

Estándar de Cualificación

Panificación tradicional

Código 0721-04-03-1-01

Versión 01



Abril 2023

EMPEZAR

Índice

I. Identificación de la cualificación.....	7
II. Descripción de las competencias específicas	10
III. Resultados de aprendizaje transversales a todas las competencias específicas	203
IV. Contexto laboral	24
V. Emisión de diploma	26
VI. Glosario de términos	27



Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

1

EL MARCO NACIONAL DE CUALIFICACIONES DE LA EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL DE COSTA RICA

Aprobación

El Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica (MNC-EFTP-CR) fue aprobado en la sesión N° 37- 2016, celebrada por el Consejo Superior de Educación el día 18 de julio del 2016, mediante acuerdo N° 06-37-2016 y actualizado en el acuerdo N° 04-60-2019, según consta en el Decreto Ejecutivo N° 39851-MEP-MTSS, el cual fue publicado el martes 6 de setiembre del 2016 en el Alcance N° 161A de la Gaceta.

En cuanto a su definición, propósito general y componentes, el documento del MNC-EFTP-CR (2019), en su Capítulo III, establece:

Definición

El Marco Nacional de Cualificaciones de Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica (MNC-EFTP-CR) es la estructura reconocida nacionalmente, que norma las cualificaciones y las competencias asociadas a partir de un conjunto de criterios técnicos contenidos en los descriptores, con el fin de guiar la formación; clasificar las ocupaciones y puestos para empleo; y facilitar la movilidad de las personas en los diferentes niveles; todo lo anterior de acuerdo con la dinámica del mercado laboral (p.51).

Propósito general

El MNC-EFTP-CR norma el subsistema de educación y formación técnica profesional, a través de la estandarización de los niveles de formación, descriptores, duración y perfiles de ingreso y egreso de la formación, entre otros. Establece la articulación vertical y horizontal en el sistema educativo costarricense y orienta la atención de la demanda laboral. Además, asocia las cualificaciones con campos de la educación establecidos en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-F-2013) y la normativa salarial (p.50).

Componentes

El MNC-EFTP-CR establece un sistema de nomenclatura de cinco niveles de técnico. Cada nivel de cualificación cuenta con su respectivo descriptor, requisito mínimo de escolaridad para el ingreso, rango de duración del plan de estudios y requisito mínimo de escolaridad para la titulación (p.52).

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

2

Con respecto a los Estándares de cualificación y al Catálogo Nacional de Cualificaciones (CNC) el MNC-EFTP-CR, establece:

Los estándares pueden entenderse como definiciones de lo que una persona debe saber, hacer, ser y convivir para ser considerado competente en un nivel de cualificación. Los estándares describen lo que se debe lograr como resultado del aprendizaje de calidad.

El estándar de cualificación es un documento de carácter oficial aplicable en toda la República de Costa Rica, establece los lineamientos para la formulación y alineación de los planes de estudios y programas de la EFTP, que se desarrollan en las organizaciones educativas.

El Catálogo Nacional de Cualificaciones (CNC) asume la organización por campos de la educación que establece la CINE-F-2013, agregando el Campo de la Oferta Educativa y se subdivide en Campo Profesión y el Campo Cualificación reconocida a nivel nacional e internacional, las cuales son asociadas al Clasificador de Ocupaciones de Costa Rica (COCR) u otros.

La metodología incorpora la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-F-2013)¹ con el objetivo de codificar las cualificaciones para el Catálogo Nacional de Cualificaciones de EFTP, normalizar la oferta educativa y los indicadores de la estadística de la EFTP en el ámbito nacional e internacional.

El Campo Detallado

Según Clasificación Internacional Normalizada de la Educación, Campos de la Educación y la Formación 2013 (CINE-F 2013)¹ – Descripción de los campos detallados, el campo detallado 0721 Procesamiento de alimentos indica:

Procesamiento de alimentos es el estudio del procesamiento y envasado de alimentos y bebidas, y el equipo y procedimientos utilizados en la producción y distribución de alimentos.

