



## Nombre o título

### Area técnica

### Descripción

## Diseño Curricular por Competencia Laboral del Panadero/Repostero

### Panadería y Repostería

Este Diseño Curricular con enfoque por Competencia Laboral del Panadero/Repostero, contiene los lineamientos técnicos pedagógicos para el proceso de formación profesional del recurso humano del grupo primario: Panaderos, pasteleros, confiteros.

Este diseño curricular de tres módulos instruccionales a seguir en el proceso de formación y capacitación abordando la temática referente al uso, empleo y transformación de materias primas; elaboración de diferentes tipos de productos de panadería y repostería y; presupuestos y costos, planificación de negocios, aspectos contables, higiene y medidas de seguridad, que alcanzarán al finalizar el proceso de enseñanza-aprendizaje de 1,110 horas.

### Dirigido a

Hombres y mujeres que hayan cursado el 6° grado y aprobado el proceso de selección establecido por el INFOP.

### Para uso de

- Instructores/Capacitadores en el área de panadería y repostería en el INFOP y centros de formación profesional
- Técnicos en diseño curricular
- De aplicación institucional y en centros de formación profesional con carácter oficial

### Conceptos clave

Competencia laboral, panadero, repostero

### Elaborado por

Honduras INFOP, 1ª Edición, octubre 2013. Con apoyo del Proyecto PROJOVEN auspiciado por la Cooperación Suiza en América Central

### Publicado por

©2013 (INFOP-UDC)

Tegucigalpa, M.D.C., Honduras, C.A.

### Enlaces de interés

<https://www.infop.hn/>      <https://www.swisscontact.org/es/country/america-central/home.html>

### Ir al documento