



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 ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS, CREMAS O MERENGUES Y HORNEADO DE PIEZAS (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 Elaboración de masa, pastas, cremas o merengues y horneado de piezas.

Características:

El módulo Elaboración de masas, pastas, cremas o merengues y horneado de piezas te prepara para trabajar como:

1. Operario en tareas de elaboración de masa y horneado.
2. Otros afines al puesto.

El módulo de Elaboración de masas, pastas, cremas o merengues y horneado de piezas tiene una duración de 60 horas cronológicas, como mínimo.

✓ La vigencia del módulo es desde..... hasta.....

El programa de capacitación del módulo Elaboración de masas, pastas, cremas o merengues y horneado de piezas sugiere las unidades de aprendizaje o cursos:

1. Elaborar las masas, pastas, cremas o merengues.
2. Laminar, moldear y barnizar las pastas o masas.
3. Hornear o freír las piezas de masas, pastas, cremas o merengues.



Módulo de Capacitación N° 2

ELABORACIÓN DE MASA, PASTAS, CREMAS O MERENGUES Y HORNEADO DE PIEZAS

Asociado a la Unidad de Competencia N° 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.

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>1. Elaborar las masas, pastas, cremas o merengues, según tipo de producto, considerando las buenas prácticas de manufactura.</p>	<p>1.1 Viste la ropa de trabajo, verifica las materias primas y revisa la ficha técnica para la preparación de las masas, pastas, cremas y merengues, según tipo de producto y especificación en la ficha técnica.</p> <p>1.2 Pesa las materias primas y realiza la elaboración de las masas, pastas, cremas o merengues, de acuerdo con la ficha técnica y métodos de elaboración del producto de pastelería considerando las normas del establecimiento.</p> <p>1.3 Ejecuta técnicas: sablage, cremado, mezclado, amasado, dobleces, batido, etc. y métodos: cocción, gelificación y conservación, y reconoce la masa o pastas homogenizada, considerando el color, aroma y la ficha técnica.</p>
<p>2. Laminar, moldear y barnizar las pastas o masas, según tipo de producto, considerando las buenas prácticas de manufactura.</p>	<p>2.1 Viste la ropa de trabajo y pesa o mide las masas, de acuerdo con el producto por elaborar, según los estándares de producción y las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>2.2 Lamina las masas aplicando el método manual o industrial y moldea la masa o pasta, considerando el procedimiento establecido.</p> <p>2.3 Rellena las masas, y barniza las piezas de masa o pasta, según la ficha técnica y las buenas prácticas de manufactura.</p>
<p>3. Hornear o freír las piezas de masas, pastas, cremas o merengues, según tipo de producto, considerando las buenas prácticas de manufactura.</p>	<p>3.1 Viste la ropa de trabajo y acondiciona el horno -horno artesanal- verifica la disposición del combustible o leña y el funcionamiento óptimo del soplete; -horno industrial- verifica el buen funcionamiento de las llaves, el correcto encendido y la programación, teniendo en cuenta para ambos el tiempo de cocción.</p> <p>3.2 Verifica la temperatura de calentamiento del horno e ingresa las masas, pastas y merengues, tomando en cuenta los programas de cocción, considerando las normas de seguridad industrial.</p>

	<p>3.3 Fríe la masa, tomando en cuenta los programas de cocción, considerando el tipo de producto y abrillanta las piezas salidas del horno, teniendo en cuenta las especificaciones de la ficha técnica.</p> <p>3.4 Retira el producto y lo traslada al área de enfriamiento y distribuye los productos, según la necesidad de relleno y decorado, considerando los procedimientos del establecimiento y las normas de sanidad.</p>
--	--

CONTENIDOS BÁSICOS

- Tipo y uso correcto de ropa de trabajo y equipo personal.
- Técnicas y métodos de elaboración de productos de pastelería.
- Variedad de materias primas.
- Buenas prácticas de manufactura.
- Normas del establecimiento
- Técnicas de laminado, moldeado y barnizado.
- Técnicas de horneado y fritura.
- Tipo y uso de horno y utensilios de pastelería.
- Normas de seguridad industrial.
- Ordenar y desinfectar el área de producción limpia.
- Limpiar, ordenar y desinfectar los equipos, mobiliarios y utensilios de pastelería limpios.
- Seleccionar y ordenar los implementos e insumos de limpieza.
- Elaborar el reporte de incidencias.
- Verificar la ficha técnica/Hoja de pedido.
- Seleccionar las materias primas, equipos y utensilios de pastelería correctamente
- Trasladar las materias primas, equipos y utensilios al área de producción.
- Trasladar los equipos y utensilios al área de limpieza y desinfección.
- Emplear el horno correctamente.
- Controlar el tiempo de cocción.
- Realizar el horneado del producto.

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.
- Valorar la exactitud en el cumplimiento de las instrucciones y las especificaciones técnicas.
- Demostrar seguridad en la defensa de los argumentos y flexibilidad para modificarlos.
- Demostrar confianza en su propia 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, zuecos antideslizante, cofia o toca, mascarilla).