Los programas y certificaciones con los siguientes contenidos principales se clasifican aquí:

- Horneado
- Fabricación de cerveza
- Carnicería

¹ Hace referencia a: Campos de Educación y Capacitación 2013 de la CINE (ISCED-F-2013).

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

3

- Confitería
- Alimentos lácteos
- Procesamiento de alimentos y bebidas
- Conservación de alimentos
- Ciencia y tecnología de los alimentos
- Procesamiento de carne
- Pastelería
- Procesamiento del tabaco
- Producción de vino Inclusiones

Inclusiones

Aquí se incluye el estudio de la manipulación de alimentos y la higiene de los alimentos.

Exclusiones

El restaurante y servicios de banquetes están excluidos de este campo detallado y están incluidos en el campo detallado 1013 «Hotelería, restaurants y servicios de banquetes».

- La ciencia de la nutrición se excluye de este campo detallado y se incluye en el campo estrecho 051 «Ciencias biológicas y afines».

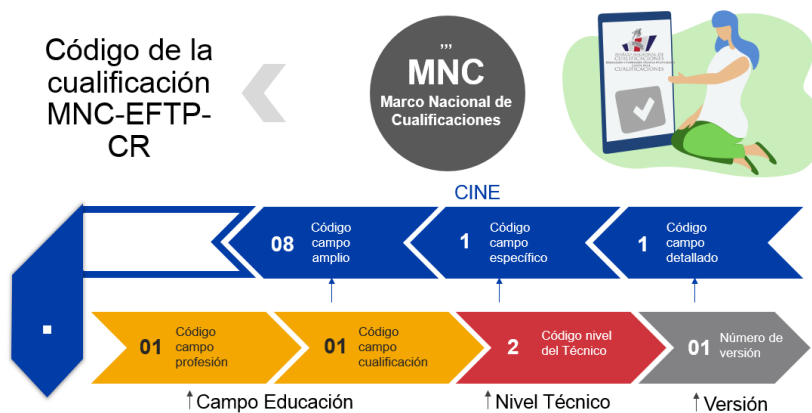
Código de la cualificación

La codificación de la cualificación está conformada por once dígitos que permiten su trazabilidad con los campos de la CINE y el campo educación definido por el MNC-EFTP-CR. Los primeros cuatro dígitos corresponden a la codificación de los campos amplio, específico y detallado de la CINE-F-2013; los cuatro siguientes corresponden al campo educación, el cual está subdividido en campo profesión y en campo cualificación; continuando con el dígito que obedece al nivel de cualificación y, por último, dos dígitos que establecen la versión.

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

4



Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

5

Elaborado por

- Equipo técnico-metodológico interinstitucional:
Andrea Vargas Bolaños. Instituto Nacional de Aprendizaje
Marisol Moya Vasquez. Instituto Nacional de Aprendizaje
- Equipo asesor de la metodología:
Laura Vargas Jimenez. MNC-EFTP-CR

Agradecimiento

A las personas que representan a las organizaciones, instituciones y empresas que participaron en las etapas del proceso metodológico:

- Empresas y organizaciones que participaron en las entrevistas del sector productivo:
Panadería Murillo.
Panadería las Delicias de mi Tierra.
Panes Neilly.
Distribuidora Loaiza Ltda.
Panadería Momentos.
Panadería Tierras del Café.
Supermercados Pearson.
Hogaza Panadería.
Frodispan de Occidente (La Duquesa).
Panadería Roxannas Café.
Panadería Jireth.
Cooperativa de Autogestión Industrial Panificadora San Carlos R.L (Coopepan).

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

6

- Empresas y organizaciones que participaron en la validación:

Delicias 4m's.

Compañía de Galletas Pozuelo DCR S.A.

Pancitos doña Elieth.

Massa Panadería Artesanal.

Panadería Semilla de Mostaza.

Panadería y Pizzería Vega.

Panadería la Gemela.

Alexander Sánchez Madriz.

Panadería Zeidy.

Panadería la Predilecta.

Pan Mora.

