### INFORME N° 014-2023-MINEDU/VMGP-DIGESUTPA-DISERTPA - AMNE

PARA : ANA VICTORIA ALFARO CARLIN

Directora de la Dirección de Servicios de Educación Técnico-Productiva y

Superior Tecnológica y Artística

DE : ALFREDO MARTÍN NAVARRO ESTRADA

Especialista de la Dirección de Servicios de Educación Técnico Productiva

y Superior Tecnológica y Artística

ASUNTO : Opinión técnica sobre la propuesta del plan de estudio del programa de

"Industrias de Alimentos y Bebidas" del IEST público "Huarmey", según Lineamientos Académicos Generales (LAG) para los Institutos de Educación Superior y las Escuelas de Educación Superior Tecnológica"

REFERENCIA: a) Oficio N° 292-2022-ME-RA-DRA-IESTPHY/D

b) Oficio N° 01514-2022-MINEDU/VMGP-DIGESUTPA-DISERTPA

c) Oficio N° 246-2022-ME-RA-DRA-IESTPHY/D

d) Oficio N° 01284-2022-MINEDU/VMGP-DIGESUTPA-DISERTPA

e) Oficio N° 199-2022-ME-RA-DRA-IESTPHY/D

Expediente Nº 0304022 - 2022

FECHA: Lima, 10 de enero de 2023

Me dirijo a usted, para manifestar un cordial saludo y en atención al documento de la referencia, informar lo siguiente:

### I. ANTECEDENTES

- 1.1. Mediante Oficio N° 199-2022-ME-RA-DRA-IESTPHY/D, ingresado por mesa de partes el día 20 de setiembre de 2022, el director del IEST público "Huarmey", presenta la propuesta del plan de estudios del programa de "Industrias de Alimentos y Bebidas" del nivel formativo profesional técnico para la opinión técnica respectiva. Dicho expediente consta de un file de dos (2) archivos en versión digital, que contiene el plan de estudio y el oficio en mención.
- 1.2. Mediante Oficio N° 01284-2022-MINEDU/VMGP-DIGESUTPA-DISERTPA de fecha 28 de septiembre de 2022, la Disertpa, remite al IEST público "Huarmey" opinión técnica sobre la propuesta del plan de estudio del programa de "Industrias de Alimentos y Bebidas" en correspondencia con los Lineamientos Académicos Generales y el CNOF aprobados mediante Resolución Viceministerial N° 178-2018-MINEDU y modificados con RVM 049-2022-MINEDU y el Decreto Supremo N° 016-2021-MINEDU.
- 1.3. Mediante Oficio N° 246-2022-ME-RA-DRA-IESTPHY/D, ingresado por mesa de partes el día 31 de octubre de 2022, el director del IEST público "Huarmey", presenta el levantamiento de observaciones a la propuesta del plan de estudios del programa de "Industrias de Alimentos y Bebidas" del nivel formativo profesional técnico para la opinión técnica respectiva. Dicho expediente consta de un file de dos (2) archivos en versión digital, que contiene el plan de estudio y el oficio en mención.
- 1.4. Mediante Oficio N° 01514-2022-MINEDU/VMGP-DIGESUTPA-DISERTPA de fecha 16 de noviembre de 2022, la Disertpa, remite al IEST público "Huarmey" opinión



Dirección General de Educación Técnico-Productiva y Superior Tecnológica y Artística Dirección de Servicios de Educación Técnico-Productiva y Superior Tecnológica y Artística

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"

técnica sobre la propuesta del plan de estudio del programa de "Industrias de Alimentos y Bebidas" en correspondencia con los Lineamientos Académicos Generales y el CNOF aprobados mediante Resolución Viceministerial N° 178-2018-MINEDU y modificados con RVM 049-2022-MINEDU y el Decreto Supremo N° 016-2021-MINEDU.

1.5. Mediante Oficio N° 292-2022-ME-RA-DRA-IESTPHY/D, ingresado por mesa de partes el día 21 de diciembre de 2022, el director del IEST público "Huarmey", presenta el levantamiento de observaciones a la propuesta del plan de estudios del programa de "Industrias de Alimentos y Bebidas" del nivel formativo profesional técnico para la opinión técnica respectiva. Dicho expediente consta de un file de dos (2) archivos en versión digital, que contiene el plan de estudio y el oficio en mención.

