

I. Información del Perfil Ocupacional:

Nombre del Perfil Ocupacional:	Panadería		
Código del Perfil Ocupacional:	C0610002		
Sector:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)		
Familia productiva:	Industria Alimentaria Bebidas y Tabaco (06)		
Nivel de Competencia Laboral:	1 y 2		
Código de Clasificación Internacional:	CIU*	CNO*	CIUO*
	----	----	----
Otros nombres relacionados al Perfil Ocupacional (cargos, puestos de trabajo):	Ayudante de Panadería, Operario de Panadería, Maestro de Panadería, Supervisor de Panadería.		
Fecha Aprobación:	28/12/2015		
Requisitos excluyentes:	NO	(X)	
	SÍ	()	
Vigencia:	05 años		
Norma de aprobación:	RD N° 102-2015-MTPE/3/19		
Versión:	2		

II. Propósito del Perfil Ocupacional:

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

III. Ámbito de Desempeño: No se precisa información *

IV. Estándares de Competencia laboral que componen el Perfil Ocupacional:

Código Estándar de Competencia	Descripción del Estándar de Competencia Laboral
C0610002 - 1	Preparar las condiciones de trabajo del área de panadería, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.
C0610002 - 2	Elaborar la masa para la fabricación del producto, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.
C0610002 - 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.
C0610002 - 4	Desarrollar el plan de producción de acuerdo a la programación semanal y pedidos extras, realizar el cierre del área de producción, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

V. Representación Funcional asociada al Perfil Ocupacional:

Propósito del Perfil Ocupacional: Elaborar productos de panadería, según el plan de producción del establecimiento, considerando las buenas prácticas de la manipulación de alimentos y la normativa vigente.	
Estándar de Competencia Laboral	Elementos de Competencia
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 ¹ equipos de panadería y trasladar los insumos al área de panadería, según el plan de producción,

	considerando la normativa vigente.
Elaborar la masa para la fabricación del producto, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y 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 y sobado 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.
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.
Desarrollar el plan de producción de acuerdo a la programación semanal y pedidos extras, 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.

VI. Participantes de la Elaboración y Validación: No se precisa información *

Nombre:	Cargo:	Empresa u organización:	Actividad:	Fecha:
----	-----	----	----	-----

I. Información del Estándar de Competencia:

Nombre del Estándar de	Preparar las condiciones de trabajo del área de panadería, según
-------------------------------	---

¹ Batería de panadería (utensilios, herramientas y materiales).

Competencia Laboral (ECL):	las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.		
Código del Estándar de Competencia Laboral:	C0610002 - 1		
Sector Económico:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)		
Familia Productiva:	Industria Alimentaria Bebidas y Tabaco (06)		
Actividad Económica*:	-----		
Código de Clasificación Internacional:	CIU*	CNO*	CIUO*
	----	----	----
Nivel de Competencia Laboral:	1		
Versión:	2		
Perfil/es Ocupacional/es asociado:	Panadería		
Puestos de trabajo asociados:	Ayudante de Panadería		
Desarrollada por el CCL ² :	-----		
Norma de aprobación del Estándar de Competencia:	RD N° 102-2015-MTPE/3/19		
Fecha de aprobación:	28/12/2015		
Tiempo de Vigencia:	05 años		
Fecha de actualización*:	-----		

II. Actividades claves:

Elemento de Competencia 1:	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.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de seguridad e higiene personal. - Verifica la limpieza del área de producción del turno anterior, considerando las normas de sanidad y seguridad industrial. - Mantiene limpio los equipos de panadería, considerando los procedimientos del establecimiento teniendo en cuenta las normas de sanidad y seguridad industrial. <p><u>En el caso se detectara que el área de producción no se encuentra limpia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifica y selecciona los diferentes insumos, implementos y equipos de limpieza y desinfección a utilizarse, de acuerdo a la zona a limpiar o desinfectar, considerando las normas de sanidad y seguridad industrial. - Limpia, desinfecta los pisos y paredes del área de producción, utilizando productos de limpieza adecuados, según normas de sanidad y seguridad industrial. - Retira los desperdicios de cada pieza depositándolos en los respectivos tachos de basura según el procedimiento del establecimiento considerando las normas de sanidad. - Habilita los tachos, según procedimiento del establecimiento considerando las normas de sanidad y seguridad industrial. <p><u>Al finalizar el turno:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lava y mantiene limpia la batería de panadería considerando

² Comité de competencia laboral.

