

PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA - PEP TÉCNICO PROFESIONAL EN PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS



INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL - INFOTEP SAN JUAN DEL CESAR 2021



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

1. INFORMACIÓN DEL PROGRAMA

ASPECTOS	INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Nombre de la institución	Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional - INFOTEP
Carácter académico	Técnica Profesional
Naturaleza	Pública
Domicilio	Carrera 13 N° 7ª-61 Barrio 20 de Julio. San Juan del Cesar, La Guajira
Teléfono de la institución	7740098 – 7740404
Email del programa	Web site: www.infotep.edu.co Email: Infotep@infotep.edu.co
Nivel académico	Pregrado
Nivel de formación	Formación Técnico Profesional
Acto administrativo de creación del programa	Acuerdo del Consejo Académico N° 003 del 22 de mayo 2012 y por el acuerdo N° 011 del 7 de noviembre del 2012, del Consejo directivo del Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional, de San Juan del Cesar
Registro Calificado	M.E.N. Resolución N° 014442 del 10 de Agosto de 2021
Denominación del programa	Técnico Profesional en Producción Agroindustrial de Alimentos
Título que otorga	Técnico Profesional en Producción Agroindustrial de Alimentos
Modalidad del programa	Presencial
Tipo de proceso	Renovación de Registro Calificado
Duración del programa	4 Semestres
Número de créditos	70
Periodicidad de admisión	Semestral
Estudiantes proyectados para el primer semestre	35
Valor de la matrícula:	60% SMLV
Programa adscrito a:	Unidad de Ingeniería

Tabla 1. Información del programa



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

2. EVOLUCIÓN HISTÓRICA DEL PROGRAMA

Este programa de Técnico Profesional en Producción Agroindustrial de Alimentos, tiene como antecedente el programa de Técnico Profesional en Producción Agropecuaria, el cual se creó bajo acuerdo del Consejo Directivo 174 del 2 de octubre de 1986 y cuenta con registro calificado del Ministerio de Educación Nacional mediante resolución N° 3456 del 23 de Junio del 2006 otorgada para el ciclo técnico profesional Agropecuaria.

Este programa ahora propuesto como nuevo como TECNICO PROFESIONAL EN PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS se creó bajo los siguientes acuerdos:

Acuerdo del Consejo Académico N° 003 del 14 de mayo 2010 y por el acuerdo N° 011 del 7 de Noviembre del 2012, del Consejo directivo del Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional, de San Juan del Cesar (La Guajira).

Este programa académico de TÉCNICO PROFESIONAL EN PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS, responde a una denominación reconocida tradicionalmente a nivel nacional e internacional. Igualmente, la misma información es verificable al revisar el listado de programas académicos registrados en el SNIES (Sistema Nacional de Información de la Educación Superior).

Teniendo en cuenta el decreto 1295 del 2010, expresa en el artículo 5, ítem 5.1, párrafo 2: “Los programas técnicos profesionales y tecnológicos deben adoptar denominaciones que correspondan con las competencias propias de su campo de conocimiento”, muy respetuosamente presentamos a su consideración la denominación “**Técnica Profesional en Producción Agroindustrial de Alimentos**”. Lo anterior basado en:

- La Organización de las Naciones Unidas presenta como concepto para la alimentación y la agricultura: “.... la agroindustria se refiere a la subserie de actividades de manufacturación mediante las cuales se elaboran materias primas y productos intermedios derivados del sector agrícola. La agroindustria significa así la transformación de productos procedentes de la agricultura, la actividad forestal y la pesca”. Este concepto demuestra no solo coherencia con la nueva denominación que respetuosamente estamos proponiendo, sino, con el nivel de formación Técnica Profesional, dado que las competencias van dirigidas a formar un profesional en un campo específico como son la Producción Agroindustrial de Alimentos.
- Una de las fortalezas del Programa de Agroindustria es que está alineado a la política regional de competitividad, que se evidencia en el plan regional de competitividad “La Guajira Esquina de las Oportunidades”, el cual fue el resultado de un ejercicio colectivo que se inició en el segundo semestre de 2008 y termino en el 2010 y sus posteriores ajustes, bajo la directa coordinación de la Comisión Regional de Competitividad, donde existe una participación activa de los actores



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

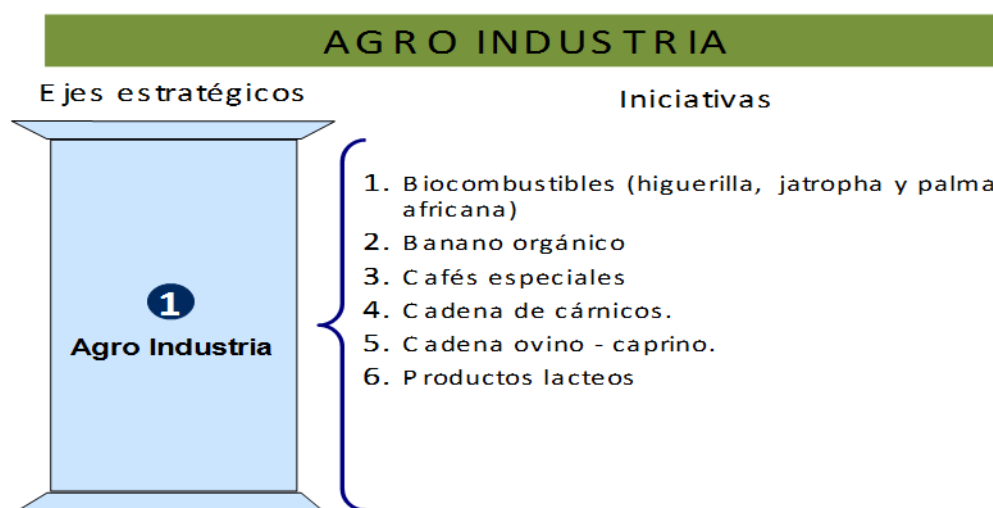
Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

más representativos del sector público y privado, para lograr hacia el 2032 la transformación productiva y competitiva del departamento, convirtiéndose, como lo señala unos de los elementos de la visión, “en un centro minero industrial, agroindustrial, turístico y comercial del Caribe Colombiano”

Para lograr ese propósito en ese horizonte de tiempo, el plan tiene como una de sus estrategias básica la diversificación productiva y exportadora, la que a su vez tiene como soporte la Agroindustria, con las siguientes iniciativas:



En el campo de la formación universitaria ya existía un antecedente en Colombia aunque reciente es digno destacarlo porque sirvió de sustento para la intención del INFOTEP de ofertar el programa ya mencionado de Técnico Profesional en **Producción Agroindustrial de Alimentos**, el caso se presenta en el municipio de Santa Rosa de Osos en el departamento de Antioquia. En el momento de solicitar el registro calificado del programa existía una institución con la misma denominación, así: Técnica Profesional En Producción Agroindustrial De Alimentos, en la Fundación Universitaria Católica del Norte, Código Snies 53568.

Una vez radicado el documento maestro ante la Sala de Ingeniería de CONACES, se designan pares académicos para la visita de rigor que se requiere durante los días 29, 30 y 31 de Mayo de 2014, en donde la docente Yamelis Navarro Becerra, sustenta ante estos las condiciones requeridas; finalmente se obtiene la aprobación del programa a través de la Resolución N° 19484 del 14 de Noviembre de 2014 por una vigencia de siete (7) años contados a partir de la fecha.

Durante esta vigencia se han analizado aspectos de gran importancia con el fin de ajustar su plan de estudios, de manera que a medida que se crean nuevas oportunidades laborales y se reglamenta la educación en el país, los egresados puedan responder a estas



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

exigencias del mercado con bases sólidas y estructuradas. En este sentido, la disciplina tiene un campo de acción bastante amplio y requerido en el mundo agroindustrial y empresarial fortalecido con las competencias que el INFOTEP logra impartir a sus estudiantes por medio de la formación integral impartida.

Una vez se cumple la vigencia anterior se radica el documento maestro para la renovación del Registro Calificado ante la Sala de Ingeniería de CONACES, se designan pares académicos para la visita de rigor que se requiere durante los días 28 y 29 de Abril de 2021, en donde el Responsable de Programa Efraín Alberto Egurrola Daza, sustenta ante estos las condiciones requeridas; finalmente se obtiene la aprobación del programa a través de la Resolución N° 014442 del 10 de Agosto de 2021 por una vigencia de siete (7) años contados a partir de la fecha.

3. PERTINENCIA DEL PROGRAMA

MISIÓN DEL INFOTEP	MISIÓN DEL PROGRAMA
Somos una Institución de Educación Superior de orden nacional, que ofrece una formación integral, mediante programas académicos pertinentes y de excelencia; fundamentados en la docencia, la investigación y la proyección social. Comprometidos con el mejoramiento, materialización de las oportunidades de mejora, para la construcción de una sociedad justa e inclusiva en el contexto regional, nacional e internacional.	Formar técnicos profesionales en el campo del conocimiento de la agroindustria, con un proceso académico de calidad centrado en el estudiante y una comprensión de las necesidades laborales del contexto regional, Nacional e Internacional.
VISIÓN DEL INFOTEP	VISIÓN DEL PROGRAMA
Para el año 2026 el INFOTEP será una institución líder en educación superior, comprometida con la acreditación de sus programas académicos, fundamentada en la planeación, autonomía y participación; reconocida por su excelencia, inclusión, emprendimiento, responsabilidad ambiental y desarrollo social.	Ser reconocido en el 2028 como el programa académico con mayor pertinencia en la formación de técnicos profesionales y tecnólogos por ciclos propedéuticos en el campo del conocimiento agroindustrial.
OBJETIVOS DEL INFOTEP	PROPÓSITOS DEL PROGRAMA
Consolidarse como la Institución de Educación Superior que lidere el proceso de formación técnica y tecnológica del talento humano necesario en el desarrollo socio-	-Formación con conocimientos básicos para implementar normas y procedimientos relacionados con el aseguramiento de calidad de los productos y el manejo ambiental en las empresas agroindustriales.



