



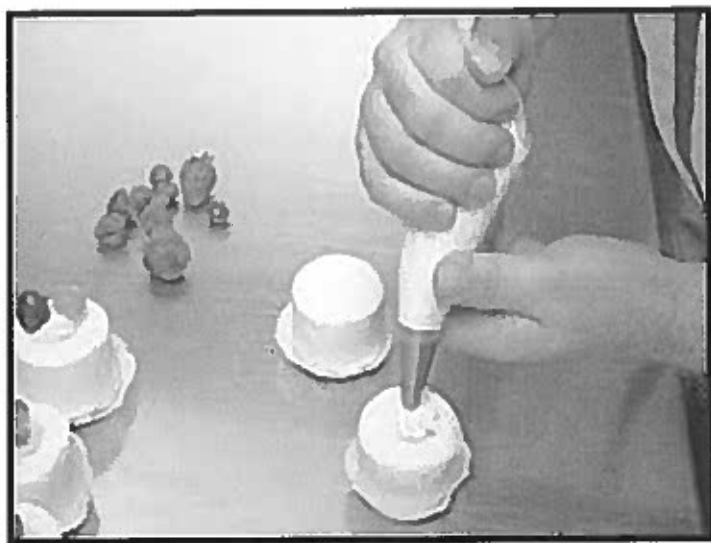
PERÚ

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 ACABADO Y CONTROL DE CALIDAD EN PASTELERÍA (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 Acabado y control de calidad en pastelería.

Características:

El módulo de Acabado y control de calidad en pastelería te prepara para trabajar como:

1. Operario en tareas de acabado y control de calidad en pastelería
2. Otros afines al puesto.

El módulo de Acabado y control de calidad en pastelería tiene una duración de 60 horas cronológicas, como mínimo.

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

El programa de capacitación del módulo de Acabado y control de calidad en pastelería sugiere las unidades de aprendizaje o cursos:

1. Diseño de recetas para la elaboración de productos de pastelería.
2. Preparación y diseño de la presentación de productos de pastelería.
3. Control de procesos de preelaboración, elaboración y de calidad del producto terminado.



Módulo de Capacitación N° 3

ACABADO Y CONTROL DE CALIDAD EN PASTELERIA

Asociado a la Unidad de Competencia N° 3

Formular las recetas, preparar la presentación de los productos y controlar los procesos y la calidad, de acuerdo con las necesidades del establecimiento, considerando las buenas prácticas de manufactura, las normas de inocuidad alimentaria y de seguridad industrial.

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>1. Diseñar las recetas para la elaboración de productos de pastelería y organizar el área de producción, de acuerdo con la orden de producción del establecimiento, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura.</p>	<p>1.1 Viste la ropa de trabajo, diseña las recetas y elabora la carta de producción periódicamente, según las necesidades del establecimiento.</p> <p>1.2 Revisa la orden de producción para la elaboración de productos de pastelería, realiza los desagregados de cada receta y planifica los requerimientos de las materias primas, equipos y utensilios, según la orden de producción y lo solicitado por el área de expendio.</p> <p>1.3 Supervisa la operatividad de equipos de pastelería del área de producción y organiza al personal, de acuerdo con el nivel y variedad del producto.</p>
<p>2. Preparar y diseñar la presentación del producto, mediante las técnicas del relleno y el decorado, según tipo de producto y considerando las buenas prácticas de manufactura.</p>	<p>2.1 Viste la ropa de trabajo, verifica el producto predeterminado, y que se encuentren todos los utensilios y materias primas para realizar la presentación del producto, según la ficha técnica y las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>2.2 Realiza las técnicas de relleno y decorado al producto, teniendo en cuenta el diseño de la orden de producción, prepara el relleno, corta la base del bizcochuelo de forma horizontal, embebiéndolo de forma uniforme, hidrata y coloca el relleno entre los discos y arma la base para decorarlo. Con la técnica del decorado, prepara las cremas, merengue, cubiertas, filigranas, serigrafías y empasta la base rellena, empleando las siguientes técnicas: espatulado, esculpido, gratinado, mangas y boquilla, extendido, forrado, craquelado, etc.</p>
<p>3. Controlar los procesos de preelaboración, elaboración y de calidad del producto terminado, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura, las normas de inocuidad alimentaria y de seguridad industrial.</p>	<p>3.1. Viste la ropa de trabajo, evalúa el producto terminado, según características externas (peso, color, simetría volumen y textura) e internas (alveolos, humedad, grano, aroma y sabor), considerando las buenas prácticas de la manufactura.</p>