	<p>los procedimientos del establecimiento, normas de sanidad y seguridad industrial.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prepara la mezcla de insumos para limpieza de pisos, paredes equipos y batería para panadería, considerando los procedimientos del establecimiento, normas de sanidad y seguridad industrial. - Ordena y guarda en los lugares establecidos todos los insumos e implementos de limpieza y desinfección empleados de acuerdo a las normas de sanidad, higiene y seguridad industrial.
Evidencias de Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo y uso de la ropa de trabajo y equipo de protección personal. - Tipo y uso de productos de limpieza y desinfección. - Conoce los tipos de tacho y de residuos. - Tipo y uso de la batería y equipos de panadería. - Normas de sanidad y seguridad del establecimiento. - Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Ropa de trabajo y presentación e higiene personal adecuada. - Área de producción ordenada y limpia. - Equipos y materiales de limpieza seleccionados correctamente. - Tachos habilitados para su uso. - Mezcla de insumos de limpieza preparada adecuadamente. - Residuos sólidos segregados correctamente. - Batería y equipos de panadería limpios y aptos.
Elemento de Competencia 2:	Habilitar la batería³ equipos de panadería y trasladar los insumos al área de panadería, según el plan de producción, considerando la normativa vigente.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de seguridad e higiene personal. - Verifica la operatividad de batería y equipos de panadería del área de producción según las normas de buenas prácticas de manipulación de alimentos. - Traslada los insumos de panadería al área de producción según las buenas prácticas de manipulación de alimentos considerando la normatividad vigente y principios de ergonomía. - Selecciona los materiales (tablas, bolsas de polietileno, telas de tocuyo etc.) y utensilios (brocha, navaja de corte, etc.) de panadería, de acuerdo a la ficha técnica, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente. - Acondiciona los materiales de panadería, según el tipo de producto a elaborar, según ficha técnica; considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente - Ordena y distribuye la batería y equipos de panadería, según ficha técnica, de acuerdo a las normas de manipulación de alimentos y normatividad vigente - Traslada los utensilios y materiales sucios al área de limpieza, de acuerdo a las normas manipulación de alimentos y normativa vigente.

³ Batería de panadería (utensilios, herramientas y materiales).

	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza la segregación de los residuos y/o desechos hacia la zona de ubicación de tachos o contenedores de basura según los procedimientos del establecimiento u organización y las normas de sanidad.
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo de ropa de trabajo. - Los elementos que conforman la batería y equipos de panadería - Tipos de insumos para panadería. - Nociones de la Ley General de Segregación de Residuos.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Ropa de trabajo y presentación e higiene personal adecuada. - Batería y equipos de panadería verificados y operativos. - Batería acondicionada correctamente. - Insumos trasladados correctamente - Materiales seleccionados correctamente. - Batería y equipos ordenados y distribuidos correctamente. - Residuos y desechos segregados adecuadamente.
Contexto de desempeño laboral:	<p><u>Instalaciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Área de producción (20 m² aproximadamente). - Área de almacén (10 m² aproximadamente). - Área para desechos (5m² aproximadamente). <p><u>Equipamiento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavatorio de acero de dos pozos quirúrgico. - Poza para lavado de materiales de limpieza. - Juego de tachos (según tipo de desechos). - Juego de utensilios de limpieza (raspa, espátula, cepillos, atomizador). - Estanterías. - Batería de panadería. - Trapeador con mango antibacterial. - Escoba con mango antibacterial. - Jalador con mango antibacterial. - Escobillón con mango antibacterial. - Baldes, coche o carretilla. <p><u>Equipo Personal:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ropa de trabajo de color claro (mandil impermeable). - Pantalón. - Polo. - Botas de jebe antideslizante de caña alta. - Cofia. - Toca. - Guantes. - Lentes. - Mascarilla de plástico). - Tapa boca. <p><u>Insumos/Materiales:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Detergente. - Desinfectante. - Quitagrasa. - Bolsa para desecho de diferentes tamaños.

-
- Paños de varios tipos (secadores, trapo industrial, paños industriales, paños abrasivos).

Información / Formatos:

- Manual de procedimientos, higiene, sanidad y seguridad industrial.
- Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Ley General de Residuos Sólidos.

