****

SECTOR MANUFACTURA



MÓDULO

ACONDICIONAMIENTO DEL ÁREA DE PANADERÍA

(30 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 panadería.

Características:

El módulo de Acondicionamiento del área de panadería te prepara para trabajar como:

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

El módulo de Acondicionamiento del área de panadería tiene una duración de 30 horas cronológicas, como mínimo.

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

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

1. Habilitado del área de producción.
2. Organización de la producción.
3. Habilitado de insumos y equipos.

**Módulo de Capacitación Nº 1**

|  |
| --- |
| **ACONDICIONAMIENTO DEL ÁREA DE PANADERÍA** |

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

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.

|  |  |
| --- | --- |
| **CAPACIDADES** | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| 1. Identificar el área de producción, la batería y equipos de panadería, productos de limpieza adecuados y el flujo de operatividad establecido, según los estándares de producción. | * 1. Distingue las áreas de panadería, máquinas, utensilios de panificación de una planta y describe el uniforme de trabajo, según las normas establecidas.   2. Distingue los materiales de limpieza e identifica el flujo de operatividad establecido por la planta de producción. |
| 1. Organizar el área de producción, la batería y equipos de panadería, utilizando productos de limpieza adecuados, según las condiciones sanitarias normadas. | * 1. Usa el uniforme de trabajo y verifica la limpieza del área de producción, considerando las normas de sanidad y seguridad industrial.   **Partiendo de un supuesto de ejecución o caso práctico:**   * 1. Selecciona los diferentes insumos, implementos y equipos de limpieza y desinfección por utilizarse, prepara la mezcla de insumos para la limpieza de pisos, paredes, equipos y batería de panadería, considerando las normas de sanidad.   2. Limpia, lava y desinfecta los pisos, paredes del área de producción y las baterías de panadería conformo al uso, según las normas de sanidad y seguridad industrial.   3. Mantiene limpios los equipos de panadería y retira los desperdicios de cada pieza depositándolos en los respectivos tachos de basura, según las normas de sanidad.   4. Habilita los tachos, ordena y guarda en los lugares establecidos todos los insumos e implementos de limpieza empleados, según normas de sanidad y seguridad. |
| 1. Identificar y habilitar la batería, equipos e insumos del área de panadería, según indicaciones establecidas, considerando las normas sanitarias y de seguridad industrial. | * 1. Utiliza la ropa de trabajo, distingue la batería y equipos de panadería y verifica la operatividad, según las normas de sanidad y seguridad industrial.   **Partiendo de un supuesto de ejecución o caso práctico**:   * 1. Ubica los insumos de panadería al área de producción y selecciona los materiales y utensilios de panadería, de acuerdo con el programa de producción.   2. Acondiciona los materiales de panadería, ordena y ubica donde corresponde la batería y equipos de panadería, según tipo de producto por elaborar y normas de sanidad.   3. Traslada los utensilios y materiales sucios al área de limpieza y realiza la segregación de los residuos y/o desechos hacia la zona de contenedores de basura, según normas de sanidad. |
| **CONTENIDOS BÁSICOS** | |
| * Buenas prácticas de manufactura (alimentos). * Ergonomía. * Los elementos que conforman la batería y equipos de panadería. * Nociones de la Ley General de Segregación de Residuos. * Normas de higiene, sanidad y seguridad del establecimiento. * Planta de producción de panadería y sus áreas. * Tipo de utensilios y materiales utilizados en la producción. * Tipo y uso de la batería y equipos de panadería. * Tipo y uso de la ropa de trabajo y equipo de protección personal. * Tipo y uso de productos de limpieza y desinfección, dosificaciones. * Tipos de insumos para panadería. * Tipos de tacho y de residuos. | |
| **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 por 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 propia capacidad para resolver problemas. | |
| **CONTEXTO FORMATIVO**  **(requisitos mínimos)** | |
| **Equipo personal de trabajo o indumentaria de trabajo**:   * Ropa de trabajo de color claro (mandil impermeable, pantalón, polo, botas de jebe antideslizante, de caña alta, cofia, toca, guantes, lentes, mascarilla de plástico).   **Equipamiento:**   * Lavatorio de acero de dos pozos quirúrgico. * Poza para lavado de materiales de limpieza. * Estanterías. * Batería de panadería. * Coche o carretilla.   **Útiles / Herramientas:**   * Juego de tachos (según tipo de desechos). * Juego de utensilios de limpieza (raspa, espátula, cepillos, atomizador). * Trapeador con mango antibacterial. * Escoba o escobillón con mango antibacterial. * Jalador con mango antibacterial. * Baldes.   **Material de consumo:**   * Detergente. * Desinfectante. * Quita-grasa. * Bolsa para desecho de diferentes tamaños. * Paños de varios tipos (secadores, trapo industrial, wettex, paños abrasivos).   **Información / Formatos**   * Manual de procedimientos, higiene, sanidad y seguridad industrial. * Manual de buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. * Ley General de Residuos Sólidos.   **Productos y resultados**   * Área de producción ordenada y limpia. * Batería acondicionada correctamente. * Batería y equipos de panadería verificados y operativos. * Batería y equipos ordenados y distribuidos correctamente. * Equipos y materiales de limpieza seleccionados correctamente. * Insumos trasladados correctamente. * Mezcla de insumos de limpieza preparada adecuadamente. * Residuos sólidos segregados correctamente. * Ropa de trabajo y presentación e higiene personal adecuada. * Tachos habilitados para el uso.   **Instalaciones:**   * Área de producción. * Área de almacén. | |

**Perfil del formador o capacitador**

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas a la panificación, con conocimiento de las áreas de una planta de panificación, así como manejo de equipos, utensilios, baterías, máquinas de panadería.