#### II. MARCO NORMATIVO

- 2.1 Con fecha 2 de noviembre de 2016 se publicó en el Diario Oficial "El Peruano", la Ley N° 30512 Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública en sus Docentes, cuyo objeto es regular la creación, licenciamiento, régimen académico, gestión, supervisión y fiscalización de los Institutos de Educación Superior (IES) y Escuelas de Educación Superior (EES) públicos y privados.
- 2.2 Con fecha <u>25 de agosto de 2017</u>, se publicó en el Diario Oficial "El Peruano" el Decreto Supremo N° 010-2017-MINEDU, que aprobó el Reglamento de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes; cuyo objeto es regular las disposiciones contenidas en la citada Ley.
- 2.3 Mediante Decreto Supremo N°016-2021-MINEDU <u>de fecha 31 de octubre de 2021</u>, se modifica el Reglamento de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes.
- 2.4 Mediante Resolución Viceministerial N° 276-2019-MINEDU de fecha 7 de noviembre de 2019, se aprobó la Norma Técnica "Condiciones Básicas de Calidad para el Procedimiento de Licenciamiento de los Institutos de Educación Superior y las Escuelas de Educación Superior Tecnológica" con la finalidad de garantizar la provisión de un servicio educativo de calidad; dejando sin efecto la Resolución Viceministerial N° 020-2019-MINEDU.
- 2.5 Mediante Resolución Viceministerial N° 049-2022-MINEDU de fecha <u>3 de mayo de 2022</u>, en su artículo 1, se actualiza los LAG para los Institutos de Educación Superior y las Escuelas de Educación Superior Tecnológica como anexo 01 y en su artículo 3 de la citada Resolución, se aprueba el Catálogo Nacional de la Oferta Formativa de la Educación Superior Tecnológica y Técnico-Productiva como anexo 2.

# III. ANÁLISIS

Sobre el marco normativo vigente que regula y orienta la gestión pedagógica de los IES y las EEST públicos y privados, respecto al programa de estudios.

3.1 La Dirección de Servicios de Educación Técnico-Productiva y Superior Tecnológica y Artística (DISERTPA) tiene la responsabilidad de administrar el Catálogo Nacional de la Oferta Formativa (CNOF), en el que se incorporan aquellos programas de estudios, validados por representantes de los sectores formativo y empresarial en base a criterios de pertinencia y calidad.



Dirección General de Educación Técnico-Productiva y Superior Tecnológica y Artística Dirección de Servicios de Educación Técnico-Productiva y Superior Tecnológica y Artística

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"