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

económico de la región Caribe colombiana y sus municipios de influencia. A partir de la propedéutica ofertar programas académicos con pertinencia regional en los niveles técnico, tecnológico y científico profesional, mediante la organización de créditos académicos.	-Capacidad para elaborar informes con base en variables cuantitativas que sirvan como insumos, para la toma de decisiones relacionadas con la industria agroalimentaria -Capacidad para identificar los procesos, manipula y transforma productos alimentarios, de acuerdo a la normatividad nacional e internacional vigente, con habilidades investigativas y criterios de responsabilidad social. -Desempeñarse de manera ética y con valores organizacionales. -Capacidad de comunicarse de manera eficaz y oportuna.
---	--

Tabla 2. Pertinencia del programa

4. JUSTIFICACIÓN

4.1 Necesidades de la región y el país en relación con el programa

La estructura académica y los propósitos de formación de los programas relacionados con Producción Agroindustrial de Alimentos, generan posibilidades en el espectro laboral de Colombia dado que los requerimientos legales y normativos del gobierno nacional son más exigentes cada día, para que las empresas pertenecientes al sector agroindustrial de alimentos, cumplan estrictamente con las obligaciones establecidas.

En esa línea y de manera específica, los empleadores están obligados a contratar capital humano competente para ejecutar las buenas prácticas de manufacturas -BPM, en la producción agroalimentaria, del mismo modo demostrar su compromiso ineludible con el bienestar y calidad de vida laboral de su planta de personal generando así sostenibilidad empresarial a partir de los aspectos referidos a productividad y competitividad.

El Consejo Nacional de competitividad de Colombia en su informe anual 2018 - 2019 establece dieciséis pilares, (disponible en <https://compite.com.co/informe/informe-nacional-de-competitividad-2018-2019>) dentro de los cuales se destaca el pilar 16, que corresponde a productividad y emprendimiento, el cual establece que la productividad es la eficiencia en la manera como se combinan recursos para crear un producto final, siendo este el



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

determinante más importante del crecimiento económico y, en general, del desarrollo de los países.

Fábricas de Productividad: es la apuesta del Gobierno nacional, liderada por Colombia Productiva, antes Programa de Transformación Productiva, del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, con aliados como el SENA, Bancóldex y las cámaras de comercio, para mejorar la productividad de las empresas. El programa cuenta con mecanismos de monitoreo internos y, gracias a una alianza con el DANE, contará con información detallada que facilitará el seguimiento de las empresas atendidas. Tiene tres pilares de trabajo. El primero está dirigido a incrementar la productividad de pequeñas, medianas y grandes empresas de los sectores de servicios, manufacturas, agroindustria, e industrias creativas y culturales, ofreciendo hasta 80 horas de asesoría personalizada a las empresas.

Por su posición geográfica, Colombia tiene una producción constante durante todo el año. Además, tiene un margen de crecimiento amplio y sostenible. Colombia es un importante consumidor y productor de alimentos en la región, así como una plataforma de exportación emergente. El sector en Colombia tiene una amplia experiencia para producir diversos tipos de productos que responden a las tendencias del consumidor global.

El procesamiento de alimentos representa casi el 33% del PIB manufacturero de Colombia (2019). Los principales alimentos procesados producidos fueron los siguientes: bebidas y tabaco, carne procesada, molienda y panadería, lácteos, azúcar y panela, frutas procesadas, aceites y grasas, subproductos de café y cacao y productos de confitería.

Según FDI Markets, Colombia ocupó el tercer lugar en la región por el mayor número de proyectos de inversión en alimentos y bebidas en los últimos dos años.

El sector agroalimentario es uno de los pilares de la economía local y reconocida a nivel internacional. Es un importante creador de empleo y comprometido con la sostenibilidad. En 2019, el procesamiento de alimentos representó aproximadamente el 33% del PIB manufacturero de Colombia.

Colombia tiene un claro potencial de crecimiento sostenible en el sector agrícola y ganadero y ha sido nombrado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) como uno de los países tropicales con potencial para convertirse en la despensa mundial. Además, su clima tropical permite cultivar una amplia variedad de cultivos durante todo el año.

Colombia y América Latina son los principales consumidores de alimentos procesados y está emergiendo como una plataforma de exportación para satisfacer la demanda de los consumidores en las Américas. El mercado regional ampliado de Colombia está valorado en 1,5 billones de dólares, representados en un 30% del mercado mundial de alimentos y bebidas procesadas. Siendo la cuarta economía más grande de la región, con acceso a más de 1.500 millones de consumidores, debido a los 16 acuerdos comerciales vigentes y su ubicación estratégica.



CO-SC-CER214900

**Certificados en Calidad****INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**860402193-9 **Dirección:** Carrera. 13 N 7A- 61**Teléfono:** 57 (5) 7740404**Web:** www.infotep.edu.co**Email:** infotep@infotep.edu.co

El gobierno nacional está comprometido con la promoción del sector y la implementación de medidas para consolidar la producción y las oportunidades internacionales. Entre los programas e iniciativas del gobierno nacional para el desarrollo y crecimiento del sector se destacan la estrategia Colombia Exporta Agro y los programas Colombia Productiva.

La red empresarial de Colombia ofrece oportunidades para formar alianzas estratégicas y / o convertirse en proveedores de materias primas para el desarrollo de productos de valor agregado en Colombia.

Hay más de 1.600 empresas fabricantes de alimentos y bebidas en Colombia. Estas empresas se clasifican por ingresos, de la siguiente manera: grandes (17%), medianas (24%), pequeñas (54%) y microempresas (5%).

Microempresas: hasta \$ 811 millones en ingresos.

Pequeñas empresas: de COP 811 millones a COP 7.027 millones en ingresos.

Empresas medianas de COP 7.027 millones a COP 59.527 millones de ingresos.

Grandes empresas: ingresos superiores a \$ 59,527 millones.

Inversiones Greenfield o alianzas estratégicas con empresas del sector agroindustrial buscan mejorar la productividad de Colombia mediante:

- Construcción de plantas de leche en polvo, refrigeración y pasteurización.
- Desarrollo de plantas de fabricación de alimentos procesados para productos como frituras, galletas, pulpas, mermeladas y salsas.
- Establecimiento de plantas con líneas de productos individualmente congelados rápidamente (IQF).
-

A continuación, se muestra el ranking de las 10 compañías más grandes del sector agroindustrial en Colombia.



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

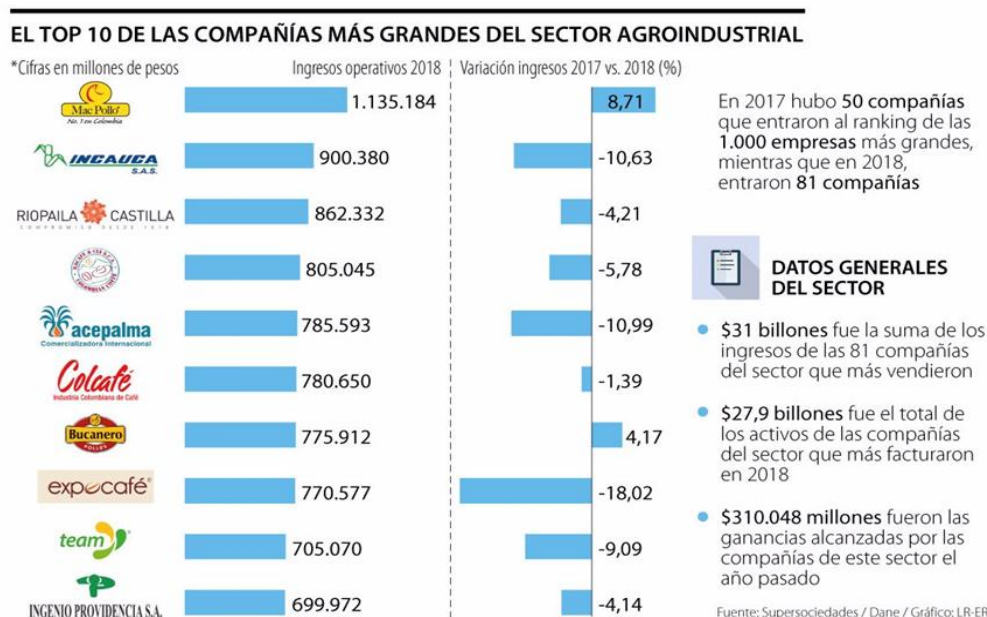
860402193-9 **Dirección:** Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

Ilustración 1. Ranking de las 10 compañías más grandes del sector Agroindustrial en Colombia



4.2 Atributos o factores que constituyen los rasgos distintivos del programa - particularidad del programa académico

El programa de Técnico Profesional en Producción Agroindustrial de Alimentos del INFOTEP se ha desarrollado bajo unas características que constituyen su particularidad identitaria y se relacionan con la propuesta curricular armonizada con la dinámica socio - cultural de lo que se tipifica en esta región como multiculturalidad.



