓN ALUMINIO	1
CUCHARA DE HELADO ALUMINIO	1
CUCHARA MEDIDORA	1
QUITA ESACAMA DE ALUMINIO	1
PIMENTEROS	2
TIJERAS	
RAYADOR DE ALUMINIO	1
EMBUDO BLANCO	1
EMBUDO AZUL	1
BATIDOR GLOBO	2
DESCORAZONADOR DE FRUTA	1
COLADOR CHINO	3
ESPUMADERA GRANDE INDUSTRIAL	2
ESPUMADERA REDONDA DE ALUMINIO	3
TABLAS PARA PICAR AMARILLA	3
TABLAS PARA PICAR ROJAS	4
TABLAS PARA PICAR CAFÉ	3
TABLAS PARA PICAR AZUL	2
TABLAS PARA PICAR VERDE	2
TABLAS PARA PICAR BLANCA	2
BANDEJAS HORNO GRANDE	13
BANDEJAS HORNO NUEVO ALUMINIO	6
BANDEJA MEDIANA CUADRADA PEQUEÑA	1
BANDEJA REDONDA GRANDE	1
BANDEJA REDONDA MEDIANA	9
BANDEJA CUADRADA MEDIANA	1
BANDEJA REDONDA MEDIANA DE PASTA	1
ESCURRIDOR MEDIANO	1
BANDEJA MEDIANA CUADRADA HORNO	1
REFRACTARIA RETANGULAR GRANDE VIDRIO	1



BLANQUEADOR DE VERDURA	4
MANDOLINA COMPLETA	1
SOSTENEDOR DE VERDURA (MANDOLINA)	1
MAQUINA DE MOLER	1
JARRA MEDIDORA PLASTICA	1
BASE SAMOVAR	4
PORTA FUEGOS SAMOVAR	4
TAPA SAMOVAR	1
CANASTILLA BAJA	7
CANASTILLA ALTA	3
CANASTILLA AZUL	1
OLLA DE BARRO	1
WOK MANGO TEFLÓN 32 CM	3
WOK MANGO METALICO 30 CM	3
WOK CON TAPA 24 CM	4
BASE DE TABLAS DE CORTE	2
PORTA UTENSILIOS	3
ESTATERIA UTENSILIOS DE COCINA	2
SARTEN ANTIADERENTE 16 CM SIN TAPA	2
SARTEN ANTIADERENTE 26 CM SIN TAPA	3
SARTEN ANTIADERENTE 32 CM	3

**15. PERSONAL INSTRUCTORES REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA**

<b>Número de Instructores:</b>	9
<b>Dedicación al programa:</b>	5 horas por Jornada
<b>Nivel de formación o certificación de las competencias laborales:</b>	La Institución educativa hará las acciones pertinentes para lograr que cada instructor logre certificar las competencias laborales o las relacionadas a los módulos que imparte en el programa de formación. El instructor pasado seis meses de contratado deberá hacer entrega de documento que acredite las competencias certificadas (No aplicara este texto solo si el SENA, que es la entidad que acredita estas competencias, no tiene cupo para el desarrollo de esta actividad).

	<b>GESTIÓN ACADÉMICA</b>	300.PL.GA.06
	<b>PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS COCINERO PRINCIPAL</b>	Versión: 02
		Página 21 de 24

<b>16. PERFIL DEL INSTRUCTOR</b>	
<b>Requisitos Académicos Mínimos:</b>	Técnico Profesional , Técnico Laboral en Chef de cocina, cocinero y/ o áreas a fines y/o Experiencia relacionada en el trabajo de la técnica .
<b>Experiencia:</b>	36 meses de experiencia relacionada
<b>Habilidades:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aptitud y actitud de liderazgo</li> <li>▪ Desempeño interdisciplinario</li> <li>▪ Creativa, capacidad de autogestión</li> <li>▪ Sentido ético, puntual, responsable</li> <li>▪ Ordenada y metódica</li> <li>▪ Gran sentido de pertenencia y excelentes relaciones interpersonales</li> <li>▪ Manejo de herramientas ofimáticas</li> </ul>
<b>Funciones básicas relacionadas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseñar y planear programas curriculares y preparar material didáctico para el aprendizaje.</li> <li>• Tener manejo de herramientas ofimáticas para el uso de las plataformas institucionales.</li> <li>• Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de certificación.</li> <li>• Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebas de verificación del aprendizaje.</li> <li>• Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio</li> <li>• Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.</li> </ul>
<b>Funciones específicas:</b>	<p>A) Apoyar y participar en la revisión, ajustes y cumplimiento de los planes de estudio, en las comisiones de evaluación en los consejos académicos, en las reuniones, actividades o capacitaciones programadas por la institución a las que fuese convocado para fomentar el ejercicio de enseñanza-aprendizaje.</p> <p>B) Presentar la guía de aprendizaje al inicio de los módulos asignados por la coordinación académica para los programas de formación técnica laboral por competencias en auxiliar trazo y corte, y operario de máquinas industriales de la confección,</p>



C) posteriormente suscribir y entregar a la coordinación académica, las actas de aceptación y compromiso debidamente diligenciadas en los formatos establecidos y firmadas por el representante de los estudiantes e instructores que hacen parte de cada tic en cada jornada.

