



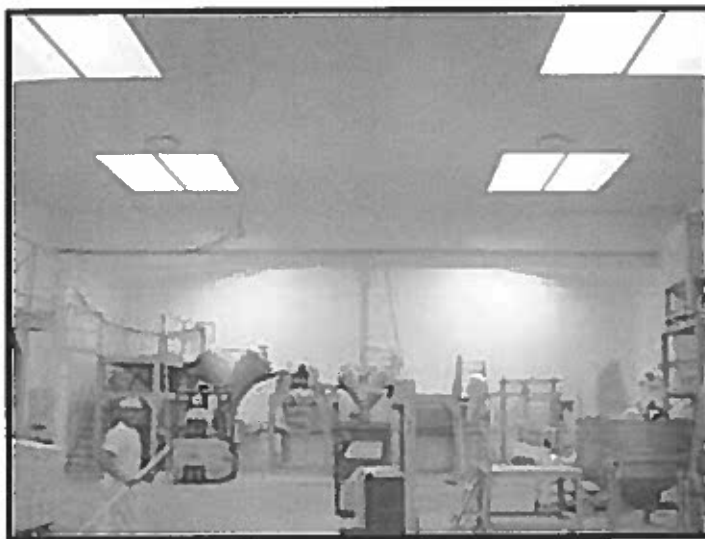
PERÚ

Ministerio  
de Trabajo  
y Promoción del Empleo

Vice Ministerio  
de Promoción del Empleo  
y Capacitación Laboral

Dirección General  
de Formación Profesional  
y Capacitación Laboral

## **SECTOR MANUFACTURA**



### **MÓDULO ACONDICIONAMIENTO DEL ÁREA DE PANADERÍA (40 Horas)**





PERÚ

Ministerio  
de Trabajo  
y Promoción del Empleo

Vice Ministerio  
de Promoción del Empleo  
y Capacitación Laboral

Dirección General  
de Formación Profesional  
y Capacitación Laboral

## 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 40 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 N° 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
<p>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.</p>	<p>1.1 Distingue las áreas de panadería, máquinas, utensilios de panificación de una planta y describe el uniforme de trabajo, según las normas establecidas.</p> <p>1.2 Distingue los materiales de limpieza e identifica el flujo de operatividad establecido por la planta de producción.</p>
<p>2. Organizar el área de producción, la batería y equipos de panadería, utilizando productos de limpieza adecuados, según las condiciones sanitarias normadas.</p>	<p>2.1 Usa el uniforme de trabajo y verifica la limpieza del área de producción, considerando las normas de sanidad y seguridad industrial.</p> <p><b>Partiendo de un supuesto de ejecución o caso práctico:</b></p> <p>2.2 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.</p> <p>2.3 Limpia, lava y desinfecta los pisos, paredes del área de producción y las baterías de panadería conforme al uso, según las normas de sanidad y seguridad industrial.</p> <p>2.4 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.</p> <p>2.5 Habilita los tachos, ordena y guarda en los lugares establecidos todos los insumos e implementos de limpieza empleados, según normas de sanidad y seguridad.</p>
<p>3. Identificar y habilitar la batería, equipos e insumos del área de panadería, según indicaciones establecidas, considerando las normas sanitarias y de seguridad industrial.</p>	<p>3.1 Utiliza la ropa de trabajo, distingue la batería y equipos de panadería y verifica la operatividad, según las normas de sanidad y seguridad industrial.</p>

	<p><b>Partiendo de un supuesto de ejecución o caso práctico:</b></p> <p>3.2 Ubica los insumos de panadería al área de producción y selecciona los materiales y utensilios de panadería, de acuerdo con el programa de producción.</p> <p>3.3 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.</p> <p>3.4 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.</p>
--	---

### 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.
- Bateria 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

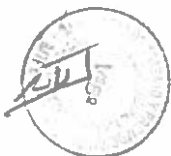
- Manual de procedimientos, higiene, sanidad y seguridad industrial.
- Manual de buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos.
- Ley General de Residuos Sólidos.