- 3.2 La octava disposición transitoria de la Ley N° 30512 establecida en el Decreto Supremo N°016-2021-MINEDU respecto a los programas de estudio en los IEST; indica que los LAG son aplicados por los IEST públicos a los programas de estudios autorizados antes de la vigencia de la Ley, previa opinión técnica del órgano o unidad orgánica correspondiente del Minedu. Dicha aplicación puede comprender la actualización del programa de estudios y la modificación de su denominación y no faculta al IEST a otorgar el grado de bachiller técnico.
- 3.3 Los LAG son de cumplimiento obligatorio para los IEST hasta su licenciamiento como IES, tal como lo establece el numeral 21.6 de las Disposiciones Complementarias.
- 3.4 El numeral 20.6 de los LAG establece que los programas de estudios se implementan mediante planes de estudio, cuya organización y desarrollo es responsabilidad del instituto, considerando los elementos mínimos establecidos en el numeral 20.6.4 de la misma norma.
- 3.5 El numeral 21.13 de las disposiciones complementarias de la modificatoria de los LAG señala que los IEST públicos pueden actualizar los programas de estudios autorizados antes de la vigencia de la Ley. Dicha actualización implica la modificación de, por lo menos, uno de los aspectos contemplados en el numeral 20.6.5 de estos lineamientos; para ello, los IEST deben presentar al Minedu, los anexos 7A o 7B (programa de estudios), 8A o 8B (perfil de egreso), 9A, 9B, 9C o 9D (itinerario formativo), según corresponda para la opinión técnica correspondiente. Por lo que, las sugerencias, observaciones y comentarios vertidos en el presente informe es la opinión técnica sobre planes de estudio en cuestión, teniendo en cuenta los LAG y no es un pronunciamiento sobre el cumplimiento de las Condiciones Básicas de Calidad para el proceso de licenciamiento.
- 3.6. Sobre el plan de estudios del programa "Industrias de Alimentos y Bebidas" presentado por el IEST público "Huarmey"
- 3.6.1. La institución presenta en archivo digital el plan de estudios del programa de "Industrias de Alimentos y Bebidas", conteniendo los formatos de i) perfil de egreso, ii) programa de estudios e iii) itinerario formativo, además incluye los formatos que contienen la organización modular, la organización de los elementos de los módulos, los ambientes, equipamiento del programa de estudios y la asociación de los ambientes con las unidades didácticas.
- 3.6.2. Respecto al **programa de estudios** presentado, se evidencia lo siguiente:
  - El formato utilizado se encuentra vigente, aprobado con Resolución Viceministerial Nº 049-2022-MINEDU.
  - Contiene la descripción de las unidades de competencia y de sus indicadores de logro, en concordancia con el CNOF.
- Competencias para la empleabilidad; contiene la descripción de las cinco competencias para la empleabilidad que los IES públicos deben considerar obligatoriamente y sus correspondientes indicadores de logro, estructurados considerando: un verbo en indicativo + objeto + condición, cumpliendo con el mínimo establecido según el numeral 20.3.2 de los LAG.





### 3.6.3. Respecto al **perfil de egreso** presentado, se evidencia lo siguiente:

- El formato utilizado se encuentra vigente, aprobado con Resolución Viceministerial Nº 049-2022-MINEDU.
- Descripción del perfil de egreso se evidencia que el párrafo refleja de manera integral las competencias específicas y para la empleabilidad que logrará el estudiante al culminar su formación; respetando de esta manera lo señalado en el numeral 20.6.1 de los LAG
- Competencias específicas: Se verifica que sus descripciones corresponden a las que se encuentran publicadas en el CNOF; cumpliendo de esta manera el numeral 11.1 de dicho catálogo.
- Competencias para la empleabilidad: se evidencia que se han incluido las cinco competencias para la empleabilidad que los IES públicos deben considerar de manera obligatoria; según el numeral 20.3.2 de los LAG y añade dos (2) competencias que serán abordadas como unidades didácticas.
- Ámbitos de desempeño: Se evidencia las áreas donde el egresado del programa de estudios se podrá insertar al culminar su ruta formativa.
- 3.6.4. Respecto al **itinerario formativo** presentado, se evidencia lo siguiente:
  - El formato utilizado se encuentra vigente, aprobado con Resolución Viceministerial Nº 049-2022-MINEDU.
  - Se evidencia que cumple con los créditos y horas mínimas establecidas para cada uno de los componentes, tal como se detalla a continuación:

Commonontos curriculores	Créditos y horas mínimos establecidos en los LAG		Créditos y horas propuestos por la Institución		
Componentes curriculares	Créditos	Horas	Créditos	Horas	
Competencias técnicas o específicas	89		89		
Competencias para la empleabilidad	19	2550	19	3264	
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (*)	12 (*)	12 (*)			
Total	120		120		

<sup>(\*)</sup> El total de créditos correspondiente a las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo, tiene el valor del crédito práctico

