****

SECTOR MANUFACTURA



MÓDULO

ACONDICIONAMIENTO DEL ÁREA DE PASTELERÍA Y ENVASADO DE PRODUCTOS

 (40 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 pastelería y envasado de productos.

Características:

El módulo Acondicionamiento del área de pastelería y envasado de productos te prepara para trabajar como:

1. Asistente en tareas de acondicionamiento del área de pastelería
2. Otros afines al puesto.

El módulo de Acondicionamiento del área de pastelería y envasado de productos 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 pastelería y envasado de productos sugiere las unidades de aprendizaje o cursos:

1. Organizar el área de producción, equipos y utensilios.
2. Habilitar las materias primas, equipos (menores) y utensilios.
3. Envasar los productos terminados.

**Módulo de Capacitación Nº 1**

|  |
| --- |
| **ACONDICIONAMIENTO DEL AREA DE PASTELERÍA Y ENVASADO DE PRODUCTOS** |

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

Preparar las condiciones de trabajo del área de pastelería y envasar los productos terminados, según las buenas prácticas de manufactura así como las normas de higiene y seguridad industrial.

|  |  |
| --- | --- |
| **CAPACIDADES** | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| 1. Organizar el área de producción, equipos y utensilios, utilizando productos de limpieza y desinfección, según las normas de higiene y seguridad industrial.
 | * 1. Viste la ropa de trabajo, verifica que el área de producción se encuentre en buenas condiciones y la operatividad de los equipos, considerando las normas de higiene y seguridad.
	2. Limpia y desinfecta el área de producción durante el turno que le corresponde, lava y desinfecta los equipos y utensilios de pastelería, considerando las normas de higiene y seguridad industrial.
	3. Informa sobre la situación o ausencia de los equipos y utensilios, y limpia los equipos mobiliarios y utensilios durante el turno de trabajo, según las normas de higiene y seguridad industrial.
	4. Retira los desperdicios de cada proceso depositándolos en los respectivos tachos de basura, y ordena y guarda en los lugares establecidos todos los insumos e implementos de limpieza y desinfección empleados, de acuerdo con las normas de sanidad.
 |
| 1. Habilitar las materias primas, equipos (menores) y utensilios al área de producción, considerando las buenas prácticas de manufactura.
 | * 1. Viste la ropa de trabajo, verifica la hoja de pedido de los requerimientos de las materias primas, equipos y utensilios que son necesarios para la producción, y ordénalos de acuerdo con las especificaciones de la ficha técnica.
	2. Traslada las materias primas, equipos y utensilios del área del almacén al área de producción y habilítalos, según el tipo de producto por elaborar de acuerdo con las especificaciones técnicas y las normas del establecimiento.
	3. Distribuye las materias primas y traslada los utensilios y equipos en embadurnados al área de limpieza, según especificaciones técnicas y a las buenas prácticas de manufactura.
 |
| 1. Envasar los productos terminados, considerando las buenas prácticas de manufactura.
 | * 1. Envasa los productos terminados y viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta el aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial.
	2. Prepara las condiciones del área de envasado, limpiando y desinfectando la mesa de trabajo, e identifica y prepara los envases (bolsa, caja, papel de aluminio), según el tipo de productos, considerando las buenas prácticas de manufactura.
	3. Traslada el producto terminado al área de envasado y empaca el producto, coloca la etiqueta de fecha de producción y vencimiento, y traslada los productos envasados al área de expendio, considerando las buenas prácticas de manufactura y las normas del establecimiento.
 |
| **CONTENIDOS BÁSICOS** |
| * Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo personal.
* Tipo y uso de implementos e insumos de limpieza y desinfección.
* Tipo y uso de equipos, mobiliarios y utensilios de pastelería.
* Buenas prácticas de manufactura.
* Normas del establecimiento.
* Normas de sanidad, higiene y seguridad industrial.
* Ficha técnica.
* Tipos de materias primas, equipos y utensilios.
* Tipos de envase.
* Depositar los desperdicios en su respectivo tacho.
* Elaborar los reportes de incidencias correctamente.
* Envasar los productos terminados.
* Limpiar y ordenar el lugar o área de envasado.
* Limpiar, ordenar y desinfectar los equipos, mobiliarios y utensilios de pastelería limpios, ordenados y desinfectados correctamente.
* Ordenar y desinfectar el área de producción limpia.
* Preparar los envases según tipo y tamaño.
* Seleccionar los implementos e insumos de limpieza correctamente seleccionado y ordenados.
* Seleccionar materias primas, equipos y utensilios de pastelería correctamente.
* Trasladar el producto terminado al área de expendio.
* Trasladar los equipos y utensilios al área de limpieza y desinfección.
* Trasladar materias primas, equipos y utensilios al área de producción.
* Utilizar el uniforme correctamente.
* Verificar las fichas técnica/hoja de pedido.
 |
| **ACTITUDES** |
| * Respetar las normas de higiene, sanidad y seguridad establecidas.
* Valorar y colaborar en el orden, limpieza y cuidado de su 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.
* Valorar la exactitud en el cumplimiento de las instrucciones y las especificaciones técnicas.
* Demostrar confianza en la propia capacidad para resolver problema.
 |
| **CONTEXTO FORMATIVO****(requisitos mínimos)** |
| **Equipo personal de trabajo o indumentaria de trabajo:*** Ropa de trabajo de color blanco (mandil pantalón, polo, zuecos antideslizante, cofia o toca, mascarilla).

