

# MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Acuérdase de manera expresa queda con plena validez y vigencia la carrera de Perito en Industria de Alimentos, del Nivel de Educación Media, Ciclo de Educación Diversificada.

# **ACUERDO MINISTERIAL No. 607-2018**

Guatemala, 27 de febrero de 2018

#### EL MINISTRO DE EDUCACIÓN

# CONSIDERANDO:

Que, la Constitución Política de la República de Guatemala establece que es obligación del Estado proporcionar y facilitar educación a sus habitantes sin discriminación alguna y que la educación tiene como fin primordial el desarrollo integral de la persona humana, el conocimiento de la realidad y cultura nacional y universal.

# CONSIDERANDO:

Que, el diseño de Reforma Educativa definido por la Comisión Paritaria para la Reforma Educativa, constituida por Acuerdo Gubernativo No. 262-97 de fecha 20 de marzo de 1997, estableció que la transformación curricular es un área medular para la Reforma Educativa, pues se destina tanto a la actualización y renovación técnico pedagógica de los enfoques, esquemas, métodos, contenidos y procedimientos didácticos, como a las diversas formas de prestación de servicios educativos y la participación de todos los actores sociales y que el currículo vigente en el Nivel de Educación Media, Ciclo Diversificado, en las áreas científicas y tecnológicas, no responde a la realidad social, cultural y lingüística del país.

#### CONSIDERANDO:

Que, la carrera de Perito en Industria de Alimentos, fue autorizada de manera particularizada a los centros educativos, es necesario atender lo dispuesto por la Corte de Constitucionalidad y la Corte Suprema de Justicia, Cámara de Amparo y Antejuicio, en relación a la publicación de la disposición general que contiene carreras creadas por el Ministerio de Educación; en razón de lo anterior, el Currículo Nacional Base de dicha carrera, es válido y vigente desde su constitución, teniendo plena validez los títulos conferidos. Por lo que debe hacerse la publicación del presente acuerdo en el Diario Oficial, en observancia de lo dispuesto por los tribunales de la república y por ser de estricto interés nacional deberá realizarse sin costo alguno.

# POR TANTO:

En ejercicio de las funciones que le confieren los artículos 194, literales a) y f) de la Constitución Política de la República de Guatemala; 27, literal m) del Decreto número 114-97 del Congreso de la República de Guatemala, Ley del Organismo Ejecutivo; y 33, literal c) del Decreto número 12-91 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Educación Nacional.

# ACUERDA:

ARTÍCULO 1. Validación. De manera expresa queda con plena validez y vigencia la carrera de Perito en Industria de Alimentos, del Nivel de Educación Media, Ciclo de Educación Diversificada.

ARTÍCULO 2. Autorización. Autorizar el Currículo Nacional Base para la carrera de Perito en Industria de Alimentos, del Nivel de Educación Media, Ciclo de Educación Diversificada.

ARTÍCULO 3. Aplicación. El Currículo Nacional Base constituye el marco general que prescribe los grandes lineamientos de observancia en todos los centros educativos del país en los que se atiende dicha carrera; ya sean públicos, privados o por cooperativa. Este currículo es de carácter normativo y está diseñado en el marco del proceso de transformación curricular, el cual se orienta con una nueva visión de país, acorde con el diseño de Reforma Educativa y las aspiraciones contenidas en los Acuerdos de Paz.

ARTÍCULO 4. Características. El Currículo Nacional Base tiene las características de flexibilidad, integralidad, perfectibilidad y participación en sus tres niveles de concreción nacional, regional y local.

ARTÍCULO 5. Orientación. El Curriculo Nacional Base está orientado hacia el aprendizaje, por lo tanto el estudiante es el centro del proceso de enseñanza-aprendizaje y el docente el responsable y facilitador del mismo.

ARTÍCULO 6. Modalidad. La modalidad de estudios adoptada es presencial, sujeta a plan anual y en doble jornada.

ARTÍCULO 7. Desarrollo. El currículo se desarrolla en tres años (4º, 5º y 6º grados), con períodos de clase de cuarenta (40) minutos de duración.

ARTÍCULO 8. Organización. El currículo se organiza en competencias marco, de área y de grado, las cuales están vinculadas al desarrollo de las competencias básicas para la vida. Las competencias se organizan en áreas curriculares generales y de especialidad.

ARTÍCULO 9. Conceptualización de las áreas. Las áreas se conforman por subáreas, las que organizan el desarrollo del aprendizaje de acuerdo con el conocimiento de las ciencias, artes y tecnología, orientadas al desarrollo de competencias para la vida, con el propósito de lograr la formación integral de la persona.