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

Características diferenciadoras del programa

PLANTA PILOTO AGROINDUSTRIAL



Unidad de Vegetales



Unidad de Lácteos



Unidad de Cárnicos



Unidad de Cereales



CO-SC-CER214900
Certificados en Calidad



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 **Dirección:** Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

Las particularidades que identifican al programa se describen así:

1. Una Planta Piloto Agroindustrial dotada con máquinas, equipos y todos los elementos necesarios para las prácticas reales de los estudiantes en la transformación y procesamiento de alimentos a partir de la materia prima en las tres líneas de producción agroalimentaria tales como Lácteos, Cárnicos y Vegetales esta última dividida a su vez en dos áreas de trabajo, la sección de Frutas y Verduras y la de labores de Panadería, donde los estudiantes reconocen la ubicación y distribución de las áreas donde se llevan a cabo las diferentes actividades de los procesos agroindustriales.
2. Sólida formación académica para que el Técnico profesional en Producción Agroindustrial de Alimentos, aborde actividades de apoyo y liderazgo en los procesos operativos de producción de alimentos tanto en las micro, las medianas y las grandes empresas para que estas avancen en el cumplimiento de las exigencias gubernamentales relacionadas con la transformación y producción alimentaria.
3. Desarrollo de habilidades para que el egresado se adapte a cualquier empresa del mercado laboral interno o externo y asuma las funciones que le asignen en la transformación y producción de alimentos mediante la aplicación de las medidas necesarias tendientes a eliminar o disminuir los riesgos que surgen con ocasión del trabajo.
4. Brindar las herramientas de formación necesarias al estudiante, para que el egresado a través de su innovación, logre la creación de nuevas empresas y oportunidades laborales en el sector alimentario.
5. Aporte al desarrollo local y regional a partir de la formación de capital humano con principios, valores y proyección social, que contribuya a la solución de problemas y al desarrollo sostenible tanto de la región como del país, mediante la aplicación de sus conocimientos en cuanto a la producción Agroindustrial de Alimentos.
6. Fortaleza en competencias comunicativas que le permitan al egresado influir de manera positiva en la conducta de los trabajadores para generar autocuidado y el más alto nivel de compromiso con la productividad en el desarrollo de sus labores.



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.coEmail: infotep@infotep.edu.co

5. ASPECTOS CURRICULARES DEL PROGRAMA

5.1 COMPONENTES FORMATIVOS

Tabla 3. Articulación entre el perfil profesional, resultados de aprendizaje y competencias

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ASOCIADOS A LAS COMPETENCIAS DEL TÉCNICO PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS			
PERFIL PROFESIONAL	RESULTADO DE APRENDIZAJE	COMPETENCIAS	TIPO DE COMPETENCIA
El Programa Técnico Profesional en Producción Agroindustrial de Alimentos, tiene como propósito fundamental la formación de un técnico profesional con capacidad de identificar, verificar, manipular, operar, evaluar y registrar información relacionada con la transformación de productos alimentarios, de acuerdo a la normatividad vigente, con habilidades investigativas y criterios de responsabilidad social.	Identifica los procesos, manipula y transforma productos alimentarios, de acuerdo a la normatividad nacional e internacional vigente, con habilidades investigativas y criterios de responsabilidad social.	Identificar procesos de transformación y conservación de materias primas agropecuarias en las industrias dedicadas a la producción de productos alimentarios y no alimentarios.	ESPECÍFICAS
		Verificar las características de las materias primas y el producto terminado de acuerdo a la normatividad vigente y políticas de la organización	
		Manipular materias primas y aditivos alimentarios	
		Operar máquinas y equipos relacionados con la transformación de la industria alimentaria	
		Apoyar las actividades relacionadas con la Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la normatividad vigente	
		Promover practicas seguras y saludables en los ambientes de trabajo	
	Elabora informes con base en variables cuantitativas que sirvan como insumos, para la toma de decisiones relacionadas con la industria agroalimentaria	Registrar, procesar y analizar información de variables cuantitativas de su entorno.	BÁSICAS
		Reconocer los fenómenos físicos, químicos y biológicos asociados a la transformación Agroindustrial de alimentos.	



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ASOCIADOS A LAS COMPETENCIAS DEL TÉCNICO PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS

PERFIL PROFESIONAL	RESULTADO DE APRENDIZAJE	COMPETENCIAS	TIPO DE COMPETENCIA
	Se comporta con ética comunicándose en forma asertiva a través del uso de las TICs en su ámbito laboral	Actuar de manera ética, respetando la diversidad cultural, la democracia y la convivencia ciudadana	GENÉRICAS
	Investiga y propone alternativas de solución a problemas relacionados con la Producción Agroindustrial de Alimentos.	Utilizar las TICs como herramienta para el desempeño de sus actividades profesionales	
		Comprender textos, catálogos e informes técnicos en ingles.	
		Elaborar informes, plantear propuestas de investigación, monografías y proyectos productivos.	

Fuente: Elaboración propia.



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 **Dirección:** Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

Tabla 4. Articulación entre Competencias y Módulos

MÓDULOS ASOCIADOS A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE TÉCNICO PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS		
MÓDULOS	COMPETENCIAS	TIPO DE COMPETENCIA
MANEJO Y PROCESAMIENTO AGROINDUSTRIAL	Identificar procesos de transformación y conservación de materias primas agropecuarias en las industrias dedicadas a la producción de productos alimentarios y no alimentarios.	ESPECÍFICAS
	Verificar las características de las materias primas y el producto terminado de acuerdo a la normatividad vigente y políticas de la organización	
	Manipular materias primas y aditivos alimentarios	
	Operar máquinas y equipos relacionados con la transformación de la industria alimentaria	
ADMINISTRACION Y CONTROL AGROINDUSTRIAL	Apoyar las actividades relacionadas con la Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la normatividad vigente	
	Promover prácticas seguras y saludables en los ambientes de trabajo	
FUNDAMENTOS MATEMÁTICOS Y ESTADÍSTICOS	Registrar, procesar y analizar información de variables cuantitativas de su entorno.	BÁSICAS
FUNDAMENTOS EN CIENCIAS NATURALES	Registrar, procesar y analizar información de variables cuantitativas de su entorno.	



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

MÓDULOS ASOCIADOS A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE TÉCNICO PROFESIONAL EN PRODUCCION AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS		
MÓDULOS	COMPETENCIAS	TIPO DE COMPETENCIA
ETICA Y VALORES	Actuar de manera ética, respetando la diversidad cultural, la democracia y la convivencia ciudadana	GENÉRICAS
TÉCNICAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN	Utilizar las TICs como herramienta para el desempeño de sus actividades profesionales	
	Comprender textos, catálogos e informes técnicos en ingles	
FUNDAMENTOS DE INVESTIGACIÓN Y EMPRENDIMIENTO	Elaborar informes, plantear propuestas de investigación, monografías y proyectos productivos.	

Fuente: Elaboración propia.



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

Tabla 5. Características y contenidos generales de los cursos del programa

MÓDULO	CURSOS	PRERREQUISITO	CARÁCTER	SEM	CR	UNIDAD 1	UNIDAD 2	UNIDAD 3	UNIDAD 4	UNIDAD 5
MANEJO Y PROCESAMIENTO AGROINDUSTRIAL	LINEAS DE PRODUCCION AGROINDUSTRIAL	N.A.	TEÓRICO	1	2	FUNDAMENTOS DE LAS LINEAS DE PRODUCCION	TIPOS DE LINEAS DE PRODUCCION	OPERACIÓN EN LINEAS DE PRODUCCION	BALANCE DE LAS LINEAS DE PRODUCCION	
	MANEJO DE EQUIPOS AGROINDUSTRIALES	N.A.	TEÓRICO - PRÁCTICO	1	2	LOS EQUIPOS DE TRANSFORMACION (GENERALIDADES)	EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS VEGETALES	EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE CEREALES	EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS	EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS
	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	BIOLOGIA FUNDAMENTAL	TEÓRICO - PRÁCTICO	2	2	PRINCIPIOS FUNDAMENTALES DE MICROBIOLOGIA	ASPECTOS GENERALES DE LOS MICROORGANISMOS	PRINCIPALES MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	MICROORGANISMOS INDICADORES DE LA CALIDAD SANITARIA
	MANEJO Y PROCESAMIENTO DE VEGETALES	LINEAS DE PRODUCCION AGROINDUSTRIAL	TEÓRICO - PRÁCTICO	2	4	COMPOSICION Y PROPIEDADES DE LOS CEREALES, VERDURAS Y FRUTAS	PROCESOS DE LOS CEREALES, VERDURAS Y FRUTAS	TECNOLOGIA DE LOS PRODUCTOS VEGETALES		
	TECNICAS EN CONSERVACION DE ALIMENTOS AGROINDUSTRIALES	N.A.	TEÓRICO - PRÁCTICO	2	2	GENERALIDADES	TECNICAS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)		
	MANEJO Y PROCESAMIENTO DE CARNICOS	MANEJO Y PROCESAMIENTO DE VEGETALES	TEÓRICO - PRÁCTICO	3	4	BIOQUIMICA DE LA CARNE	OPERACIONES Y MAQUINAS EN LA INDUSTRIA CARNICA	TECNOLOGIA DE LOS PRODUCTOS CARNICOS		
	MANEJO Y PROCESAMIENTO DE LACTEOS	MANEJO Y PROCESAMIENTO DE CARNICOS	TEÓRICO - PRÁCTICO	4	4	COMPOSICION Y PROPIEDADES DE LA LECHE	CALIDAD EN LA INDUSTRIA LECHERA	TECNOLOGIA DE LOS PRODUCTOS LACTEOS		