Panadería R.A.

Acuerdo de aprobación oficial

El presente Estándar de Cualificación fue aprobado por la Comisión Interinstitucional para la Implementación y Seguimiento del Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica, mediante el **Acuerdo N° dos**, el día **veintisiete** del mes **abril** el año **dos mil veintitrés**.

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

7

I. Identificación de la cualificación

1

Codificación Cualificación: 0721-04-03-1-01

2

Cualificación (Nombre): Panificación tradicional

3

Campo Amplio: 07 Ingeniería, industria y construcción

4

Campo Específico: 072 Industria y producción

5

Campo Detallado: 0721 Procesamiento de alimentos

6

Campo Profesión: 04 Industria alimentaria

7

Campo Cualificación: 03 Panadería y repostería

8

Nivel de cualificación: Técnico 1

9

Versión: 01

10

Fecha de aprobación: abril 2023

11

Fecha de revisión: abril 2028

12

Nivel de escolaridad requerido para el ingreso: II Ciclo Educación General Básica

13

Nivel de escolaridad requerido para la titulación: II Ciclo Educación General Básica

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

8

14

Competencia general: Elaborar productos de panificación tradicional; utilizando equipo especializado, siguiendo instrucciones brindadas por su superior inmediato y en cumplimiento de la normativa de calidad, inocuidad alimentaria, seguridad ocupacional y ambiental; comunicándose de manera respetuosa e interactuando con los integrantes del equipo para la solución de problemas y un ambiente de sana convivencia.

15

Competencias específicas de otros estándares de cualificación requeridas para titulación de este:

No aplica

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

9

16

Mapa de cualificación:

Cualificación

Competencia general

Competencias específicas

0721-04-03-1-01

Panificación
tradicional

Elaborar productos de panificación tradicional; utilizando equipo especializado, siguiendo instrucciones brindadas por su superior inmediato y en cumplimiento de la normativa de calidad, inocuidad alimentaria, seguridad ocupacional y ambiental; comunicándose de manera respetuosa e interactuando con los integrantes del equipo para la solución de problemas y un ambiente de sana convivencia.

CE1

1

Ejecutar técnicas para la higienización de instalaciones, equipos, utensilios y material de envase; llevando a cabo el inventario y almacenamiento de sustancias de limpieza y desinfección, según protocolos establecidos por la organización y normativa vigente.

CE2

2

Efectuar la recepción, control de calidad y almacenamiento de materias primas, material de empaque e insumos de uso en panadería, repostería y pastelería, según procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.

CE3

3

Ejecutar operaciones para la elaboración de panadería tradicional, según formulaciones y procedimientos establecidos, en cumplimiento de la normativa de seguridad ocupacional y buenas prácticas de manufactura.

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

10

0721-04-03-1-01 Panificación tradicional

Elaborar productos de panificación tradicional; utilizando equipo especializado, siguiendo instrucciones brindadas por su superior inmediato y en cumplimiento de la normativa de calidad, inocuidad alimentaria, seguridad ocupacional y ambiental; comunicándose de manera respetuosa e interactuando con los integrantes del equipo para la solución de problemas y un ambiente de sana convivencia.

CE4

4

Ejecutar operaciones para la elaboración de repostería tradicional, según formulaciones y procedimientos establecidos, en cumplimiento de la normativa de seguridad ocupacional y buenas prácticas de manufactura.

CE5

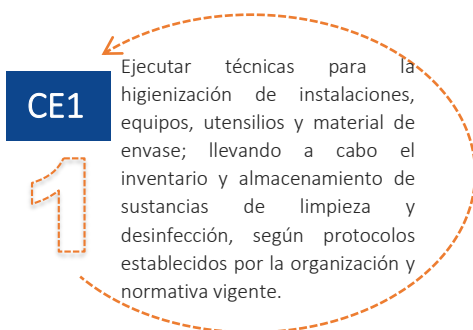
5

Realizar el horneo de productos de panadería, repostería y pastelería, según características del producto, procedimientos establecidos por la organización, normativa de seguridad ocupacional y buenas prácticas de manufactura.