Competencias Básicas⁴:

- **Habilidades básicas:** Habilidad de expresión, Capacidad de escucha.
- **Aptitudes analíticas:** Toma de Decisiones, Capacidad para solucionar problemas, Visualización, Capacidad de aprendizaje.
- **Cualidades personales:** Responsabilidad, integridad/honradez

Competencias Genéricas:

- **Gestión de recursos:** Distribuye el tiempo, Organización de recursos (batería y equipos de panificación).
 - **Relaciones interpersonales:** Sabe trabajar en equipo, Enseña a otros, Trabaja con personas de diversas culturas.
-

* Información no contemplada en el Formato establecido en la Guía Metodológica para la Elaboración de Mapas Funcionales, Perfiles Ocupacionales y Estándares de Competencia Laboral aprobada con RDG N° 139-2017-MTPE/3/19 (derogada), utilizada para la elaboración del presente perfil ocupacional. La citada información será consignada en la actualización respectiva.

I. Información del Estándar de Competencia:

Nombre del Estándar de Competencia Laboral (ECL):	Elaborar la masa para la fabricación del producto, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.
Código del Estándar de	C0610002 - 2

⁴ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for América 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

Competencia Laboral:			
Sector Económico:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)		
Familia Productiva:	Industria Alimentaria Bebidas y Tabaco (06)		
Actividad Económica*:	-----		
Código de Clasificación Internacional:	CIU*	CNO*	CIUO*
	----	----	----
Nivel de Competencia Laboral:	1		
Versión:	2		
Perfil/es Ocupacional/es asociado:	Panadería		
Puestos de trabajo asociados:	Operario de Panadería		
Desarrollada por el CCL ⁵ :	-----		
Norma de aprobación del Estándar de Competencia:	RD N° 102-2015-MTPE/3/19		
Fecha de aprobación:	28/12/2015		
Tiempo de Vigencia:	05 años		
Fecha de actualización*:	-----		

II. Actividades claves:

Elemento de Competencia 1:	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.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de seguridad e higiene personal. - Apoya en el pesado de los insumos básicos y complementarios, masas pre elaboradas, de acuerdo a la ficha técnica del producto considerando las buenas prácticas manipulación de alimentos y respetando el plan de producción. - Verificar que los insumos estén listos para proceder a la preparación de la masa. - Pesa los insumos básicos y complementarios, masas pre elaboradas y productos terminados, de acuerdo a la ficha técnica del establecimiento y considerando las buenas prácticas de la manufactura, manipulación de alimentos respetando las normas de seguridad industrial.
Evidencias de Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo de ropa de trabajo. - Verificar que la balanza en óptimas condiciones para su uso (unidad de medida correcta, calibrada). - Uso correcto de la balanza.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Ropa de trabajo correctamente colocada. - Mesa habilitada correctamente. - Balanza de gramo en gramo habilitada correctamente - Ficha técnica de producto.
Elemento de Competencia 2:	Realizar el amasado y sobado del producto según las especificaciones de la ficha técnica de la receta, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de

⁵ Comité de competencia laboral.

	<p>seguridad e higiene personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realiza el amasado de la masa teniendo en cuenta el grado de hidratación y la homogenización de los insumos, según la ficha técnica de los productos del establecimiento considerando las buenas prácticas de la manufactura y manipulación de alimentos, respetando las normas de seguridad industrial. - Controla el desarrollo del gluten en el proceso de sobado, según la fuerza de amasado el control de la temperatura y la hidratación de la masa, según la ficha técnica considerando las buenas prácticas de la manufactura y manipulación de alimentos respetando las normas de seguridad industrial.
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo de ropa de trabajo. - Conoce la balanza y el gramaje del pesado de los tipos de masa a elaborar. - Procesos de hidratación y homogenización de la masa. - Formación del desarrollo del Gluten.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Ropa de trabajo correctamente colocada. - Insumos pesados correctamente. - Proceder al amasado, sobado y verificación del gluten en la masa.
Elemento de Competencia 3:	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.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de seguridad e higiene personal. <p><u>De forma manual:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifica la limpieza de la mesa de trabajo (no presente residuos de masa y otros insumos) considerando las normas de manipulación de alimentos. - Verifica la habilitación de la mesa de trabajo (aceite, harina u otro insumo), teniendo en cuenta la ficha técnica de producción. - Traslada la masa a la mesa de trabajo, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente - Fracciona la masa por medio de presión, determinando el volumen indicado por el establecimiento y la ficha técnica, considerando el tipo de pan y las buenas prácticas de manipulación de alimentos. <p><u>Utilizando equipo (divisora):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifica que la máquina divisora se encuentre limpia según las normas las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente. - En caso de uso de máquina semi automática, realiza la calibración y verifica el óptimo funcionamiento de la máquina semi automática. - Traslada la masa (previamente aceitada) a la máquina divisora, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente. - Divide la masa en porciones uniformes, utilizando la divisora según el plan de producción.