3.6.5. De la información presentada se evidencia que el plan de estudios se encuentra organizado curricularmente en tres (3) módulos con la siguiente estructura:





ionamiento de Materia Prima	Componente específico	UC2. Recepcionar la materia prima e insumos, según procedimientos establecidos y normativa correspondiente.  UC3. Acondicionar la materia prima e insumos, de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.  UC4. Realizar el mezclado de la materia prima e insumos, según procedimientos establecidos y normativa correspondiente."	<ul> <li>Transporte de la Materia Prima</li> <li>Recepción de la Materia Prima</li> <li>Aprovisionamiento de la Materia Prima</li> <li>Equipos de Selección y Clasificación</li> <li>Selección y Clasificación de la Materia Prima</li> <li>Reducción de Tamaño de la Materia Prima</li> <li>Higiene de Equipos de Mezclado</li> <li>Mezclado y Homogenización</li> </ul>
Módulo № 01: Recepción y Acondicionamiento de Materia Prima	Componente para la empleabilidad	CE1.Comunicación efectiva Expresar de manera clara, conceptos, ideas, sentimientos, hechos y opiniones en forma oral y escrita, para comunicarse e interactuar con otras personas en contextos sociales y laborales diversos.  CE2. Tecnologías de la información Manejar herramientas informáticas de las TIC para buscar y analizar información, comunicarse y realizar procedimientos o tareas vinculadas al área profesional de acuerdo con los requerimientos de su entorno laboral.  CE5. Solución de problemas Identificar situaciones complejas para evaluar posibles soluciones, aplicando un conjunto de herramientas flexibles que conlleven a la atención de una necesidad.	<ul> <li>Comunicación Oral</li> <li>Ofimática</li> <li>Interpretación y Producción Textos</li> <li>Negociación de Conflictos</li> </ul>
	Experie	ncias formativas en situaciones reales de trabajo	
Módulo Nº 02: Operaciones de Tratamiento Térmico,	Componente específico	UC5. Realizar tratamientos térmicos, de acuerdo con el tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.  UC6.Realizar operaciones de eliminación de agua, de acuerdo con el tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.  UC7.Realizar operaciones de separación de acuerdo al tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.	<ul> <li>Tratamiento Térmico de los Alimentos</li> <li>Equipamiento de Tratamiento Térmico de los Alimentos</li> <li>Operaciones de Eliminación de Agua de los Alimentos</li> <li>Equipamiento de Eliminación de Agua de los Alimentos</li> <li>Operaciones de Separación de los Alimentos</li> <li>Equipamiento de Separación de los Alimentos</li> </ul>



	Componente para la empleabilidad	CE2. Inglés Comprender y comunicar ideas cotidianamente, a nivel oral y escrito, así como interactuar en diversas situaciones en idioma inglés, en contextos sociales y laborales.  CE5. Ética Establecer relaciones con respeto y justicia en los ámbitos personal, colectiva e institucional, contribuyendo a una convivencia democrática, orientada al bien común que considere la diversidad y dignidad de las personas, teniendo en cuenta las consideraciones aplicadas en su contexto laboral.  CE6.Emprendimiento Identificar nuevas oportunidades de proyectos o negocios que generen valor y sean sostenibles, gestionando recursos para su funcionamiento con creatividad y ética, articulando acciones que permitan desarrollar innovaciones en la creación de bienes y/o servicios, así como en procesos o productos ya existentes	<ul> <li>Inglés para la Comunicación Oral</li> <li>Comportamiento Ético</li> <li>Comprensión y Redacción en Inglés</li> <li>Plan de Negocios</li> </ul>		
	Experie	ncias formativas en situaciones reales de trabajo	<u> </u>		
ología y Envasado ntos	Componente específico	UC8.Realizar procedimientos de biotecnología, de acuerdo al tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.  UC9.Ejecutar las operaciones de envasado de los productos alimentarios, considerando su trazabilidad, requerimientos tecnológicos del cliente y normativa correspondiente.	Biotecnología de Alimentos y Bebidas     Equipos de Biotecnología     Envases para Alimentos     Envasado de los Productos Alimentarios     Etiquetado de los Productos Alimentarios		
Módulo N° 03: Biotecnología y Envasado de Alimentos	Componente para la empleabilidad	CE7. Innovación Desarrollar procedimientos sistemáticos enfocados en la mejora significativa u original de un proceso, producto o servicio respondiendo a un problema, una necesidad o una oportunidad del sector productivo, educativo y la sociedad.	- Proyecto de Innovación Tecnológica		
	- Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo				
Módulo N° 04: Protección y Control de Calidad de Alimentos	Componente específico	UC10: Proteger los productos alimentarios envasados, según el plan de producción, requerimientos de traslado y normativa correspondiente.  UC1: Mantener las condiciones de calidad en la elaboración de los alimentarios, según procedimientos de la organización y normativa correspondiente.	<ul> <li>Equipos de Empaque</li> <li>Empacado de Productos         <ul> <li>Terminados</li> </ul> </li> <li>Embalaje de Productos             <ul> <li>Terminados</li> </ul> </li> <li>Control de Calidad del</li></ul>		
Módulo N° 04: f Calidac	Componen te para la empleabili	CE7. Innovación Desarrollar procedimientos sistemáticos enfocados en la mejora significativa u original de un proceso, producto o servicio respondiendo a un problema, una necesidad o una oportunidad del sector productivo, educativo y la sociedad.	- Innovación Tecnológica		
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo				