II. Descripción de las competencias específicas

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje²



La persona es competente cuando:

1. Identifica los procedimientos de higienización de áreas en la industria alimentaria, según buenas prácticas de manufactura.
2. Selecciona los productos químicos, según el área a higienizar.
3. Prepara las disoluciones desinfectantes, según los procedimientos de limpieza y desinfección y ficha técnica del producto.
4. Realiza la limpieza y desinfección de equipos, utensilios y material de envase, aplicando técnicas y protocolos establecidos por la organización y ficha técnica del fabricante.
5. Realiza la limpieza y desinfección de las áreas de producción, aplicando técnicas y protocolos establecidos por la organización.
6. Realiza el inventario de los productos de limpieza y desinfección, según su clasificación y procedimientos establecidos por la organización.
7. Registra variables del proceso de limpieza y desinfección, según procedimiento establecido por la organización.
8. Organiza y almacena los productos de limpieza y desinfección, según buenas prácticas de manufactura.
9. Identifica acciones para prevenir accidentes laborales propios de las áreas de producción, en cumplimiento de protocolos establecidos por la organización y salud ocupacional.

² Resultados de aprendizaje según elementos del descriptor. Aplicación y saberes disciplinarios.

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

12

10. Realiza manejo eficiente de recursos como agua, electricidad, gas y residuos, según protocolos establecidos por la organización y normativa de gestión ambiental.
11. Resguarda la documentación, según procedimientos establecidos por la organización.

Evaluación del logro de la competencia específica N°1

Evidencias CE1

Conocimientos³:

- Procedimientos de higienización de áreas en la industria alimentaria.
- Buenas prácticas de manufactura.
- Características de productos químicos, según el área a higienizar.
- Acciones para prevenir accidentes laborales propios de las áreas de producción.

Desempeño⁴:

- Prepara las disoluciones desinfectantes.
- Realiza la limpieza y desinfección de equipos, utensilios y material de envase.
- Organiza y almacena los productos de limpieza y desinfección.
- Realiza manejo eficiente de recursos como agua, electricidad, gas y residuos.

Nota: Los desempeños los realiza utilizando equipo especializado, en cumplimiento de la normativa de calidad, inocuidad alimentaria, seguridad ocupacional y ambiental; comunicándose de manera respetuosa e interactuando con los integrantes del equipo para

³ Saberes disciplinarios

⁴ Aplicación, incluye ser y convivir

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

13

la solución de problemas y un ambiente de sana convivencia.

Producto:

- Documentación (registros) completa y resguardada.
- Inventario de los productos de limpieza y desinfección, según su clasificación.

Nota: Los productos los realiza según protocolos establecidos por la organización y normativa vigente.

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

14

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje

CE2**2**

Efectuar la recepción, control de calidad y almacenamiento de materias primas, material de empaque e insumos de uso en panadería, repostería y pastelería, según procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.

La persona es competente cuando:

1. Inspecciona transporte de materia prima y material de empaque, según procedimientos establecidos por la organización.
2. Verifica el cumplimiento de los aspectos de calidad e inocuidad en las materias primas, según especificaciones técnicas de la organización.
3. Utiliza instrumentos y equipo de medición de variables de calidad e inocuidad, según especificaciones técnicas de la organización.
4. Identifica técnicas de rotación de materias primas, insumos y material de empaque, según procedimientos establecidos por la organización.
5. Almacena materias primas, insumos y materiales de empaque, según procedimientos y buenas prácticas de manufactura.
6. Verifica cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en los espacios de almacenamiento, según procedimientos establecidos por la organización.
7. Realiza control y registro de la temperatura de las cámaras de refrigeración, según procedimientos establecidos por la organización.
8. Maneja producto no conforme, según procedimientos establecidos por la organización.
9. Realiza el completado y manejo de la documentación, según procedimientos establecidos por la organización.

