****

SECTOR MANUFACTURA



MÓDULO

SUPERVISIÓN DE PANADERÍA

(40 Horas)

****

**PRESENTACIÓN**

Este módulo es el instrumento técnico que describe las capacidades (conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes) identificadas con el sector manufactura (empleadores y trabajadores) y que serán desarrolladas a través de programas de capacitación, preparando a los participantes para desempeñarse en puestos de trabajo relacionados con las tareas de Supervisión de panadería.

Características:

El módulo Supervisión de panadería te prepara para trabajar como:

1. Tareas de supervisión.
2. Otros afines al puesto.

El módulo de Supervisión de panadería tiene una duración de 40 horas cronológicas, como mínimo.

* La vigencia del módulo es desde……………….. hasta……………………..

El programa de capacitación del módulo Supervisión de panadería sugiere las unidades de aprendizaje o cursos:

1. Elaboración del plan de producción.
2. Realización del cierre de producción.

**Módulo de Capacitación Nº 5**

|  |
| --- |
| **SUPERVISIÓN DE PANADERÍA** |

**Asociado a la Unidad de Competencia N°** **5**

Desarrollar el plan de producción y realizar el cierre del área de producción, según las buenas prácticas de manufactura y las normas de seguridad industrial.

|  |  |
| --- | --- |
| **CAPACIDADES** | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| 1. Elaborar el plan de producción, teniendo en cuenta la demanda del producto, considerando las buenas prácticas de la manufactura y respetando las normas de seguridad industrial. | * 1. Viste la ropa de trabajo, identifica los elementos de un plan de producción y define los productos por elaborar (panes artesanales), considerando lo requerido por el área de ventas.   2. Establece la cantidad y variedad de productos por elaborar y costea los insumos incluidos en el desagregado de cada producto por elaborar, considerando lo requerido por el área de expendio y el costo del mercado.   3. Planifica los requerimientos de los insumos, baterías y la organización del personal de la panadería, considerando el tipo de pan por elaborar y la demanda del producto.   4. Realiza los desagregados de los tipos de pan por elaborar y describe los procesos de elaboración del pan, considerando las normas del establecimiento.   5. Describe y diseña la presentación del pan y remite el requerimiento de insumos básicos y productos auxiliares necesarios en la elaboración del pan, considerando las necesidades del establecimiento. |
| 1. Realizar el cierre del área de producción, considerando el control de inventario, el almacenamiento de los insumos no utilizados, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y respetando las normas de seguridad industrial. | * 1. Viste la ropa de trabajo, elabora la hoja de control del inventario e informa la existencia de productos de merma para su conservación o desecho y mantén el orden y limpieza al amanecer, conservando los productos auxiliares e insumos no utilizados, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.   2. Supervisa que las baterías, equipos y área de producción se encuentren operativos y ordenados, y que los equipos se encuentren apagados e informa de los que estén malogrados, teniendo en cuenta las normas de sanidad y seguridad industrial. |
| **CONTENIDOS BÁSICOS** | |
| * Tipo de ropa de trabajo. * Formato del plan de producción. * Funciones del personal de panadería. * Procesos de elaboración de panes. * Control de Inventario. * Manejo de equipos de conservación. * Clasificación de los tipos de merma. * Los programas de mantenimiento preventivo de los equipos. * Ley General de Residuos Sólidos. | |
| **ACTITUDES** | |
| * Respetar las normas de higiene, sanidad y seguridad establecidas. * Valorar y colaborar en el orden, limpieza y cuidado del lugar de trabajo y el medio ambiente en general. * Demostrar responsabilidad en el manejo de las herramientas y equipos. * Valorar la cooperación y el trabajo en equipo. * Demostrar interés y respeto por las opiniones, estrategias y soluciones de los otros. * Mostrar comprensión de los intereses, motivaciones, afectos o sentimientos de los demás. * Valorar la exactitud en el cumplimiento de las instrucciones y las especificaciones técnicas. * Demostrar confianza en la capacidad para resolver problemas. | |
| **CONTEXTO FORMATIVO**  **(requisitos mínimos)** | |
| **Equipo personal de trabajo o indumentaria de trabajo:**   * Ropa de trabajo de color blanco (mandil, pantalón, polo, botas de jebe antideslizante de caña alta, cofia, toca, guantes, mascarilla).   **Equipamiento /utensilios:**   * Calculadora. * Computadora. * Impresora. * Teléfono. * Escritorio * Silla.   **Útiles / Herramientas:**   * Productos terminados. * Lapiceros. * Blocas. * Hojas bond A-4. * Archivadores de palanca. * Pizarra acrílica u otro. * Plumón o tiza. * Mota.   **Productos y resultados**   * Ropa de trabajo correctamente colocada. * Plan de producción debidamente elaborado. * Insumos correctamente costeados. * Control de inventario debidamente llenado. * Merma debidamente almacenado, conservado o desechado. * Batería y equipos operativos. * Área de producción operativa. * Equipos apagados. * Reporta del estado de los equipos correctamente elaborado.   **Información / Formatos**   * Formatos de la orden de producción. * Ficha técnica. * Manual de Sanidad y Seguridad Industrial. * Hoja de requerimiento a almacén. * Lista de pedidos de producción. * Lista de equipos y batería de panadería. * Formato de plan de producción * Ley General de Residuos Sólidos   **Instalaciones:**   * Área de producción. * Área de almacén. | |

**Perfil del formador o capacitador**

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas a la panificación, experto en la elaboración de panes.

* Título profesional o certificación de competencias laborales.
* Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

1. Competencias pedagógicas o metodológicas acreditadas de acuerdo con lo que establezcan las administraciones competentes.

