

Núcleo Sector Industria Alimentaria

SUBSECTOR ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

PROCESOS PRODUCTIVOS

- ✓ Elaboración de Productos Lácteos
- ✓ Procesamiento y Conservación de Frutas y Hortalizas
- ✓ Procesamiento y Conservación de Carne
- ✓ Procesamiento y Conservación de Recursos Marinos
- ✓ Elaboración de Productos de Panificación
- ✓ Gestión de Nutrición e Inocuidad



OFERTA CURRICULAR 2022

TIPO DE SERVICIO	NOMBRE DE SERVICIOS	HRS
AGRUPACIONES	PROCESAMIENTO Y MEJORAMIENTO DE LA COMPETITIVIDAD COMERCIAL DE LAS PYMES DEL SECTOR PESQUERO	182
AGRUPACIONES	EMPRESARIALIDAD PARA PYMES Y EMPRENDIMIENTOS DE LA PRODUCTOS LACTEOS	189
AGRUPACIONES	HIGIENIZACION EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	104

TIPO DE SERVICIO	NOMBRE DE SERVICIOS	HRS	PROCESOS
Programas	Decorador/a de pasteles	596	Elaboración de productos de panificación
Programas	Panadero/a	1712	Elaboración de productos de panificación
Programas	Pastelero/a	975	Elaboración de productos de panificación
Programas	Productos básicos de panadería y repostería	377	Elaboración de productos de panificación
Programas	Elaboración artesanal de productos lácteos	556	Elaboración de productos lácteos
Programas	Procesador/a en la elaboración de quesos y mezclas cultivadas para pymes	119	Elaboración de productos lácteos
Programas	Ejecución de prácticas operacionales de higiene en la industria cárnica	166	Procesamiento y conservación de cárnicos
Programas	Expendedor/a de productos cárnicos	350	Procesamiento y conservación de cárnicos
Programas	Procesador/a de carnes en carnicería hotelera	534	Procesamiento y conservación de cárnicos
Programas	Procesamiento de carne y sus derivados	836	Procesamiento y conservación de cárnicos
Programas	Procesador/a de frutas y hortalizas	500	Procesamiento y conservación de frutas y hortalizas
Programas	Procesador/a de frutas y hortalizas para microempresas	408	Procesamiento y conservación de frutas y hortalizas
Programas	Gestor/a de un sistema de inocuidad alimentaria	510	Sistemas de inocuidad y nutrición
Programas	Inspector/a de inocuidad en empresas manufactureras de alimentos	250	Sistemas de inocuidad y nutrición
Programas	Verificador/a de inocuidad en servicios de alimentación.	144	Sistemas de inocuidad y nutrición



