TUGT17007

Elaboración de productos de panadería

Duración: 26 horas 20 minutos

Sector: Turismo **Subsector:** Gastronomía

Estándar de Cualificación:

1013-15-01-2-01 Cocina avanzada

Competencia Específica por evaluar:

CE3 Preparar productos de panadería para los servicios de restauración, eventos y banquetes, a partir de preparaciones previas, métodos y técnicas de elaboración y decoración de productos, utilizando equipo especializado, fichas estandarizadas y fórmula panadero, en cumplimiento de procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente, responsabilizándose del trabajo asignado y respuesta a las instrucciones dadas por su superior inmediato.

La prueba de certificación de competencias se aplica, preferiblemente, en el lugar de trabajo de la persona candidata con la aprobación de la persona empleadora, o bien, en otro espacio que cumpla con las condiciones requeridas.

El tipo de evaluación de esta prueba es el marcado con ✓

Conocimiento

Consiste en responder una prueba escrita para comprobar que la persona candidata posee los conocimientos necesarios sobre el tema de la competencia que desea certificar.

Desempeño

✓ Consiste en realizar una actividad práctica mientras la persona evaluadora observa el desempeño de la persona candidata, para comprobar que aplica los conocimientos y habilidades requeridos para la competencia que desea certificar.

Evidencia histórica

Consiste en presentar documentos, certificados, trabajos, proyectos u otros resultados realizados antes de la evaluación, para comprobar la experiencia, los conocimientos o las habilidades relacionadas con la competencia que desea certificar.

Producto

✓ Consiste en presentar un trabajo o resultado final para comprobar que cumple con los requisitos y estándares de calidad establecidos para la competencia que desea certificar.

Durante la evaluación, la persona candidata debe demostrar las siguientes capacidades

1. Planifica el área de trabajo mediante la dirección y organización según los estándares requeridos por la organización.

2. Elabora rellenos para productos en panadería mediante fórmula y buenas prácticas de manufactura.

3. Elabora productos de panadería gourmet a base de leudante biológico, en consideración con; métodos, técnicas, formula panadero, equipo, utensilios, materia prima y acabado final.

4. Elabora pastas quebradas y hojaldradas, considera fórmula, buenas prácticas de manufactura y acabado final.

5. Aplica normas de gestión ambiental, salud ocupacional y servicio al cliente según estándares por la organización.

Requisitos para la certificación:

Generales

- Edad mínima: 18 años, se aumenta la edad, según Ley N°7739 Código de la Niñez y la adolescencia C.R.
- Carné de Manipulación de alimentos, vigente y establecido por el Ministerio de Salud de Costa Rica.
- Aprobación del II Ciclo de la Educación General Básica (sexto-grado).
- Dos años de experiencia comprobada en labores de cocina lo puede confirmar por medio de ordenes patronales, cartas de recomendación u otros.
- Es requisito técnico aplicar primero la prueba de "elaboración de productos tradicionales de la cocina costarricense" y "elaboración de productos de cocina francesa, española e italiana" del Estándar Cocina Avanzada, Técnico 2.

Infraestructura

- Área mínima de la cocina de $2m^2$ por persona.
- Ventilación e iluminación según normas de Salud Ocupacional.
- Verificar que el establecimiento cumpla con el permiso de funcionamiento vigente para garantizar el cumplimiento de requisitos solicitados por el Ministerio de Salud de Costa Rica.

Equipo

- Una freidora.
- Una batidora.
- Una licuadora.
- Un congelador.
- Un amasador de pan.
- Un horno microondas.
- Una pila de dos tanques.
- Una balanza mínimo 5 gramos.
- Unas cámaras de refrigeración.
- Una mesa de trabajo para cocinar.
- Una cocina con extractor de grasa.
- Un carro de reposo fermentación para panes.

Herramientas

- Un bowl.
- Un rayador.
- Un cernidor.
- Una rondana.
- Un cuchillo chef.
- Una espumadera.
- Un abridor de latas.
- Una rejilla para enfriar.
- Un mortero de mármol.
- Un bolillo de panadería.
- Varias cucharas de cocina.
- Una tabla acrílica para picar.
- Una rasqueta para panadería.
- Varias ollas según preparación.
- Una espátula de hoja de silicón.
- Varios aros de acero inoxidable.
- Varios moldes según preparación.
- Varias pinzas de diferentes tamaños.
- Unas espátulas de metal para cocina.
- Varios sartenes de diferentes tamaños.
- Varios coladores de diferentes tamaños.
- Varias cucharas medidoras según preparación.
- Varias boquillas de acero inoxidable de forma y tamaño diferentes.

Materiales



- Una pala.
- Una escoba.
- Dos limpiones.
- Un alcohol en gel.
- Un desengrasante.
- Un basurero mediano.
- Un trapeador para piso.
- Un rollo papel encerado.
- Un jabón líquido de mano.
- Una redecilla para cabello.
- Un rollo de papel aluminio.
- Un limpiador para parrillas.
- Una esponja para lavar platos.
- Un jabón líquido para lavar platos.
- Un rollo de papel adhesivo transparente.
- Un rollo de papel mayordomo para cocina.
- Varios recipientes de diferentes capacidades para almacenar productos.
- Un uniforme limpio y en buen estado (gabacha, delantal, zapatos antideslizantes, gorro).

Esta prueba forma parte de una Ruta de Titulación: esto significa que, al aprobar todas las pruebas asociadas a este estándar de cualificación y cumplir con los requisitos académicos, la persona candidata podrá solicitar el título de técnico 1. La ruta se encuentra disponible en la página web de Certificación.

Glosario

Competencia específica: describe lo que una persona debe saber hacer para desempeñar satisfactoriamente una actividad profesional en un contexto determinado. Integra los conocimientos, las habilidades y las actitudes que se requieren para realizar esa actividad y responde a las necesidades del ámbito laboral y educativo.

Estándar de cualificación: documento oficial que establece lo que una persona debe saber, hacer, ser y convivir para desempeñarse de manera competente en un nivel de cualificación.

Nivel de cualificación: nivel que permite identificar el grado de formación técnica que posee una persona para desempeñarse en una ocupación o área profesional. El Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica (MNC-EFTP-CR) establece cinco niveles de cualificación: Técnico 1, Técnico 2, Técnico 3, Técnico 4 y Técnico 5.

Fuentes

Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional Costa Rica. (2025). Guía para la elaboración de Estándares de Cualificación (DI MNC 02, Edición 05). MNC-EFTP-CR: Costa Rica.