



**MONOGRAFÍA OCUPACIONAL
TÉCNICO EN REPOSTERÍA**

2015



INTRODUCCIÓN

El Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional (INFOTEP) tiene como función básica proporcionar a jóvenes y adultos formación para el trabajo productivo.

Un elemento determinante en el proceso formativo es la elección de la ocupación, para lo cual es necesario contar con informaciones que te permitan tomar esta decisión de acuerdo a tus intereses y aptitudes; para tales fines, a continuación presentamos este resumen informativo.

OCUPACION: Técnico en repostería

DESCRIPCIÓN DE LA OCUPACIÓN

1. Definición

En esta ocupación se realizan fórmulas para la elaboración de diferentes tipos de masas, se elabora crema, pasta de hojaldre y mezcla de esponjas y refresco, se elabora batido para panqués, galletas y flores de boquilla, se elaboran también postres de platos y postres helados y se ejecuta mantenimiento preventivo a equipos, según los procedimientos.

2. Principales competencias laborales del técnico en repostería

Las competencias laborales del **técnico en repostería** están íntimamente relacionadas con los contenidos de los diferentes módulos de aprendizajes del programa, de manera que el participante es competente si...



- Realiza la conservación y manipulación de todo tipo de alimentos, siguiendo los procedimientos establecidos y aplicando con autonomía las técnicas adecuadas.
- Aplica los conocimientos básicos de matemática en la resolución de problemas relacionados con la ocupación, de acuerdo a los requerimientos en el proceso.
- Organiza las materias primas, los equipos y herramientas a utilizar para la elaboración de la repostería para aplicarlo en su medio laboral, de acuerdo a las instrucciones y estándares de calidad establecidos en la ocupación.
- Aplica técnicas de dibujo para el manejo de plantillas para la repostería, según procedimientos establecidos.
- Elabora y decora todo tipo de postres y bizcochos, según técnicas y procedimientos establecidos, de acuerdo con las normas de higiene y manipulación de alimentos.
- Realiza todo tipo de montaje y decoración, cumpliendo con los estándares de calidad requeridos y con las normas de higiene y manipulación de los alimentos.
- Realiza tortas y camuflajes decorados en Fondant, según los procedimientos y normas de higiene y calidad.
- Decora en repostería con diferentes cremas y chocolates, tomando en cuenta los estándares de calidad requeridos, de acuerdo a las normas de higiene y manipulación de alimentos.

3. Condiciones de trabajo

En esta área ocupacional el trabajo se realiza siempre de pie, en reposterías industriales o artesanales, sometidas a cambios ambientales.



Las labores se realizan en ocasiones con temperatura alta y atmósfera cargada de humos y olores.

Los accidentes más usuales se deben a quemaduras o al manejo inadecuado de herramientas y máquinas cortantes. El contacto con algunos alimentos y sustancias puede provocar alergias a algunos de sus componentes.

Además, los humos y vapores desprendidos de la cocción pueden provocar trastornos respiratorios, por lo que es recomendable aplicar las normas de higiene y seguridad ocupacional en el trabajo.

4. Cualidades necesarias

Por la naturaleza de esta ocupación y las condiciones de trabajo, se requiere que las personas que se dedican a ella tengan ciertas cualidades físicas, actitudinales y mentales, dentro de las que se destacan:

- a) Un normal funcionamiento de las articulaciones; capacidad de apreciar y distinguir distintos olores y sabores.
- b) Poseer un buen funcionamiento del aparato respiratorio, y no padecer enfermedades infectocontagiosas.
- c) Tener creatividad y capacidad de observación.
- d) Rapidez de reflejos.
- e) Memoria visual.
- f) Comportarse de forma calmada, reflexiva y sociable.
- g) Capacidad de trabajo en equipo.

5. Requisitos del curso y población enfocada

En esta ocupación, INFOTEP imparte cursos en las modalidades de: Habilitación (formación inicial) (H), Complementación (C), con programas de formación elaborados bajo normas de competencia laboral.



Para poder realizar este curso en Infotep, se necesita tener más de 16 años de edad y el 8vo. curso aprobado.

