



PROGRAMA TÉCNICO

El **INSTITUTO COLOMBIANO DE PANADERÍA Y PASTELERÍA - ICPP** está orientado a desarrollar y promover un proyecto educativo de educación no formal, a nivel técnico, con el propósito de brindar a la industria panificadora la mejor opción de capacitación dentro del área de panadería y pastelería y los fundamentos necesarios para desarrollar un negocio exitoso, de una manera integral, incluyendo las áreas de buenas prácticas de manufactura, administración general, manejo del área productiva y normalizaciones básicas.

El instituto enmarca su proyecto educativo dentro de un concepto de formación integral, en el que se desarrollen en los educandos, conscientemente y en forma equilibrada los valores, las actitudes, conocimientos, habilidades y conductas que constituyan su proyecto de vida, en el cual, se dignifique al ser humano y a la comunidad donde éstos desarrollen sus actividades.

El **INSTITUTO COLOMBIANO DE PANADERIA Y PASTELERIA – ICPP**, posee un programa educativo donde brinda una formación integral que exalta al gremio panadero y pastelero, haciendo que cada uno de ellos se sienta orgulloso de su oficio y de su profesión, y donde se les da la oportunidad de capacitarse para desarrollar un proyecto de vida a largo plazo, mediante la creación de sus propias fuentes de trabajo.

PRINCIPIOS Y VALORES

- Competitividad.
- Confianza.
- Excelencia.
- Honestidad.
- Innovación.
- Respeto.

MISIÓN

Fomentar el desarrollo y la competitividad del sector de alimentos, con énfasis en Panadería y Pastelería

OBJETIVOS

- Ofrecer un programa de alto nivel académico dentro de la educación para el trabajo y el desarrollo humano, a través del mejoramiento continuo de los procesos, y de la apertura institucional como fuente de conocimientos y actualización permanente.
- Ofrecer planes de estudio para formar personas íntegras que aporten soluciones a los problemas del gremio y de la sociedad, desarrollando la capacidad crítica reflexiva y analítica que fortalezca el avance tecnológico del sector, el

mejoramiento cultural, el progreso social y el desarrollo económico del país, buscando como resultante, la generación de negocios ciudadanos mediante la creación de fuentes de trabajo que redunden en un mejoramiento de la calidad de vida de sus educandos y de su comunidad.

- Desarrollar una comunidad participativa y con sentido de pertenencia institucional, motivada por los beneficios provenientes de una institución que sabe interpretar y satisfacer tanto sus necesidades como sus expectativas, buscando mejorar la cadena de valor del sector panadero y pastelero.
- Promover la realización de eventos de información, capacitación y divulgación de conocimientos que beneficien el gremio de la panificación; fomentar la realización de intercambios interinstitucionales, de todo orden, a nivel nacional e internacional.
- Desarrollar una cultura institucional de Excelencia, donde se busque una calidad superior, que sitúe a los estamentos de la institución dentro de niveles excepcionales en la obtención de sus resultados y en la formación técnica de sus educandos.

PERFIL TÉCNICO DEL EGRESADO

- Se formarán técnicos capaces de fomentar el desarrollo industrial de los productos de Panadería y Pastelería, con destrezas y habilidades en el área, utilizando las tecnologías productivas de la misma.
- Estarán en capacidad de conocer, interpretar, balancear y aplicar formulaciones para la preparación de productos alimenticios de Panadería y Pastelería.
- El egresado del programa Técnico por Competencias Laborales en Panadería y Pastelería estará en capacidad de realizar las operaciones de productos de Panadería y Pastelería, siguiendo los objetivos de producción y calidad establecidos dentro de la industria de la panificación y aplicando la normativa técnico-sanitaria vigente.
- Estarán calificados para aplicar herramientas de informática con el propósito de analizar situaciones específicas en los procesos técnicos de alimentos, y en el análisis de datos relacionados al manejo administrativo de una pequeña empresa.
- Interpretar y analizar pruebas fisicoquímicas de alimentos y materias primas que intervienen en los procesos de producción de alimentos de la industria panificadora.
- Supervisar y asesorar en el manejo adecuado de los productos alimenticios y de las materias primas de los mismos, (almacenamiento, conservación y transporte) de conformidad con normas técnicas y sanitarias vigentes.
- Podrán realizar análisis de costos para determinar la factibilidad económica de los productos de Panadería y Pastelería y de una pequeña empresa dentro del área de la panificación.
- Aumentar la productividad y los ingresos por concepto de ventas, de las plantas procesadoras y negocios de panificación, al aplicar su creatividad y criterio de innovación dentro de los procesos productivos.
- Minimizar costos en las áreas operativas, al optimizar los procesos productivos y empresariales.



- Están calificados para gestionar y desarrollar aspectos empresariales enfocados al manejo administrativo, incluyendo la gestión de personal, costos, manejo de recursos económicos, materias primas, habilidades de mercadeo, además de incorporar la ética profesional en el desarrollo de su propio negocio, en el servicio al cliente, y en el servicio a la comunidad del sector donde opera.

