****

SECTOR MANUFACTURA



MÓDULO

ACONDICIONAMIENTO DEL ÁREA DE PASTELERÍA Y ENVASADO DE PRODUCTOS

(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 Acondicionamiento del área de pastelería y envasado de productos.

Características:

El módulo Acondicionamiento del área de pastelería y envasado de productos te prepara para trabajar como:

1. Asistente en tareas de acondicionamiento del área de pastelería
2. Otros afines al puesto.

El módulo de Acondicionamiento del área de pastelería y envasado de productos tiene una duración de 40 horas cronológicas, como mínimo.

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

El programa de capacitación del módulo Acondicionamiento del área de pastelería y envasado de productos sugiere las unidades de aprendizaje o cursos:

1. Organizar el área de producción, equipos y utensilios.
2. Habilitar las materias primas, equipos (menores) y utensilios.
3. Envasar los productos terminados.

**Módulo de Capacitación Nº 1**

|  |
| --- |
| **ACONDICIONAMIENTO DEL AREA DE PASTELERÍA Y ENVASADO DE PRODUCTOS** |

**Asociado a la Unidad de Competencia N°** **1**

Preparar las condiciones de trabajo del área de pastelería y envasar los productos terminados, según las buenas prácticas de manufactura así como las normas de higiene y seguridad industrial.

|  |  |
| --- | --- |
| **CAPACIDADES** | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| 1. Organizar el área de producción, equipos y utensilios, utilizando productos de limpieza y desinfección, según las normas de higiene y seguridad industrial. | * 1. Viste la ropa de trabajo, verifica que el área de producción se encuentre en buenas condiciones y la operatividad de los equipos, considerando las normas de higiene y seguridad.   2. Limpia y desinfecta el área de producción durante el turno que le corresponde, lava y desinfecta los equipos y utensilios de pastelería, considerando las normas de higiene y seguridad industrial.   3. Informa sobre la situación o ausencia de los equipos y utensilios, y limpia los equipos mobiliarios y utensilios durante el turno de trabajo, según las normas de higiene y seguridad industrial.   4. Retira los desperdicios de cada proceso depositándolos en los respectivos tachos de basura, y ordena y guarda en los lugares establecidos todos los insumos e implementos de limpieza y desinfección empleados, de acuerdo con las normas de sanidad. |
| 1. Habilitar las materias primas, equipos (menores) y utensilios al área de producción, considerando las buenas prácticas de manufactura. | * 1. Viste la ropa de trabajo, verifica la hoja de pedido de los requerimientos de las materias primas, equipos y utensilios que son necesarios para la producción, y ordénalos de acuerdo con las especificaciones de la ficha técnica.   2. Traslada las materias primas, equipos y utensilios del área del almacén al área de producción y habilítalos, según el tipo de producto por elaborar de acuerdo con las especificaciones técnicas y las normas del establecimiento.   3. Distribuye las materias primas y traslada los utensilios y equipos en embadurnados al área de limpieza, según especificaciones técnicas y a las buenas prácticas de manufactura. |
| 1. Envasar los productos terminados, considerando las buenas prácticas de manufactura. | * 1. Envasa los productos terminados y viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta el aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial.   2. Prepara las condiciones del área de envasado, limpiando y desinfectando la mesa de trabajo, e identifica y prepara los envases (bolsa, caja, papel de aluminio), según el tipo de productos, considerando las buenas prácticas de manufactura.   3. Traslada el producto terminado al área de envasado y empaca el producto, coloca la etiqueta de fecha de producción y vencimiento, y traslada los productos envasados al área de expendio, considerando las buenas prácticas de manufactura y las normas del establecimiento. |
| **CONTENIDOS BÁSICOS** | |
| * Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo personal. * Tipo y uso de implementos e insumos de limpieza y desinfección. * Tipo y uso de equipos, mobiliarios y utensilios de pastelería. * Buenas prácticas de manufactura. * Normas del establecimiento. * Normas de sanidad, higiene y seguridad industrial. * Ficha técnica. * Tipos de materias primas, equipos y utensilios. * Tipos de envase. * Depositar los desperdicios en su respectivo tacho. * Elaborar los reportes de incidencias correctamente. * Envasar los productos terminados. * Limpiar y ordenar el lugar o área de envasado. * Limpiar, ordenar y desinfectar los equipos, mobiliarios y utensilios de pastelería limpios, ordenados y desinfectados correctamente. * Ordenar y desinfectar el área de producción limpia. * Preparar los envases según tipo y tamaño. * Seleccionar los implementos e insumos de limpieza correctamente seleccionado y ordenados. * Seleccionar materias primas, equipos y utensilios de pastelería correctamente. * Trasladar el producto terminado al área de expendio. * Trasladar los equipos y utensilios al área de limpieza y desinfección. * Trasladar materias primas, equipos y utensilios al área de producción. * Utilizar el uniforme correctamente. * Verificar las fichas técnica/hoja de pedido. | |
| **ACTITUDES** | |
| * Respetar las normas de higiene, sanidad y seguridad establecidas. * Valorar y colaborar en el orden, limpieza y cuidado de su 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. * Valorar la exactitud en el cumplimiento de las instrucciones y las especificaciones técnicas. * Demostrar confianza en la propia capacidad para resolver problema. | |
| **CONTEXTO FORMATIVO**  **(requisitos mínimos)** | |
| **Equipo personal de trabajo o indumentaria de trabajo:**   * Ropa de trabajo de color blanco (mandil pantalón, polo, zuecos antideslizante, cofia o toca, mascarilla).   **Equipamiento:**   * Horno artesanal e industrial. * Horno microondas. * Cocina. * Batidora. * Licuadora. * Laminadora (opcional). * Cámara de Frío (congeladora - refrigeradora). * Procesador. * Amasadora. * Divisora. * Mesa de trabajo. * Estantes.   **Útiles / Herramientas:**   * Cuchillo lizo, 25 cm de hoja. * Cuchillo serrucho, 30 cm de hoja. * Espátula recta, de 20 cm de hoja. * Espátula ele de 25 cm de hoja. * Rascador (espátula de goma) * Batidor de varilla (globo). * Cornet o raspa. * Mangas. * Juego de boquillas. * Jarra medidora. * Termómetro. * Cucharas. * Bowls. * Moldes. * Cortador pastas. * Rodillo. * Cacerola. * Sartén. * Cucharon. * Rallador. * Brochas. * Tabla de picar. * Boleador. * Balanza. * Tijera. * Bailarina (tortera). * Bandejas o tablas de madera. * Colador.   **Insumos:**   * Harina. * Huevos. * Azúcar. * Sal. * Mantequilla o margarina. * Polvo de hornear. * Leche. * Esencias. * Frutas frescas. * Frutas secas. * Maicena. * Saborizantes naturales. * Manjar blanco. * Fudge. * Chocolate. * Crema vegetal. * Golfi. * Agua.   **Materiales**:   * Wettex. * Secadores. * Tela de tocuyo. * Bolsa de polietileno. * Preservante externo. * Cintillos o amarres. * Telas para barnizar. * Tachos. * Escoba. * Trapeador. * Recogedor.   **Insumos de limpieza:**   * Detergente. * Desinfectantes. * Jabón líquido.   **Información / Formatos:**   * Manual de procedimientos, higiene, sanidad y seguridad industrial. * Manual de buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. * Ficha Técnica /Hoja de pedido. * Formato de reporte de incidencias.   **Productos y Resultados:**   * Personal correctamente uniformado. * Área de producción limpia, ordenada y desinfectada. * Equipos, mobiliarios y utensilios de pastelería limpios, ordenados y desinfectados correctamente. * Desperdicios depositados en su respectivo tacho. * Implementos e insumos de limpieza correctamente seleccionado y ordenados. * Reporte de incidencias llenado correctamente. * Ficha técnica/Hoja de pedido correctamente verificada. * Materias primas, equipos y utensilios de pastelería correctamente seleccionados. * Materias primas, equipos y utensilios debidamente trasladados al área de producción. * Equipos y utensilios debidamente trasladados al área de limpieza y desinfección. * Tipo de ropa de trabajo. * Lugar o área de envasado limpio y ordenado. * Envases debidamente preparados según tipo y tamaño. * Producto terminado correctamente envasado. * Producto terminado debidamente traslado al área de expendio.   **Instalaciones:**   * Área o lugar de almacenamiento. * Área o lugar de enfriamiento. * Área o lugar de envasado. | |

