****

SECTOR MANUFACTURA



MÓDULO

OPERACIONES EN EL ÁREA DE PANADERÍA

(50 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 operaciones en el área de panadería.

Características:

El módulo de Operaciones en el área de panadería te prepara para trabajar como:

1. Tareas de operaciones de panadería
2. Otros afines al puesto.

El módulo de Operaciones en el área de panadería tiene una duración de 50 horas cronológicas, como mínimo.

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

El programa de capacitación del módulo Operaciones en el área de panadería sugiere las unidades de aprendizaje o cursos:

1. Identificación del área de producción.
2. Fraccionamiento de la masa.
3. Habilitado de insumos y piezas de pan.
4. Enfriamiento y envasado del producto.

**Módulo de capacitación N° 2**

|  |
| --- |
| **OPERACIONES EN EL ÁREA DE PANADERÍA** |

**Asociado a la Unidad de Competencia N° 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.

|  |  |
| --- | --- |
| **CAPACIDADES** | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| 1. Identificar el área de producción, equipos e insumos empleados para la división o fraccionamiento de masa, según las normas de la planta de producción establecidas.
 | * 1. Identifica la ropa de trabajo, distingue la planta de producción y sus diversas áreas, teniendo en cuenta la higiene y las normas de sanidad.
	2. Distingue los equipos de división de la masa del área de producción e identifica los insumos que se emplearan.
 |
| 1. Fraccionar la masa de forma manual o haciendo uso de los equipos menores (divisora), considerando las buenas prácticas de la manufactura y manipulación de alimentos y normas de seguridad industrial.
 | * 1. Viste la ropa de trabajo, verifica la limpieza de la mesa y la habitación de trabajo y traslada la masa a la mesa de trabajo, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y las normas de sanidad.

**Partiendo de un supuesto de ejecución o caso práctico:**.* 1. Fracciona la masa por medio de la presión, según el tipo de pan y verifica que la maquina divisora se encuentre limpia, determinando el volumen indicado por el establecimiento, según las normas de sanidad.
	2. Realiza la calibración y el óptimo funcionamiento de la máquina, traslada la masa a esta y divídela en porciones uniformes, y la masa fraccionada trasládala a la mesa, según las buenas prácticas de manufactura
 |
| 1. Apoyar en la habilitación de insumos, formado de piezas de pan, según especificaciones técnicas, considerando las buenas prácticas de la manufactura y manipulación de alimentos y respetando las normas de seguridad industrial.
 | * 1. Viste la ropa de trabajo y realiza el pesado de los insumos básicos y complementarios, masas preelaboradas y productos terminados, según la higiene, las buenas prácticas de manufactura y las normas de sanidad.
	2. Coloca la masa fraccionada para realizar el formado de la pieza de pan y el tableado, el corte y el barnizado, según tipo de producto, considerando las buenas técnicas de formado, según el diseño de cada producto y las normas de sanidad.
 |
| 1. Controlar el enfriamiento del producto según el tipo de pan, considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y las normas de seguridad industrial.
 | .* 1. Transporta el producto horneado al área de enfriamiento y controla el tiempo, la temperatura y las condiciones adecuadas del enfriamiento, según el tipo de producto, considerando las buenas prácticas de la manufactura y manipulación de los alimentos.
 |
| 1. Realizar el rebanado y envasado según el tipo de pan, considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y las normas de seguridad industrial.
 | * 1. Verifica la limpieza de la mesa de trabajo y el óptimo funcionamiento de los equipos de rebanado y envasado, rebana el producto de manera manual o empleando la maquina rebanadora y realiza el envasado del producto, según normas del establecimiento y teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y manipulación.
 |
| **CONTENIDOS BÁSICOS** |
| * Tipo de ropa de trabajo.
* Habilitación de insumos para el fraccionamiento de la masa.
* Técnicas de fraccionamiento de masa de forma manual.
* Tipo y uso de la máquina divisora y semiautomática.
* Técnicas y procedimientos para el formado de pan.
* Nociones sobre las técnicas de: Bolear, bajar, tablear, laminar, enrollar, cortar, reposar, barnizar, encimar y abrillantar.
* Conoce la zona de enfriamiento.
* Los parámetros de enfriamiento.
* Mantenimiento de la mesa de trabajo, así como el funcionamiento de equipos de rebanado y envasado.
* Técnica de rebanado y envasado.
 |
| **ACTITUDES** |
| * Demostrar interés y respeto por las opiniones, estrategias y soluciones de los otros.
* Demostrar responsabilidad en el manejo de las herramientas y equipos.
* Mostrar comprensión de los intereses, motivaciones, afectos o sentimientos de los demás.
* Respetar las normas de higiene, sanidad y seguridad establecidas.
* Valorar la cooperación y el trabajo en equipo.
* Valorar y colaborar en el orden, limpieza y cuidado del lugar de trabajo y el medio ambiente en general.
* Valorar la exactitud en el cumplimiento de las instrucciones y las especificaciones técnicas.
* Confiar 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 o toca, guantes, mascarilla).

