



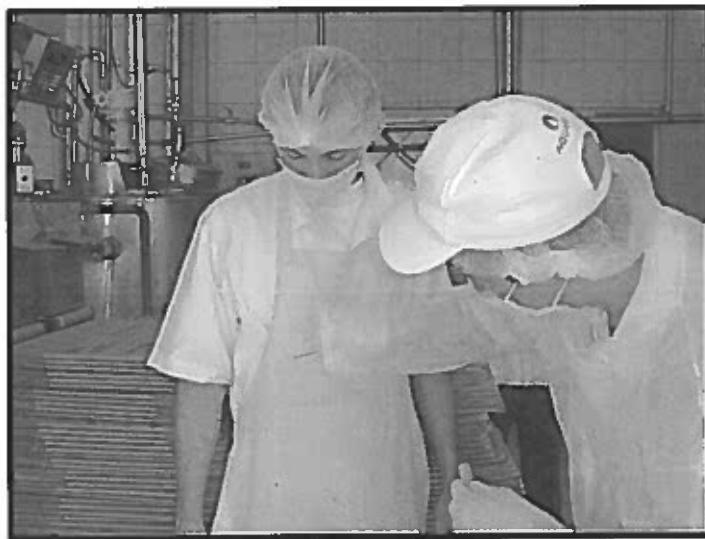
PERÚ

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 SUPERVISIÓN DE PANADERÍA (60 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 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 60 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 N° 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
<p>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.</p>	<p>1.1 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.</p> <p>1.2 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.</p> <p>1.3 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.</p> <p>1.4 Realiza los desagregados de los tipos de pan por elaborar y describe los procesos de elaboración del pan, considerando las normas del establecimiento.</p> <p>1.5 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.</p>
<p>2. 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.</p>	<p>2.1 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.</p> <p>2.2 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.</p>
<p>CONTENIDOS BÁSICOS</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • 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.
2. 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
<p>1.1 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.</p>	<p>1.1.1 Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la higiene, aseo personal y las normas de sanidad y seguridad industrial.</p> <p>1.1.2 Identifica los elementos de un plan de producción considerando las especificaciones técnicas.</p> <p>1.1.3 Define los productos por elaborar (panes artesanales), considerando lo requerido por el área de ventas.</p>
<p>1.2 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.</p>	<p>1.2.1 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.</p> <p>1.2.2 Costea los insumos incluidos en el desagregado de cada producto por elaborar, teniendo en cuenta el costo del mercado.</p>
<p>1.3 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.</p>	<p>1.3.1 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.</p> <p>1.3.2 Planifica la organización del personal de panadería, teniendo en cuenta la demanda del producto.</p>
<p>1.4 Realiza los desagregados de los tipos de pan por elaborar y describe los procesos de elaboración del pan, considerando las normas del establecimiento.</p>	<p>1.4.1 Realiza los desagregados de los tipos de pan por elaborar, considerando las unidades de medida.</p> <p>1.4.2 Describe los procesos de elaboración del pan, considerando las normas del establecimiento.</p>
<p>1.5 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.</p>	<p>1.5.1 Describe y diseña la presentación del pan; teniendo en cuentas las necesidades del establecimiento.</p> <p>1.5.2 Remite el requerimiento de insumos básicos, complementarios y productos auxiliares necesarios en la elaboración del pan, considerando las normas del establecimiento.</p>



<p>2.1 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.</p>	<p>2.1.1 Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la higiene, aseo personal y las normas de sanidad y seguridad industrial.</p> <p>2.1.2 Elabora la hoja de control del inventario, de acuerdo al área de producción y teniendo en cuenta los procedimientos del establecimiento.</p> <p>2.1.3 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.</p>
<p>2.2 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.</p>	<p>2.2.1 Supervisa que las baterías y equipos se encuentren operativos, limpios y ordenados, teniendo en cuenta las normas de sanidad y seguridad industrial.</p> <p>2.2.2 Supervisa que el área de producción se encuentre limpia, ordenada, teniendo en cuenta las normas de sanidad y seguridad industrial.</p> <p>2.2.3 Supervisa que los equipos se encuentren apagados e informa de los que estén malogrados, de acuerdo con las normas de seguridad industrial.</p>



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	Acondicionamiento 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