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

15

Evaluación del logro de la competencia específica N°2

Evidencias CE2

Conocimientos:

- Buenas prácticas de manufactura.
- Aspectos de calidad e inocuidad en las materias primas.
- Manejo de producto no conforme.
- Técnicas de rotación de materias primas, insumos y material de empaque.

Desempeño:

- Inspecciona transporte de materia prima y material de empaque.
- Verifica cumplimiento de los aspectos de calidad e inocuidad en las materias primas.
- Utiliza instrumentos y equipo de medición de variables de calidad e inocuidad.
- Almacena materias primas, insumos y materiales de empaque.
- Verifica cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en los espacios de almacenamiento.
- Realiza control y registro de la temperatura de las cámaras de refrigeración.

Nota: Los desempeños los realiza utilizando equipo especializado, en cumplimiento de la normativa de calidad, inocuidad alimentaria, seguridad ocupacional y ambiental; comunicándose de manera respetuosa e interactuando con los integrantes del equipo para la solución de problemas y un ambiente de sana convivencia.

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

16

Producto: →

- Documentación (registros) completa y resguardada.

Nota: Los productos los realiza según procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.

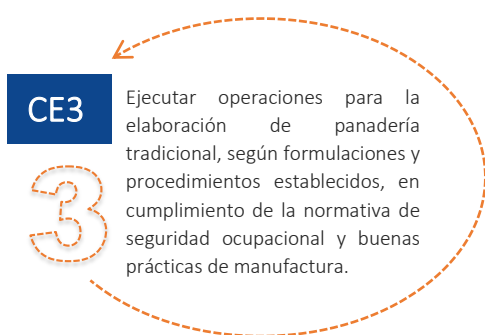
Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

17

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje



La persona es competente cuando:

1. Identifica características de productos de panadería tradicional, según especificaciones técnicas.
2. Organiza el puesto de trabajo seleccionando y verificando el estado de utensilios, equipos y herramientas.
3. Prepara rellenos tradicionales, según procedimientos establecidos y normativa vigente.
4. Realiza el mezclado de los ingredientes, utilizando equipo especializado, según procedimientos establecidos y normativa vigente.
5. Ejecuta el amasado de los ingredientes, utilizando equipo especializado, según procedimientos establecidos y normativa vigente.
6. Efectúa el corte y división de las masas, utilizando equipo especializado, según procedimientos establecidos y normativa vigente.
7. Realiza el boleado y reposo de las masas, utilizando equipo especializado, según procedimientos establecidos y normativa vigente.
8. Ejecuta el proceso de fermentación, según procedimientos establecidos y normativa vigente.
9. Realiza el empacado y sellado de productos de panadería tradicional, según procedimientos establecidos y normativa vigente.
10. Completa registros de producción, según procedimientos establecidos.

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

18

Evaluación del logro de la competencia específica N°3

Evidencias CE3

Conocimientos:

- Buenas prácticas de manufactura.
- Interpretación de órdenes de producción.
- Características de productos de panadería tradicional.

Desempeño:

- Prepara rellenos tradicionales.
- Realiza operaciones para la elaboración de productos de panadería tradicional (mezclado, amasado, corte y división, boleado, reposo, fermentación, empaclado y etiquetado).

Nota: Los desempeños los realiza utilizando equipo especializado, en cumplimiento de la normativa de calidad, inocuidad alimentaria, seguridad ocupacional y ambiental; comunicándose de manera respetuosa e interactuando con los integrantes del equipo para la solución de problemas y un ambiente de sana convivencia.

Producto:

- Documentación (registros) completa y resguardada.

Nota: Los productos los realiza según características del producto, procedimientos establecidos por la organización, normativa de seguridad ocupacional y buenas prácticas de manufactura.