ARTÍCULO 10. Organización de las áreas. La organización de las áreas y subáreas curriculares de la carrera que se autoriza es la siguiente:

## Perito en Industria de Alimentos

## Cuarto grado

| No. | Áreas y subáreas   | Períodos<br>semanales |
|-----|--|-----------------------|
|     | Comunicación y Lenguaje  |                       |
| 1   | Léngua y Literatura  | 4                     |
| 2   | Comunicación y Lenguaje L3 (Inglés Técnico)                    | 3                     |
| 3   | Tecnologías de la Información y la Comunicación                | 3                     |
|     | Matemáticas  |                       |
| 4   | Matemáticas  | 5                     |
|     | Ciencias Sociales y Formación Ciudadana                        |                       |
| 5   | Ciencias Sociales y Formación Ciudadana                        | 3                     |
|     | Ciencias Naturales   |                       |
| 6   | Física   | 3                     |
|     | Educación Física   |                       |
| 7   | Educación Física   | 2                     |
|     | Técnica  |                       |
| 8   | Higiene y Seguridad en el Trabajo                              | 2                     |
| 9   | Fundamentos tecnológicos para la industria alimentaria         | 5                     |
| 10  | Faenado y almacenamiento de carnes                             | . 6                   |
| 11  | Recepción, almacenamiento y conservación de vegetales y frutas | 6                     |
| 12  | Recepción, almacenamiento y conservación de leches y lácteos   | 6                     |
|     | Total  | 48                    |

#### Quinto grado

| No.    | Áreas y subáreas                                  | Períodos<br>semanales |
|--------|---|-----------------------|
|        | Comunicación y Lenguaje                           |                       |
| 1      | Lengua y Literatura                               | 4                     |
| 2      | Comunicación y Lenguaje L3 (Inglés Técnico)       | 3                     |
| 3      | Tecnologías de la Información y la Comunicación   | 3                     |
|        | Matemáticas                                       |                       |
| 4      | Matemáticas                                       | 5                     |
| 5      | Estadística Descriptiva                           | 2                     |
| 0 1000 | Ciencias Sociales y Formación Ciudadana           |                       |
| 6      | Cienclas Sociales y Formación Ciudadana           | 3 .                   |
|        | Ciencias Naturales                                |                       |
| 7      | Biología  | 3                     |
|        | Expresión Artística                               |                       |
| 8      | Expresión Artística                               | 2                     |
|        | Investigación                                     |                       |
| 9      | Elaboración y Gestión de Proyectos                | 2                     |
|        | Técnica   |                       |
| 10     | Procesamiento de cames y elaboración de embutidos | 6                     |
| 11     | Procesamiento de vegetales y frutas               | 6                     |
| 12     | Procesamiento y elaboración de productos lácteos  | 6                     |
|        | Total   | 45                    |

#### Sexto grado

| Matemáticas Matemáticas Psicología Psicología Empresarial Ciencias Naturales Química Filosofía Ética profesional y Relaciones Humanas | 3  |
|---|--|
| Psicología Psicología Empresarial Ciencias Naturales Química Filosofía Ética profesional y Relaciones Humanas                         | 3  |
| Psicología Empresarial<br>Ciencias Naturales<br>Química<br>Filosofía<br>Ética profesional y Relaciones Humanas                        | 3  |
| Ciencias Naturales<br>Química<br>Filosofía<br>Ética profesional y Relaciones Humanas  | 3  |
| Química<br>Filosofía<br>Ética profesional y Relaciones Humanas  |  |
| Filosofía<br>Ética profesional y Relaciones Humanas   |  |
| Ética profesional y Relaciones Humanas  |  |
|   | P. Charles and Property and Pro |
|   | 3  |
| Investigación   |  |
| Seminario   | 3  |
| Técnica   |  |
| Empacado, presentación e introducción a la comercialización de vegetales y frutas   | 7  |
| Empacado, presentación e introducción a la comercialización de carnes y embutidos   | -7   |
| Empacado, presentación e introducción a la comercialización de productos lácteos  | 7  |
| Emprendimiento y formación laboral  | . 4  |
| Práctica  |  |
| Práctica Supervisada  | 3  |
| Total   | 45   |
| EdEdE   | Seminario Fécnica Empacado, presentación e introducción a la comercialización de vegetales y frutas Empacado, presentación e introducción a la comercialización de carnes y embutidos Empacado, presentación e introducción a la comercialización de productos lácteos Emprendimiento y formación laboral Práctica Práctica Supervisada  |

ARTÍCULO 11. Proceso de aprendizaje. El proceso de aprendizaje debe centrarse en los estudiantes, quienes habrán de desarrollarse como seres activos, participativos y propositivos, mediante situaciones de aprendizaje y otras metodologías que favorezcan el desarrollo de competencias.

ARTÍCULO 12. Evaluación del aprendizaje. Es el proceso pedagógico sistemático, instrumental, participativo, flexible, analítico, reflexivo y formativo, que permite interpretar el aprendizaje obtenido acerca del nivel de logro que han alcanzado los estudiantes, en las competencias esperadas, dentro del marco del Reglamento de Evaluación de los Aprendizajes vigente.

ARTÍCULO 13. Autorización y revalidación. Corresponde a las Direcciones Departamentales de Educación, la autorización y revalidación de la carrera de Perito en Industria de Alimentos, siempre y cuando los centros educativos cumplan con los lineamientos establecidos para el efecto.

ARTÍCULO 14. Acreditación. El Ministerio de Educación otorgará a los estudiantes que culminen satisfactoriamente sus estudios, el Título de Perito en Industria de Alimentos.

ARTÍCULO 15. Casos no previstos. Los casos no previstos en el presente Acuerdo serán resueltos por el Despacho Ministerial.

ARTÍCULO 16. Vigencia. El presente Acuerdo empieza a regir el día de su publicación en el Diario de Centro América. COMUNIQUESE. ÓSCAR HUGO LÓPEZ RIVAS LOS VICEMINISTROS DE EDUCACIÓN HECTOR AL MARIA EUGE DOMINGO LOP JOSE INOCENTE MORENC

(E-213-2018)-12-marzo