- La denominación de los módulos formativos propuestos responde a la función principal a alcanzar con el desarrollo de las competencias asociadas. Asimismo, ha considerado en la organización modular todas las competencias específicas indicadas en el CNOF para dicho programa de estudios, respetando además los códigos asignados a cada uno de ellos en el formato 7A.
- Las capacidades presentadas en formato digital indican los aprendizajes necesarios requeridos para el logro de las competencias y cuentan con la estructura determinada para la formulación de capacidades (verbo en infinitivo + objeto + condición).
- La denominación de las unidades didácticas guarda coherencia con las descripciones de las unidades de competencia (específica y empleabilidad) asociadas al módulo formativo.
- 3.6.6. Por otro lado, es importante señalar que el plan de estudio contiene un formato de ambientes y equipamiento del programa de estudios con la descripción de las características mínimas de cada equipo; así como, un formato donde todas las unidades didácticas, por cada módulo, han sido asociadas a los ambientes contemplados en el formato previamente mencionado. No obstante, es necesario garantizar su disponibilidad para la implementación del plan.

#### IV. CONCLUSIONES

- 4.1. El IEST público "Huarmey" presenta para la actualización del programa de estudios de "Industrias de Alimentos y Bebidas" los siguientes formatos: anexo 7A programas de estudio; anexo 8A perfil de egreso; anexo 9A itinerario formativo que se encuentran publicados en los Lineamientos Académicos Generales aprobados por Resolución Viceministerial Nº 049-2022-MINEDU.
- 4.2. El plan de estudio del programa de "Industrias de Alimentos y Bebidas" presentado por el IEST público "Huarmey" cumple con las disposiciones establecidas en los Lineamientos Académicos Generales aprobada por Resolución Viceministerial N° 049-2019-MINEDU
- 4.3. Los LAG son de cumplimiento obligatorio para los IEST hasta su licenciamiento como IES, tal como lo establece el numeral 21.6 de las Disposiciones Complementarias de los LAG, aprobado mediante Resolución Viceministerial N° 049-2022-MINEDU. Por tanto, la opinión brindada se da en el marco de la asistencia técnica y la misma no es de aplicación durante el procedimiento de licenciamiento.
- 4.4. La opinión técnica brindada se circunscribe a las funciones de asistencia técnica de esta dirección. En ese sentido, se precisa que las sugerencias, observaciones o comentarios vertidos se realizan de forma genérica y no implican en modo alguno un pronunciamiento sobre el cumplimiento de las Condiciones Básicas de Calidad durante el proceso de licenciamiento.

## V. RECOMENDACIÓN

Se recomienda poner en conocimiento del IEST público "Huarmey", el presente informe para fines y conocimiento.

Atentamente,



Dirección General de Educación Técnico-Productiva y Superior Tecnológica y Artística

Dirección de Servicios de Educación Técnico-Productiva y Superior Tecnológica y Artística

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"

**ALFREDO MARTÍN NAVARRO ESTRADA** 

Especialista de la Dirección de Servicios de Educación Técnico Productiva y Superior Tecnológica y Artística

AMNE/Disertpa CMCF/Disertpa

