

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	1 de 9

Panadero

Código	Versión	Fecha de oficialización	Periodo para revisión
EC.2.6.5-D03/25	02	Diciembre 2025	3 años

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	2 de 9

1. Datos generales

Nombre del esquema:	Panadero		
Alcance de la certificación:	Dirigida a personas que se dedican a la elaboración de productos de panadería con fermentación y sin fermentación, cumpliendo con buenas prácticas de manufactura.		
Vigencia de la certificación:	5 años calendario a partir de la fecha de emisión indicado en el certificado.		
Código	Versión	Fecha de oficialización	Periodo para revisión
EC.2.6.5-D03/25	02	Diciembre 2025	3 años

2. Contenido del esquema

2.1. Aptitud

No aplica

2.2. Prerrequisito(s)

Los documentos que evidencian el cumplimiento de los prerrequisitos deben entregarse al solicitar la evaluación

Para la certificación inicial

Prerrequisito	Evidencia de cumplimiento
1. 18 años o más	1. Copia de documento de identificación personal (vigente)
2. Saber leer y escribir	2. No se requiere evidencia
3. 2 años de experiencia en la ocupación	3. Copia de constancia(s) laboral(es) que avalen la experiencia. En caso de no contar con constancia de experiencia laboral, el INTECAP realiza una entrevista diagnóstica, la cual sustituye a la constancia
4. Realizar pago del proceso de certificación Q. 200.00	4. Constancia/compromiso de pago

Para la renovación de la certificación

Prerrequisito	Evidencia de cumplimiento
1. Verificación de identidad	1. Copia de documento de identificación personal (vigente)
2. Realizar pago del proceso de renovación de la certificación	2. Constancia/compromiso de pago

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	3 de 9

2.3. Competencia requerida/el trabajo y las tareas

Competencias	Subcompetencia	Criterios de desempeño/descripción del trabajo y las tareas	Métodos para la evaluación*	
			Entrevista	Ejercicio práctico
C.1 Planificar actividades, según técnicas establecidas y medidas de seguridad ocupacional	C.1.1 Organizar área de trabajo, según técnicas establecidas y cumpliendo con medidas de seguridad ocupacional.	C.1.1.1 Verificar las condiciones/estado de equipos, mobiliario herramientas y utensilios, según técnicas establecidas y medidas de seguridad ocupacional	No aplica	X
		C.1.1.2 Inspeccionar el área de trabajo para detectar riesgos y obstáculos que impidan realizar el trabajo	No aplica	X
		C.1.1.3 Limpiar área de trabajo, equipos, mobiliario, herramientas y utensilios garantizando que queda libre de contaminantes, aplicando medidas de seguridad ocupacional	No aplica	X
		C.1.1.4 Preparar soluciones de limpieza y desinfección correspondientes con la superficie a desinfectar, según procedimientos de higiene, seguridad, protección ambiental y especificaciones técnicas de trabajo y medidas de seguridad ocupacional	X	X
	C.1.2 Preparar condiciones personales, según técnicas establecidas y cumpliendo con medidas de seguridad ocupacional.	C.1.2.1 Realizar el lavado y desinfección de manos, según la secuencia correcta, según técnicas establecidas y medidas de seguridad ocupacional	No aplica	X
		C.1.2.2 Detallar los momentos adecuados para realizar la desinfección de manos	X	No aplica
		C.1.2.3 Inspeccionar los elementos de la indumentaria de trabajo para determinar si se encuentra en condiciones de uso	No aplica	X
		C.1.2.4 Identificar la indumentaria habitual y sus condiciones de uso según las prácticas y las normas básicas de seguridad e higiene.	X	No aplica

