

## RECUERDA QUE...

Un perfil ocupacional es un referente laboral del mundo del trabajo, que corresponde a una ocupación. Esta ocupación puede contener más de un puesto de trabajo.



### TERMINOLOGÍA

- **COMPETENCIA GENERAL:** Describe la ocupación en forma sintética y concisa, precisando las funciones productivas inherentes a su ámbito laboral.
- **UNIDAD DE COMPETENCIA:** Es una función del proceso productivo que pueden ser desempeñadas por un trabajador.
- **ELEMENTOS DE COMPETENCIA:** Es la desagregación en subfunciones de la función indicada en la unidad de competencia.

### COMPETENCIAS BÁSICAS

Son las que se adquieren en la formación básica y permiten el ingreso al ambiente laboral. Dentro de las competencias básicas tenemos a las siguientes: habilidades básicas, aptitudes analíticas y cualidades personales que son capacidades necesarias para el desempeño en cualquier ocupación.

### COMPETENCIAS GENÉRICAS

Son aquellas que son comunes a varias ocupaciones u oficios y su adquisición permite una mayor y mejor empleabilidad del trabajador. Dentro de las habilidades genéricas tenemos; la gestión de recursos, las relaciones interpersonales, la gestión de información, la comprensión sistemática y el dominio tecnológico.



### APLICACIONES DEL PERFIL OCUPACIONAL

Contando con la información que contiene un perfil de una determinada ocupación, podemos:

- Formar personas para una trayectoria positiva de trabajo decente
- Reconocer las competencias laborales ya adquiridas en la trayectoria de trabajo decente

### LAS COMPETENCIAS LABORALES

Son el conjunto de capacidades (conocimiento, habilidades, actitudes y valores) adaptadas a un contexto laboral específico, que se evidencian en el desempeño y logro de resultados esperados.

### CERTIFICACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

Es el proceso formal que reconoce las competencias y capacidades que una persona posee para su desarrollo en el mercado laboral.

### Información del sector

**Sector económico:** INDUSTRIAS MANUFACTURERAS

**Familia productiva:** Industrias alimentarias, bebidas y tabaco.

**División:** Elaboración de productos alimenticios.

[www.trabajo.gob.pe](http://www.trabajo.gob.pe)



### ¿Dónde informarse?

Dirección General de Formación Profesional y Capacitación Laboral

☎ 630 60 00 anexo: 6001

Síguenos en:



/MTPEPERU



@MTPE\_Peru

[www.trabajo.gob.pe](http://www.trabajo.gob.pe)



PERÚ

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

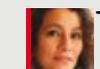
PERFIL OCUPACIONAL:

# PANADERÍA

MAPA FUNCIONAL Y DESCRIPTIVO



[www.trabajo.gob.pe](http://www.trabajo.gob.pe)



Trabajando para todos los peruanos

# PANADERÍA

## COMPETENCIA GENERAL

Elaborar productos de panadería, según el plan de producción del establecimiento, considerando las buenas prácticas de la manipulación de alimentos y la normativa vigente.



## AYUDANTE DE PANADERÍA

### Unidad de competencia 1

Preparar las condiciones de trabajo del área de panadería, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

- Verificar la limpieza y desinfección del área de producción del turno anterior, la batería y equipos de panadería, utilizando productos de limpieza adecuados, según las condiciones sanitarias del establecimiento.
- Habilitar la batería, equipos de panadería y trasladar los insumos al área de panadería, según el plan de producción, considerando la normativa vigente.

- Realizar el pesado de insumos básicos y complementarios, productos auxiliares a trabajar según las indicaciones de la ficha técnica de la receta considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

- Realizar el amasado del producto según las especificaciones de la ficha técnica de la receta, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.

- Fraccionar la masa de forma manual o haciendo uso de los equipos menores (divisora), formado y/o corte considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.

- Controlar el proceso de reposos y/o fermentación, tomando en cuenta los factores de control (tiempo, humedad, temperatura) y verificar el volumen, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.



## Tener en cuenta:

Todas las unidades y elementos de competencia se desarrollan según las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos, normas de seguridad industrial y de cuidado del medioambiente.

## OPERARIO DE PANADERÍA

### Unidad de competencia 2

Elaborar la masa para la fabricación del producto, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.



## MAESTRO DE PANADERÍA

### Unidad de competencia 3

Realizar el horneado de piezas de pan, de acuerdo a la orden de producción y la ficha técnica del producto, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.



- Realizar el barnizado, encimado y/o corte de las piezas de pan, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.
- Hornear las piezas de masa fermentada, tomando en cuenta los factores de control (tiempo, temperatura, vapor, reposo y secado) de acuerdo al tipo de pan y horno (de piso y rotativo), considerando las buenas prácticas de la manipulación de alimentos y normativa vigente.
- Controlar el enfriamiento del producto y de ser el caso, del rebanado y envasado según el tipo de pan, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.
- Controlar la calidad del producto terminado, teniendo en cuenta el color, textura, volumen, sabor, aroma, simetría y peso, considerando condiciones sanitarias del establecimiento y normativa vigente.

## SUPERVISOR DE PANADERÍA

### Unidad de competencia 4

Desarrollar el plan de producción de acuerdo a la programación semanal y pedidos extras y realizar el cierre del área de producción, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.



- Elaborar el plan de producción, de acuerdo a la programación semanal y pedidos extras teniendo en cuenta la demanda del producto, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.
- Realizar el cierre del área de producción, considerando el control de inventario, el almacenamiento de los insumos no utilizados, limpieza y desinfección del área de producción, la batería y equipos de panadería, utilizando productos de limpieza adecuados, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.