

# Panificación Tradicional

## IAEA14005

Nivel de cualificación: Técnico 1 / Duración: 600 horas

### Requisitos de ingreso

- Ser costarricense.

### En caso de población extranjera:

- Debe presentar residencia y/o DIMEX al día, se exceptúan las personas extranjeras menores de edad.

### Edad mínima:

- 18 años

### Nivel académico:

- II Ciclo Educación General Básica.

### Requisitos Técnicos:

- Haber aprobado el curso de Manipulación de Alimentos IAEA19002.
- Para la ejecución bajo la Estrategia Dual, la persona estudiante debe contar con el curso CSFF19006 Introducción a la Formación Dual para Estudiantes.

### Proceso de Orientación Vocacional para la Admisión de Personas Estudiantes:

- Revisión del perfil de ingreso (Orientación, Trabajo Social, Psicología, Técnico Docente).
- Entrevista técnica, Valoración Técnica Docente (VTD)
- Prueba de matemática (operaciones básicas realizadas de manera individual y sin uso de calculadora).
- Diagnóstico de habilidad técnica y proceso de selección área salud.
- Estrategia grupal para evaluar las habilidades blandas.

## Perfil de salida

Para laborar:

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

## 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.

## Competencias específicas:

**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.

**CE3:** 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.

**CE4:** 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:** 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.

Cupo máximo estudiantes 16

Cupo mínimo estudiantes 12

### Ubicación

UR-Chorotega (Centro Regional Polivalente de Liberia)  
URC-Occidental (Centro de Desarr. Tecnol.  
de Indust. Alimentaria, Centro de Formacion Profesional  
de San Ramon)  
URC-Oriental (Centro Nacional Espec.  
en Procesos Artesanales)  
URH-Norte(Centro Regional Polivalente la Marina)  
UR-Caribe(Centro Regional Poliv.  
de Guácimo Jose Joaquin Trejos)  
UR-Cartago(Centro de Formacion de Cartago)  
UR-Brunca(Centro Regional Polivalente de San Isidro)

### Perfil de personas mentoras:

#### Formación Profesional:

- Segundo Ciclo de Educación General Básica.
- Técnico graduado o certificado en el Programa de Panadero/a del INA o grado equiparable.
- Técnico/a graduado o certificado del Programa de Pastelero/a del INA o grado equiparable.
- Técnico/a graduada o certificado del Programa de Decorador/a de Pasteles del INA o grado equiparable.
- Curso CSFF19009 Educación y Formación Dual para Personas Mentoras.

Nota: El Núcleo Sector Industria Alimentaria realizará la verificación del perfil a partir de la información suministrada por la empresa.

- Experiencia técnica en años: Se requiere como mínimo 3 años de experiencia en labores directamente relacionadas con el módulo por ejecutar.

#### Otros requisitos:

- Con competencias blandas: facilidad de expresión, respeto, responsabilidad, tolerancia, capacidad para trabajar en equipo, con iniciativa y dinamismo.
- Aplicación del lenguaje sensitivo e inclusivo, que promueva la equidad de género.
- Actitudes que no reproduzcan estereotipos de género.
- Actitudes que evidencien respeto a la diferencia entre personas.
- Capacidad de establecer relaciones horizontales en un marco de respeto mutuo.

### NÚCLEO INDUSTRIA ALIMENTARIA Jorge Cerdas Loaiza

Encargado Proceso de Planeamiento y Evaluación  
jcerdasloaiza@ina.ac.cr