

POLÍTICAS DE INSCRIPCIÓN, CONDICIONES, CANCELACIONES Y DEVOLUCIONES DE PAGOS

El **Instituto Colombiano de Panadería y Pastelería – ICPP** está orientado a desarrollar y promover un proyecto educativo de Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano, con el propósito de brindar al sector de la panificación y la pastelería opciones de formación de calidad y los fundamentos necesarios para el desarrollo integral de competencias técnicas, productivas y empresariales.

La formación ofrecida por el ICPP integra conocimientos relacionados con las buenas prácticas de manufactura, la administración, la gestión de procesos productivos y las normas técnicas y sanitarias aplicables al sector de alimentos.

El Instituto desarrolla su proyecto educativo bajo un enfoque de formación integral, orientado al fortalecimiento de valores, actitudes, conocimientos, habilidades y competencias que contribuyan al desarrollo personal y profesional de sus estudiantes, dignificando el oficio de la panadería y la pastelería y promoviendo la construcción de proyectos de vida sostenibles.

A través de sus programas de formación, el ICPP busca contribuir al fortalecimiento del sector panadero y pastelero, brindando a sus estudiantes herramientas para su desempeño laboral, el emprendimiento y la creación de sus propias fuentes de trabajo.

Nuestra misión es Fomentar el desarrollo y la competitividad del sector de alimentos, con énfasis en panadería y pastelería, mediante procesos de formación integral, actualización permanente y fortalecimiento de las competencias técnicas, productivas, administrativas y empresariales.

El ICPP orienta sus procesos de formación y gestión institucional bajo los siguientes principios y valores institucionales:

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

Objetivos institucionales:

- 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.

PROGRAMA TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIAS EN PANADERÍA Y PASTELERÍA

El Programa Técnico Laboral por Competencias en Panadería y Pastelería del ICPP está orientado a la formación integral de personas capaces de desempeñarse en diferentes áreas del sector gastronómico, alimentario y de la panificación.

El programa desarrolla competencias técnicas, productivas, administrativas y empresariales, brindando herramientas para la elaboración de productos de panadería y pastelería, la aplicación de buenas prácticas de manufactura, el manejo de materias primas, la optimización de procesos productivos y la gestión básica de emprendimientos y unidades productivas.

La formación busca que los estudiantes desarrollen habilidades y competencias que les permitan desempeñarse de manera eficiente en el sector productivo, así



como fortalecer sus capacidades para el emprendimiento y la creación de sus propias fuentes de trabajo.

Perfil técnico del egresado

El Técnico Laboral por Competencias en Panadería y Pastelería estará en capacidad de:

- Fomentar el desarrollo y la competitividad de productos de panadería y pastelería, aplicando tecnologías y procesos productivos propios del sector.
- Conocer, interpretar, balancear y aplicar formulaciones para la elaboración de productos de panadería y pastelería.
- Ejecutar operaciones de producción de productos de panadería y pastelería, de acuerdo con los objetivos de producción y calidad establecidos.
- Aplicar las normas técnicas y sanitarias vigentes relacionadas con la manipulación, elaboración, almacenamiento y conservación de alimentos.
- Aplicar herramientas informáticas para el análisis de situaciones específicas relacionadas con los procesos técnicos y administrativos de una unidad productiva.
- Interpretar y analizar información relacionada con las características fisicoquímicas de los alimentos y las materias primas utilizadas en los procesos de producción.
- Supervisar y asesorar el manejo adecuado de productos alimenticios y materias primas, incluyendo su almacenamiento, conservación y transporte.
- Realizar análisis básicos de costos que permitan determinar la viabilidad económica de productos y unidades productivas del sector.
- Optimizar procesos productivos y empresariales con el propósito de contribuir al aumento de la productividad y la eficiencia.
- Gestionar aspectos administrativos relacionados con el manejo de personal, costos, recursos económicos y materias primas.
- Aplicar estrategias básicas de mercadeo y servicio al cliente.
- Desarrollar habilidades de innovación y creatividad aplicadas a los procesos productivos y empresariales.
- Actuar con ética profesional y responsabilidad en el desarrollo de actividades laborales, empresariales y de servicio a la comunidad.

Perfil ocupacional del egresado

El Técnico Laboral por Competencias en Panadería y Pastelería podrá desempeñarse, entre otros, en los siguientes cargos o áreas:

- Panadero – Pastelero.
- Supervisor de operaciones.
- Jefe de línea.
- Jefe de producción.
- Director de producción en áreas de panadería y pastelería.