**Equipamiento:*** Horno artesanal e industrial.
* Horno microondas.
* Cocina.
* Batidora.
* Licuadora.
* Laminadora (opcional).
* Cámara de Frío (congeladora - refrigeradora).
* Procesador.
* Amasadora.
* Divisora.
* Mesa de trabajo.
* Estantes.

**Útiles / Herramientas:*** Cuchillo lizo, 25 cm de hoja.
* Cuchillo serrucho, 30 cm de hoja.
* Espátula recta, de 20 cm de hoja.
* Espátula ele de 25 cm de hoja.
* Rascador (espátula de goma)
* Batidor de varilla (globo).
* Cornet o raspa.
* Mangas.
* Juego de boquillas.
* Jarra medidora.
* Termómetro.
* Cucharas.
* Bowls.
* Moldes.
* Cortador pastas.
* Rodillo.
* Cacerola.
* Sartén.
* Cucharon.
* Rallador.
* Brochas.
* Tabla de picar.
* Boleador.
* Balanza.
* Tijera.
* Bailarina (tortera).
* Bandejas o tablas de madera.
* Colador.

**Insumos:*** Harina.
* Huevos.
* Azúcar.
* Sal.
* Mantequilla o margarina.
* Polvo de hornear.
* Leche.
* Esencias.
* Frutas frescas.
* Frutas secas.
* Maicena.
* Saborizantes naturales.
* Manjar blanco.
* Fudge.
* Chocolate.
* Crema vegetal.
* Golfi.
* Agua.

**Materiales**:* Wettex.
* Secadores.
* Tela de tocuyo.
* Bolsa de polietileno.
* Preservante externo.
* Cintillos o amarres.
* Telas para barnizar.
* Tachos.
* Escoba.
* Trapeador.
* Recogedor.

**Insumos de limpieza:*** Detergente.
* Desinfectantes.
* Jabón líquido.

**Información / Formatos:*** Manual de procedimientos, higiene, sanidad y seguridad industrial.
* Manual de buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos.
* Ficha Técnica /Hoja de pedido.
* Formato de reporte de incidencias.

**Productos y Resultados:*** Personal correctamente uniformado.
* Área de producción limpia, ordenada y desinfectada.
* Equipos, mobiliarios y utensilios de pastelería limpios, ordenados y desinfectados correctamente.
* Desperdicios depositados en su respectivo tacho.
* Implementos e insumos de limpieza correctamente seleccionado y ordenados.
* Reporte de incidencias llenado correctamente.
* Ficha técnica/Hoja de pedido correctamente verificada.
* Materias primas, equipos y utensilios de pastelería correctamente seleccionados.
* Materias primas, equipos y utensilios debidamente trasladados al área de producción.
* Equipos y utensilios debidamente trasladados al área de limpieza y desinfección.
* Tipo de ropa de trabajo.
* Lugar o área de envasado limpio y ordenado.
* Envases debidamente preparados según tipo y tamaño.
* Producto terminado correctamente envasado.
* Producto terminado debidamente traslado al área de expendio.