3.2. Comunica al área de expendio que el producto está terminado, registra los procesos de preelaboración, almacenamiento, envasado, conservación y calidad del producto terminado; supervisa y controla los procesos preelaborados, y productos terminados, según la orden de producción y las normas del establecimiento.

CONTENIDOS BÁSICOS

- Tipo de ropa de trabajo.
- Recetas de pastelería.
- Carta de producción.
- Orden de producción.
- Buenas prácticas de manufactura.
- Técnicas de rellenado y decorado.
- Equipos y utensilios de pastelería.
- Normas del establecimiento.
- Normas de sanidad, higiene y seguridad.
- Estándares de calidad de producción de pastelería.
- Sistema de gestión de inocuidad.
- Utiliza la ropa de trabajo correctamente.
- Diseña recetas debidamente.
- Carta de producción correctamente diseñada.
- Orden de producción revisada.
- Requerimientos para la producción debidamente planificada.
- Equipos operativos.
- Personal de producción organizado, producto preterminado, correctamente verificado.
- Equipos y utensilios correctamente verificados.
- Técnicas de rellenado y decorado correctamente empleado.
- Control de calidad de los productos (masa, pasta, cremas y merengues).
- Entrega de los productos terminados al área correspondiente.
- Formatos de producción registrados correctamente.
- Formatos de seguimiento de gestión de calidad llenados correctamente.
- Materias primas, masas o pastas, cremas y merengues preelaboradas y productos terminados debidamente controlados y supervisados.

ACTITUDES

- Respeto las normas de higiene, sanidad y seguridad establecidas.
- Valora y colabora en el orden, limpieza y cuidado en el lugar de trabajo y el medio ambiente en general.
- Demuestra responsabilidad en el manejo de las herramientas y equipos.
- Valora la cooperación y el trabajo en equipo.
- Demuestra interés y respeto por las opiniones, estrategias y soluciones de los otros.
- Valora la exactitud en el cumplimiento de las instrucciones y las especificaciones técnicas.
- Seguridad en la defensa del argumento y flexibilidad para modificarlo.
- Demuestra 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:

- Cocina.
- Mesa de trabajo (acero).
- Estantes.
- Escritorio.
- Silla.
- Batidora.
- Licuadora.
- Calculadora.
- Equipo de cómputo.
- Impresora.
- Aerógrafo.
- Soplete.
- Amasadora.
- Laminadora (opcional).
- Cámara de Frío (congeladora - refrigeradora).
- Horno.

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.
- Espátula para chocolate.
- Juegos de astecas.
- Microporoso.
- Rascador (espátula de goma)
- Batidor de varilla (globo).
- Cornet o raspa.
- Juego de boquillas.
- Jarra medidora.
- Termómetro de pared (ambiental).
- Cucharas.
- Bowls.
- Cortador de figuras
- Rodillo.
- Cacerola.
- Sartén.
- Cucharon.
- Rallador.
- Brochas.
- Tabla de picar.
- Balanza.
- Tijera.
- Bandejas.
- Colador.
- Tortera (bailarina).
- Cono.

- Espátula para chocolate.
- Peine para pastelería.
- Regla.
- Escobillón.
- Reloj.

