

Estándar de Cualificación

Pastelería y decoración

Código 0721-04-04-2-01

Versión 01



Abril 2023

EMPEZAR

Índice

I. Identificación de la cualificación.....	8
II. Descripción de las competencias específicas.....	11
III. Resultados de aprendizaje transversales a todas las competencias específicas	17
IV. Contexto laboral	17
V. Emisión de diploma	20
VI. Glosario de términos.....	21

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).

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).

Pastelería y decoración

0721-04-04-2-01

4

- 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.

Pastelería y decoración

0721-04-04-2-01

5



Pastelería y decoración

0721-04-04-2-01

6

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).

Pastelería y decoración

0721-04-04-2-01

7

- Empresas y organizaciones que participaron en la validación:

Delicias 4m's.

Thorine.

Queques doña Fresy.

Mis Pastelitos Artesanales.

Hotel Radisson.

Hotel Sheraton.

CIISA Belca Food Service.

La Chocولاتin S.R.L.

Alexander Sánchez Madriz.

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**.

Pastelería y decoración

0721-04-04-2-01

8

I. Identificación de la cualificación

1

Codificación Cualificación: 0721-04-04-2-01

2

Cualificación (Nombre): Pastelería y decoración

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: 04 Pastelería y decoración

8

Nivel de cualificación: Técnico 2

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

14

Competencia general: Elaborar productos de pastelería y decoración tradicional, especializada, tipo gourmet e internacional; utilizando equipo especializado y en cumplimiento de la normativa de calidad, inocuidad alimentaria, seguridad ocupacional y ambiental; comunicándose de manera asertiva con los integrantes del equipo para la solución de problemas, con actitud positiva para el aprendizaje y un ambiente de sana convivencia.

15

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

0721-04-03-1-01 Panificación tradicional

CE1. 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. 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.

CE5. Realizar el horneado 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.