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

19

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje

La persona es competente cuando:

1. Identifica características de productos de repostería tradicional, según especificaciones técnicas.
2. Organiza el puesto de trabajo seleccionando y verificando el estado de utensilios, equipos y herramientas.
3. Prepara rellenos tradicionales, según procedimientos establecidos y normativa vigente.
4. Realiza el mezclado de los ingredientes, utilizando equipo especializado, según procedimientos establecidos y normativa vigente.
5. Ejecuta el amasado de los ingredientes, utilizando equipo especializado, según procedimientos establecidos y normativa vigente.
6. Realiza el hojaldrado de la masa, utilizando equipo especializado, según procedimientos establecidos y normativa vigente.
7. Efectúa el corte y división de las masas, utilizando equipo especializado, según procedimientos establecidos y normativa vigente.
8. Realiza el boleado y reposo de las masas, utilizando equipo especializado, según procedimientos establecidos y normativa vigente.
9. Ejecuta el proceso de fermentación, según procedimientos establecidos y normativa vigente.
10. Realiza el empacado y sellado de productos de repostería tradicional, según procedimientos establecidos y normativa vigente.
11. Completa registros de producción, según procedimientos establecidos.

CE4**4**

Ejecutar operaciones para la elaboración de repostería tradicional, según formulaciones y procedimientos establecidos, en cumplimiento de la normativa de seguridad ocupacional y buenas prácticas de manufactura.

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

20

Evaluación del logro de la competencia específica N°4

Evidencias CE4

Conocimientos:

- Buenas prácticas de manufactura.
- Interpretación de órdenes de producción.
- Características de productos de repostería tradicional.

Desempeño:

- Prepara rellenos tradicionales.
- Realiza operaciones para la elaboración de productos de repostería (mezclado, amasado, hojaldrado, corte y división, boleado, reposo, fermentación, empackado y etiquetado).

Nota: Los desempeños los realiza utilizando equipo especializado, en cumplimiento de la normativa de calidad, inocuidad alimentaria, seguridad ocupacional y ambiental; comunicándose de manera respetuosa e interactuando con los integrantes del equipo para la solución de problemas y un ambiente de sana convivencia.

Producto:

- Documentación (registros) completa y resguardada.

Nota: Los productos los realiza según características del producto, procedimientos establecidos por la organización, normativa de seguridad ocupacional y buenas prácticas de manufactura.

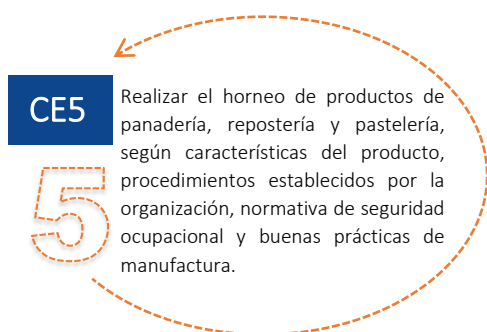
Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

21

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje



La persona es competente cuando:

1. Controla los tiempos de fermentación, temperatura, humedad de la masa de productos de panadería, repostería y pastelería, según especificaciones técnicas.
2. Realiza el remate de productos de panadería y repostería, según características y especificaciones técnicas.
3. Verifica los criterios de calidad de productos de panadería, repostería y pastelería, según especificaciones técnicas y procedimientos establecidos por la organización.
4. Controla los tiempos, temperatura y humedad de los hornos y de productos de panadería, repostería y pastelería, según especificaciones técnicas.
5. Controla el ambiente de enfriamiento (higiene, temperatura y tiempo) de productos de panadería, repostería y pastelería, según especificaciones técnicas y buenas prácticas de manufactura.
6. Completa registros de producción, según procedimientos establecidos.

Evaluación del logro de la competencia específica N°5

Evidencias CE5

Conocimientos:

- Buenas prácticas de manufactura.
- Características de productos horneados de panadería, repostería y pastelería.
- Variables del proceso de horneado (tiempo, tipos de masas, temperaturas, humedad).

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

22

Desempeño:

- Controla los tiempos de fermentación, temperatura, humedad de la masa de productos de panadería, repostería y pastelería.
- Realiza el remate de productos de panadería y repostería.
- Verifica los criterios de calidad de productos de panadería, repostería y pastelería.
- Controla los tiempos, temperatura y humedad de los hornos y de productos de panadería, repostería y pastelería.
- Controla el ambiente de enfriamiento (higiene, temperatura y tiempo) de productos de panadería, repostería y pastelería.