#### Productos y resultados

- Área de producción ordenada y limpia.
- Bateria acondicionada correctamente.
- Bateria y equipos de panadería verificados y operativos.
- Bateria 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.
2. 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
1.1 Distingue las áreas de panadería, máquinas, utensilios de panificación de una planta y describe el uniforme de trabajo, según las normas establecidas.	<p>1.1.1 Distingue las áreas de panadería, equipos, máquinas, insumos, utensilios de panificación de una planta de producción.</p> <p>1.1.2 Describe el uniforme de trabajo, según las normas establecidas.</p>
1.2 Distingue los materiales de limpieza e identifica el flujo de operatividad establecido por la planta de producción.	<p>1.2.1 Distingue los materiales de limpieza y desinfección de la planta de producción.</p> <p>1.2.2 Identifica el flujo de operatividad establecido por la planta de producción.</p>
2.1 Usa el uniforme de trabajo y verifica la limpieza del área de producción, considerando las normas de sanidad y seguridad industrial.	<p>2.1.1 Usa el uniforme de trabajo, teniendo en cuenta la higiene, aseo personal y las normas de sanidad y seguridad industrial.</p> <p>2.1.2 Verifica la limpieza del área de producción, considerando las normas de sanidad y seguridad industrial.</p>
<p><b>Partiendo de un supuesto de ejecución o caso práctico:</b></p> <p>2.2 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.</p>	<p><b>Partiendo de un supuesto de ejecución o caso práctico:</b></p> <p>2.2.1 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.</p> <p>2.2.2 Prepara la mezcla de insumos para la limpieza de pisos, paredes, equipos y batería de panadería, considerando las normas de sanidad y seguridad industrial.</p>
2.3 Limpia, lava y desinfecta los pisos, paredes del área de producción y las baterías de panadería conforme su uso, según las normas de sanidad y seguridad industrial.	<p>2.3.1 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.</p> <p>2.3.2 Lava y mantiene limpias las baterías de panadería conforme el uso, según normas de sanidad y seguridad industrial.</p>
2.4 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.	2.4.1 Mantiene limpios los equipos de panadería, considerando especificaciones técnicas y teniendo en cuenta las normas de sanidad y seguridad industrial.



	2.4.2 Retira los desperdicios de cada pieza depositándolos en los respectivos tachos de basura, según normas de sanidad y disposición de residuos sólidos.
2.5 Habilita los tachos, ordena y guarda en los lugares establecidos todos los insumos e implementos de limpieza empleados, según normas de sanidad y seguridad.	2.5.1 Habilita los tachos, según normas de sanidad y seguridad industrial. 2.5.2 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.
3.1 Utiliza la ropa de trabajo, distingue la batería y equipos de panadería y verifica su operatividad, según las normas de sanidad y seguridad industrial.	3.1.1 Utiliza la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la higiene, aseo personal y las normas de sanidad y seguridad industrial. 3.1.2 Distingue la batería y equipos de panadería y verifica su operatividad, según las normas de sanidad y seguridad industrial.
<b>Partiendo de un supuesto de ejecución o caso práctico:</b> 3.2 Ubica los insumos de panadería al área de producción y selecciona los materiales y utensilios de panadería, de acuerdo con el programa de producción.	<b>Partiendo de un supuesto de ejecución o caso práctico:</b> 3.2.1 Ubica los insumos de panadería al área de producción según indicaciones establecidas aplicando las normas de seguridad industrial y principios de ergonomía. 3.2.2 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.
3.3 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.	3.3.1 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. 3.3.2 Ordena y ubica donde corresponde la batería y equipos de panadería, de acuerdo con las normas de sanidad y seguridad industrial.
3.4 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.	3.4.1 Traslada los utensilios y materiales sucios al área de limpieza, según indicaciones establecidas, de acuerdo con las normas de sanidad y seguridad industrial.





	<p>3.4.2 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.</p>
--	--



## FICHA TÉCNICA DEL PERFIL OCUPACIONAL Y MÓDULOS RELACIONADOS

<b>Sector</b>	Manufactura
<b>Familia productiva</b>	Industria Alimentaria
<b>División</b>	Elaboración de productos alimenticios
<b>Código de perfil</b>	C0610002
<b>Perfil Ocupacional</b>	Panadería
<b>Competencia general</b>	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	<b>Acondicionamiento del área de panadería</b>	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	<b>Operaciones en el área de panadería.</b>	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	<b>Fermentación y horneado del pan</b>	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	<b>Producción de panes</b>	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	<b>Supervisión de panadería</b>	C0610002 - 5 - M5 - V1	40