Tipo de servicio	Nombre de servicios	Hrs	Procesos
Cursos	Elaboración de panes artesanales	30	Elaboración de productos de panificación
Cursos	Decoración de pasteles según nuevas tendencias	30	Elaboración de productos de panificación
Cursos	Elaboración de productos a base de chocolate	30	Elaboración de productos de panificación
Cursos	Pan de molde, hamburguesa y hot dog	30	Elaboración de productos de panificación
Cursos	Elaboración de masas dulces y saladas	9	Elaboración de productos de panificación
Cursos	Masas hojaldradas	9	Elaboración de productos de panificación
Cursos	Elaboración de productos de panificación navideños	9	Elaboración de productos de panificación
Cursos	Elaboración de pastas batidas y galletas	9	Elaboración de productos de panificación
Cursos	Elaboración de productos básicos de panificación	70	Elaboración de productos de panificación
Cursos	Principios higiénicos y tecnológicos para la elaboración de queso fresco	12	Elaboración de productos lácteos
Cursos	Interpretación de los requisitos sanitarios para carnicerías y expendios de productos cárnicos	12	Procesamiento y conservación de cárnicos
Cursos	Limpieza y desinfección aplicado en carnicerías y expendios de productos cárnicos.	27	Procesamiento y conservación de cárnicos
Cursos	Manipulación de productos marinos y acuícolas	20	Procesamiento y conservación de recursos marinos y acuícolas
Cursos	Consejos para el manejo higiénico de los alimentos	10	Sistemas de inocuidad y nutrición
Cursos	Manipulación de alimentos	20	Sistemas de inocuidad y nutrición
Cursos	Lineamientos de inocuidad aplicables en cafeterías y sodas ante el COVID 19	9	Sistemas de inocuidad y nutrición
Cursos	Controles preventivos de alimentos para humanos (pcqi)	21	Sistemas de inocuidad y nutrición
Cursos	Buenas prácticas de manufactura para servicios de alimentos	30	Sistemas de inocuidad y nutrición
Cursos	Auditoría interna de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria	21	Sistemas de inocuidad y nutrición
Cursos	Aplicación del esquema fssc 22000 para sistemas de inocuidad	20	Sistemas de inocuidad y nutrición
Cursos	Limpieza y desinfección para servicios de alimentación	32	Sistemas de inocuidad y nutrición
Cursos	Análisis de peligros y puntos críticos de control para servicios de alimentación	40	Sistemas de inocuidad y nutrición
Cursos	Calidad e inocuidad en un servicio de alimentación	40	Sistemas de inocuidad y nutrición
Cursos	Aplicación de buenas prácticas de manufactura en los servicios de alimentación	60	Sistemas de inocuidad y nutrición
Cursos	Plan de defensa de alimentos.	25	Sistemas de inocuidad y nutrición
Cursos	Evaluación de la vulnerabilidad al fraude alimentario	25	Sistemas de inocuidad y nutrición
Cursos	Gestión de alérgenos en la industria alimentaria.	25	Sistemas de inocuidad y nutrición

MODALIDADES

Servicios de capacitación y formación Profesional

Presencial

Se realiza en espacio físico con el acompañamiento de una persona facilitadora y los participantes durante la duración total del curso.