Nota: Los desempeños los realiza utilizando equipo especializado, en cumplimiento de la normativa de calidad, inocuidad alimentaria, seguridad ocupacional y ambiental; comunicándose de manera respetuosa e interactuando con los integrantes del equipo para la solución de problemas y un ambiente de sana convivencia.

Producto:

- Documentación (registros) completa y resguardada.
- Productos horneados.

Nota: Los productos los realiza según características del producto, procedimientos establecidos por la organización, normativa de seguridad ocupacional y buenas prácticas de manufactura.

III. Resultados de aprendizaje transversales a todas las competencias específicas⁵

Trabajo en equipo

- Colabora con un ambiente de sana convivencia, respetando las diferencias individuales.
- Interactúa con los integrantes del equipo para la solución de problemas.

Responsabilidad

- Cumple con los procedimientos establecidos para el área de trabajo.

Enfoque a resultados

- Atiende y cumple las instrucciones brindadas por su superior inmediato, para el cumplimiento de la labor asignada.

Comunicación asertiva

- Utiliza los medios y canales de comunicación establecidos por la organización.

Aprendizaje permanente

- Asume un compromiso con el aprendizaje permanente.

Gestión ambiental

- Aplica la normativa para la protección del medio ambiente.

Salud ocupacional

- Aplica normas de salud ocupacional, incluyendo el uso de equipo de protección personal, establecidos por la organización y requeridos en su trabajo.

Gestión de recursos

- Realiza un uso racional y efectivo de los recursos organizacionales.

⁵ Resultados de aprendizaje según elementos del descriptor: Autonomía y responsabilidad, interacción profesional, cultural y social. Además, se deben considerar para cada Estándar de Cualificación en particular, se requieren algunos de los siguientes: salud ocupacional, sostenibilidad ambiental, servicio a la clientela, calidad, emprendedurismo, innovación, entre otros. Para efectos del diseño curricular, los resultados de aprendizaje transversales deben integrarse y evaluarse en cada competencia específica.

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

24

IV. Contexto laboral

17

Condiciones del contexto laboral:

- Trabajar en horarios rotativos o comprimidos.
- Usar equipo de protección personal.
- Trabajar de pie por largos períodos.
- Trabajar en ambientes con altas o bajas temperaturas.

18

Dominio de una segunda lengua:

El dominio del segundo idioma _____ es

___ Indispensable

___ Deseable

x No aplica

En un nivel () Principiante () Elemental () Intermedio () Intermedio alto () Avanzado

19

Normativa relacionada con las ocupaciones vinculadas a este Estándar de Cualificación (EC):

- Reglamento Técnico Centroamericano Industria de alimentos y bebidas procesadas de Buenas Prácticas de Manufactura. Principios generales 67.01.33:06.
- Reglamento para el otorgamiento del carné de manipuladores de alimentos y reconocimiento de la oficialización de capacitadores del curso de manipulación de alimentos por parte del Instituto Nacional de Aprendizaje N° 36666-S.

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

25

20

Ámbito de aplicación de las ocupaciones vinculadas con la cualificación:

- Hoteles.
- Pastelerías.
- Industria de panificación.
- Servicios de alimentación.

21

Ocupaciones asociadas a este Estándar de Cualificación (EC) de acuerdo con el Clasificador de Ocupaciones de Costa Rica (COCR):

- COCR-2011/ 7512 Panaderos, pasteleros, golosineros y confiteros.
- COCR-2011/ 8160 Operador de máquina de panadería.

22

Estándares de Cualificación relacionados y contenidos en el Catálogo de Cualificaciones de la EFTP-CR:

- 0721-04-03-2-01 Panadería y repostería especializada.
- 0721-04-04-2-01 Pastelería y decoración.