Competencias	Subcompetencia	Criterios de desempeño/descripción del trabajo y las tareas	Métodos para la evaluación*	
			Entrevista	Ejercicio práctico
	C.1.3 Preparar ingredientes o insumos para la elaboración de pan según técnicas establecidas y cumpliendo con buenas prácticas de manufactura	C.1.3.1 Dosificar los ingredientes conforme a las fórmulas, especificaciones técnicas, requisitos de la receta y cumpliendo con buenas prácticas de manufactura	No aplica	X
		C.1.3.2 Describir los diferentes métodos y unidades de medida que se utilizan en el área de trabajo	X	No aplica
		C.1.3.3 Realizar mise and place, de acuerdo con receta y cumpliendo con buenas prácticas de manufactura	No aplica	X
		C.1.3.4 Describir la diferencia entre la mise and place permanente y la ocasional	X	No aplica
C.2 Elaborar productos de panadería según técnicas establecidas y cumpliendo buenas prácticas de manufactura	C.2.1 Ejecutar los procesos de elaboración de masas con proceso de fermentación, según técnicas establecidas y buenas prácticas de manufactura	C.2.1.1 Realizar el mezclado de ingredientes conforme a la técnica descrita en la receta, asegurando el cumplimiento de buenas prácticas de manufactura.	No aplica	X
		C.2.1.2 Realizar levado en bloque de la masa, monitoreando el tiempo y la temperatura y cumpliendo con buenas prácticas de manufactura.	No aplica	X
		C.2.1.3 Describir cuáles son los tipos de levadura y sus especificaciones de uso	X	No aplica
		C.2.1.4 Realizar figurado de la masa dependiendo el tipo de pan, según técnicas establecidas y cumpliendo buenas prácticas de manufactura	No aplica	X
		C.2.1.5 Reposar el producto elaborado en los tiempos correctos y cumpliendo con buenas prácticas de manufactura.	No aplica	X
		C.2.1.6 Describir las características de los productos con falta de fermentación, dentro del área de panadería	X	No aplica
		C.2.1.7 Hornear el producto ajustando la temperatura y el tiempo de cocción según características del pan y cumpliendo buenas prácticas de manufactura.	No aplica	X

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	5 de 9

Competencias	Subcompetencia	Criterios de desempeño/descripción del trabajo y las tareas	Métodos para la evaluación*	
			Entrevista	Ejercicio práctico
	C.2.2 Ejecutar los procesos de elaboración de masas sin proceso de fermentación, según técnicas establecidas y buenas prácticas de manufactura	C.2.2.1 Realizar el mezclado de ingredientes conforme a la técnica descrita en la receta, asegurando el cumplimiento de buenas prácticas de manufactura.	No aplica	X
		C.2.2.2 Realizar figurado de la masa dependiendo el tipo de pan, según técnicas establecidas y cumpliendo buenas prácticas de manufactura	No aplica	X
		C.2.2.3 Hornear el producto ajustando la temperatura y el tiempo de cocción según características del pan y cumpliendo buenas prácticas de manufactura.	No aplica	X
	C.2.3 Presentar productos elaborados según técnicas establecidas y cumpliendo buenas prácticas de manufactura.	C.2.3.1 Verificar las características organolépticas, según técnicas establecidas y cumpliendo buenas prácticas de manufactura	No aplica	X
		C.2.3.2 Verificar las condiciones de conservación y enfriamiento, garantizando la calidad y presentación, cumpliendo con buenas prácticas de manufactura.	No aplica	X
C.3 Ejecutar las actividades de cierre del proceso de panadería según procedimientos establecidos y buenas prácticas de manufactura.	C.3.1 Realizar las tareas de limpieza, registro, almacenamiento, garantizando la inocuidad del producto, la calidad, la seguridad del área de trabajo y buenas prácticas de manufactura.	C.3.1.1 Verificar que el área de trabajo quede limpia y ordenada, de acuerdo con los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos y cumpliendo con buenas prácticas de manufactura.	No aplica	X
		C.3.1.2 Clasificar y almacenar los productos terminados, conforme a los estándares de conservación y etiquetado establecidos, cumpliendo buenas prácticas de manufactura.	No aplica	X
		C.3.1.3 Disponer los residuos sólidos y líquidos, de forma adecuada y de acuerdo a las normas de gestión ambiental, cumpliendo con buenas prácticas de manufactura.	No aplica	X
		C.3.1.4 Revisar y mantener los equipos y utensilios de manera que quede en condiciones óptimas para su próximo uso, cumpliendo con buenas prácticas de manufactura.	No aplica	X

EC.2.6.5-D03/25	Panadero	Versión 02
-----------------	----------	------------

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	6 de 9

Competencias	Subcompetencia	Criterios de desempeño/descripción del trabajo y las tareas	Métodos para la evaluación*	
			Entrevista	Ejercicio práctico
	C.3.2 Realizar el control final del proceso del producto, según procedimientos establecidos y buenas prácticas de manufactura.	C.3.2.1 Verificar las características organolépticas, según procedimientos establecidos y buenas prácticas de manufactura.	No aplica	X
		C.3.2.2 Verificar los parámetros físicos estandarizados del producto, según procedimientos establecidos y buenas prácticas de manufactura.	No aplica	X

EC.2.6.5-D03/25	Panadero	Versión 02
-----------------	----------	------------

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	7 de 9

2.4. Métodos y criterios para la evaluación y certificación inicial y la renovación

2.4.1 Métodos de la evaluación inicial

- a. **Entrevista:** La entrevista es un espacio de diálogo entre el examinador y la persona evaluada. Durante esta conversación, el evaluador realiza preguntas sobre temas relacionados con la profesión u oficio, con el fin de comprobar si el candidato cuenta con los conocimientos relacionados con la especialidad.