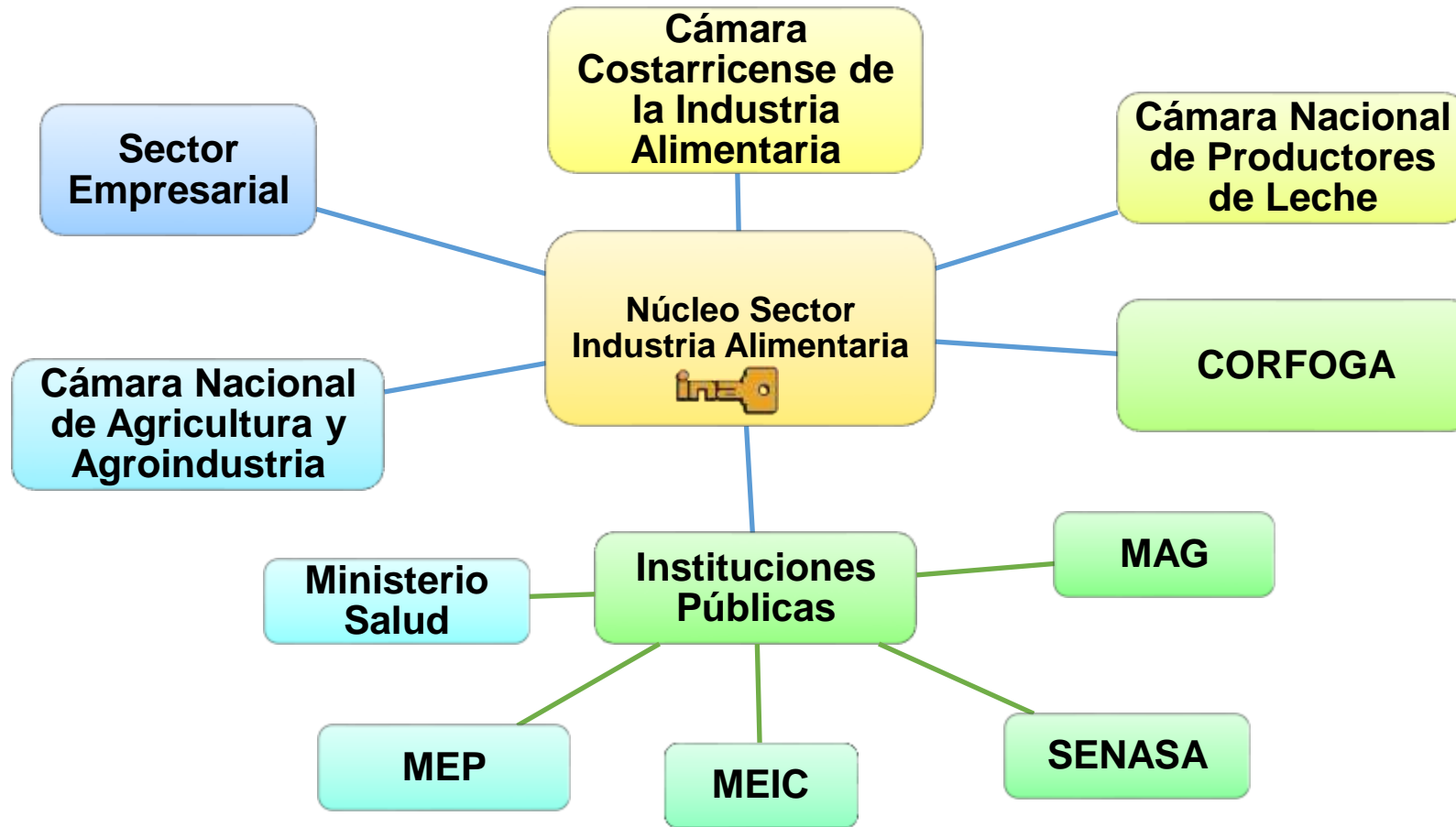
Mixta

Combina la modalidad presencial con la no presencial.

No Presencial

Modalidad a distancia en la que se requiere una computadora, internet y una plataforma virtual, para que la persona participante gestione su aprendizaje. Hay flexibilidad de horario.





INDUSTRIA ALIMENTARIA

PROYECTOS CURRICULARES



INDUSTRIA ALIMENTARIA

Desarrollo Sistema Manipulación de Alimentos por Suficiencia (SIMAS)



INDUSTRIA ALIMENTARIA

Plataforma Web de Inocuidad alimentara

The image displays two screenshots of the 'Plataforma Web Inocuidad Alimentaria' (Food Safety Web Platform) interface. The top screenshot shows the login page with the INA logo and the text 'Instituto Nacional de Aprendizaje' and 'Sistema de Inocuidad Alimentaria'. It features input fields for 'Nombre de usuario o correo electrónico' (with 'VJimenez' entered) and 'Contraseña', along with an 'Iniciar sesión' button and a link for '¿Olvidaste la contraseña?'. The bottom screenshot shows the main dashboard with a navigation menu including 'Inicio', 'Opciones de inicio', and 'Servicios'. A dropdown menu is open, listing 'Solicitudes', 'Usuarios', 'Recomendaciones fre...', and 'Empresas'. The main content area displays 'Lista de solicitudes' with a 'Mostrar 10 registros' option and a set of report buttons: 'Reportes por ítems', 'Reportes por apartados', 'Reportes por secciones', and 'Calificaciones totales'. A large speech bubble in the center of the screenshots contains the text 'PLATAFORMA WEB INOCUIDAD ALIMENTARIA'.