**Instalaciones:*** Área o lugar de almacenamiento.
* Área o lugar de enfriamiento.
* Área o lugar de envasado.
 |

**Perfil del formador o capacitador**

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el acondicionamiento del área de pastelería y envasado de productos, según las buenas prácticas y las normas de salud y seguridad acreditado mediante una de las formas siguientes:
* 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. Viste la ropa de trabajo, verifica que el área de producción se encuentre en buenas condiciones y la operatividad de los equipos, considerando las normas de higiene y seguridad.
 | * + 1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta el aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial.
		2. Verifica que el área de producción se encuentre en buenas condiciones, según las normas de higiene y seguridad industrial.
		3. Verifica la operatividad de los equipos, considerando las normas de higiene y seguridad industrial.
 |
| * 1. Limpia y desinfecta el área de producción durante el turno que le corresponde, y lava y desinfecta los equipos y utensilios de pastelería, considerando las normas de higiene y seguridad industrial.
 | * + 1. Limpia y desinfecta el área de producción durante el turno de trabajo, teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad industrial.
		2. Lava y desinfecta los equipos y utensilios de pastelería, considerando las normas de higiene y seguridad industrial.
 |
| * 1. Informa sobre la situación o ausencia de los equipos y utensilios, y limpia los equipos mobiliarios y utensilios durante su turno de trabajo, según las normas de higiene y seguridad industrial.
 | * + 1. Informa sobre la situación o ausencia de los equipos y utensilios, de ser el caso la reposición de los mismos, según las normas del establecimiento.
		2. Mantiene limpios los equipos, mobiliarios y utensilios durante el turno de trabajo, según las normas de higiene y seguridad industrial.
 |
| * 1. Retira los desperdicios de cada proceso depositándolos en los respectivos tachos de basura, y ordena y guarda en los lugares establecidos todos los insumos e implementos de limpieza y desinfección empleados, de acuerdo con las normas de sanidad.
 | * + 1. Retira los desperdicios de cada proceso depositándolos en los respectivos tachos de basura, según normas de sanidad y disposición de residuos sólidos.
		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 industrial.
 |
| * 1. Viste la ropa de trabajo, verifica la hoja de pedido de los requerimientos de las materias primas, equipos y utensilios que son necesarios para la producción, y ordénalos de acuerdo con las especificaciones de la ficha técnica.
 | * + 1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta el aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial.
		2. Verifica la ficha técnica/hoja de pedido de los requerimientos de las materias primas, equipos y utensilios que son necesario para la producción de acuerdo con las normas del establecimiento.
		3. Ordena las materias primas, equipos y utensilios de pastelería, de acuerdo con las especificaciones de la ficha técnica/hoja de pedido.
 |
| * 1. Traslada las materias primas, equipos y utensilios del área del almacén al área de producción y habilítalos, según el tipo de producto por elaborar de acuerdo con las especificaciones técnicas y las normas del establecimiento.
 | * + 1. Traslada las materias primas, equipos y utensilios del área de almacén al área de producción, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y las normas del establecimiento.
		2. Habilita los equipos y utensilios; según el tipo de producto a elaborar, de acuerdo con las especificaciones técnicas, considerando las buenas prácticas de manufactura.
 |
| * 1. Distribuye las materias primas y traslada los utensilios y equipos embadurnados al área de limpieza, según especificaciones técnicas y las buenas prácticas de manufactura.
 | * + 1. Distribuye las materias primas, de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura.
		2. Traslada los utensilios y equipos utilizados y embadurnados al área de limpieza, según especificaciones técnicas, considerando las buenas prácticas de manufactura.
 |
| * 1. Envasa los productos terminados y viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta el aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial.
 | * + 1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial.
		2. Envasa los productos terminados, considerando las buenas prácticas de manufactura.
 |
| * 1. Prepara las condiciones del área de envasado, limpiando y desinfectando la mesa de trabajo, e identifica y prepara los envases (bolsa, caja, papel de aluminio), según el tipo de productos, considerando las buenas prácticas de manufactura.
 | * + 1. Prepara las condiciones del lugar o área de envasado, limpiando y desinfectando la mesa de trabajo, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura.
		2. Identifica y prepara los envases (bolsa, caja, papel de aluminio, otros), según el tipo de producto y los ubica en la mesa de trabajo, considerando las buenas prácticas de manufactura.
 |
| * 1. Traslada el producto terminado al área de envasado y empaca el producto, coloca la etiqueta de fecha de producción y vencimiento, y traslada los productos envasados al área de expendio, considerando las buenas prácticas de manufactura y las normas del establecimiento.
 | * + 1. Traslada el producto terminado al área de envasado, según especificaciones técnicas, considerando las buenas prácticas de manufactura.
		2. Empaca el producto de ser el caso, y teniendo en cuenta las normas del establecimiento y las buenas prácticas de manufactura.
		3. Coloca la etiqueta de fecha de producción y vencimiento, según las especificaciones técnicas y las normas del establecimiento.
		4. Traslada los productos envasados al área de expendio, según las normas del establecimiento.
 |

**FICHA TÉCNICA DE PERFIL OCUPACIONAL Y MÓDULOS RELACIONADOS**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sector** | Manufactura |
| **Familia productiva** | Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco |
| **División** | Elaboración de productos alimenticios |
| **Código de perfil** | C0610003 |
| **Perfil Ocupacional** | Pastelero |
| **Competencia general** | Elaborar la variedad de productos de pastelería, teniendo en cuenta las normas del establecimiento y cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura y 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 pastelería y envasar los productos terminados, según las buenas prácticas de manufactura y las normas de higiene y seguridad industrial. | C0610003 - 1 | **Acondiciona-miento del área de pastelería y envasado de productos.** | C0610003 - 1 - M1 - V1 | 40 |
| 2 | Realizar los procesos de elaboración de las masas, pastas, cremas o merengues y horneado de las piezas, según tipo de producto, considerando las buenas prácticas de manufactura. | C0610003 - 2 | **Elaboración de masa, pastas, cremas o merengues y horneado de piezas.** | C0610003 - 2 - M2 - V1 | 60 |
| 2 | Formular las recetas, preparar la presentación de los productos y controlar los procesos y la calidad, de acuerdo a las necesidades del establecimiento, considerando las buenas prácticas de manufactura, las normas de inocuidad alimentaria y de seguridad industrial. | C0610003 - 3 | **Acabado y control de calidad en pastelería.** | C0610004 - 3 - M3 - V1 | 60 |