Pastelería y decoración

0721-04-04-2-01

10

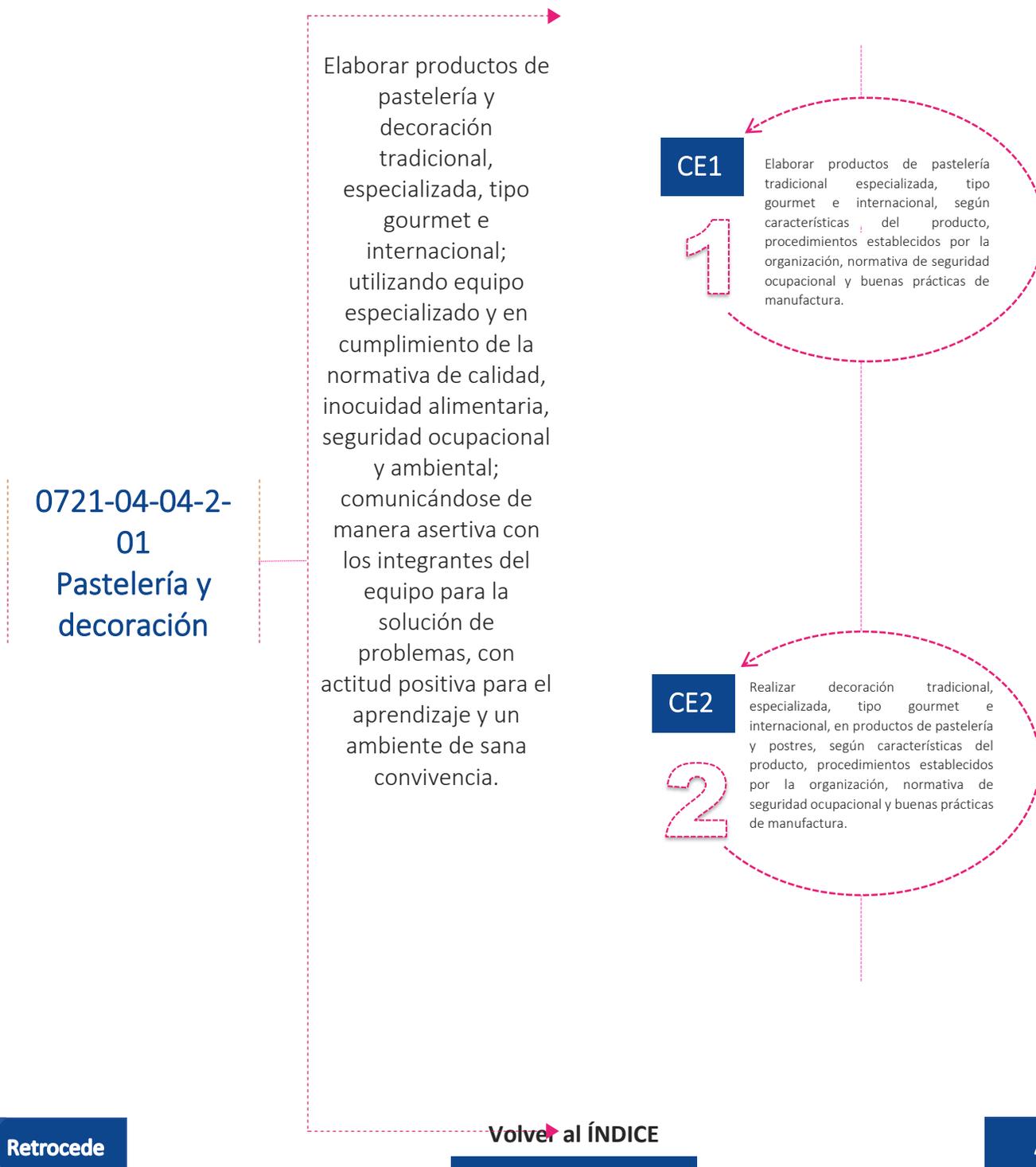
16

Mapa de cualificación:

Cualificación

Competencia general

Competencias específicas



II. Descripción de las competencias específicas

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje

CE1

1

Elaborar productos de pastelería tradicional, especializada, tipo gourmet e internacional, según características del producto, procedimientos establecidos por la organización, normativa de seguridad ocupacional y buenas prácticas de manufactura.

La persona es competente cuando:

1. Identifica características de productos de pastelería tradicional, especializada, tipo gourmet e internacional, según especificaciones técnicas.
2. Planifica actividades productivas, según orden de producción.
3. Distingue características y aplicación de materias primas no tradicionales en la elaboración de productos de pastelería, según tendencias del mercado.
4. Interpreta orden de producción para el cálculo de las cantidades de materias primas requeridas, considerando las mermas del proceso.
5. Realiza ajustes a la formulación considerando la orden de producción y las condiciones ambientales.
6. Prepara rellenos como crema pastelera, mouseline, babarua, crema de limón, entre otras, considerando el tipo de producto y la técnica requerida.
7. Realiza mezclado de los ingredientes, utilizando equipo especializado y verificando los tiempos, temperatura, humedad de la masa y pH del producto.
8. Realiza amasado de los ingredientes, utilizando equipo especializado y controlando las variables del proceso.
9. Realiza corte y división de las masas, utilizando equipo especializado y controlando las variables del proceso.
10. Realiza proceso de fermentación controlando tiempo y temperatura, según tipo de producto.

11. Verifica la calidad del producto, según procedimientos y especificaciones técnicas
12. Completa registros de producción, según procedimientos establecidos.

Evaluación del logro de la competencia específica N°1

Evidencias CE1

Conocimientos: ----->

- Buenas prácticas de manufactura.
- Interpretación de órdenes de producción.
- Cálculos matemáticos para el desarrollo de formulaciones.
- Características de productos de pastelería tradicional, especializada, tipo gourmet e internacional.
- Uso de materias primas no tradicionales.
- Planificación de actividades productivas en pastelería.

Desempeño: ----->

- Prepara rellenos como crema pastelera, mouseline, babarua, crema de limón, entre otras, considerando el tipo de producto y la técnica requerida.
- Realiza operaciones para la elaboración de productos de pastelería (mezclado, amasado, corte y división, fermentación, empacado y etiquetado).

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

Pastelería y decoración

0721-04-04-2-01

13

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.

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje

CE2

2

Realizar la decoración tradicional, especializada, tipo gourmet e internacional, en productos de pastelería y postres, según características del producto, procedimientos establecidos por la organización, normativa de seguridad ocupacional y buenas prácticas de manufactura por la organización, normativa de seguridad ocupacional y buenas prácticas de manufactura.

La persona es competente cuando:

1. Identifica características de productos de decoración tradicional, especializada, tipo gourmet e internacional, según especificaciones técnicas.
2. Planificación de actividades productivas en decoración.
3. Distingue características y aplicación de materias primas no tradicionales en la elaboración de productos de decoración, según tendencias del mercado
4. Diseña decoración de pasteles y postres incorporando elementos del diseño, definición del personaje, selección de técnicas de decoración a emplear, materias primas herramientas, equipo y materiales.
5. Elabora lustres y cremas (italiano, suizo, fondant, cremas de moca, buttercream, chantilly, razo), según tipo de producto y en cumplimiento de la normativa vigente.
6. Elabora figuras, flores, encajes, en frutas y hortalizas, pastas de goma, pastillaje, falso mazapán, según tipo de producto y en cumplimiento de la normativa vigente.
7. Realiza diseño y elaboración de plantillas, según temática de decoración del producto de pastelería.
8. Realiza decoración tradicional, gourmet y vanguardia, según especificaciones del cliente y tendencia del mercado.
9. Aplica técnicas de luces, sombras, figuras, difuminados, trazos y líneas, según requerimientos de la decoración.
10. Verifica la calidad del producto, según procedimientos y especificaciones técnicas
11. Completa registros de producción, según procedimientos establecidos.