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Caja de Herramienta Tecnológica para el Sector de la Industria Alimentaria

- 1- Ingresar página web ina: www.ina.ac.cr
- 2- Menú herramientas : Información de interés
- 3- Opción: Herramientas para la reactivación del sector



Caja de Herramienta Tecnológica para el Sector de la Industria Alimentaria



[Curso: Caja de herramientas Sector Industria Alimentaria \(ina-pidte.ac.cr\)](http://ina-pidte.ac.cr)



INDUSTRIA ALIMENTARIA

Eventos y novedades



Guías digitales



Emprender



Manipulación alimentos



Inocuidad de alimentos



Etiquetado de alimentos



Sectores productivos



Ambiente y desarrollo sostenible



Material audiovisual



INDUSTRIA ALIMENTARIA

Estudios de Cadenas de Valor Agroindustria



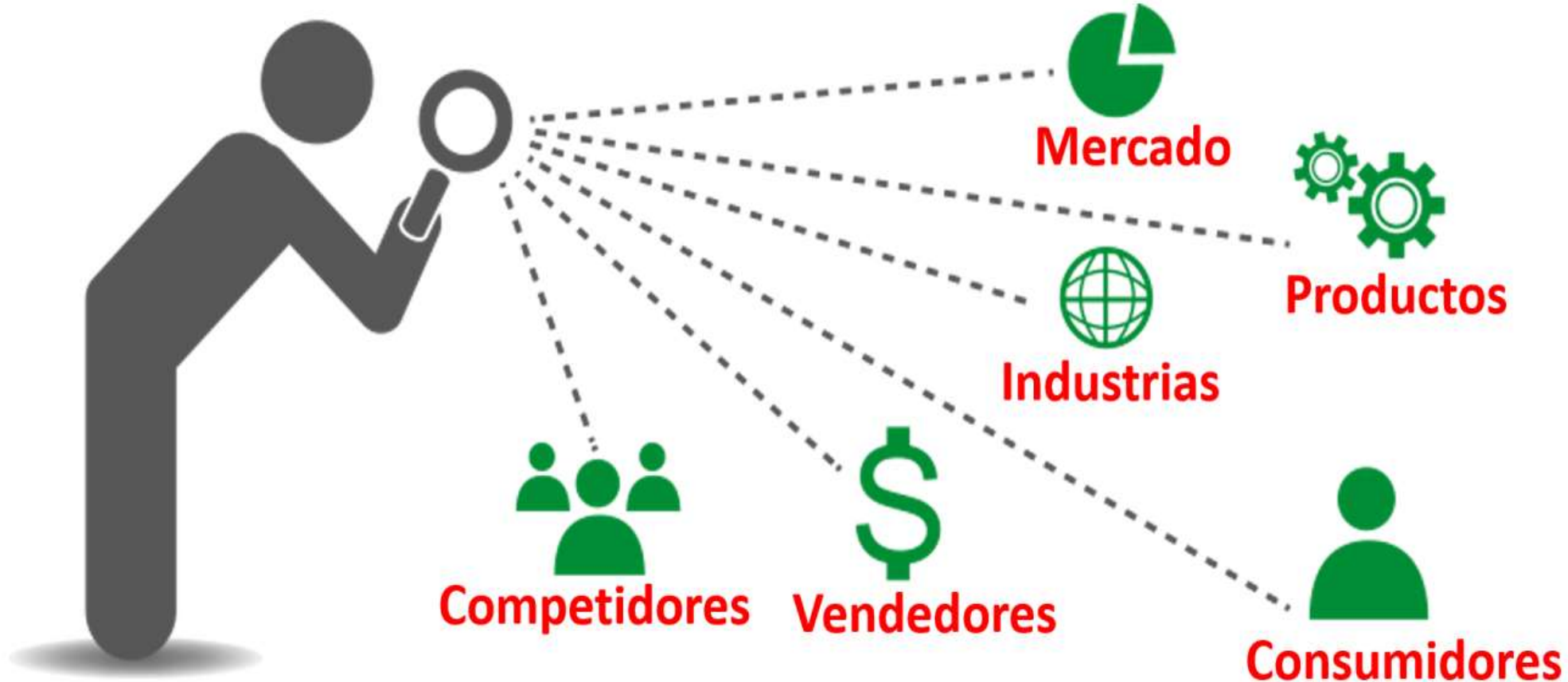
INDUSTRIA ALIMENTARIA

Estudio Identificación de Necesidades en Capacitación y Formación Profesional



INDUSTRIA ALIMENTARIA

Vigilancia Estratégica en forma conjunto con Unidades Regionales y Sectores Productivos