	MANEJO DE SUBPRODUCTOS	CONTROL DE CALIDAD	TEÓRICO - PRÁCTICO	4	2	CONCEPTOS BASICOS Y GENERALIDADES	PROCESOS PARA LA DISPOSICION Y UTILIDAD DE LOS RESIDUOS AGROINDUSTRIALES	SUBPRODUCTOS OBTENIDOS DEL AGROINDUSTRIA	EL MEDIO AMBIENTE Y LA AGROINDUSTRIA	BUENAS PRACTICAS EN EL TRATAMIENTOS E RESIDUOS AGROINDUSTRIALES
--	------------------------	--------------------	--------------------	---	---	-----------------------------------	--	--	--------------------------------------	---

MÓDULO	CURSOS	PRERREQUISITO	CARÁCTER	SEM	CR	UNIDAD 1	UNIDAD 2	UNIDAD 3	UNIDAD 4	UNIDAD 5
ADMINISTRACION Y CONTROL AGROINDUSTRIAL	FUNDAMENTOS AGROINDUSTRIALES	N.A.	TEÓRICO	1	2	GENERALIDADES	PROCESOS AGROINDUSTRIALES	ETIQUETADO Y VALOR NUTRCIONAL	INVIMA	SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
	ADMINISTRACION AGROINDUSTRIAL	N.A.	TEÓRICO	3	2	LAS EMPRESAS AGROINDUSTRIALES Y SU ENTORNO COMPETITIVO	PLANIFICACION Y PLAN ESTRATEGICO EN EMPRESAS AGROINDUSTRIALES	DISEÑO Y ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL EN EMPRESAS	DIRECCION EMPRESARIAL EFECTIVA	GERENCIA, RECURSOS HUMANOS Y TRABAJO EN EQUIPO
	CONTROL DE CALIDAD	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	TEÓRICO - PRÁCTICO	3	2	SEGURIDAD ALIMENTARIA	CRITERIOS DE CALIDAD Y EVALUACION	SISTEMAS DE CONTROL DE CALIDAD	CONTROL DE CALIDAD EN ALIMENTOS CARNICOS Y LACTEOS	SISTEMAS DE CALIDAD EN LABORATORIOS
	IMPACTO AMBIENTAL	N.A.	TEORICO	4	2	CONCEPTOS BASICOS DE ECOLOGIA Y MEDIO AMBIENTE	AGROINDUSTRIA Y MEDIO AMBIENTE	PROCESO DE EVALUACION DEL IMPACTO AMBIENTAL EN LA AGROINDUSTRIA	MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS AGROINDUSTRIALES	LEGISLACION AMBIENTAL
	PREVENCION DE RIESGOS	N.A.	TEORICO	4	2	FUNDAMENTOS EN LA PREVENCION DE RIESGOS LABORALES	LEGISLACION SOBRE PREVENCION DE RIESGOS LABORALES	PELIGROS Y CLASIFICACION DE PELIGROS	EVALUACION DE PELIGROS	MEDIDAS DE PREVENCION Y CONTROL



CO-SC-CER214900



INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

Certificados en Calidad

	AGROINDUSTRIA NO ALIMENTARIA	TECNICAS EN CONSERVACION DE ALIMENTOS AGROINDUSTRIALES	TEÓRICO - PRÁCTICO	4	2	MANEJO POSTCOSECHA Y TRANSFORMACION DE ACEITE DE PALMA	MANEJO POSTCOSECHA Y TRANSFORMACION AGROINSUTRIAL DEL FIQUE	DIFERENTES MATERIAS PRIMAS NO ALIMENTARIAS Y SU TRANSFORMACION AGROINDUSTRIAL	ALIMENTOS Y DIETAS SUPLEMENTARIAS PARA ESPECIES ANIMALES	
	ELECTIVA DE PROFUNDIZACION	N.A.	TEÓRICO - PRÁCTICO	4	2	SUJETO A LA ELECTIVA SELECCIONADA POR EL ESTUDIANTE	SUJETO A LA ELECTIVA SELECCIONADA POR EL ESTUDIANTE	SUJETO A LA ELECTIVA SELECCIONADA POR EL ESTUDIANTE	SUJETO A LA ELECTIVA SELECCIONADA POR EL ESTUDIANTE	SUJETO A LA ELECTIVA SELECCIONADA POR EL ESTUDIANTE

MÓDULO	CURSOS	PRERREQUISITO	CARÁCTER	SEM	CR	UNIDAD 1	UNIDAD 2	UNIDAD 3	UNIDAD 4	UNIDAD 5
FUNDAMENTOS MATEMÁTICOS Y ESTADÍSTICOS	MATEMATICAS I	N.A.	TEORICO	1	2	ARITMÉTICA	ÁLGEBRA	TRIGONOMETRÍA		
	CÁLCULO DIFERENCIAL	MATEMATICAS I	TEÓRICO	2	2	INECUACIONES	FUNCIONES	LÍMITES	DERIVADAS	APLICACIONES DE LAS DERIVADAS
	ESTADÍSTICA BÁSICA	CALCULO DIFERENCIAL	TEÓRICO	3	2	VARIABLES Y SU CLASIFICACIÓN	MEDIDAS DE TENDENCIA CENTRAL Y DE VARIABILIDAD EN DATOS AGRUPADOS Y NO AGRUPADOS	MEDIDAS DE POSICIONAMIENTO Y FORMA EN DATOS AGRUPADOS Y NO AGRUPADOS	TÉCNICAS DE CONTEO	PROBABILIDADES



CO-SC-CER214900



**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

Certificados en Calidad

MÓDULO	CURSOS	PRERREQUISITO	CARÁCTER	SEM	CR	UNIDAD 1	UNIDAD 2	UNIDAD 3	UNIDAD 4	UNIDAD 5
FUNDAMENTOS EN CIENCIAS NATURALES	QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	N.A.	TEÓRICO - PRÁCTICO	1	2	GENERALIDADES DE LA QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	EL AGUA	SOLUCIONES	TITULACIONES ACIDO BASICAS	BIOMOLECULAS
	BIOLOGICA FUNDAMENTAL	N.A.	TEÓRICO - PRÁCTICO	1	2	QUE ES LA BIOLOGIA Y CUAL ES SU IMPORTANCIA EN LA AGROINDUSTRIA	ORIGEN Y EVOLUCION	LA CELULA	TEJIDOS	INTRODUCCION A LA MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL
	FISICA GENERAL	N.A.	TEÓRICO	1	2	CINEMATICA UNIDIMENSIONAL Y BIDIMENSIONAL	LA ESTATICA	DINAMICA	TRABAJO, ENERGIA Y POTENCIA	FLUIDOS Y CALOR

MÓDULO	CURSOS	PRERREQUISITO	CARÁCTER	SEM	CR	UNIDAD 1	UNIDAD 2	UNIDAD 3	UNIDAD 4	UNIDAD 5
ÉTICA Y VALORES	DESARROLLO HUMANO	N.A.	TEÓRICO	1	2	GENERALIDADES	DIRECCIONAMIENTO INSTITUCIONAL	MODELO PEDAGÓGICO	REGLAMENTO ESTUDIANTEL	SISTEMA DE EVALUACIÓN INSTITUCIONAL
	CÁTEDRA INFOTEP	N.A.	TEÓRICO	1	2	GENERALIDADES	DIRECCIONAMIENTO INSTITUCIONAL	MODELO PEDAGOGICO	REGLAMENTO ESTUDIANTEL	SISTEMA DE EVALUACION INSTITUCIONAL
	DERECHO LABORAL	N.A.	TEÓRICO	3	2	GENERALIDADES DE LA LEGISLACIÓN LABORAL	CONTRATO DE TRABAJO	PRESTACIONES SOCIALES Y ASISTENCIALES	GENERALIDADES DEL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL	SISTEMA DE GESTIÓN DE RIESGOS LABORALES
	ELECTIVA DE COMPLEMENTACIÓN	N.A.	TEÓRICO	4	2	SUJETO A LA ELECTIVA SELECCIONADA POR EL ESTUDIANTE	SUJETO A LA ELECTIVA SELECCIONADA POR EL ESTUDIANTE	SUJETO A LA ELECTIVA SELECCIONADA POR EL ESTUDIANTE	SUJETO A LA ELECTIVA SELECCIONADA POR EL ESTUDIANTE	SUJETO A LA ELECTIVA SELECCIONADA POR EL ESTUDIANTE



