



INSTITUTO COLOMBIANO DE PANADERIA Y PASTERERIA

**PROGRAMA DE FORMACIÓN LABORAL COMO TÉCNICO
POR COMPETENCIAS EN PANADERÍA Y PASTERÍA**

PRESENTACIÓN



El aspirante a ser TÉCNICO POR COMPETENCIAS EN PANADERÍA Y PASTELERÍA es una persona que busca desarrollar sus habilidades y competencias de tipo personal y profesional para competir en un mundo globalizado y altamente competitivo.

Nuestro técnico adquiere una mirada 360° del negocio que le permiten integrar y armonizar variables de mercado, producción, administración y finanzas buscando la sostenibilidad y el crecimiento organizacional con capacidad de crear su propia empresa.

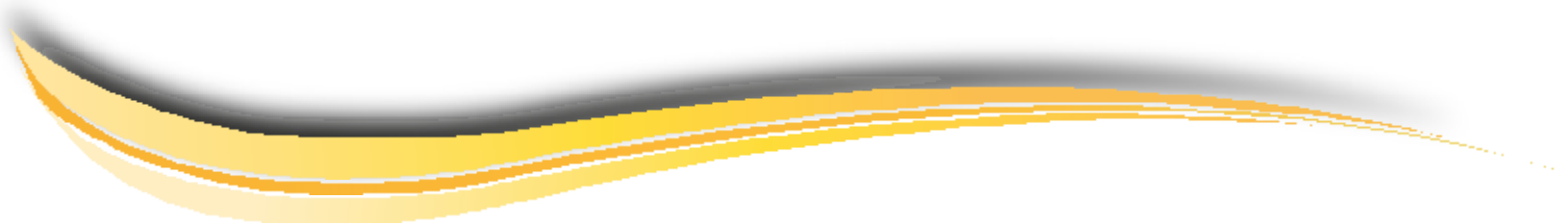




PERFIL TÉCNICO

Nuestro técnico egresado está en capacidad de:

- Conocer, interpretar, balancear y aplicar formulaciones para la preparación de productos alimenticios de Panadería y Pastelería.
- 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.
- 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.
- Gestionar y desarrollar aspectos empresariales enfocados al manejo administrativo, incluyendo la gestión de personal, costos, manejo de recursos económicos, materias primas, habilidades de mercadeo, servicio al cliente, entre otros.





PERFIL OCUPACIONAL

Nuestro técnico egresado está en capacidad de desempeñar los siguientes cargos 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 hoteles o restaurantes
- Director de producción de panadería – pastelería en casinos de alimentos.
- Auxiliar de aseguramiento de la calidad para las empresas del sector alimenticio.



ÁREAS DE FORMACIÓN

Formación técnica

Tecnología y laboratorio de panificación I y II
Tecnología y laboratorio de productos horneados dulces y salados
Prácticas institucionales

Formación administrativa

Estructura organizacional
Legislación laboral
Liderazgo, emprendimiento y creatividad

Formación contable

Conceptos contables
Costos, planeación y presupuestos
Pymes y empresas de familia

Formación en calidad

Laboratorio de ciencias aplicadas
Seminario sistema integrado de calidad

Formación en gestión humana

Prácticas de gestión Humana y Salud ocupacional
Procedimientos de administración de personal
Ética profesional

Formación en mercadeo

Comercialización y ventas de mostrador
Diseño de estrategias de mercadeo

Formación en producción

Administración de producción
Servicios a la mesa en panadería y pastelería



DURACIÓN

Tres semestres, correspondiente a 1.365 horas



INVERSIÓN

Semestre: \$3.400.000. Valor 2015

Incremento anual

Beneficio para grupos de 3 estudiantes en adelante.

12% sobre el valor semestre

Valor de la inscripción \$120.000

LA INSTITUCIÓN

El INSTITUTO COLOMBIANO DE PANADERÍA Y PASTERIA es una institución dedicada a la formación, certificación y asesoría para el sector de alimentos con énfasis en Panadería y Pastelería, que busca fomentar el desarrollo y la competitividad del sector de los alimentos. Tiene 7 años de experiencia está avalado por la Secretaría de Educación según Resolución 0020 de Diciembre del 2008. Algunas cifras de su gestión académica son:

- 🍌 3.575 personas se han capacitado en Buenas Prácticas de Manipulación
- 🍌 1386 personas han tomado cursos cortos en panadería y pastelería
- 🍌 386 personas se han capacitado en Mercadeo y costos
- 🍌 180 personas se han inscrito en la Carrera técnica
- 🍌 50 egresados

Jornada

Lunes a viernes, 4 días en la semana,

4:00 pm – 8:00 pm

Sábados, único día en la semana, apoyo virtual en el componente teórico

8:00 am – 5:00 pm

Técnica Laboral en Panadería y Pastelería

Nombre	Créditos	TIPOLOGÍA	CARÁCTER	Horas totales por semestre
T- Teórico P- Práctico T/P - Teórico Práctico				
ÁREA DE FORMACIÓN TÉCNICA				
TECNOLOGÍA Y LABORATORIO DE PANIFICACIÓN I	4	F	T/P	160
TECNOLOGÍA Y LABORATORIO DE PANIFICACIÓN II	4	F	T/P	160
TECNOLOGÍA Y LABORATORIO DE PONQUÉS Y PRODUCTOS HORNEADOS DULCES	4	F	T/P	160
ÁREA DE FORMACIÓN ADMINISTRATIVA				
DISEÑO Y ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	1	F	T	24
LEGISLACIÓN LABORAL	1	F	T	24
LIDERAZGO EMPRENDIMIENTO Y CREATIVIDAD	1	F	T	24
ÁREA DE FORMACIÓN CONTABLE				
CONCEPTOS CONTABLES	1	F	T	24
COSTOS PLANEACIÓN Y PRESUPUESTO	1	F	T	24
PYMES Y EMPRESAS DE FAMILIA	1	F	T	24
ÁREA DE FORMACIÓN EN CALIDAD				
DESTREZAS MATEMÁTICAS APLICADAS	1	F	T/P	24
LABORATORIO DE CIENCIAS APLICADAS	1	F	T/P	24
SEMINARIO SISTEMA INTEGRADO DE CALIDAD	1	F	T/P	24
ÁREA DE FORMACIÓN EN GESTIÓN HUMANA				
SALUD OCUPACIONAL	1	F	P	24
PROCEDIMIENTOS DE ADMON. DE PERSONAL – ÉTICA PROFESIONAL	1	F	P	24
ÁREA DE FORMACIÓN EN MERCADEO				
PRINCIPIOS DE MERCADEO	1	F	P	24
COMERCIALIZACIÓN Y VENTAS DE MOSTRADOR	1	F	T	24
ÁREA DE FORMACIÓN Y PRODUCCIÓN				
DESARROLLO DE PROYECTO EN EL SECTOR DE LOS ALIMENTOS	1	F	T/P	24
ADMINISTRACIÓN DE PRODUCCIÓN	1	F	T/P	24
SERVICIOS A LA MESA EN PANADERÍAS Y PASTELERÍAS	1	F	T/P	24

PASANTÍAS

28

864

500

1364



CONTÁCTENOS:

Carrera 47 N° 91-38 / Bogotá – Colombia

Pbx: (57+1) 4660268 /

E-mail: icppcoordinacion@gmail.com – icppcolombia@gmail.com
www.icpp.edu.co

Twitter: @ICPPColombia

Facebook: Instituto Colombiano de Panadería y Pastelería