* Título profesional, título técnico, título de auxiliar técnico o certificación modular o académica o certificación de competencias laborales.
* Personal con experiencia laboral comprobada en el rubro de panificación.
* Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

1. Competencias y experiencia 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. Distingue las áreas de panadería, máquinas, utensilios de panificación de una planta y describe el uniforme de trabajo, según las normas establecidas. | * + 1. Distingue las áreas de panadería, equipos, máquinas, insumos, utensilios de panificación de una planta de producción.     2. Describe el uniforme de trabajo, según las normas establecidas. |
| * 1. Distingue los materiales de limpieza e identifica el flujo de operatividad establecido por la planta de producción. | * + 1. Distingue los materiales de limpieza y desinfección de la planta de producción.     2. Identifica el flujo de operatividad establecido por la planta de producción. |
| * 1. Usa el uniforme de trabajo y verifica la limpieza del área de producción, considerando las normas de sanidad y seguridad industrial. | * + 1. Usa el uniforme de trabajo, teniendo en cuenta la higiene, aseo personal y las normas de sanidad y seguridad industrial.     2. Verifica la limpieza del área de producción, considerando las normas de sanidad y seguridad industrial. |
| **Partiendo de un supuesto de ejecución o caso práctico:**   * 1. Selecciona los diferentes insumos, implementos y equipos de limpieza y desinfección por utilizarse, prepara la mezcla de insumos para la limpieza de pisos, paredes, equipos y batería de panadería, considerando las normas de sanidad. | **Partiendo de un supuesto de ejecución o caso práctico:**   * + 1. Selecciona los diferentes insumos, implementos y equipos de limpieza y desinfección por utilizarse, de acuerdo con la zona por limpiar o desinfectar, considerando las normas de sanidad y seguridad industrial.     2. Prepara la mezcla de insumos para la limpieza de pisos, paredes, equipos y batería de panadería, considerando las normas de sanidad y seguridad industrial. |
| * 1. Limpia, lava y desinfecta los pisos, paredes del área de producción y las baterías de panadería conformo su uso, según las normas de sanidad y seguridad industrial. | * + 1. Limpia y desinfecta los pisos y paredes del área de producción, durante el turno correspondiente, utilizando productos de limpieza adecuados, según normas de sanidad y seguridad industrial.     2. Lava y mantiene limpias las baterías de panadería conforme el uso, según normas de sanidad y seguridad industrial. |
| * 1. Mantiene limpios los equipos de panadería y retira los desperdicios de cada pieza depositándolos en los respectivos tachos de basura, según las normas de sanidad. | * + 1. Mantiene limpios los equipos de panadería, considerando especificaciones técnicas y teniendo en cuenta la normas de sanidad y seguridad industrial.     2. Retira los desperdicios de cada pieza depositándolos en los respectivos tachos de basura, según normas de sanidad y disposición de residuos sólidos. |
| * 1. Habilita los tachos, ordena y guarda en los lugares establecidos todos los insumos e implementos de limpieza empleados, según normas de sanidad y seguridad. | * + 1. Habilita los tachos, según normas de sanidad y seguridad industrial.     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. |
| * 1. Utiliza la ropa de trabajo, distingue la batería y equipos de panadería y verifica su operatividad, según las normas de sanidad y seguridad industrial. | * + 1. Utiliza la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la higiene, aseo personal y las normas de sanidad y seguridad industrial.     2. Distingue la batería y equipos de panadería y verifica su operatividad, según las normas de sanidad y seguridad industrial. |
| **Partiendo de un supuesto de ejecución o caso práctico:**   * 1. Ubica los insumos de panadería al área de producción y selecciona los materiales y utensilios de panadería, de acuerdo con el programa de producción. | **Partiendo de un supuesto de ejecución o caso práctico:**   * + 1. Ubica los insumos de panadería al área de producción según indicaciones establecidas aplicando las normas de seguridad industrial y principios de ergonomía.     2. Selecciona los materiales (tablas, bolsas de polietileno, telas de tocuyo etc.) y utensilios de panadería (brocha, navaja de corte, etc.), de acuerdo con programa de producción. |
| * 1. Acondiciona los materiales de panadería, ordena y ubica donde corresponde la batería y equipos de panadería, según tipo de producto por elaborar y normas de sanidad. | * + 1. Acondiciona los materiales de panadería, según el tipo de producto por elaborar, de acuerdo al programa de producción; considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos.     2. Ordena y ubica donde corresponde la batería y equipos de panadería, de acuerdo con las normas de sanidad y seguridad industrial. |
| * 1. Traslada los utensilios y materiales sucios al área de limpieza y realiza la segregación de los residuos y/o desechos hacia la zona de contenedores de basura, según normas de sanidad. | * + 1. Traslada los utensilios y materiales sucios al área de limpieza, según indicaciones establecidas, de acuerdo con las normas de sanidad y seguridad industrial.     2. Realiza la segregación de los residuos y/o desechos hacia la zona de ubicación de tachos o contenedores de basura, según las normas de sanidad. |

**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** |
| 1 | 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 |