CO-SC-CER214900



**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

Certificados en Calidad

MÓDULO	CURSOS	PRERREQUISITO	CARÁCTER	SEM	CR	UNIDAD 1	UNIDAD 2	UNIDAD 3	UNIDAD 4	UNIDAD 5
TÉCNICAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN	INTRODUCCION A LA COMUNICACIÓN	N.A.	TEÓRICO	2	2	ORIGEN E HISTORIA DE LA COMUNICACIÓN	LA LECTURA	PRODUCCIÓN DE TEXTOS	HABILIDADES PARA ESCUCHAR	TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN ORAL GRUPAL
	TECNOLOGIA DE LA INFORMACION	N.A.	TEÓRICO - PRÁCTICO	2	2	LA EVOLUCIÓN DE LAS TIC	IMPACTO DE LAS TIC	WL INTERNET Y SU ENTORNO		
	INGLES I	N.A.	TEÓRICO - PRÁCTICO	2	2	PRESENT TENSE - POSSESSIVE ADJECTIVES - ING	PAST TENSE - ING	FUTURE - OBJECT PRONUONS	MODALS AND PRESENT PERFECT	COMPARATIVES AND SUPERLATIVES
	INGLES II	INGLES I	TEÓRICO - PRÁCTICO	3	2	PERFECT MODALS - POSSESSIVE PRONOUNS	READING COMPREHENSION - REPORTED SPEECH	CONDITIONAL CLAUSES	PASSIVE VOICE - PREPOSITION	USED TO - ADVERBS

MÓDULO	CURSOS	PRERREQUISITO	CARÁCTER	SEM	CR	UNIDAD 1	UNIDAD 2	UNIDAD 3	UNIDAD 4	UNIDAD 5
FUNDAMENTOS DE INVESTIGACIÓN Y EMPRENDIMIENTO	INVESTIGACIÓN I	N.A.	TEÓRICO	2	2	GENERALIDADES Y CONCEPTOS BÁSICOS	NORMAS INSTITUCIONALES PARA LA INVESTIGACION	REDACCION CIENTIFICA Y GESTION BIBLIOGRAFICA	PROPUESTA DE INVESTIGACION	
	INVESTIGACIÓN II	INVESTIGACIÓN I	TEÓRICO	3	2	GENERALIDADES SOBRE LA INVESTIGACION	ENFOQUES DE LA INVESTIGACION	ADMINISTRACION DEL PROYECTO DE INVESTIGACION	MARCO DE REFERENCIA	CRITERIOS METODOLOGICOS
	EMPRENDIMIENTO	N.A.	TEÓRICO	4	2	GENERALIDADES	DESARROLLO ECONÓMICO Y EMPRENDIMIENTO	IDEA DE NEGOCIO Y FUENTES DE FINANCIACIÓN	TIPOS DE ESTUDIO	DESARROLLO EMPRESARIAL

Fuente: Elaboración propia.



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

Tabla 6. Plan General de Estudios

COMPONENTE DE FORMACIÓN	TIPO DE COMPETENCIAS	SEMESTRE I	CRÉDITOS	SEMESTRE II	CRÉDITOS	SEMESTRE III	CRÉDITOS	SEMESTRE IV	CRÉDITOS
COMPLEMENTARIO	BÁSICAS	MATEMÁTICAS I	2	CÁLCULO DIFERENCIAL	2	ESTADÍSTICA	2		
		FÍSICA GENERAL	2					IMPACTO AMBIENTAL	2
		BIOLOGÍA FUNDAMENTAL	2						
		QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	2						
		DESARROLLO HUMANO	2			DERECHO LABORAL	2		
	GENÉRICAS	CÁTEDRA INFOTEP	2	INTRODUCCIÓN A LA COMUNICACIÓN	2	ELECTIVA DE COMPLEMENTACIÓN	2	PREVENCIÓN DE RIESGOS	2

[illegible]

Certificados en Calidad

COMPONENTE DE FORMACIÓN	TIPO DE COMPETENCIAS	SEMESTRE I	CRÉDITOS	SEMESTRE II	CRÉDITOS	SEMESTRE III	CRÉDITOS	SEMESTRE IV	CRÉDITOS
						CONTROL DE CALIDAD	2	ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN	2
TOTAL CRÉDITOS	70	CRÉDITOS SEMESTRE I	18	CRÉDITOS SEMESTRE II	18	CRÉDITOS SEMESTRE III	18	CRÉDITOS SEMESTRE IV	16
TOTAL CURSOS	32	CURSOS SEMESTRE I	9	CURSOS SEMESTRE II	8	CURSOS SEMESTRE III	8	CURSOS SEMESTRE IV	7

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7. Cursos electivos del programa.



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 **Dirección:** Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

ABANICO DE ELECTIVAS DEL PROGRAMA TECNICA PROFESIONAL EN PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL DE ALIMENTOS		
TIPO DE ELECTIVA	CRÉDITOS ACADÉMICOS	NOMBRE DE LA ELECTIVA
COMPLEMENTACIÓN	2	LIDERAZGO Y VISIÓN EMPRESARIAL
		DESARROLLO SOSTENIBLE
		BILINGÜISMO Y CULTURALIDAD
		GESTIÓN DE TALENTO HUMANO
		RESPONSABILIDAD SOCIAL Y EMPRESARIAL
PROFUNDIZACIÓN	2	PRODUCCIÓN ACUICOLA Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS
		TRANSPORTE DE MATERIALES Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS
		SALUD PÚBLICA
		MERCADEO AGROINDUSTRIAL
		MANEJO POSTCOSECHA DE VEGETALES



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 **Dirección:** Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

5.2 Perfiles de ingreso, profesional y ocupacional

El programa Técnico Profesional en Producción Agroindustrial de Alimentos de INFOTEP en coherencia con su misión estratégica define los perfiles que busca tanto a la entrada como en la salida del proceso formativo.

a. Perfil de ingreso:

Los estudiantes que ingresen al programa deben evidenciar:

- Vocación para el aprendizaje del programa.
- Alto compromiso con los valores y principios institucionales y democráticos
- Conocimientos básicos en uso de herramientas tecnológicas de información y comunicación.
- Capacidad de comunicar y argumentar sus ideas, respetando y tolerando aquellas que le sean contrarias.
- Gusto por la búsqueda inquieta, crítica, reflexiva y permanente del conocimiento.

b. Perfil profesional:

El Programa Técnica Profesional en Producción Agroindustrial de Alimentos, tiene como propósito fundamental la formación de un técnico profesional con capacidad de identificar, verificar, manipular, operar, evaluar y registrar información relacionada con la transformación de productos alimentarios, de acuerdo a la normatividad vigente, con habilidades investigativas y criterios de responsabilidad social.

c. Perfil ocupacional:

El Técnico Profesional en Producción Agroindustrial de Alimentos, podrá desempeñarse en el mercado laboral en calidad de:

- Técnico en Producción Agroindustrial de Alimentos
- Supervisor de los procesos productivos en las empresas agroindustriales
- Jefe de planta en pequeñas y medianas empresas agroindustriales
- Supervisor de calidad de materias primas y productos
- Asesor en entidades de organismos relacionados con el desarrollo de las cadenas agroindustriales
- Jefe de mercadeo en empresas agroindustriales
- Coordinador de brigadas de emergencia



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

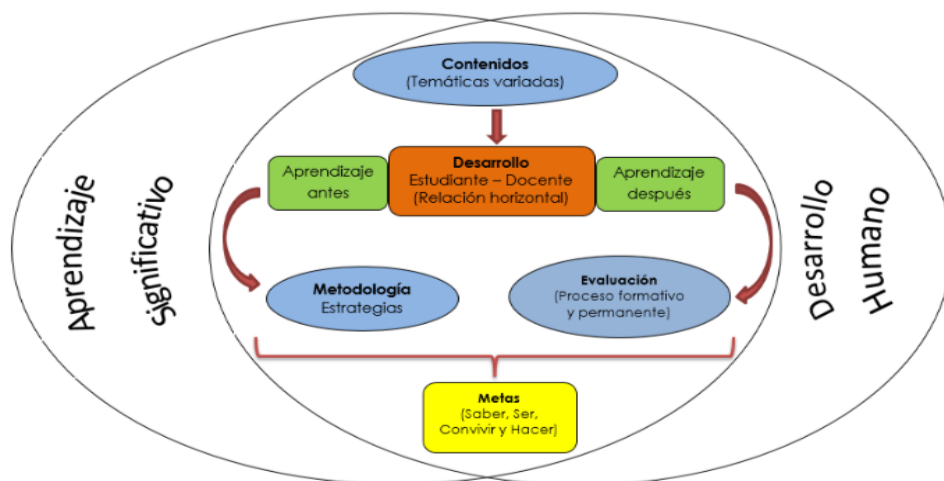
Email: infotep@infotep.edu.co

5.3 COMPONENTE PEDAGÓGICO

5.3.1 Modelos Pedagógicos y Didácticos

El programa guarda coherencia con el modelo pedagógico de la institución, contemplado en el PEI (Ver Anexo 7. Modelo Pedagógico Institucional) como Constructivista con enfoque Humanista, el cual tiene como eje la formación de un ser “humana y académicamente competente”, el cual se nutre de diferentes propuestas, teniendo como base metodológica, autores como Bruner, Piaget, Ausbel, Vigoski y Maslow. De esta manera el modelo pedagógico constructivista con enfoque humanista se centra en el aprendizaje significativo y el desarrollo humano, en el que los contenidos de los cursos son desarrollados a través de una relación horizontal entre el estudiante y el docente, donde el primero construye saberes y el último constituye una guía en el proceso pedagógico, empleando para ello metodologías de enseñanza aprendizaje en los tres momentos aspectuales del acto pedagógico (antes, durante y después), y haciendo uso de la evaluación con la finalidad de valorar la formación integral del estudiante, teniendo en cuenta el logro de las competencias pre-establecidas en el proyecto educativo del programa a través de los pilares de la educación: saber, ser, hacer y convivir como se observa en la ilustración 2:

Ilustración 2. Modelo pedagógico constructivista con enfoque humanista en el INFOTEP.