**Equipamiento:*** Máquina divisora.
* Máquina rebanadora.
* Máquina selladora.

**Mobiliario:** * Mesa de trabajo

**Útiles / Herramientas:*** Cuchillo de sierra.
* Batidor globo.
* Recipientes.
* Atomizador.
* Palote.
* Rodillo
* Raspas.
* Tijera.
* Navaja de corte.
* Marcadores de masa.
* Cuchillo.
* Brochas.

**Materiales de consumo:** * Secadores.
* Bolsa de polietileno.
* Preservante externo.
* Cintillos o amarres.
* Telas para barnizar.
* Aceite.
* Harina.
* Manteca.
* Huevos.
* Ajonjolí.
* Otros productos auxiliares.

**Productos y resultados*** Dispone la masa fraccionada para formar las piezas de pan.
* Máquina divisora limpia.
* Masa colocada en la máquina divisora.
* Masa dividida en porciones uniformes.
* Masa fraccionada pesada correctamente.
* Masa fraccionada trasladada a la mesa correctamente.
* Masa trasladada a la mesa correctamente.
* Mesa de trabajo y equipos de rebanado y envasado limpios.
* Mesa habilitada correctamente.
* Piezas de pan formadas correctamente.
* Producto enfriado bajo los parámetros de tiempo y temperatura.
* Producto envasado adecuadamente.
* Producto horneado ubicado correctamente.
* Producto rebanado adecuadamente.
* Ropa de trabajo correctamente colocada.
* Tablea, corta o barniza correctamente colocadas en el área de enfriamiento.

**Información / Formatos*** Manual de procedimientos, higiene, sanidad y seguridad industrial.
* Manual de buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos.