- Responsable de áreas de panadería y repostería en hoteles, restaurantes y casinos de alimentos.
- Empresario o emprendedor en pequeñas y medianas empresas del sector de la panificación.
- Asesor técnico y/o comercial de equipos, insumos y materias primas para el sector alimentario.
- Representante técnico-comercial de empresas relacionadas con la industria de alimentos.
- Auxiliar de control y aseguramiento de la calidad en empresas del sector alimentario.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN – PROGRAMA TÉCNICO

Para formalizar la inscripción al Programa Técnico Laboral por Competencias en Panadería y Pastelería, el aspirante deberá presentar:

- Fotocopia del documento de identidad.
- Recibo de pago de los derechos de inscripción. (vigentes)
- Título de bachiller y acta de grado, o certificación de aprobación de la educación básica secundaria (grado noveno), según corresponda. Los documentos académicos obtenidos en el exterior deberán contar con la convalidación o reconocimiento correspondiente ante la autoridad educativa competente en Colombia, de acuerdo con la normativa vigente y el nivel de formación requerido para el ingreso al programa.
- Fotocopia del carné de la EPS o certificado de afiliación al sistema de salud.
- Exámenes médicos para manipulación de alimentos: frotis faríngeo y KOH de uñas.

Nota: Los exámenes médicos indicados deberán ser gestionados por el aspirante, de manera externa.

Como parte del proceso de admisión, el aspirante deberá:

- Participar en una entrevista con la Coordinación Académica.
- Diligenciar y formalizar el formulario de inscripción.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN Y DEVOLUCIÓN – PROGRAMA TÉCNICO

Una vez culminados los procesos de admisión y formalizada la matrícula, así como iniciado el correspondiente módulo o periodo académico, **no habrá lugar a devolución de los valores pagados por concepto de inscripción, matrícula o módulo**, salvo las excepciones que determine expresamente la institución de acuerdo con la normativa aplicable.

El ICPP se reserva el derecho de realizar modificaciones en el cuerpo docente cuando las circunstancias académicas, administrativas u operativas así lo



requieran. Cualquier cambio será informado oportunamente a los estudiantes a través de los medios de contacto suministrados durante el proceso de inscripción.

El valor correspondiente al programa o al periodo académico deberá ser cancelado de acuerdo con las condiciones de pago establecidas por el ICPP. En caso de que el estudiante haya solicitado un plan de financiación, deberá cumplir con los pagos establecidos en el acuerdo o plan de financiación correspondiente.

Es requisito encontrarse al día en las obligaciones financieras para acceder a las clases y a los servicios asociados al programa, de acuerdo con las condiciones establecidas por la institución.

El ICPP podrá aplazar o modificar la programación de actividades académicas por razones de fuerza mayor o caso fortuito, entre ellas:

- Ausencia de docentes.
- Reparaciones o adecuaciones físicas no previstas.
- Calamidades / Situaciones de orden público.
- Otras circunstancias que impidan el normal desarrollo de las actividades académicas.

En estos casos, la institución informará oportunamente a los estudiantes mediante los teléfonos o correos electrónicos registrados en el proceso de inscripción y realizará los ajustes necesarios en la programación académica.

CERTIFICACIÓN DEL PROGRAMA TÉCNICO

La certificación correspondiente al Programa Técnico Laboral por Competencias en Panadería y Pastelería será expedida únicamente a los estudiantes que cumplan con los requisitos académicos y administrativos establecidos por el ICPP.

Para acceder a la certificación, el estudiante deberá:

- Cumplir con el porcentaje mínimo de asistencia establecido por la institución. (75%)
- Aprobar la totalidad de las actividades y requisitos académicos establecidos en el programa.
- Cumplir con las doscientas (200) horas de formación práctica externa, de acuerdo con las condiciones, lineamientos y procedimientos establecidos por el ICPP.
- Cumplir con las demás condiciones académicas y administrativas exigidas por el ICPP.
- Encontrarse a paz y salvo por concepto de obligaciones financieras con la institución.



CURSOS INTENSIVOS, CURSOS CORTOS Y DIPLOMADOS

Requisitos de inscripción

Para formalizar la inscripción a los cursos cortos y diplomados ofrecidos por el ICPP, el participante deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Presentar fotocopia del documento de identidad.
- Realizar el pago correspondiente a los derechos de inscripción y/o valor del curso, según aplique.
- Remitir al correo electrónico institucional el soporte o comprobante de pago, junto con la información personal requerida para efectos de facturación y registro.
- Suministrar la información de contacto y demás datos solicitados por la institución para formalizar el proceso de inscripción.

Políticas de cancelación y devolución

Para cursos Intensivos, cursos cortos, diplomados y demás actividades de formación de corta duración, el participante podrá solicitar la devolución de los valores pagados cuando la solicitud sea presentada con una antelación mínima de **ocho (8) días hábiles antes de la fecha de inicio del curso**.

Cuando la solicitud sea presentada por fuera de este plazo, el valor pagado podrá ser aplicado, según las condiciones establecidas por el ICPP, a la participación en otro curso o actividad de formación futura, con una vigencia máxima de **seis (6) meses**.