Equipamiento:

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

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:

- Ropa de trabajo correctamente colocada.
- Materias primas debidamente verificadas.
- Materias primas correctamente pesadas.
- Masa, pasta, cremas y merengues, preparados.
- Masa o pasta correctamente laminada.
- Masa o pasta correctamente moldeada.
- Masa correctamente rellena.
- Masa o pasta correctamente barnizada.
- Horno correctamente empleado.
- Tiempo de cocción correctamente empleado.
- Producto correctamente horneado.
- Producto correctamente frito

Instalaciones:

- Área de producción.
- 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 la pastelería, experto en la elaboración de pasteles, 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 el 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 las materias primas y revisa la ficha técnica para la preparación de las masas, pastas, cremas y merengues, según tipo de producto y especificación en la ficha técnica.</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 las materias primas, según especificación de la ficha técnica.</p> <p>1.1.3 Revisa la ficha técnica para la preparación de las masas, pastas, cremas y merengues, según tipo de producto y las especificaciones técnicas.</p>
<p>1.2 Pesa las materias primas y realiza la elaboración de las masas, pastas, cremas o merengues, de acuerdo con la ficha técnica y métodos de elaboración del producto de pastelería considerando las normas del establecimiento.</p>	<p>1.2.1 Pesa las materias primas, según lo especificado en la ficha técnica, considerando las normas del establecimiento y las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>1.2.2 Realiza la elaboración de las masas, pastas, cremas o merengues, de acuerdo con las técnicas y métodos de elaboración del producto de pastelería, considerando las normas del establecimiento y las buenas prácticas de manufactura.</p>
<p>1.3 Ejecuta técnicas: sablage, cremado, mezclado, amasado, dobleces, batido, etc. y métodos: cocción, gelificación y conservación, y reconoce las masas o pastas homogenizadas, considerando el color, aroma y la ficha técnica.</p>	<p>1.3.1 <u>Emplea Técnicas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sablage: Aplicar raspas o cuchillos a la masa. • Cremado: Batir la materia grasa. • Mezclado: Unir las materias primas. • Amasado: Desarrollar el gluten. • Dobleces: Plegar entre masa y grasa. • Batido: Combinar los huevos o grasas. • Escudillado: Dar forma al merengue. • Templado: Controlar las temperaturas de las coberturas de chocolate. <p>1.3.2 <u>Emplea Métodos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocción: Directo e indirecto, fritura o por deshidratación. • Gelificación: Consistencia mediante el río positivo o negativo. • Conservación: de la masa o pasta. • Reconoce las masas o pastas homogenizadas, considerando color, aroma, textura y la ficha técnica.

<p>2.1 Viste la ropa de trabajo y pesa o mide las masas, de acuerdo con el productor por elabora, según los estándares de producción y las buenas prácticas de manufactura.</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 Pesa o mide las masas o pastas, de acuerdo con el producto por elaborar, los estándares de producción del establecimiento y las buenas prácticas de manufactura.</p>
<p>2.2 Lamina las masas aplicando el método manual o industrial y moldea la masa o pasta, considerando el procedimiento establecido.</p>	<p>2.2.1 Lamina las masas o pastas aplicando el método manual o industrial, considerando la uniformidad y grosor, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>2.2.2 Moldea la masa o pasta, considerando el procedimiento del establecimiento y especificaciones técnicas.</p>
<p>2.3 Rellena las masas, y barniza las piezas de masa o pasta, según la ficha técnica y las buenas prácticas de manufactura.</p>	<p>2.3.1 Rellenar las masas, según especificación de la ficha técnica y considerando las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>2.3.2 De ser el caso, barniza las piezas de masa o pasta, según el tipo de producto y considerando las buenas prácticas de manufactura.</p>
<p>3.1 Viste la ropa de trabajo y acondiciona el horno -horno artesanal- verifica la disposición del combustible o leña y el funcionamiento óptimo del soplete; -Horno industrial- verifica el buen funcionamiento de las llaves, el correcto encendido y la programación, teniendo en cuenta para ambos el tiempo de cocción.</p>	<p>3.1.1 Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta el aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial.</p> <p>3.1.2 Acondiciona el horno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Horno artesanal, verifica la disposición de combustible o leña y el funcionamiento óptimo del soplete, teniendo en cuenta los tiempos de cocción. • Horno industrial, verifica el óptimo funcionamiento de las llaves, el correcto encendido del horno y la programación, teniendo en cuenta los tiempos de cocción y temperatura.
<p>3.2 Verifica la temperatura de calentamiento del horno e ingresa las masas, pastas y merengues, teniendo en cuenta los programas de cocción, considerando las normas de seguridad industrial.</p>	<p>3.2.1 Verifica la temperatura de calentamiento del horno, según la ficha técnica y considerando las normas de seguridad industrial.</p> <p>3.2.2 Ingresa las masas, pastas, cremas moldeadas o merengues escudillado al horno pre calentado; tomando en cuenta los programas de cocción (temperatura y tiempo), considerando el tipo de producto y las normas de seguridad industrial.</p>



<p>3.3 Fríe la masa, según los programas de cocción, considerando el tipo de producto y abrillanta las piezas salidas del horno, teniendo en cuenta las especificaciones de la ficha técnica.</p>	<p>3.3.1 De ser el caso, fríe la masa (fermentada); tomando en cuenta los programas de cocción (temperatura y tiempo), considerando el tipo de producto y las normas de seguridad industrial.</p> <p>3.3.2 De ser el caso, abrillanta las piezas salidas del horno, teniendo en cuenta las especificaciones de la ficha técnica.</p>
<p>3.4 Retira el producto y lo traslada al área de enfriamiento y distribuye los productos, según la necesidad de relleno y decorado, considerando los procedimientos del establecimiento y las normas de sanidad.</p>	<p>3.4.1 Retira el producto y lo traslada al área de enfriamiento, considerando las normas de sanidad y de seguridad industrial.</p> <p>3.4.2 Distribuye los productos según la necesidad de relleno y decorado, según los procedimientos del establecimiento y las normas de sanidad y de seguridad industrial.</p>

Handwritten signature


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

RHS