Tiempo de evaluación teórica: Máximo 1 hora

Requisito para aprobar: 75% de respuestas satisfactorias

- b. **Ejercicio práctico:** El ejercicio práctico consiste en llevar a cabo las diferentes etapas de producción de pan con base en una receta. Estas actividades se llevan a cabo con la presencia de un examinador, quien determina si el candidato posee las habilidades requeridas. El examinador coordina la evaluación, de forma que puedan ejecutarse todas las tareas descritas en el presente documento respetando el tiempo designado para la evaluación.

Tiempo de evaluación: Máximo 4 horas

Requisito para aprobar: 100% de los ejercicios prácticos completados satisfactoriamente

El proceso de evaluación se realiza considerando lo siguiente:

- La entrevista debe realizarse en forma individual, para salvaguardar la confidencialidad de la información. El ejercicio práctico puede realizarse con un máximo de 4 candidatos simultáneamente, garantizando que cada candidato cuente con los insumos necesarios para trabajar individualmente.
- La evaluación práctica puede realizarse de dos maneras, según convenga al candidato y al Intecap:
 - El evaluador puede acompañar al candidato en su lugar de trabajo y evaluar in situ, garantizando que obtiene evidencias para todas las actividades descritas en el presente esquema. Esta modalidad debe ser priorizada por encima de escenarios montados.
 - En los centros del Intecap que cuenten con las condiciones para atender el proceso de evaluación.
- El evaluador coordinará la evaluación, de manera que se pueda verificar y evidenciar individualmente el cumplimiento de todas las actividades descritas en este documento, respetando los tiempos definidos para las actividades.
- El candidato debe proporcionar los recursos/insumos necesarios para el proceso de evaluación, en las cantidades y calidades solicitadas, y debe garantizar que se encuentran disponibles al momento de la evaluación.
- El candidato debe presentarse a la evaluación, el día y hora acordados, con la anticipación suficiente (15 minutos antes). Asimismo, debe presentar su documento de identificación (vigente) u otro documento de identificación que incluya fotografía, para confirmar su identidad.

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	8 de 9

2.4.2 Métodos de la evaluación para la renovación

Para la renovación de la certificación, se deben realizar las siguientes actividades:

- Someterse a las evaluaciones establecidas en el Esquema de certificación vigente al momento de solicitar la renovación.

2.4.3 Criterios para la certificación inicial y la renovación

La **certificación inicial** se otorga a las personas que:

- Completen los prerequisites para la evaluación inicial, establecidos en el numeral 2.2
- Aprueben la evaluación vigente conforme lo establecido en el numeral 2.4.1 de este documento

La **renovación** de la certificación se otorga a las personas que:

- Completen los prerequisites para la renovación, establecidos en el numeral 2.2 según los plazos establecidos
- Aprueben la evaluación vigente al momento de la renovación

3. Aspectos que debe considerar la persona certificada:

3.1. Código de conducta (cuando corresponda)

Los comportamientos éticos o personales requeridos en este esquema se establecen en el **Normativo para la certificación de personas**.

3.2. Criterios para la suspensión o el retiro de la certificación

Los causales de suspensión o retiro de la certificación se encuentran descritos en el documento **Suspensión, retiro o reducción del alcance de la certificación**, disponible en la página web.

3.3. Renovación de la certificación

Presentar su solicitud para la renovación de la certificación dentro de los 6 meses anteriores al vencimiento del certificado.

3.4. Vigilancia

El alcance de este esquema no contempla actividades de vigilancia durante la vigencia del certificado.

3.5. Ampliación del alcance de la certificación

No aplica.

3.6. Reducción del alcance de la certificación

No aplica.

EC.2.6.5-D03/25	Panadero	Versión 02
-----------------	----------	------------

	Registro de Calidad	R.O.CL-02 Edición 03
	Esquema de Certificación	9 de 9

4. Documentación de referencia para la definición del contenido del esquema de certificación

No aplica.

5. Glosario

No aplica.