23

Estándares de Cualificación internacionales relacionados:

- EC0729 Elaboración de productos de panadería y repostería. Ente Internacional Conocer México.
- P-1071-7512-001-V03 Maestro(a) Panificador(a). Chile Valora
- P-1071-7512-002-V03 Panificador (a). Chile Valora
- P-1071-9412-001-V03 Ayudante Pastelero (a). Chile Valora
- P-1071-7512-003-V03 Maestro (a) Pastelero (a). Chile Valora
- P-1071-1420-001-V01 Administrador de Panadería (a)/ Pastelería. Chile Valora
- P-1071-9112-001-V01 Auxiliar de aseo de Panadería/Pastelería. Chile Valora
- P-1071-7512-004-V01 Hornero. Chile Valora
- INA015_2 Panadería y bollería. Ente Internacional Incual
- INA107_2 Pastelería y confitería. Ente Internacional Incual

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

26

V. Emisión de diploma

La persona que apruebe un Programa educativo que haya sido diseñado a partir del presente Estándar de Cualificación, según el Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica, se hace acreedora al diploma de:

Panificación tradicional 0721-04-03-1-01	TÉCNICO 1
Nombre de la cualificación	Nivel de cualificación

Esta cualificación certifica que la persona es competente para:

Elaborar productos de panificación tradicional; utilizando equipo especializado, siguiendo instrucciones brindadas por su superior inmediato y en cumplimiento de la normativa de calidad, inocuidad alimentaria, seguridad ocupacional y ambiental; comunicándose de manera respetuosa e interactuando con los integrantes del equipo para la solución de problemas y un ambiente de sana convivencia.

VI. Glosario de términos

Terminología asociada a la cualificación:

- **Buenas prácticas de manufactura (BPM):** condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente. Fuente: RTCA 67.01.33:06.
- **Desinfección:** es la reducción del número de microorganismos presentes en las superficies de edificios, instalaciones, maquinarias, utensilios, equipos, mediante tratamientos químicos o métodos físicos adecuados, hasta un nivel que no constituya riesgo de contaminación para los alimentos que se elaboren. RTCA 67.01.33:06.
- **Disoluciones desinfectantes:** aquella solución que se usa para destruir microorganismos, virus, bacterias o parásitos que pueden causar enfermedades en el ser humanos.
- **Fermentación:** es la transformación de los azúcares en gas y alcohol permitiendo el desarrollo de las masas. La fermentación comprende el tiempo entre el formado de la pieza de la masa hasta el momento de la entrada a la cocción.
- **Formulación:** Es el proceso en el que una variedad de materias primas diferentes se combinan en proporciones según el cálculo matemático obtenido para poder crear un producto específico.
- **Hojaldrado:** pasta compuesta por varias capas de masa y grasa intercaladas que al hornearse producen volumen o levantamiento debido a la evaporación del agua de sus componentes.
- **Inocuidad:** es la garantía que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se consuman de acuerdo con el uso que se destinan. Fuente. RTCA67.0122:06.
- **Limpieza:** la eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables. RTCA 67.01.33:06.
- **Panadería:** es el arte de hacer, mezclar, amasar y hornear para obtener pan de todos los tamaños, formas, texturas y sabores.
- **Panadería y repostería tradicional:** Es aquella que realiza procesos de forma tradicional en la elaboración de productos, conservando las características del producto final.

Panificación tradicional

0721-04-03-1-01

28

- **pH:** es el potencial de hidrógeno y sirve para indicar el grado de acidez o alcalinidad de un alimento o una disolución.
- **Remate:** última etapa del proceso de la elaboración de un producto.
- **Repostería:** es un arte basado en preparar y adornar diferentes platos dulces, ambas variables reciben el mismo nivel de importancia, tanto la experiencia que ofrecen los sabores y el impacto visual del postre.
- **Técnicas de rotación:** técnica utilizada para precisar la cantidad de veces que el inventario se consume en un determinado periodo de tiempo, con el objetivo de mantener en stock la materia prima requerida, cumpliendo con la política PEPS (Primero que entra, primero en salir).

Para más información
haga clic aquí

www.cualificaciones.cr

Volver al
INICIO

Retrocede

Volver al ÍNDICE