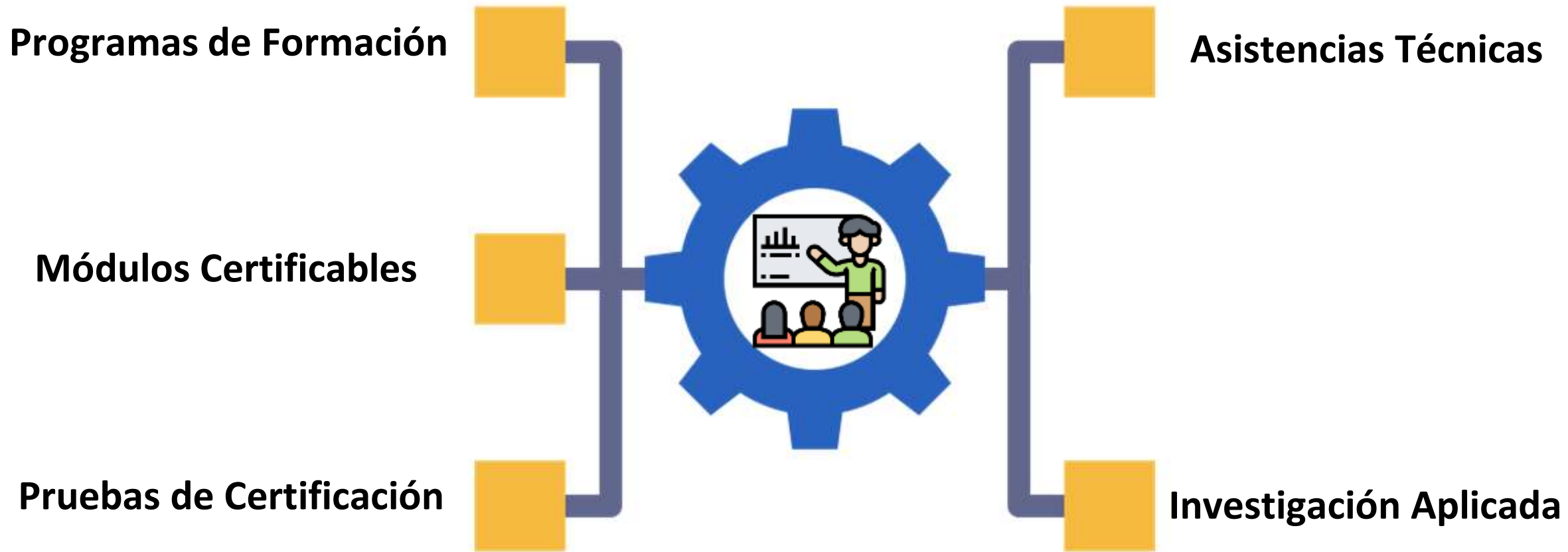


“IDENTIFICACION DE TENDENCIAS DE CONSUMO PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”



INDUSTRIA ALIMENTARIA

PRODUCTOS CURRICULARES



ASISTENCIAS TECNICAS

FR-GR- 01
FR-GR-188



OTROS SERVICIOS



Congresos, ferias



Investigaciones



Talleres de transferencia de conocimiento



Diseño de guías virtuales



Expo pyme



Ferias de empleo



Encuentros empresariales



Participación de expertos internacionales



CONTÁCTENOS

Ileana Leandro Gómez
Jefatura Núcleo Sector Industria Alimentaria



ileandrogomez@ina.ac.cr

Carlos José Sánchez Alvarado
Encargado Proceso Gestión Tecnológica



csanchezalvarado@ina.ac.cr

www.ina.ac.cr



MUCHAS GRACIAS

