

Política de novedades académicas y financieras grupos empresariales 2026

%	Tipo de novedad	Tiempo para realizar la novedad	Para tener en cuenta
90%	Retiro voluntario del programa	A partir de la realización de la matrícula y hasta la segunda semana de inicio de las actividades académicas.	Generación de un SALDO A FAVOR el cual puede ser transferible, y tiene vigencia de dos periodos de matrícula a partir de la oficialización del retiro. No se realiza devolución en dinero. Para los pagos de matrícula financiados a través de Crédito, el saldo a favor se abonará al capital del crédito. Se debe continuar con el pago de las cuotas de crédito de acuerdo con el plazo inicialmente pactado.
70%	Retiro voluntario del programa	Durante la tercera y cuarta semana de inicio de actividades académicas.	

Consideraciones importantes:



Consideraciones Académicas

Aplicable a los estudiantes de los programas de la Escuela de Salud y Cuidado, y de Gastronomía, Turismo y Hospitalidad:

Uso del uniforme

Los programas académicos de la Escuela de Salud y Cuidado y de la Escuela de Gastronomía, Turismo y Hospitalidad requieren el uso obligatorio del uniforme durante todas las actividades prácticas del programa.

El uniforme está incluido en la matrícula del estudiante. Las Escuelas de Gastronomía, Turismo y Hospitalidad y de Salud y Cuidado informarán al inicio del periodo académico el proceso de selección de tallas, la ruta de entrega, y según el cronograma establecido, las fechas límite para contar con el uniforme y cumplir con los lineamientos para el desarrollo de las actividades prácticas. A continuación, se alistan los programas que requieren uniforme y los niveles académicos asociados a la entrega:

Programa

Técnico Laboral en Auxiliar Administrativo en Salud
Técnico Laboral en Auxiliar en Enfermería
Técnico Laboral en Auxiliar en Servicios Farmacéuticos
Técnico Laboral en Atención Integral a la Primera Infancia
Técnico Laboral en Atención y Cuidado a Personas Mayores
Técnico Laboral en Arte Culinario
Técnico Laboral en Servicios de Alimentos y Bebidas
Técnico Laboral en Pastelería y Arte Dulce

La cantidad de uniformes a entregar estará directamente relacionado con las condiciones establecidas en el convenio al que pertenezca el grupo

Elementos de protección personal y otros recursos:

Para los programas en los que se requiera el uso elementos de protección personal, la adquisición y uso adecuado conforme a las medidas de bioseguridad será responsabilidad del estudiante, de acuerdo con los manuales de laboratorios, cocinas, aulas talleres; y reglamentos internos de las de entidades aliadas.

Los estudiantes del programa Técnico Laboral en Arte Culinario deberán ingresar a clase con su kit de cuchillos completo y en buen estado, requisito indispensable para participar en las prácticas. Dicho kit será entregado por la Escuela conforme a las disposiciones establecidas.

Requisito de vacunas para programas de Escuela de Salud y Cuidado:

Los estudiantes de los programas: Técnico Laboral como Auxiliar en Servicios Farmacéuticos, Técnico Laboral como Auxiliar Administrativo en Salud, Técnico Laboral en Auxiliar en Enfermería y Técnico Laboral en Atención y Cuidado a Personas Mayores; deben cumplir con esquema de vacunación completo según las disposiciones legales que hacen referencia a la formación de talento humano en salud y a los lineamientos institucionales dados a continuación: Hepatitis B (3 dosis), Tétano (3 dosis),Tiple Viral (2 dosis),Varicela (2 dosis),Influenza (1 dosis anual) , COVID 19 (2 o 3 dosis según la vacuna), Anticuerpos de Hepatitis B (después de la 3ra dosis)- exclusivo para el programa Auxiliar de Enfermería.

Los costos asociados a los esquemas de vacunación deberán ser asumidos por los estudiantes, garantizando que se realice la aplicación de cada una de estas vacunas en los tiempos establecidos.

Desde la Escuela de Salud y Cuidado se realizará la verificación trimestral del cumplimiento de estos requisitos

Certificaciones para el desarrollo de actividades prácticas:

Los estudiantes de la Escuela de Gastronomía, Turismo y Hospitalidad deberán contar con el certificado vigente del curso de Manipulación de Alimentos, con una intensidad mínima de diez (10) horas. La vigencia de este curso es de un (1) año. Este certificado deberá ser entregado en la Dirección de Escuela antes del inicio de las clases prácticas, como requisito para autorizar el ingreso a la cocina. Los costos asociados a esta formación deberán ser cubiertos por los estudiantes.

Para el programa Técnico Laboral en Auxiliar en Enfermería, para el desarrollo de las prácticas, algunas instituciones de salud solicitan certificado vigente del curso de RCP. La vigencia de este curso es de dos (2) años. Los costos asociados a esta formación deberán ser cubiertos por los estudiantes.

Práctica obligatoria

Los programas académicos que incluyen en su plan de estudios el submódulo de práctica obligatoria en el tercer nivel deberán contar con disponibilidad de tiempo completo para su desarrollo. La asignación del escenario de práctica se realizará a través del Área de Proyección Laboral, garantizando que esta se lleve a cabo en entidades aliadas ubicadas en la jurisdicción en que se encuentre registrado el programa, conforme a las políticas institucionales y disposiciones legales vigentes para el desarrollo de las prácticas formativas.