D) Reportar mensualmente a la coordinación académica, de manera detallada, en el informe de seguimiento el desarrollo de los módulos asignados por la coordinación académica para los programas de formación técnica laboral por competencias en auxiliar trazo y corte, y operario de máquinas industriales de la confección, especificando: el nombre del módulo, el número estudiantes atendidos por jornada, el número de clases indicando la fecha respectiva, las estrategias metodológicas utilizadas y adjuntando la respectiva evidencia fotográfica o audiovisual.

E) Registrar la asistencia e inasistencia de manera inmediata de acuerdo con el horario del módulo asignado, igual que las notas de las evaluaciones que deberá reportar en un plazo máximo de tres (3) días siguientes en la plataforma q10 y presentar a la coordinación académica la intensidad horaria del módulo asignado con el registro de notas y asistencia expedido por la plataforma, el acta de comisión y evaluación, debidamente firmados.

F) Reportar e informar al líder de bienestar estudiantil, las novedades académicas si las hubiere en los formatos establecidos para tal fin.

G) Suscribir los respectivos planes de mejoramiento a los estudiantes que hayan perdido algún módulo y utilizar los formatos establecidos para los estudios de casos por parte del proceso de bienestar estudiantil.

H) Utilizar estrictamente la plataforma tecnológica aprobada por la institución, para el desarrollo de las clases sincrónicas virtuales.

	<b>GESTIÓN ACADÉMICA</b>	300.PL.GA.06
	<b>PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS COCINERO PRINCIPAL</b>	Versión: 02
		Página 23 de 24

	<p>l) Las demás actividades que le sean asignadas para contribuir al cabal cumplimiento del objeto contractual.</p>
--	---

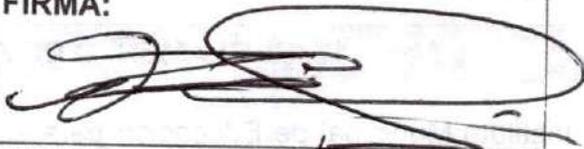
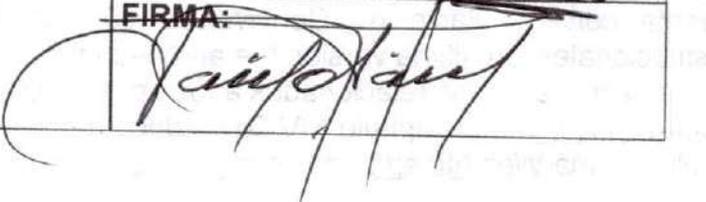
### 17. REGLAMENTO DE APRENDICES Y FORMADORES

El Instituto Municipal de Educación para el Trabajo y Desarrollo Humano de Yumbo - IMETY, cuenta con un Pacto de Convivencia que ha venido siendo ajustado por los órganos institucionales, su última versión fue aprobada por el Consejo Directivo el día 18 de agosto 2020. Con relación a temas relacionados a los aprendices e instructores estos se encuentran desde el capítulo IV, hasta el capítulo XIV Dicho documento se encuentra expuesto al público a través de la plataforma Web <https://portal.imety.edu.co/manual-de-convivencia/>.

### 18. FINANCIACIÓN

<b>Presupuesto de ingresos:</b>	Estos se rigen por Acuerdo aprobado anualmente por el Concejo Municipal, donde se establecen los costos educativos para el año lectivo.	
<b>Presupuesto de egresos:</b>	<b>Instructores de la modalidad:</b>	3 INSTRUCTORES \$ 36.000.000
	<b>instructores transversales:</b>	6 INSTRUCTORES *entre 10 TLC \$ 10.800.000 Aproximado
	<b>Adecuaciones:</b>	\$ 100.000.000
	<b>Dotación:</b>	\$ 10.000.000

	GESTIÓN ACADÉMICA	300.PL.GA.06
	PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS COCINERO PRINCIPAL	Versión: 02
		Página 24 de 24

CONTROL DEL DOCUMENTO		
Documento que fue aprobado por el Consejo Directivo con sus ajustes el día 18 de junio 2021, y fue validado por el consejo académico el día 16 de junio del 2021.		
REVISÓ:  FRANKY R. GONZÁLEZ	CARGO:  COORDINADOR ACADÉMICO	FIRMA: 
APROBO:  JAIME SÁCHEZ LENIS	CARGO:  DIRECTOR	FIRMA: 

### ANEXOS

#### Anexo A. Control de Cambios

Versión	Fecha	Revisado por:	Aprobado por:	Descripción de la actualización:
1	10/12/2020	FRANKY R. GONZÁLEZ	JAIME SÁCHEZ LENIS	Creación del documento
2	18/06/2021	FRANKY R. GONZÁLEZ	JAIME SÁCHEZ LENIS	Se realiza ajuste a intensidad horaria y créditos de los módulos BPM, INTRODUCCION A LA COCINA, COCINA FRIA Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, COCINA INTERNACIONAL y a la duración del programa y al mapa de procesos.