



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 PASTELERÍA Y ENVASADO DE PRODUCTOS (40 Horas)

241



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 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.

REVIS



Módulo de Capacitación N° 1

ACONDICIONAMIENTO DEL AREA DE PASTERERÍA 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
<p>1. Organizar el área de producción, equipos y utensilios, utilizando productos de limpieza y desinfección, según las normas de higiene y seguridad industrial.</p>	<p>1.1. 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.</p> <p>1.2. 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.</p> <p>1.3. 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.</p> <p>1.4. 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.</p>
<p>2. Habilitar las materias primas, equipos (menores) y utensilios al área de producción, considerando las buenas prácticas de manufactura.</p>	<p>2.1. 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.</p> <p>2.2. Traslada las materias primas, equipos y utensilios del área del almacén al área de producción y habíllalos, según el tipo de producto por elaborar de acuerdo con las especificaciones técnicas y las normas del establecimiento.</p> <p>2.3. 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.</p>
<p>3. Envasar los productos terminados, considerando las buenas prácticas de manufactura.</p>	<p>3.1. Envasa los productos terminados y viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta el aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial.</p>

3.2. 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.

3.3. 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.
- Gofio.
- 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.
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, verifica que el área de producción se encuentre en buenas condiciones y la operatividad de los equipos, considerando las normas de higiene y seguridad.</p>	<p>1.1.1 Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta el aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial.</p> <p>1.1.2 Verifica que el área de producción se encuentre en buenas condiciones, según las normas de higiene y seguridad industrial.</p> <p>1.1.3 Verifica la operatividad de los equipos, considerando las normas de higiene y seguridad industrial.</p>
<p>1.2 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.</p>	<p>1.2.1 Limpia y desinfecta el área de producción durante el turno de trabajo, teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad industrial.</p> <p>1.2.2 Lava y desinfecta los equipos y utensilios de pastelería, considerando las normas de higiene y seguridad industrial.</p>
<p>1.3 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.</p>	<p>1.3.1 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.</p> <p>1.3.2 Mantiene limpios los equipos, mobiliarios y utensilios durante el turno de trabajo, según las normas de higiene y seguridad industrial.</p>
<p>1.4 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.</p>	<p>1.4.1 Retira los desperdicios de cada proceso depositándolos en los respectivos tachos de basura, según normas de sanidad y disposición de residuos sólidos.</p> <p>1.4.2 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.</p>
<p>2.1 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.</p>	<p>2.1.1 Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta el aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial.</p> <p>2.1.2 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.</p>

	2.1.3	Ordena las materias primas, equipos y utensilios de pastelería, de acuerdo con las especificaciones de la ficha técnica/hoja de pedido.
2.2 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.	2.2.1	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.
	2.2.2	Habilita los equipos y utensilios; según el tipo de producto a elaborar, de acuerdo con las especificaciones técnicas, considerando las buenas prácticas de manufactura.
2.3 Distribuye las materias primas y traslada los utensilios y equipos embadurnados al área de limpieza, según especificaciones técnicas y las buenas prácticas de manufactura.	2.3.1	Distribuye las materias primas, de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura.
	2.3.2	Traslada los utensilios y equipos utilizados y embadurnados al área de limpieza, según especificaciones técnicas, considerando las buenas prácticas de manufactura.
3.1 Envasa los productos terminados y viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta el aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial.	3.1.1	Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial.
	3.1.2	Envasa los productos terminados, considerando las buenas prácticas de manufactura.
3.2 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.	3.2.1	Prepara las condiciones del lugar o área de envasado, limpiando y desinfectando la mesa de trabajo, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura.
	3.2.2	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.
3.3 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.	3.3.1	Traslada el producto terminado al área de envasado, según especificaciones técnicas, considerando las buenas prácticas de manufactura.
	3.3.2	Empaca el producto de ser el caso, y teniendo en cuenta las normas del establecimiento y las buenas prácticas de manufactura.
	3.3.3	Coloca la etiqueta de fecha de producción y vencimiento, según las especificaciones técnicas y las normas del establecimiento.

	3.3.4 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	Acondicionamiento 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.	C0610003 - 3 - M3 - V1	60