

 <p style="text-align: center;">SERVICIO CIVIL</p> <p style="text-align: center;">ÁREA DE CARRERA DOCENTE MANUAL DESCRIPTIVO DE ESPECIALIDADES DOCENTES</p>	<p>Código: 139000</p> <p>Versión: 01</p> <p>Última actualización: 20/11/2024</p> <p>Actualizada por: Ericka Bolaños A.</p> <p>Página 1 de 5</p>
<p>PROCESOS PRODUCTIVOS E INSPECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</p>	

1. DEFINICIÓN

La especialidad Procesos productivos e Inspección en la Industria Alimentaria tiene como propósito proveer talento humano cualificado para la industria del procesamiento de productos agrícolas y pecuarios de nuestro país, fortaleciendo la generación de oportunidades de negocios. Los productos más demandados por este sector de la economía son los saludables y de confitería, snacks, café, mermeladas y jaleas, cacao, carne, lácteos, piña deshidratada y premezclas para panadería.

Además, brinda al estudiante los conocimientos, habilidades y destrezas necesarias para llevar a cabo operaciones relacionadas con el procesamiento de los alimentos, ya sea en alguna organización del sector privado o como gestor de su propia empresa.

2. CARACTERÍSTICAS

Esta especialidad se caracteriza porque le permite al estudiantado el desarrollo de competencias para el proceso de formulación de alimentos, que involucra aspectos relacionados con la nutrición humana como el procesamiento, conservación y química de los alimentos. Las competencias adquiridas por la persona estudiante se aplican para los sectores productivos dedicados a frutas y hortalizas, conservación de la carne y sus derivados, procesamiento y conservación de la leche, cereales, granos básicos, entre otros.

El mercado nacional se conforma de un porcentaje importante de empresas altamente capacitadas y equipadas para la producción masiva de una variedad importante de productos, por lo que requieren de personal formado en seguridad alimentaria, con el fin de garantizar que los alimentos que consumen sean seguros, nutritivos y de alta calidad.

La persona graduada como técnico en esta carrera, tendrá dominio de metodologías asociadas a la gestión de la calidad, seguridad alimentaria, procedimientos de limpieza y desinfección; además de las más recientes propuestas en las áreas del conocimiento relacionadas con el análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), buenas prácticas de manufactura (BPM), gestión ambiental, sistemas de gestión y los aditivos alimentarios y etiquetado, entre otros.

El programa de estudio presenta una estructura curricular conformada por las siguientes subáreas:

- Principios de industria alimentaria y tecnologías de procesos.
- Gestión de la calidad y seguridad alimentaria.
- Inspección en la industria alimentaria.
- Tecnología de la Información aplicada a la industria alimentaria.
- Emprendimiento e innovación aplicada a la industria alimentaria.

 <p style="text-align: center;">SERVICIO CIVIL</p> <p style="text-align: center;">ÁREA DE CARRERA DOCENTE MANUAL DESCRIPTIVO DE ESPECIALIDADES DOCENTES</p>	<p>Código: 139000</p> <p>Versión: 01</p> <p>Última actualización: 20/11/2024</p> <p>Actualizada por: Ericka Bolaños A.</p> <p>Página 2 de 5</p>
<p>PROCESOS PRODUCTIVOS E INSPECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</p>	

- English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry.

3.RANGO DE APLICACIÓN

- Profesor de Enseñanza Técnico Profesional (III y IV Ciclo o Enseñanza Especial, o Escuela Laboratorio) (G. de E.)
- Profesor de Enseñanza Técnico Profesional en Educación Indígena III Ciclo y IV Ciclo (G. de E.)

4.ATINENCIAS ACADÉMICAS

#	Atinencia académica	Grupo profesional relacionado*/
1	Bachiller Educador Técnico sin concentración más Profesor de Estado en Educación Agropecuaria con énfasis en Agroindustria	VT-5
2	Bachillerato en Agroindustria	VT-3
3	Bachillerato en Ciencias de la Educación o en la Enseñanza en la especialidad	VT-5
4	Bachillerato en Educación Técnica Agropecuaria con concentración en Agroindustria más Profesor de Estado en Educación Agropecuaria con énfasis en Agroindustria	VT-5
5	Bachillerato en Ingeniería Agroindustrial	VT-3
6	Bachillerato en Ingeniería en Tecnología de Alimentos	VT-3
7	Bachillerato en la Enseñanza de la Educación Agropecuaria con énfasis en Agroindustria	VT-5
8	Bachillerato en la Enseñanza de la Especialidad Técnica	VT-5
9	Bachillerato en la Enseñanza de Tecnología de Alimentos	VT-5
10	Bachillerato y/o Licenciatura en Ingeniería Agroindustrial	VT-3
11	Bachillerato y/o Licenciatura en Ingeniería Agropecuaria Administrativa con énfasis en Empresas Agroindustriales	VT-3
12	Bachillerato y/o Licenciatura en Tecnología de Alimentos	VT-3
13	Diplomado en Agroindustria	VT-2
14	Diplomado en Ingeniería Agroindustrial	VT-2
15	Diplomado en Tecnología de Alimentos	VT-2
16	Licenciatura en Ciencias de la Educación con énfasis en Docencia más Bachillerato afín en la especialidad del puesto o una carrera atinente a la especialidad	VT-6

 <p style="text-align: center;">SERVICIO CIVIL</p> <p style="text-align: center;">ÁREA DE CARRERA DOCENTE MANUAL DESCRIPTIVO DE ESPECIALIDADES DOCENTES</p>	<p>Código: 139000</p> <p>Versión: 01</p> <p>Última actualización: 20/11/2024</p> <p>Actualizada por: Ericka Bolaños A.</p> <p>Página 3 de 5</p>
<p>PROCESOS PRODUCTIVOS E INSPECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</p>	