Fuente: PEI, 2020

Fig. 1. Logro de competencias desde los pilares de la educación



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

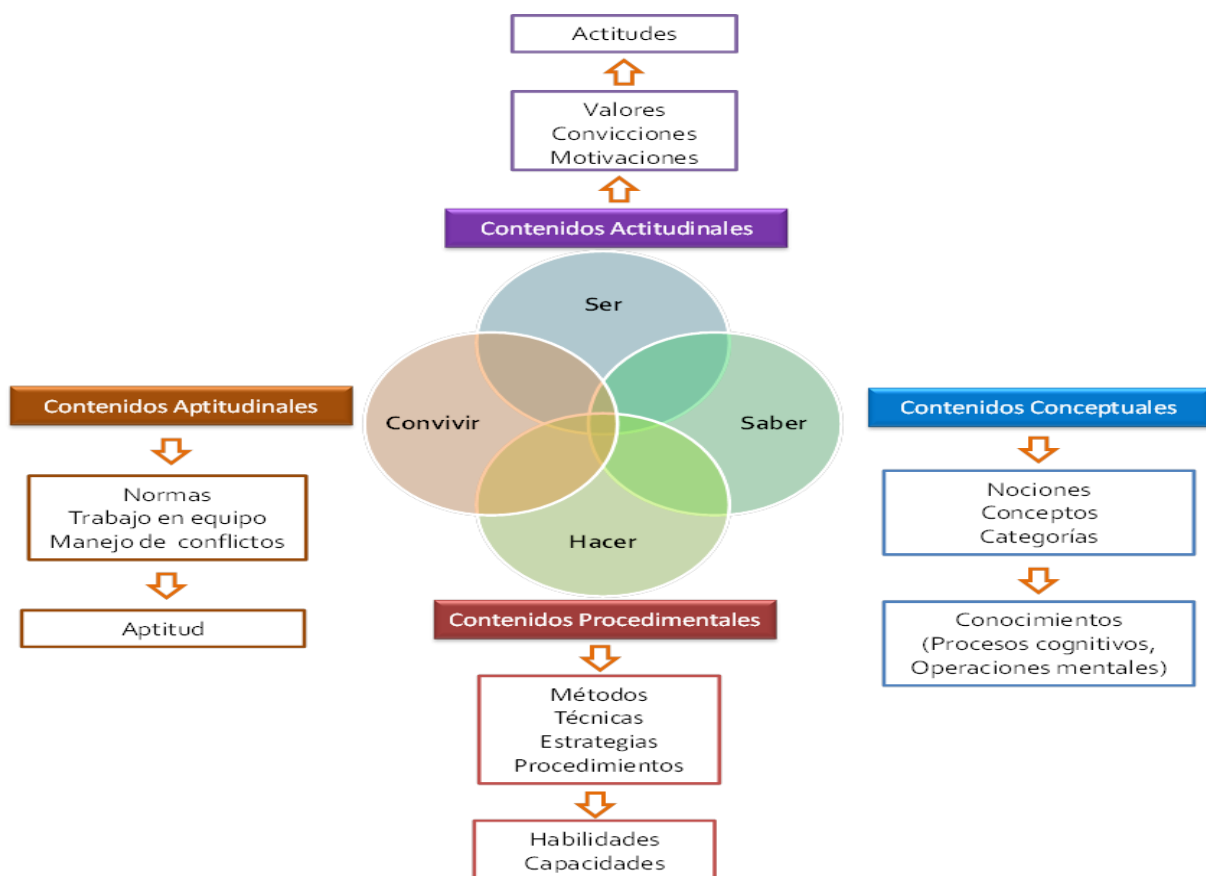
INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co



Fuente: PEI, 2020

En este sentido, la formación impartida en el programa se desarrolla tomando como fundamento el modelo constructivista con enfoque humanista a través de:

1. La reflexión, el diálogo y el intercambio de ideas, creencias, y percepciones, en un ambiente de confianza y tolerancia, favoreciendo la comunicación y la participación, usando para ello diversidad de estrategias y estímulos.
2. Relacionar los contenidos de aprendizaje, con las competencias a desarrollar en cada una de los cursos establecidos en el plan de estudios, promoviendo no solo el saber conocer, sino el saber ser y el saber convivir.
3. Conectar eficientemente los saberes previos con los nuevos conocimientos para un aprendizaje significativo, centrado en la persona como ser bio-sico-social.
4. Promover la autonomía del estudiante y el trabajo en equipo. Para lo que es necesario, generar espacios para el trabajo individual y colaborativo, de tal forma que se generen procesos simultáneos de reflexión, análisis y compromiso personal, al mismo tiempo que se promueve el intercambio y la socialización, para afirmar relaciones de confianza.



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

5. Promover la indagación, que conlleve al estudiante a reflexionar sobre problemas del contexto.
6. Desarrollar actividades que permitan la relación de la persona con el medio, con sus pares y con el docente, empleando el uso de las Tics.
7. Ofrecer una formación acorde a las necesidades educativas especiales relacionadas con: el currículo, los ambientes de aprendizaje, estrategias, formas de evaluación, entre otras.
8. Asumir el reto de la diversidad entre los estudiantes, en relación a su credo cultura, etnia, entre otras, para lo que es indispensable el reconocimiento y respeto por las diferencias individuales y colectivas (pensamientos, aptitudes, opiniones, entre otras).
9. Por tanto, en el INFOTEP, se propende por una formación integral, en donde se favorece el desarrollo de sólidas virtudes intelectuales y morales, virtudes que, para ser tales, han de estar armónicamente ordenadas a objetivos individuales y dirigidos al bien.

5.3.2 Ambientes de Aprendizaje

Desde el programa, se ha experimenta competencias se adquieren y se desarrollan diseñando e implementando estrategias puntuales en el proceso de enseñanza – aprendizaje, donde se utilizan espacios reales para que los estudiantes tengan la oportunidad de aplicar en diferentes ambientes de aprendizaje los conocimientos teóricos impartidos durante la clase, con el seguimiento constante y retroalimentación por parte del docente, lo que está descrito en la guía de trabajo independiente del estudiante como parte de los momentos aspectuales del acto pedagógico establecidos en los syllabus. Dentro de los ambientes de aprendizaje utilizados se tienen:

Físicos

- En el laboratorio de química los estudiantes ponen en práctica sus conocimientos previos en los cursos de Biología, Química y Bioquímica de alimentos.
- La planta Piloto Agroindustrial es el espacio donde los estudiantes aprenden la manipulación de los equipos y maquinas durante el proceso de transformación de la materia prima en productos terminados de manera real en cada una de las unidades alimentarias (Vegetales, Cárnicos y Lácteos).
- Como complemento a las actividades realizadas en la Planta Piloto agroindustrial, los docentes realizan visitas académicas a las diferentes empresas del sector, para esto los profesores del componente disciplinar, diseñan actividades en donde los estudiantes pueden observar de primera mano las labores desempeñadas en los sitios de trabajo; para este caso los cursos de Manejo y procesamiento de Vegetales, Cárnicos, Lácteos, Microbiología, Control de calidad y Agroindustria no alimentaria, aportan los conocimientos necesarios para comprender los procesos llevados a cabo en las empresas y entidades, entre las cuales tenemos: Coolesar, Agrosavia, Hacienda las Flores, Hacienda la Veguita, Finca Santa Helena, CI Famar, Gradesa, Bana



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

- frutcop, Colanta, Universidad Popular del Cesar, Universidad del Magdalena, SENA Acuícola y Agroindustrial.

Sociales

- Los educandos aplican los conocimientos aprendidos en el uso de las buenas prácticas de manufactura, manipulación y conservación de alimentos, brindando asesorías a la comunidad, buscando mejoras a la salud pública.
- Estas iniciativas se desarrollan como actividades de clase que más adelante se convierten en proyectos de vida tales como emprendimientos al servicio de la sociedad en la generación de empleo.

Virtuales

- Durante la contingencia se ha implementado el uso de herramientas virtuales en el proceso de enseñanza – aprendizaje para el desarrollo de los contenidos, a través del uso de Classroom, Meet, Zoom, Edmodo, Whatsapp, entre otras, donde los docentes han llevado el conocimiento a cada uno de sus estudiantes. La institución ha adquirido una plataforma virtual, diseñada de acuerdo a las necesidades de los procesos académicos, para el desarrollo de los contenidos y la organización de las actividades.

Cada una de estas estrategias aplicadas en los ambientes de aprendizajes son avaladas y evaluadas por el docente, quien hace un acompañamiento permanente con la retroalimentación respectiva a cada uno de los estudiantes y lograr que adquieran las competencias que cada curso plantea. Dejando como resultado un producto que nos sirve de insumo para ampliar de manera sustancial la forma de acercar al estudiante a escenarios reales donde se pueden desempeñar laboralmente.