**CONSIDERACIONES PARA EL DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN**

|  |  |
| --- | --- |
| **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** | **INDICADORES** |
| * 1. Viste la ropa de trabajo, identifica los elementos de un plan de producción y define los productos por elaborar (panes artesanales), considerando lo requerido por el área de ventas. | * + 1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la higiene, aseo personal y las normas de sanidad y seguridad industrial.     2. Identifica los elementos de un plan de producción considerando las especificaciones técnicas.     3. Define los productos por elaborar (panes artesanales), considerando lo requerido por el área de ventas. |
| * 1. Establece la cantidad y variedad de productos por elaborar y costea los insumos incluidos en el desagregado de cada producto por elaborar, considerando lo requerido por el área de expendio y el costo del mercado. | * + 1. Establece la cantidad y variedad de productos por elaborar, considerando lo requerido por el área de expendio y el nivel de calidad que el cliente espera.     2. Costea los insumos incluidos en el desagregado de cada producto por elaborar, teniendo en cuenta el costo del mercado. |
| * 1. Planifica los requerimientos de los insumos, baterías y la organización del personal de la panadería, considerando el tipo de pan por elaborar y la demanda del producto. | * + 1. Planifica los requerimientos de los insumos, baterías de panadería considerando el tipo de pan a elaborar, según la demanda del producto y cotejando el stock de mercadería.     2. Planifica la organización del personal de panadería, teniendo en cuenta la demanda del producto. |
| * 1. Realiza los desagregados de los tipos de pan por elaborar y describe los procesos de elaboración del pan, considerando las normas del establecimiento. | * + 1. Realiza los desagregados de los tipos de pan por elaborar, considerando las unidades de medida.     2. Describe los procesos de elaboración del pan, considerando las normas del establecimiento. |
| * 1. Describe y diseña la presentación del pan y remite el requerimiento de insumos básicos y productos auxiliares necesarios en la elaboración del pan, considerando las necesidades del establecimiento. | * + 1. Describe y diseña la presentación del pan; teniendo en cuentas las necesidades del establecimiento.     2. Remite el requerimiento de insumos básicos, complementarios y productos auxiliares necesarios en la elaboración del pan, considerando las normas del establecimiento. |
| * 1. Viste la ropa de trabajo, elabora la hoja de control del inventario e informa la existencia de productos de merma para su conservación o desecho y mantén el orden y limpieza al amanecer, conservando los productos auxiliares e insumos no utilizados, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos. | * + 1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la higiene, aseo personal y las normas de sanidad y seguridad industrial.     2. Elabora la hoja de control del inventario, de acuerdo al área de producción y teniendo en cuenta los procedimientos del establecimiento.     3. Informa la existencia de productos de merma para su conservación o desecho, de acuerdo con las normas del establecimiento. Mantiene el orden y limpieza al almacenar y conservar los productos auxiliares e insumos no utilizados, de acuerdo con las normas de sanidad y seguridad industrial. |
| * 1. Supervisa que las baterías, equipos y área de producción se encuentren operativos y ordenados, y que los equipos se encuentren apagados e informa de los que estén malogrados, teniendo en cuenta las normas de sanidad y seguridad industrial. | * + 1. Supervisa que las baterías y equipos se encuentren operativos, limpios y ordenados, teniendo en cuenta las normas de sanidad y seguridad industrial.     2. Supervisa que el área de producción se encuentre limpia, ordenada, teniendo en cuenta las normas de sanidad y seguridad industrial.     3. Supervisa que los equipos se encuentren apagados e informa de los que estén malogrados, de acuerdo con las normas de seguridad industrial. |

**FICHA TÉCNICA DEL PERFIL OCUPACIONAL Y MÓDULOS RELACIONADOS**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sector** | Manufactura |
| **Familia productiva** | Industria Alimentaria |
| **División** | Elaboración de productos alimenticios |
| **Código de perfil** | C0610002 |
| **Perfil Ocupacional** | Panadería |
| **Competencia general** | Elaborar productos de panadería a partir de la elección de insumos básicos, complementarios y productos auxiliares, según el plan de producción del establecimiento, considerando las buenas prácticas de la manufactura y manipulación de alimentos y las normas de seguridad industrial. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nivel de competencia** | **Unidad de competencia** | **Código de la unidad de competencia** | **Módulos de capacitación** | **Código del módulo** | **Horas mínimas** |
| 2 | Preparar las condiciones de trabajo del área de panadería, según las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y las normas de seguridad industrial. | C0610002 - 1 | **Acondiciona-miento del área de panadería** | C0610002 - 1 - M1 - V1 | 30 |
| 2 | Realizar los procesos de fraccionado, formado, barnizado y enfriamiento, según las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y las normas de seguridad industrial. | C0610002 - 2 | **Operaciones en el área de panadería** | C0610002 - 2 - M2 - V1 | 50 |
| 2 | Realizar el control de la fermentación y el proceso de horneado del producto, según las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y las normas de seguridad industrial. | C0610002 - 3 | **Fermentación y horneado del pan** | C0610002 - 3 - M3 - V1 | 50 |
| 2 | Elaborar piezas de pan, de acuerdo a la orden de producción y la ficha técnica del producto, según las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y normas de seguridad industrial. | C0610002 - 4 | **Producción de panes** | C0610002 - 4 - M4 - V1 | 50 |
| 2 | Desarrollar el plan de producción y realizar el cierre del área de producción, según las buenas prácticas de manufactura y las normas de seguridad industrial. | C0610002 - 5 | **Supervisión de panadería** | C0610002 - 5 - M5 - V1 | 40 |