En caso de incapacidad médica del participante, la solicitud deberá ser presentada formalmente ante el ICPP y estará sujeta a la revisión y aprobación de la institución.

Para solicitar un reembolso, el participante deberá presentar una comunicación escrita que incluya:

- Nombre completo del participante.
- Número de documento de identidad.
- Nombre del curso o programa.
- Fecha de inscripción
- Copia del comprobante de consignación o pago.
- Certificación bancaria de la cuenta a la cual se realizará el traslado del dinero.



El proceso de devolución tendrá un plazo estimado de **ocho (8) días hábiles**, contados a partir de la aprobación de la solicitud y la recepción completa de los documentos requeridos.

Los costos o comisiones bancarias que se generen por la devolución serán asumidos por el participante.

En caso de pagos realizados mediante tarjeta de crédito u otros medios de pago que generen comisiones, el valor correspondiente a dichas comisiones podrá ser descontado del monto objeto de devolución, de acuerdo con las condiciones aplicables al medio de pago utilizado.

Cancelación de cursos por parte del ICPP

El ICPP podrá cancelar o aplazar la realización de un curso, diplomado o actividad de formación cuando no se alcance el número mínimo de participantes requerido para su apertura.

Como regla general, los cursos se abrirán con un mínimo de **diez (10) participantes**, salvo que se establezca una condición diferente para una actividad específica.

También podrá cancelarse o aplazarse una actividad por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito que impidan su realización, entre ellas:

- Ausencia del docente.
- Situaciones que afecten las instalaciones físicas.
- Problemas de orden público.
- Situaciones que imposibiliten el desarrollo de la actividad.
- Otras circunstancias no previsibles que afecten la prestación del servicio de formación.

Cuando el ICPP determine la cancelación definitiva de una actividad, informará oportunamente a los participantes a través de los datos de contacto suministrados durante el proceso de inscripción y procederá de acuerdo con las condiciones de devolución o reprogramación establecidas.

Inasistencia del participante

La inasistencia del participante a una o varias de las clases programadas no dará lugar a la reposición de las horas o sesiones no asistidas, las cuales se entenderán como actividades no cursadas por responsabilidad del participante.



La inasistencia a las sesiones programadas no constituye, por sí misma, una causal para solicitar el reembolso de los valores pagados.

Esta disposición se mantendrá incluso cuando el calendario académico haya sido modificado por razones de fuerza mayor, siempre que el ICPP haya comunicado oportunamente la modificación de las fechas y haya garantizado la continuidad de la formación.

Condiciones generales de los programas

El ICPP se reserva el derecho de modificar el cuerpo docente cuando sea necesario por razones académicas, administrativas u operativas. Los cambios serán informados oportunamente a los participantes a través de los teléfonos o correos electrónicos suministrados durante el proceso de inscripción.

El contenido, duración, metodología, horarios y demás características de cada programa se encuentran descritos en la ficha técnica, brochure o pieza informativa correspondiente, la cual será suministrada al aspirante durante el proceso de inscripción.

Al formalizar su inscripción, el participante declara conocer y aceptar las condiciones generales del programa, incluyendo su contenido académico, horarios, metodología, docentes o mentores y demás aspectos informados por el ICPP.

El desconocimiento posterior de las condiciones previamente informadas no constituirá causal para solicitar la devolución de los valores pagados una vez iniciado el programa.

CERTIFICACIÓN – CURSOS INTENSIVOS, CURSOS CORTOS Y DIPLOMADOS

El ICPP expedirá los certificados correspondientes a los participantes que cumplan con los requisitos establecidos para cada actividad de formación. Como condición general, el participante deberá:

- Cumplir con un mínimo de asistencia del **90 % de las horas programadas**.
- Aprobar o completar satisfactoriamente las actividades de formación requeridas, cuando aplique.
- Encontrarse a paz y salvo por concepto de las obligaciones financieras relacionadas con la actividad de formación.

DISPOSICIONES GENERALES

La inscripción a cualquiera de los programas, cursos o actividades de formación ofrecidos por el Instituto Colombiano de Panadería y Pastelería – ICPP implica el conocimiento y aceptación de las condiciones académicas, administrativas y financieras informadas durante el proceso de inscripción.

El participante será responsable de suministrar información de contacto correcta y actualizada, especialmente su número telefónico y correo electrónico, con el fin de garantizar la recepción de comunicaciones institucionales relacionadas con la programación, modificaciones, cancelaciones, aplazamientos y demás asuntos asociados a la formación.

El ICPP podrá actualizar o modificar las presentes políticas cuando sea necesario, de acuerdo con las disposiciones institucionales y la normativa aplicable. Las modificaciones serán comunicadas a través de los medios institucionales correspondientes.

Las presentes políticas deberán interpretarse de manera integral con el reglamento estudiantil, los contratos o acuerdos de matrícula, las fichas técnicas de los programas y demás documentos institucionales aplicables.