5.4 Componente de Interacción

5.4.1 Internacionalización del currículo

Se aborda a través de las siguientes actividades:

- Coordinar esfuerzos entre los programas académicos para garantizar la participación de la Institución en foros, congresos y demás actividades de carácter académico que generen visibilidad internacional.
- Ofrecer al estudiante acercamientos a contextos nacionales, internacionales e interculturales que le permitan tener una mentalidad “global” a través de docentes, tutores y expositores internacionales.
- Trabajar desde las unidades académicas y jefes de programas para lograr doble titulación, titulación conjunta y homologación de programas académicos de la Institución.



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

- Actualizar permanentemente los currículos de los programas académicos de acuerdo con las tendencias nacionales e internacionales que permitan dar respuesta a las necesidades del entorno global.
- Incluir innovación tecnológica dentro de los currículos académica

5.4.2 Creación y fortalecimiento de vínculos

a) Internacionalización de la Extensión

- Incorporar una dimensión internacional, en las actividades de proyección social, que realiza el INFOTEP para proyectarse, conectarse y servir a su entorno y a la sociedad.
- Promover oportunidades de prácticas profesionales y voluntariados en organizaciones nacionales e internacionales de reconocido prestigio.
- Propiciar la participación de socios extranjeros en la realización de proyectos de interés institucional.
- Apoyar en la consolidación de una red de egresados ubicados fuera del país.
- Impulsar el desarrollo de cursos de verano para extranjeros o estudiantes de otras regiones del país.
- Fomentar el desarrollo de cursos de educación continua con un componente internacional.

b) Gestión, Cooperación y Redes

- Gestionar la participación del INFOTEP en proyectos y redes de cooperación nacional e internacional para el fortalecimiento de capacidades institucionales.
- Incrementar la participación del INFOTEP en proyectos cofinanciados por organismos de cooperación internacional.
- Gestionar alianzas sostenibles y funcionales para el desarrollo de proyectos a largo plazo.
- Realizar estudios de impacto de los programas de internacionalización que emprenda el INFOTEP.
- Participar activamente en las redes institucionales de carácter local, nacional e internacional que tengan como objeto la internacionalización de las instituciones de educación superior.

c) Movilidad Académica

- Diseñar e implementar estrategias institucionales para promover y facilitar la movilidad académica internacional, en doble vía de estudiantes, profesores y egresados con instituciones educativas reconocidas a nivel mundial.
- Promover la movilidad docente de manera equitativa e incluyente, y según comités de selección.



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.coEmail: infotep@infotep.edu.co

- Promover la participación de profesores extranjeros en la orientación de cátedras específicas de manera presencial o virtual

5.4.3 Desarrollo de una segunda lengua

a) Bilingüismo – Multilingüismo

- Promover dentro de la comunidad Infoteista el aprendizaje de una segunda lengua a través de cursos presenciales, plataformas virtuales y cursos.
- Garantizar que los estudiantes que egresen de los programas de la Institución alcancen el nivel de inglés estipulado en la resolución de rectoría de requisito institucional de inglés y en los registros calificados según cada programa.
- Promover el aprendizaje de inglés en los docentes de planta a través de cursos presenciales que les permitan pasar de un nivel del Marco Común Europeo a otro en un año, para alcanzar por lo menos el nivel B2.
- Establecer convenios para promover la participación de estudiantes, profesores y administrativos para adelantar estudios en una segunda lengua en instituciones o centros de idiomas con reconocimiento internacional.
- Fortalecer el bilingüismo y multilingüismo a través de los currículos de los planes de estudios.
- Promover la creación de alianzas estratégicas que permitan el intercambio, cada vez más, con IES de otros países con los mismos o parecidos intereses para zanjar las grandes diferencias en un mundo cada vez más pequeño.
- En tal sentido, el INFOTEP entiende la Internacionalización como un proceso que permite promover, impulsar, fomentar y desarrollar una cultura internacional en la comunidad académica universitaria, desde la docencia, investigación y la proyección social, fomentando las comunicaciones y servicios académicos internacionales en la comunidad Infoteista.

5.5 CONCEPTUALIZACIÓN TEÓRICA Y EPISTEMOLÓGICA DEL PROGRAMA

El programa Técnico Profesional en Producción Agroindustrial de Alimentos, busca la renovación de su registro calificado, para ello sigue en su empeño de sustentar su existencia para formar talento humano comprometido con la industrialización y transformación de la materia prima agropecuaria, apoyando aspectos productivos, administrativos y operativos que permitan la sostenibilidad y competitividad de las empresas agroalimentarias, especialmente el segmento de las microempresas que requieren apoyo técnico para el cumplimiento de las exigencias legales en torno al Plan Mundial de Alimentos.

En esta línea de acción, la fundamentación disciplinar del programa se soporta en las áreas tradicionales de la Producción Agroindustrial de Alimentos, tales como:



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.coEmail: infotep@infotep.edu.co

1. Manejo y Procesamiento Agroindustrial; orientadas a la transformación de productos alimentarios a partir de materias primas agropecuarias, de la siguiente manera:
 - Manejo y Procesamiento de Vegetales, esta busca la transformación de la materia prima agrícola a partir del uso de la tecnología alimentaria, para la producción de productos tales como jugos, néctares y conservas.
 - Manejo y Procesamiento de Cárnicos, trata de la transformación de materias primas cárnicas para el procesamiento de productos cárnicos como crudos curados y ahumados, curados ahumados, crudos frescos y escaldados.
 - Manejo y Procesamiento de Lácteos donde se enfatiza en la elaboración de derivados como leche evaporada, leche fermentada, producción de quesos y helados.
2. Por otro lado, la Administración y Control Agroindustrial; se centra en la gerencia y el aseguramiento de la calidad del producto terminado, así pues:
 - Administración Agroindustrial hace referencia a las empresas agroindustriales y su entorno competitivo.
 - Control de Calidad, busca a través de distintas herramientas o técnicas mejorar la calidad del producto o servicio.
 - Impacto Ambiental, trata de un estudio técnico de carácter interdisciplinario destinado a identificar y evaluar los efectos en el ambiente que ciertas acciones pueden tener con relación a la calidad de vida de los individuos y sus entornos.

El currículo del programa en lo disciplinar tiene un sustento legal y normativo, ya que el sector primario, representado en las actividades agrícolas, pecuarias, forestales y pesqueras, ha sido relevante en el contexto mundial (FAO y OMS) por su participación en la producción de alimentos y la provisión de insumos para la industria. En el escenario nacional la autoridad competente para la vigilancia sanitaria y de control de calidad de medicamentos y alimentos, es el INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos).

Las normas del Codex Alimentarius, engloban los principales productos alimentarios, ya sean elaborados, semielaborados o crudos. También se incluyen los materiales utilizados en el procesamiento posterior de los productos en la medida en que sea necesario para alcanzar los principales objetivos del código.

Las disposiciones del Codex se refieren a la calidad de los alimentos desde el punto de vista higiénico y nutricional; ello incluye normas microbiológicas, aditivos alimentarios, plaguicidas y residuos de fármacos de uso veterinario, contaminantes, etiquetado y presentación, métodos de muestreo y análisis de riesgos. La 16.a Asamblea Mundial de la Salud aprobó la creación del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y adoptó los estatutos de la Comisión del Codex Alimentarius.

Los principales objetivos del Codex son proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos. En ese aspecto, la OMS ha seguido desempeñando su cometido, prestando asistencia al Codex para que pueda adoptar



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

decisiones basadas en datos científicos sólidos y análisis adecuados del riesgo. El artículo 126 del decreto de ley 019 de 2012, establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

En el contexto local, Colombia mediante la Ley 3075 de 1979, modificada por resolución 2674 de 2013, tiene como objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir diferentes sectores relacionados con alimentos, así como los requisitos para los permisos o registros sanitarios de alimentos.

El decreto 60 de 2002, tiene por objeto promover la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico HACCP, como Sistema o Método de Aseguramiento de la Inocuidad de los Alimentos y establecer el procedimiento de certificación al respecto.

Finalmente la Ley 1990 de 2019, El objeto de la presente ley es crear la política contra la pérdida y el desperdicio de alimentos, estableciendo medidas para reducir estos fenómenos, contribuyendo al desarrollo sostenible desde la inclusión social, la sostenibilidad ambiental y el desarrollo económico, promoviendo una vida digna para todos los habitantes.

De esta manera queda delimitado el programa Técnico Profesional en Producción Agroindustrial de Alimentos de INFOTEP, en unos límites epistemológicos bien definidos y desde allí se cimienta la formación del capital humano sensiblemente comprometido con el manejo la transformación y la producción agroindustrial de alimentos.



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 **Dirección:** Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

5.6 MECANISMOS DE EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

5.6.1 Medición, seguimiento, evaluación y análisis de los resultados de aprendizaje

En los mecanismos de evaluación se plantean varias etapas para el diseño, seguimiento y evaluación de los resultados de aprendizaje (RA), las cuales se presentan en el siguiente esquema:



Fig.2. Etapas para el diseño, seguimiento y evaluación de los R.A.
Fuente: Modelo de RA, INFOTEP, 2021



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

6. INVESTIGACIÓN

6.1 Estrategias:



6.2 Línea de investigación

Es definida según el Acuerdo 002 de Febrero 03 de 2016; (Por el cual se redefinen y adoptan las nuevas líneas de investigación del Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional de San Juan del Cesar - La Guajira); como un compromiso sistemático que afrontan los grupos, en las cuales se desarrollan actividades de investigación, capacitación, creación de productos, procesos, y comunicación de resultados; enmarcadas en un eje temático. Todo ello a partir de los proyectos de investigación, que inician con las áreas de interés y terminan con los productos obtenidos luego de materializar la idea de investigación.