Insumos:

- Harina.
- Huevos.
- Azúcar y derivados.
- Sal.
- Leche y derivados.
- Esencias.
- Frutas frescas.
- Frutas secas.
- Maicena.
- Saborizantes naturales.
- Manjar blanco.
- Fudge.
- Chocolate.
- Colfi.
- Agua.
- Canela en polvo.
- Grageas.
- Brillo neutro.
- Licor.
- Colorante vegetal.
- Alcohol 74°.
- Carne de res y pollo.
- Quesos (variedad).
- Vegetales.
- Condimento.
- Leudantes (químicas y biológicas).
- Grasas (sólidas y líquidas).
- Crema vegetal.
- Gomas.
- Geleficantes.

Materiales:

- Papel manteca.
- Papel krafs.
- Secadores.
- Brochas para barnizar.
- Tachos.
- Acetato.
- Mangas.
- Base de torta.
- Pizarra.

Información / Formatos

- Manual de procedimientos, higiene, sanidad y seguridad industrial.
- Manual de buenas prácticas de manufactura.
- Ficha técnica.
- Recetas.



- Orden de producción.
- Catálogo de tortas y pasteles decorados.
- Formatos de producción.
- Formatos de sistema de gestión de inocuidad (de ser el caso).

Productos y Resultados:

- Ropa de trabajo correctamente colocada.
- Recetas debidamente diseñadas.
- Carta de producción correctamente diseñada.
- Orden de producción revisada.
- Requerimientos para la producción debidamente planificada.
- Equipos operativos.
- Personal de producción organizado.
- Producto preterminado, correctamente verificado.
- Equipos y utensilios correctamente verificados.
- Técnicas de rellenado y decorado correctamente empleado.
- Aplica control de calidad a los productos (masa, pasta, cremas y merengues).
- Entrega los productos terminados al área correspondiente.
- Formatos de producción registrados correctamente.
- Formatos de seguimiento de gestión de calidad llenados correctamente.
- Materias primas, masas o pastas, cremas y merengues preelaboradas y productos terminados debidamente controlados y supervisados.

Instalaciones

- Área de producción.
- Área administrativa.
- Área o lugar de enfriamiento.
- Área de embolsado/empacado.

Perfil del formador o capacitador

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas al acabado y control de calidad en pastelería 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
1.1 Viste la ropa de trabajo, diseña las recetas y elabora la carta de producción periódicamente, según las necesidades del establecimiento.	<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 Diseña las recetas, según las necesidades del establecimiento.</p> <p>1.1.3 Elabora la carta de producción periódicamente, según las necesidades del establecimiento.</p>
1.2 Revisa la orden de producción para la elaboración de productos de pastelería, realiza los desagregados de cada receta y planifica los requerimientos de las materias primas, equipos y utensilios, según la orden de producción y lo solicitado por el área de expendio.	<p>1.2.1 Revisa la orden de producción para la elaboración de productos de pastelería, según lo solicitado por el área de expendio.</p> <p>1.2.2 Realiza los desagregados de cada receta considerando las unidades de medida.</p> <p>1.2.3 Planifica los requerimientos de las materias primas, equipos y utensilios, según la orden de producción.</p>
1.3 Supervisa la operatividad de los equipos de pastelería del área de producción y organiza al personal, de acuerdo con el nivel y variedad del producto.	<p>1.3.1 Supervisa la operatividad de equipos de pastelería del área de producción, según las normas de sanidad y seguridad industrial.</p> <p>1.3.2 Organiza y supervisa al personal del área de producción, de acuerdo con el nivel y variedad de producto.</p>
2.1 Viste la ropa de trabajo, verifica el producto predeterminado, y que se encuentren todos los utensilios y materias primas para realizar la presentación del producto, según la ficha técnica y las buenas prácticas de manufactura.	<p>2.1.1 Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial.</p> <p>2.1.2 Verifica el producto preterminado, considerando las especificaciones de la ficha técnica y las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>2.1.3 Verifica que se encuentren todos los utensilios y materias primas para realizar la presentación del producto, considerando las buenas prácticas de manufactura.</p>