PERFIL OCUPACIONAL DEL EGRESADO

El Técnico por Competencias Laborales en Panadería y Pastelería del programa se puede desempeñar como:

- Dentro de la industria de la panificación: Supervisor de operaciones, jefe de línea, jefe de producción, panadero- pastelero.
- Empresario en la pequeña y mediana industria del área de la panificación.
- Representante técnico - comercial, de equipos e insumos para el sector alimenticio.
- Director de producción del área de repostería de un hotel o restaurante, o director de producción de Panadería-Pastelería de un Casino de Alimentos.
- Auxiliar de aseguramiento de la calidad para las empresas del sector alimenticio.

Requisitos de inscripción Programa Técnico

- Formulario de inscripción WEB debidamente diligenciado.
- Fotocopia de documento de identidad.
- Recibo de pago de los derechos de inscripción.
- Presentar el título de bachiller y acta de grado, o haber aprobado la educación básica secundaria (9 grado).
- Presentar Certificado de Aptitud Profesional (CAP) del SENA, si éste aplica.
- Presentar la hoja de vida actualizada.
- Presentar fotocopia del carnet de la EPS o servicios de salud donde se encuentra inscrito/a.
- Presentar una carta de motivación exponiendo las razones por las cuales desea ingresar al programa.
- Presentar exámenes de admisión.
- Presentar entrevista.
- La inscripción debe hacerse personalmente.
- 2 fotos 3X4 Fondo Blanco.
- Exámenes médicos (Frotis faríngeo y KOH de uñas)*
*Estos Exámenes no se realizan en el ICPP.

Políticas de Cancelaciones y/o Devoluciones Programa Técnico: no habrá devoluciones de inscripciones, ni de módulos (SEMESTRES) luego que se hagan los procesos de admisión e iniciación del módulo.

La institución se reserva el derecho a modificar el cuerpo docente, dichos cambios serán comunicados a los estudiantes al correo y/o teléfonos que se suministran en el momento de la inscripción.



- El monto correspondiente al valor del programa debe pagarse antes del inicio de la primera clase, en caso que el estudiante haya solicitado financiación deberá estar pago el 50% del valor del programa.
- Es requisito estar al día en los pagos para ser admitido en las clases y recibir los servicios.
- La institución podrá posponer la realización de los programas por razones de fuerza mayor (caso fortuito, ausencia de profesores, reparaciones físicas no previstas, calamidades, etc.) en este caso, se dará aviso con antelación a los estudiantes, a los teléfonos y/o correos electrónicos suministrados en el formato de inscripción.

Certificación Programa Técnico:

Solo se entregarán certificaciones a los participantes que asistan al 90% de las horas programadas, una vez hayan aprobado la totalidad de los trabajos solicitados y que estén al 100% (a Paz y Salvo) de las obligaciones financieras.

CURSOS CORTOS Y DIPLOMADOS

Requisitos de inscripción

- Formulario de inscripción WEB debidamente diligenciado.
- Fotocopia de documento de identidad.
- Recibo de pago de los derechos de inscripción.

Políticas de Cancelaciones y/o Devoluciones

Devoluciones Cursos Cortos- Diplomados internacionales, otros:

Habrán devoluciones si se solicita con 10 días hábiles a iniciación de los cursos. De lo contrario se podrá aplicar a posibles cursos futuros por una vigencia de 6 meses.

-Incapacidad Médica del participante.

En estos casos para reintegro, se debe solicitar por medio de una carta anexando la información del (los) participante (s), copia de la consignación o pago, certificación bancaria donde se hará el traslado. El proceso durará 5 días hábiles. Costos bancarios corren por parte del participante.

- Si el estudiante no asiste a algunas de las clases programadas, estas no se reintegrarán, y se asumirán como vistas por el participante.



Se reembolsará dinero cuando la institución dé por cancelada la oferta ofrecida, por las siguientes razones, lo cual será comunicado a los participantes a los teléfonos y/o correos suministrados:

- 1- Número de participantes mínimos no se cumple. Los cursos se abrirán mínimo con 10 participantes.
 - 2- Problemas de fuerza mayor por parte de la institución, (ausencia del profesor, instalaciones físicas, problemas orden social).
- En ningún caso la devolución de dinero será transferible a terceros.
 - La no asistencia a clases no justifica en ningún caso el reembolso del dinero, incluso cuando por fuerza mayor se haya modificado el calendario de clases.
 - Los pagos recibidos con tarjeta de crédito tendrán, en caso de devolución, el descuento de la comisión que hace la tarjeta.
 - La escuela se reserva el derecho a modificar el cuerpo docente, dichos cambios serán informados a los estudiantes a los teléfonos y/o correos electrónicos suministrados en el formato de inscripción.
 - El contenido de cada programa está descrito en su respectiva ficha o brochure, la cual es enviada a cada aspirante durante el proceso de inscripción, el ICPP dará por hecho que el aspirante tiene claro, conoce y está de acuerdo con el contenido académico, horarios, mentores, metodología y aspectos generales del programa a la hora de solicitar su inscripción a nuestra escuela, el eventual desconocimiento de lo descrito anteriormente no se considera motivo para realizar devoluciones de dinero posteriores al inicio de programa.

CERTIFICACION:

Solo se entregarán certificaciones a los participantes que asistan al 90% de las horas programadas, una vez hayan aprobado la totalidad de los trabajos solicitados y que estén al 100% (a Paz y Salvo) de las obligaciones financieras.