17	Licenciatura en Docencia más Bachillerato afín en la especialidad o en una carrera atinente a la especialidad	VT-6
18	Licenciatura en Educación Técnica más Bachillerato en la especialidad o en una carrera atinente a la especialidad	VT-6
19	Licenciatura en Ingeniería Agroindustrial	VT-3
20	Licenciatura en Mediación Pedagógica más Bachillerato o Profesorado en la especialidad o en una carrera atinente a la especialidad	VT-6
21	Licenciatura en Tecnología de Alimentos	VT-3
22	Licenciatura o Maestría en Docencia más Bachillerato o Profesorado en la especialidad o en una carrera atinente a la especialidad	VT-6
23	Maestría en Educación Técnica más Bachillerato afín en la especialidad o en una carrera atinente a la especialidad	VT-6
24	Maestría en Educación Técnica más Bachillerato en Educación Técnica Agropecuaria cualquier énfasis más Profesor de Estado en Educación Agropecuaria con énfasis en Agroindustria	VT-6
25	Maestría en Educación Técnica más Profesorado en la especialidad o en una carrera atinente a la especialidad	VT-6
26	Maestría en Educación Técnica más Profesorado de Estado en una carrera atinente a la especialidad más Educador Técnico	VT-6
27	Maestría en Entornos Virtuales de Aprendizaje más Bachillerato en Ciencias de la Educación en la Enseñanza en la especialidad o en una carrera atinente a la especialidad	VT-6
28	Profesor de Estado en Educación en Agropecuaria con énfasis en Agroindustria	VT- 4
29	Profesorado en la Enseñanza de Educación Agropecuaria con énfasis en Agroindustria	VT-4
30	Profesorado en la Enseñanza de Educación Agropecuaria con énfasis en Agroindustria más Bachillerato en la Educación Agropecuaria con énfasis en Agroindustria	VT-5
31	Profesorado en la Enseñanza de la Especialidad Técnica	VT-4
32	Profesorado en la Enseñanza de Tecnología de Alimentos	VT-4

 <p style="text-align: center;">SERVICIO CIVIL</p> <p style="text-align: center;">ÁREA DE CARRERA DOCENTE MANUAL DESCRIPTIVO DE ESPECIALIDADES DOCENTES</p>	<p>Código: 139000</p> <p>Versión: 01</p> <p>Última actualización: 20/11/2024</p> <p>Actualizada por: Ericka Bolaños A.</p> <p>Página 4 de 5</p>
<p>PROCESOS PRODUCTIVOS E INSPECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</p>	

***/Notas Técnicas:**

- Las clases de puestos correspondientes al estrato propiamente Docente compete al Ministerio de Educación Pública la definición del grupo profesional en los términos señalados en el Artículo 115 del Estatuto de Servicio Civil.
- La subárea de English Oriented to Productive Processes and Safety Inspection in Food Industry, deberá de ser impartida por un Profesor de Enseñanza Media, especialidad inglés.

5. TALLERES AUTORIZADOS: EXPLORATORIOS / ORIENTACIÓN TECNOLÓGICA / TECNOLOGÍAS

Taller Exploratorio	Taller Orientación Tecnológica	Tecnologías
<ul style="list-style-type: none"> • Preparemos alimentos agrícolas. • Preparemos alimentos pecuarios. • Preparemos derivados de la harina. • Industrialicemos lácteos. • Industrialicemos frutas y vegetales. • Industrialicemos cárnicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparemos alimentos agrícolas. • Preparemos alimentos pecuarios. • Preparemos derivados de la harina. • Industrialicemos lácteos. • Industrialicemos frutas y vegetales. • Industrialicemos cárnicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparemos alimentos agrícolas. • Preparemos alimentos pecuarios. • Industrialicemos lácteos. • Preparemos derivados de la harina. • Industrialicemos frutas y vegetales. • Industrialicemos cárnicos.

6. NORMATIVA VINCULADA CON LA ESPECIALIDAD

N° Resolución	N° Gaceta / Rige	Resuelve
DG-285-2010	N° 175 del 08-09-2010	Se crea la codificación de los elementos del sistema clasificatorio de puestos del Régimen de Servicio Civil.
DG-399-2010	N° 4 del 06-01-2011	Se crea el Manual Descriptivo de Especialidades Docentes, como el instrumento complementario al Manual Descriptivo de Clases de Puestos Docentes.
DG-256-2011	N° 107 del 03-06-2011	Se reproduce la codificación de las clases y especialidades del Título II.
DG-052-2012	N°45 del 02-03-2012	Se adjudica el número de código en el Catálogo de Especialidades de Integra 2.

 <p style="text-align: center;">SERVICIO CIVIL</p> <p style="text-align: center;">ÁREA DE CARRERA DOCENTE MANUAL DESCRIPTIVO DE ESPECIALIDADES DOCENTES</p>	<p>Código: 139000</p> <p>Versión: 01</p> <p>Última actualización: 20/11/2024</p> <p>Actualizada por: Ericka Bolaños A.</p> <p>Página 5 de 5</p>
<p style="text-align: center;">PROCESOS PRODUCTIVOS E INSPECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</p>	

7.OBSERVACIONES

FECHA	DETALLE
N/A	Las formaciones académicas incluidas en las atinencias indicadas con antelación que requieran la incorporación a un Colegio Profesional se regularán por la ley específica que los crea.