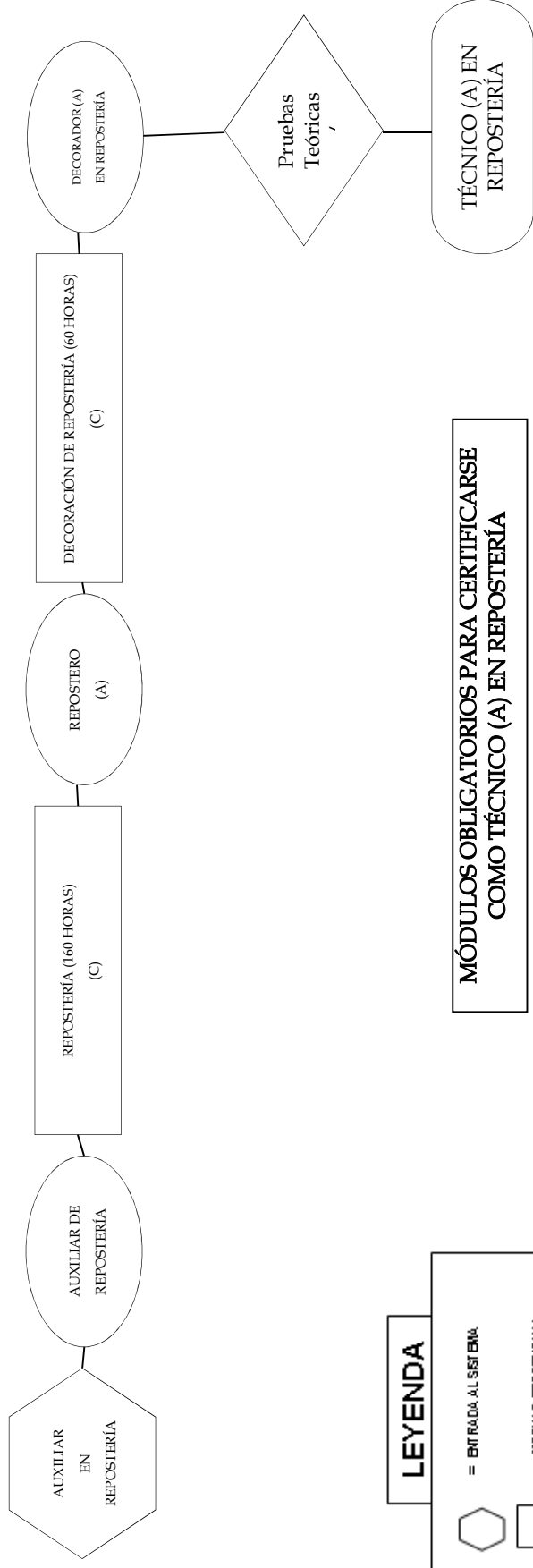
Para obtener el título de técnico, se requiere realizar todos los cursos correspondientes al itinerario de formación (ver al final), tener 6 meses de experiencia comprobable en el área y tomar una prueba teórico-práctica.

Una vez finalizada la formación, el participante puede hacer uso del Servicio de Intermediación Laboral pasando por la Unidad de Admisión, Información y Empleo de cualquiera de nuestras gerencias regionales y centros tecnológicos o ingresando a la página web www.empleateya.gob.do. Allí podrá rellenar el registro de demanda de empleo.







6. Campo de actividad o lugar donde puede desempeñarse el técnico en repostería

- Reposterías industriales y artesanal
- Reposterías de hoteles
- Empresas distribuidoras de equipos y materiales de la repostería
- Por cuenta propia

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL
ITINERARIO DE FORMACIÓN PANADERÍA Y REPOSTERÍA
SALIDA PLENA: TÉCNICO (A) EN REPOSTERÍA**



LEYENDA

-  = ENTRADA AL SISTEMA
-  = MÓDULO PROFESIONAL
-  = SALIDA PARCIAL
-  = PRUEBA TEÓRICA / PRÁCTICA
-  = SALIDA PLENA
-  = MÓDULO OPCIONAL

**MÓDULOS OBLIGATORIOS PARA CERTIFICARSE
COMO TÉCNICO (A) EN REPOSTERÍA**