**Instalaciones:*** Área de producción.
* Área de enfriamiento.
* Área de envasado.
 |

**Perfil del formador o capacitador**

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas a la panificación, experto en la ejecución de procesos de fraccionado, formado, barnizado y enfriamiento.
* 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. Identifica la ropa de trabajo, distingue la planta de producción y sus diversas áreas, teniendo en cuenta la higiene y las normas de sanidad.
 | * + 1. Identifica la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la higiene, aseo personal y las normas de sanidad y seguridad industrial.
		2. Distingue la planta de producción y sus diversas áreas establecidas.
 |
| * 1. Distingue e identifica los insumos y equipos que se emplearan para la división de la masa.
 | * + 1. Distinguen los equipos de división de masa del área de producción.
		2. Identifica los insumos que se emplean para la división o fraccionamiento de la masa.
 |
| * 1. Viste la ropa de trabajo, verifica la limpieza de la mesa y la habitación de trabajo y traslada la masa a la mesa de trabajo, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y las normas de sanidad.
 | * + 1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la higiene, aseo personal y las normas de sanidad y seguridad industrial.
		2. Verifica la limpieza de la mesa de trabajo (no presente residuos de masa y otros insumos) considerando las normas de sanidad.
		3. Verifica la habilitación de la mesa de trabajo (aceite, harina u otro insumo), teniendo en cuenta las especificaciones técnicas.
		4. Traslada la masa a la mesa de trabajo, según las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y seguridad industrial.
 |
| **Partiendo de un supuesto de ejecución o caso práctico:*** 1. Fracciona la masa por medio de la presión, según el tipo de pan y verifica que la maquina divisora se encuentre limpia, determinando el volumen indicado por el establecimiento, según las normas de sanidad.
 | **Partiendo de un supuesto de ejecución o caso práctico:*** + 1. Fracciona la masa por medio de presión, determinando el volumen indicado por el establecimiento y las especificaciones técnicas, considerando el tipo de pan y las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
		2. Verifica que la máquina divisora se encuentre limpia según las normas de sanidad y seguridad industrial.
 |
| * 1. Realiza la calibración y el óptimo funcionamiento de la máquina, traslada la masa a esta y divídela en porciones uniformes, y la masa fraccionada trasládala a la mesa, según las buenas prácticas de manufactura
 | * + 1. Realiza la calibración y verifica el óptimo funcionamiento de la máquina semiautomática.
		2. Traslada la masa (previamente aceitada) a la máquina divisora, según las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y seguridad industrial.
		3. Divide la masa en porciones uniformes, utilizando la divisora según las normas de sanidad y seguridad industrial.
		4. Traslada la masa fraccionada a la mesa, según las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y seguridad industrial.
 |
| * 1. Viste la ropa de trabajo y realiza el pesado de los insumos básicos y complementarios, masas preelaboradas y productos terminados, según la higiene, las buenas prácticas de manufactura y las normas de sanidad.
 | * + 1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la higiene, el aseo personal y las normas de sanidad y seguridad industrial.
		2. Realiza el pesado de los insumos básicos y complementarios, masas pre elaboradas y productos terminados, de acuerdo con las especificaciones técnicas, considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos, respetando las normas de seguridad industrial.
 |
| * 1. Coloca la masa fraccionada para realizar el formado de la pieza de pan y el tableado, el corte y el barnizado, según tipo de producto, considerando las buenas técnicas de formado, según el diseño de cada producto y las normas de sanidad.
 | * + 1. Coloca la masa fraccionada para el formado de piezas de pan, considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y las normas de higiene y seguridad industrial.
		2. Realiza el formado de la pieza, empleando las técnicas de formado, teniendo en cuenta el diseño de cada producto, las especificaciones técnicas y considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y las normas de higiene y seguridad industrial.
		3. Realiza el tableado, corte, barnizado y/o encimado, según tipo de producto y considerando las normas de sanidad.
 |
| * 1. Transporta el producto horneado al área de enfriamiento y controla el tiempo, la temperatura y las condiciones adecuadas del enfriamiento, considerando las buenas prácticas de la manufactura y manipulación de los alimentos.
 | * + 1. Transporta el producto horneado al área de enfriamiento, considerando las buenas prácticas de la manufactura y manipulación de alimentos y respetando las normas de higiene y seguridad industrial.
		2. Controla el tiempo, la temperatura, y las condiciones adecuadas del enfriamiento según el tipo de producto, respetando las normas de las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y las normas de higiene y seguridad industrial.
 |
| * 1. Verifica la limpieza de la mesa de trabajo y el óptimo funcionamiento de los equipos de rebanado y envasado, rebana el producto de manera manual o con la rebanadora y realiza el envasado del producto, según normas del establecimiento y teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y manipulación.
 | * + 1. Verifica la limpieza de la mesa de trabajo y el óptimo funcionamiento de los equipos de rebanado y envasado, respetando las buenas prácticas de manufactura y de higiene y seguridad industrial.
		2. Rebana el producto de manera manual o empleando la maquina rebanadora, según especificaciones, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y de higiene y seguridad industrial.
		3. Realiza el envasado el producto, según normas del establecimiento y teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos y de higiene y 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 |