Tabla 8. Líneas de investigación

Nombre del Grupo	Líneas de investigación
GICINFO	Producción agroindustrial sostenible
GICINFO	Producción agropecuaria

Fuente: Centro de investigación

6.3 Grupos de Investigación

Son cuatro grupos de investigación avalados de acuerdo a las unidades académicas y líneas de investigación institucional. Con esa estrategia se busca que los resultados obtenidos por las investigaciones, estén siempre encaminados en la generación de indicadores de acuerdo con los lineamientos establecidos por el sistema nacional de ciencia y tecnología. Es por ello que se ha logrado la consolidación de estos grupos de investigación, logrando el reconocimiento ante COLCIENCIAS y categorizando tres de ellos en la categoría "C".

Tabla 9. Grupos de investigación

Nombre del Grupo	Categorización en COLCIENCIAS	Líder del Grupo
GICINFO	C	YAMELYS NAVARRO BECERRA

Fuente: Centro de investigación



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

6.4 Semilleros de Investigación

El programa cuenta con tres semilleros de investigación en el que se vinculan estudiantes de los diferentes semestres del programa: SIPAS – ACCOIN – AGROIN.

7. PROYECCIÓN SOCIAL Y EGRESADOS

7.1 Estrategias



Fig. 3. Estrategias de proyección social y egresados

7.2 Líneas de proyección social

La Proyección Social del Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional, se fundamenta en la contextualización y pertinencia de su actividad, a través de procesos de investigación y de formación, organizados en líneas de acción.

Tabla 10. Líneas de Acción Social

LÍNEA COMUNITARIA	LÍNEA EMPRENDEDORA	LÍNEA DE PROYECTO SOCIAL
Comprende el desarrollo de labores de intervención comunitaria tales como: programas, proyectos,	Comprende el desarrollo de proyectos que vinculan la academia con las comunidades.	Este deberá anteponer fundamentalmente lo que hace referencia a las necesidades básicas del individuo, es decir, salud,



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

investigaciones y otras acciones que sean necesarias para que haya un verdadero cambio social. En esta línea se trabajan los siguientes temas:	En esta línea se trabajan los siguientes temas:	educación, empleo vivienda. Se trabajan los temas :
- Medio Ambiente - Desarrollo Social - Igualdad de Género - Exclusión Social	- Capacitación - Programas sociales - Asesorías	- Impacto social - consultoría - Formación continuada - Brigada solidaria - Proyectos artísticos - Gestión Ambiental

Fuente: Proyección Social.

7.3 Estrategias de seguimiento a egresados

La estrategia de seguimiento a egresados del INFOTEP está orientada a la implementación de una cultura de registro sistemático, atención, seguimiento y un observatorio de egresados, para que este una vez el estudiante haya finalizado los estudios en el INFOTEP, tenga a su disposición herramientas y actividades para permitirle desarrollarse como persona y como profesional de forma permanente y efectiva. Dentro de actividades realizadas por la oficina de seguimiento a egresados se encuentran:

- Banco de datos de los egresados, desde el 2004.
- Visita a las empresas, instituciones o entidades para su ubicación.
- Encuestas para medir sus necesidades e inquietudes.
- Identificación de las empresas de los egresados.
- Encuentro de Egresados
- Estrategia para la formación de educación continuada
- Elaboración de una Revista donde muestre el impacto de los Egresados
- Implementación del sistema de carnetización para que el egresado acceda a los servicios de Bienestar Institucional (Psicología, Odontología, Medicina General, Deporte y Cultura) Biblioteca.
- Fortalecimiento de la bolsa de empleo

8. AUTOEVALUACIÓN

La Autoevaluación Institucional, se entiende como un proceso autónomo, permanente y colectivo de reflexión, de análisis para la toma de decisiones, que tiene por objeto examinar y valorar la manera como se van objetivando los logros para el cumplimiento de las metas fijadas por el INFOTEP al corto, mediano y largo plazo, lo cual lleva inmersa las formas de cómo se deben capitalizar los factores favorables o enfrentar las circunstancias contrarias o debilidades; basadas en hechos, datos y situaciones verificables, cuantitativa o cualitativamente para cumplir con la misión que orienta el quehacer de la comunidad Infoteista.

El INFOTEP, ha establecido en el marco de su normatividad, políticas claras sobre la autoevaluación como proceso de importancia para el mejoramiento continuo y el logro de la calidad en el desarrollo de las funciones sustantivas de la Institución: La evaluación



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.co

Email: infotep@infotep.edu.co

institucional es el proceso que le permite a la institución educativa hacer un diagnóstico sobre el estado actual, estableciendo el nivel de cumplimiento de objetivos y metas de calidad académica propuestas en su Proyecto Educativo Institucional y en su plan de estudios.

En este proceso la institución recoge, sistematiza, analiza y valora la información y la compara con el desarrollo de sus acciones y resultados en las áreas de gestión (Directiva, académica, administrativa y comunitaria), lo que le facilita identificar las fortalezas y debilidades en su funcionamiento y le sugiere correctivos y planes de mejoramiento.

9. MECANISMOS DE DIVULGACIÓN DEL PEP

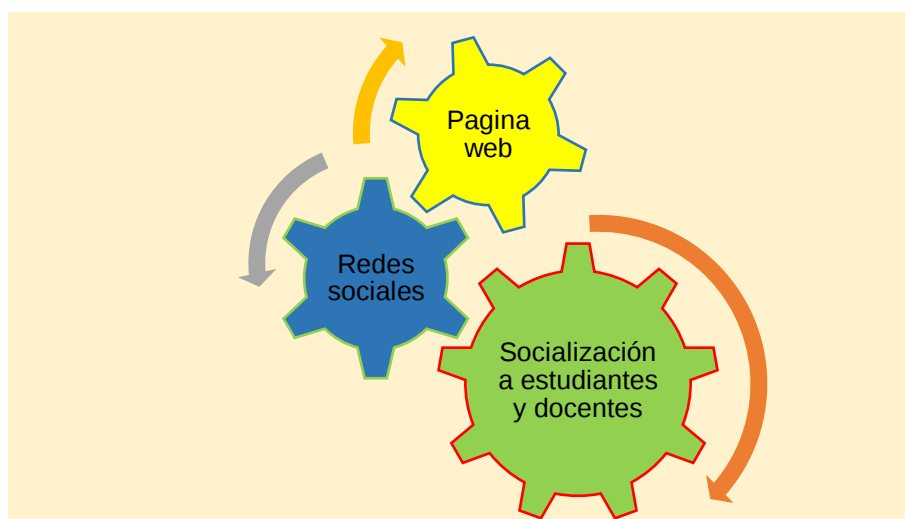


Fig. 4. Mecanismos de divulgación del PEP

10. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

INFOTEP (2016). Acuerdo 002 de febrero 03 de 2016. Por el cual se redefinen y adoptan las nuevas líneas de investigación del Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional de San Juan del Cesar – La Guajira. Disponible en www.infotep.edu.co

INFOTEP (2017). Estudio de Mercado para conocer la preferencia estudiantil, la pertinencia del entorno y referentes de los planes de desarrollo de los municipios, frente a programas académicos a nivel de pregrado de la educación superior en el INFOTEP de San Juan del Cesar, La Guajira. Disponible en www.infotep.edu.co

INFOTEP (2020). Documento Maestro solicitud renovación del registro calificado del programa Técnico Profesional en Producción Agroindustrial de Alimentos.

INFOTEP (2020). Proyecto Educativo Institucional (PEI) del Instituto Nacional de Formación Técnica Profesional de San Juan del Cesar – La Guajira. Disponible en www.infotep.edu.co

Ministerio de Educación Nacional (2019). Decreto 1330 de 2019. Por el cual se sustituye el Capítulo 2 y se suprime el Capítulo 7 del Título 3 de la Parte 5 del Libro 2 del Decreto 1075 de 2015 -Único Reglamentario del Sector Educación. Disponible en: https://www.mineduccion.gov.co/1759/w3-article-387348.html?_noredirect=1

Ministerio de Educación Nacional (2020). Resolución 015244 de agosto de 2020. Por la cual se establecen los parámetros de autoevaluación, verificación y evaluación de las condiciones de calidad de carácter institucional reglamentadas en el Decreto 1075 de 2015, modificado por el Decreto 1330 de 2019, para la obtención y renovación del registro calificado. Disponible en: https://www.mineduccion.gov.co/1759/w3-article-400475.html?_noredirect=1

Ministerio de Educación Nacional (2020). Resolución 021795 de noviembre de 2020. Por la cual se establecen los parámetros de autoevaluación, verificación y evaluación de las condiciones de calidad de programa reglamentadas en el Decreto 1075 de 2015, modificado por el Decreto 1330 de 2019, para la obtención, modificación y renovación del registro calificado. Disponible en: https://www.mineduccion.gov.co/1759/w3-article-402045.html?_noredirect=1



CO-SC-CER214900



Certificados en Calidad

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA
PROFESIONAL**

860402193-9 Dirección: Carrera. 13 N 7A- 61

Teléfono: 57 (5) 7740404

Web: www.infotep.edu.coEmail: infotep@infotep.edu.co