Evaluación del logro de la competencia específica N°2

Evidencias CE2

Conocimientos:.....>

- Buenas prácticas de manufactura.
- Interpretación de órdenes de producción.
- Cálculos matemáticos para el desarrollo de formulaciones.
- Características de productos de decoración tradicional, especializada, tipo gourmet e internacional.
- Uso de materias primas no tradicionales.
- Planificación de actividades productivas en decoración.

Desempeño:.....>

- Elabora lustres y cremas (italiano, suizo, fondant, cremas de moca, buttercream, chantilly, razo).
- Elabora figuras, flores, encajes, en frutas y hortalizas, pasta de goma, pastillaje, falso mazapán.
- Diseña y elabora plantillas.
- Realiza decoración tradicional, gourmet y vanguardia, según especificaciones del cliente y tendencia del mercado.
- Aplica técnicas de luces, sombras, figuras, difuminados, trazos y líneas, según requerimientos de la decoración.

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

Pastelería y decoración

0721-04-04-2-01

16

Producto:----->

- Documentación (registros) completa y resguardada.
- Diseño de decoración de pasteles y postres.
- Diseño de plantillas según temática de decoración del producto de pastelería.
- Productos de decoración tradicional, especializada, tipo gourmet e internacional elaborados.
- Producto (pastel-postre) decorado.

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

III. Resultados de aprendizaje transversales a todas las competencias específicas²

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.

Adaptabilidad

- Atiende de manera oportuna y pertinente los cambios demandados por el entorno.
- Asume una actitud comprometida y proactiva con la mejora de las condiciones laborales.

Enfoque a resultados

- Desarrolla sus actividades laborales propiciando la obtención de los resultados planificados.

Comunicación asertiva

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

Aprendizaje permanente

- Asume un compromiso con el aprendizaje permanente.

Gestión ambiental

- Verifica el cumplimiento de la normativa para la protección del medio ambiente.

Salud ocupacional

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

Gestión de recursos

- Impulsa el uso racional y efectivo de los recursos organizacionales.

² 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.

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

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:

0721-04-03-1-01 Panificación tradicional.

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

Pastelería y decoración

0721-04-04-2-01

20

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:

Pastelería y decoración 0721-04-04-2-01	TÉCNICO 2
Nombre de la cualificación	Nivel de cualificación

Esta cualificación certifica que la persona es competente para:

Elaborar productos de pastelería y decoración tradicional, especializada, tipo gourmet e internacional; utilizando equipo especializado y en cumplimiento de la normativa de calidad, inocuidad alimentaria, seguridad ocupacional y ambiental; comunicándose de manera asertiva con los integrantes del equipo para la solución de problemas, con actitud positiva para el aprendizaje y un ambiente de sana convivencia.

VI. Glosario de términos

Terminología asociada a la cualificación:

- **Bavaroise:** postre dulce típico europeo, elaborado con tres ingredientes principales (crema inglesa, gelatina y nata montada), para darle más sabor se suele complementar con puré de frutas que le da un toque inigualable. También existen algunas variaciones en las que se incluye merengue.
- **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.
- **Crema de limón:** crema que se caracteriza por el sabor ligeramente agrídulce, producto del zumo de limón y de color amarillo.
- **Crema pastelera:** Crema elaborada con yemas de huevo, azúcar, leche aromatizada con corteza de limón, canela o vainilla y algún espesante que se utiliza como relleno en pastelería.
- **Decoración:** Es un arte que emplea glaseados, coberturas, merengue y otros elementos decorativos comestibles para crear, diseñar o transformar un producto.
- **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.
- **Merma:** Pérdida de alguna de las características físicas de los productos obtenidos o de alguno de los factores utilizados para su obtención.
- **Mouseline:** Es una crema que parte de la crema pastelera, su diferenciación es la adición de mantequilla.
- **Pastelería:** es el arte de elaborar pasteles y postres con ingredientes, técnicas y recursos sofisticados, donde se enseñan métodos para la elaboración de pasteles, masas, platos y postres dulces.
- **Pastelería especializada:** Es aquella que va dirigida a un sector específico realiza procesos de forma más elaborada, conservando las características del producto final.
- **Pastelería internacional:** Productos con características propias de diferentes lugares del mundo, conservando las características, sabores, texturas, formas y presentaciones.
- **Pastelería tipo gourmet:** Son productos específicos desarrollados con características propias, con ingredientes de mejor calidad para resaltar su sabor, firmeza, entre otros, presentados en tamaños pequeños (petit four).
- **Pastelería tradicional:** Es aquella que realiza procesos de forma tradicional en la elaboración de productos, conservando las características del producto final
- **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.

Pastelería y decoración

0721-04-04-2-01

23

- **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