



**MONOGRAFÍA OCUPACIONAL  
TÉCNICO EN PANADERÍA**

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.

## OCUPACIÓN: Técnico en panadería

### 1. Definición

En esta área ocupacional se aplican diferentes procesos para la elaboración de todo tipo de pan para establecimientos de tipo industrial y/o artesanal.

### 2. Principales competencias laborales del técnico en panadería

Las competencias laborales del **técnico en panadería** están íntimamente relacionadas con los contenidos que se han descrito en el programa de formación, 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.
- Organiza las materias primas, los equipos y las herramientas a utilizar para la elaboración de la panadería para aplicarlo en su medio laboral, de acuerdo a las instrucciones y estándares de calidad establecidos en la ocupación.



- Ejecuta los procesos de panificación para la elaboración de la panadería, para aplicarlo en su medio laboral, de acuerdo a las instrucciones y estándares de calidad establecidos en la ocupación.
- Elabora todo tipo de panes tomando en cuenta sus características en el proceso de elaboración y fermentación, aplicando las normas de higiene y manipulación de los alimentos.
- Selecciona la materia prima y realiza fórmulas para la elaboración de los diferentes tipos de masas y preparación de salsas para pizzas, según procedimientos y normas de higiene y manipulación de alimentos.
- Aplica los procesos de panificación para la elaboración de panes, según los procedimientos de preparación y aplicando las normas de higiene y manipulación de los alimentos.
- Aplica los procesos de panificación para la elaboración de galletas, según los procedimientos de preparación y aplicando las normas de higiene y manipulación de los alimentos.
- Maneja las diferentes técnicas de empaclado, tomando en cuenta las normas de calidad.
- Aplica los diferentes procesos de panificación para la elaboración de panes europeos, de acuerdo a las normas de higiene y manipulación de alimentos.
- Maneja y aplica las diferentes técnicas de fermentación en panes europeos, según normas de higiene y manipulación de los alimentos.

### **3. Condiciones de trabajo**

En esta área ocupacional el trabajo se realiza siempre de pie, en panaderías industriales o artesanales, sometidas a cambios ambientales, en ocasiones con temperatura alta y atmósfera cargada de humos y fuertes olores.



Los accidentes más usuales se deben a quemaduras o al manejo inadecuado de herramientas y máquinas cortantes. Además, los humos y vapores desprendidos de la cocción pueden provocar trastornos respiratorios.

#### **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 circulatorio, no padecer enfermedades infectocontagiosas.
- c) Tener creatividad e imaginación.
- d) Capacidad de observación y discriminación de detalles.
- e) Rapidez de reflejos.
- f) Visión adecuada.
- g) Comportarse de forma calmada, reflexiva y sociable.
- h) Capacidad de trabajar 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.

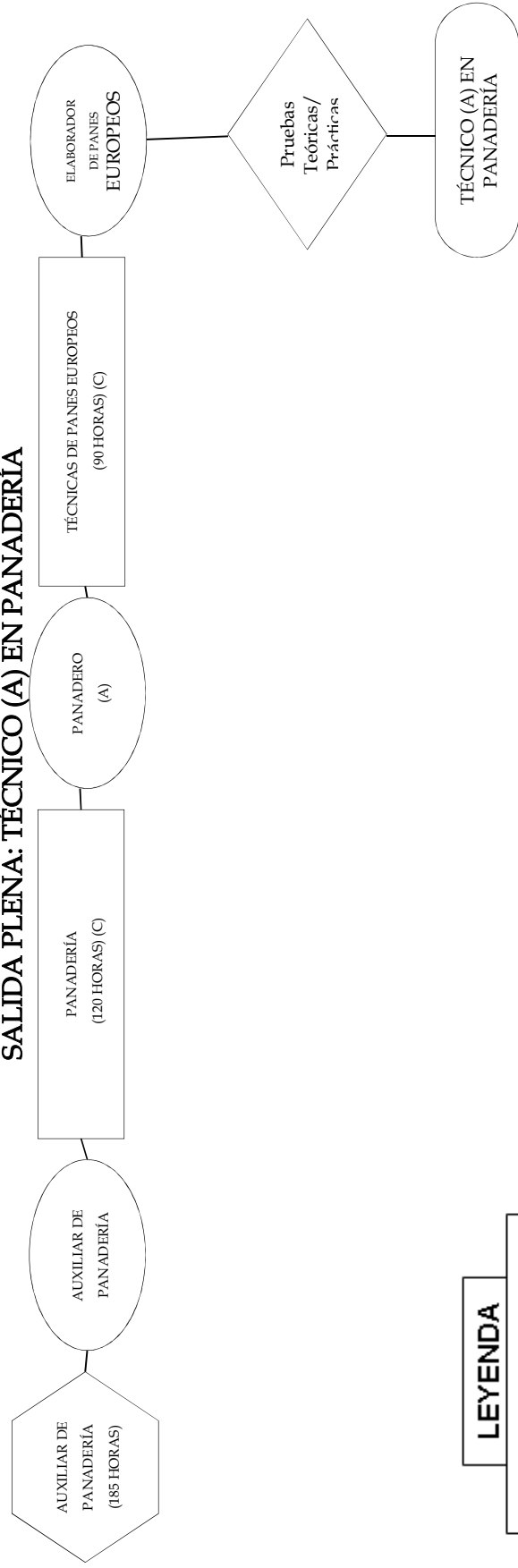


Una vez finalizada la formación, el participante puede hacer uso del Servicio de Intermediación Laboral, pasando por la Unidad de Admisión, Información y Empleo de cualquiera de nuestras gerencias regionales y centros tecnológicos o ingresando a la página web [www.empleateya.gob.do](http://www.empleateya.gob.do).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

## **6. Campo de actividad o lugar donde puede desempeñarse el técnico en panadería**

- Panaderías industriales
- Panaderías artesanales
- Pizzerías
- Panaderías de hoteles

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



**LEYENDA**

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

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