**Perfil del formador o capacitador**

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el acondicionamiento del área de pastelería y envasado de productos, según las buenas prácticas y las normas de salud y seguridad acreditado mediante una de las formas siguientes:

* 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, verifica que el área de producción se encuentre en buenas condiciones y la operatividad de los equipos, considerando las normas de higiene y seguridad. | * + 1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta el aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial.     2. Verifica que el área de producción se encuentre en buenas condiciones, según las normas de higiene y seguridad industrial.     3. Verifica la operatividad de los equipos, considerando las normas de higiene y seguridad industrial. |
| * 1. Limpia y desinfecta el área de producción durante el turno que le corresponde, y lava y desinfecta los equipos y utensilios de pastelería, considerando las normas de higiene y seguridad industrial. | * + 1. Limpia y desinfecta el área de producción durante el turno de trabajo, teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad industrial.     2. Lava y desinfecta los equipos y utensilios de pastelería, considerando las normas de higiene y seguridad industrial. |
| * 1. Informa sobre la situación o ausencia de los equipos y utensilios, y limpia los equipos mobiliarios y utensilios durante su turno de trabajo, según las normas de higiene y seguridad industrial. | * + 1. Informa sobre la situación o ausencia de los equipos y utensilios, de ser el caso la reposición de los mismos, según las normas del establecimiento.     2. Mantiene limpios los equipos, mobiliarios y utensilios durante el turno de trabajo, según las normas de higiene y seguridad industrial. |
| * 1. Retira los desperdicios de cada proceso depositándolos en los respectivos tachos de basura, y ordena y guarda en los lugares establecidos todos los insumos e implementos de limpieza y desinfección empleados, de acuerdo con las normas de sanidad. | * + 1. Retira los desperdicios de cada proceso depositándolos en los respectivos tachos de basura, según normas de sanidad y disposición de residuos sólidos.     2. Ordena y guarda en los lugares establecidos todos los insumos e implementos de limpieza y desinfección empleados, de acuerdo con las normas de sanidad, higiene y seguridad industrial. |
| * 1. Viste la ropa de trabajo, verifica la hoja de pedido de los requerimientos de las materias primas, equipos y utensilios que son necesarios para la producción, y ordénalos de acuerdo con las especificaciones de la ficha técnica. | * + 1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta el aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial.     2. Verifica la ficha técnica/hoja de pedido de los requerimientos de las materias primas, equipos y utensilios que son necesario para la producción de acuerdo con las normas del establecimiento.     3. Ordena las materias primas, equipos y utensilios de pastelería, de acuerdo con las especificaciones de la ficha técnica/hoja de pedido. |
| * 1. Traslada las materias primas, equipos y utensilios del área del almacén al área de producción y habilítalos, según el tipo de producto por elaborar de acuerdo con las especificaciones técnicas y las normas del establecimiento. | * + 1. Traslada las materias primas, equipos y utensilios del área de almacén al área de producción, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y las normas del establecimiento.     2. Habilita los equipos y utensilios; según el tipo de producto a elaborar, de acuerdo con las especificaciones técnicas, considerando las buenas prácticas de manufactura. |
| * 1. Distribuye las materias primas y traslada los utensilios y equipos embadurnados al área de limpieza, según especificaciones técnicas y las buenas prácticas de manufactura. | * + 1. Distribuye las materias primas, de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura.     2. Traslada los utensilios y equipos utilizados y embadurnados al área de limpieza, según especificaciones técnicas, considerando las buenas prácticas de manufactura. |
| * 1. Envasa los productos terminados y viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta el aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial. | * + 1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial.     2. Envasa los productos terminados, considerando las buenas prácticas de manufactura. |
| * 1. Prepara las condiciones del área de envasado, limpiando y desinfectando la mesa de trabajo, e identifica y prepara los envases (bolsa, caja, papel de aluminio), según el tipo de productos, considerando las buenas prácticas de manufactura. | * + 1. Prepara las condiciones del lugar o área de envasado, limpiando y desinfectando la mesa de trabajo, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura.     2. Identifica y prepara los envases (bolsa, caja, papel de aluminio, otros), según el tipo de producto y los ubica en la mesa de trabajo, considerando las buenas prácticas de manufactura. |
| * 1. Traslada el producto terminado al área de envasado y empaca el producto, coloca la etiqueta de fecha de producción y vencimiento, y traslada los productos envasados al área de expendio, considerando las buenas prácticas de manufactura y las normas del establecimiento. | * + 1. Traslada el producto terminado al área de envasado, según especificaciones técnicas, considerando las buenas prácticas de manufactura.     2. Empaca el producto de ser el caso, y teniendo en cuenta las normas del establecimiento y las buenas prácticas de manufactura.     3. Coloca la etiqueta de fecha de producción y vencimiento, según las especificaciones técnicas y las normas del establecimiento.     4. Traslada los productos envasados al área de expendio, según las normas del establecimiento. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Sector** | Manufactura |
| **Familia productiva** | Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco |
| **División** | Elaboración de productos alimenticios |
| **Código de perfil** | C0610003 |
| **Perfil Ocupacional** | Pastelero |
| **Competencia general** | Elaborar la variedad de productos de pastelería, teniendo en cuenta las normas del establecimiento y cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura y 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 pastelería y envasar los productos terminados, según las buenas prácticas de manufactura y las normas de higiene y seguridad industrial. | C0610003 - 1 | **Acondiciona-miento del área de pastelería y envasado de productos.** | C0610003 - 1 - M1 - V1 | 40 |
| 2 | Realizar los procesos de elaboración de las masas, pastas, cremas o merengues y horneado de las piezas, según tipo de producto, considerando las buenas prácticas de manufactura. | C0610003 - 2 | **Elaboración de masa, pastas, cremas o merengues y horneado de piezas.** | C0610003 - 2 - M2 - V1 | 60 |
| 2 | Formular las recetas, preparar la presentación de los productos y controlar los procesos y la calidad, de acuerdo a las necesidades del establecimiento, considerando las buenas prácticas de manufactura, las normas de inocuidad alimentaria y de seguridad industrial. | C0610003 - 3 | **Acabado y control de calidad en pastelería.** | C0610004 - 3 - M3 - V1 | 60 |