2.2 Realiza las técnicas de relleno y decorado al producto, teniendo en cuenta el diseño de la orden de producción, tenemos la técnica del relleno –prepara el relleno, corta la base del bizcochuelo de forma horizontal, embeberlo de forma uniforme, hidrátalo y colócale el relleno entre los discos y arma la base para decorarlo-; la técnica del decorado –prepara las cremas, merengue, cubiertas, filigranas, serigrafías, de ser el caso utiliza masa elástica y empasta la base rellena empleando la siguientes técnicas: espatulado, esculpido, gratinado, mangas y boquilla, extendido, forrado, craquelado, etc.-

2.2.1 Realiza las técnicas de relleno y decorado al producto pre terminado, teniendo en cuenta el diseño señalado en la orden de producción y las buenas prácticas de manufactura.

Ejecuta Técnicas:

Rellenado

- Prepara el relleno según el tipo de producto de acuerdo con las especificaciones de la ficha técnica.
- Corta la base del bizcochuelo de forma horizontal, según ficha técnica.
- Embeber el bizcochuelo de forma uniforme, teniendo en cuenta la ficha técnica del producto.
- Hidrata el bizcochuelo teniendo en cuenta la textura del producto.
- Coloca el relleno entre los disco, teniendo en cuenta la ficha técnica.
- Arma la base para ser decorado, teniendo en cuenta la ficha técnica.

Decorado

- Prepara las cremas, merengue o cubiertas considerando textura, brillo, color y temperatura.
- Prepara filigranas, serigrafías y virutas de chocolate.
- De ser el caso, masa elástica considerar textura.
- Empasta la base rellena de manera uniforme.

Emplea Técnicas:

- Epatulado: de manera uniforme.
- Esculpido: figuras, alto relieve.
- Cubierta: aplicar jaleas, ganache de manera uniforme.
- Aplicación aerógrafo: para dar color.
- Gratinado: aplicación de soplete para dar color y textura.
- Mangas y boquilla: dar formas.
- Tallado de las frutas: colocar frutas sobre el producto.
- Aplica filigranas de chocolate.
- Extendido o laminado (masa elástica).
- Forrado (masa elástica).
- Craquelado: armado de piezas (dibujos).
- Alto relieve: para todo tipo de acabado.
- Pellizcador: blondas en los bordes del producto.
- Balconearía: trabajo glasé.
- Pastillaje: elaboración de bouquets

<p>3.1 Viste la ropa de trabajo, evalúa el producto terminado, según características externas (peso, color, simetría volumen y textura) e internas (alveolos, humedad, grano, aroma y sabor), considerando las buenas prácticas de la manufactura.</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 Evalúa el producto terminado, según características externas (peso, color, simetría, volumen y textura), considerando las buenas prácticas de la manufactura.</p> <p>3.1.3 Evalúa el producto terminado, teniendo en cuenta las características internas (alveolos, humedad, grano, aroma y sabor) considerando las buenas prácticas de la manufactura.</p>
<p>3.2 Comunica al área de expendio que el producto está terminado, registra los procesos de preelaboración, almacenamiento, envasado, conservación y la calidad del producto terminado, supervisa y controla los procesos, según la orden de producción y las normas del establecimiento.</p>	<p>3.2.1 Comunica al área de expendio que el producto está terminado, según la orden de producción y las normas del establecimiento.</p> <p>3.2.2 Registra los procesos de preelaboración, almacenamiento, envasado, conservación y la calidad del producto terminado, de acuerdo con los formatos de producción, de ser el caso considerando el sistema de gestión de inocuidad.</p> <p>3.2.3 Supervisa y controla los procesos preelaborados, elaborados y productos terminados, según la orden de producción y ficha técnica del establecimiento, considerando las buenas prácticas de la manufactura y respetando las normas de seguridad industrial.</p>

Handwritten signature and circular stamp in the bottom left corner.

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