	<ul style="list-style-type: none"> - Traslada la masa fraccionada a la mesa, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos. - Realiza el formado de la pieza de masa, teniendo en cuenta las técnicas de formación, el diseño de cada producto considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos respetando la normativa vigente. - Apoyo en la realización del formado de la pieza, empleando las técnicas de formado, teniendo en cuenta el diseño de cada producto, considerando las buenas prácticas manipulación de alimentos y la normativa vigente.
	<p><u>Técnicas de formado:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bolear: dar forma esférica a una pieza de masa de forma manual o mecanizado. - Laminar: estirar la masa por presión en forma manual o mecanizada. - Enrollar: recoger la masa laminada girándola horizontalmente sobre sí, en forma manual o mecanizada. - Cortar: hacer una incisión en la superficie de la pieza con la navaja de corte (escarrilado). - Labrado: hacer el surco, incisión y bajado con el palote, según especificaciones técnicas. - Desgasificar: presionar la masa, ya sea con las manos o palote, con la necesidad de eliminar el CO2.
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo de ropa de trabajo. - Técnicas y procedimientos para el formado de pan. - Nociones sobre las técnicas de: Bolear, desgasificar, laminar, enrollar, cortar.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Ropa correctamente colocada. - Masa fraccionada pesada correctamente. - Dispone la masa fraccionada para formar las piezas de pan. - Piezas de pan formadas y/o cortadas correctamente.
Elemento de Competencia 4:	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.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de seguridad e higiene personal. - Ubica la masa formada en la bandeja habilitada, según la ficha técnica y considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos. - Traslada la masa formada al área de fermentación, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos. - Controla el tiempo, la temperatura y la humedad relativa de fermentación, según la ficha técnica considerando las normas de sanidad. - Verifica la masa fermentada, según tiempo, volumen y el tipo de pan, considerando las normas de sanidad.
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Manejo de buen control de fermentación.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Masas fermentadas correctamente.
Contexto de desempeño laboral:	<p><u>Instalaciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Área de producción (20m² aproximadamente).

-
- Área de almacén (10 m² aproximadamente).
 - Área de fermentación (5 m² aproximadamente).

Equipamiento:

- Balanza.
- Amasadora.
- Cámara de fermentación.
- Área de fermentación artesanal.
- Coche.
- Estantería.
- Tablas.

Utensilios:

- Recipiente.
- Cucharas de peso.
- Latas o bandejas.
- Caballetes.

Equipo Personal:

- Ropa de trabajo de color blanco (mandil).
- Pantalón.
- Polo.
- botas de jebe antideslizante de caña alta.
- Cofia o toca.
- Guantes.
- Mascarilla.
- Tapa boca.

Insumos/Materiales:

- Harina.
- Agua.
- Levadura
- Sal.
- Manteca.
- Huevos.
- Otros productos auxiliares.
- Bolsas de plástico o poligrasa.
- Fundas.
- Costal o tela de yute.
- Recipiente grande.
- Foco o linterna.
- Raspas.

Información / Formatos:

- Manual de procedimientos, higiene, sanidad y seguridad industrial.
- Manual de buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos.
- Ficha técnica del establecimiento para la producción de panes.

Competencias Básicas⁶:

- **Habilidades básicas:** Capacidad para escucha, Habilidad de

⁶ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills

	expresión.
	- Aptitudes analíticas: Capacidad de aprendizaje, Visualización.
	- Cualidades personales: Responsabilidad, Sociabilidad.
Competencias Genéricas:	- Gestión de recursos: Distribuye el tiempo, Organización de recursos.
	- Relaciones interpersonales: Sabe trabajar en equipo, Enseña a otros.

* Información no contemplada en el Formato establecido en la Guía Metodológica para la Elaboración de Mapas Funcionales, Perfiles Ocupacionales y Estándares de Competencia Laboral aprobada con RDG N° 139-2017-MTPE/3/19 (derogada), utilizada para la elaboración del presente perfil ocupacional. La citada información será consignada en la actualización respectiva.

I. Información del Estándar de Competencia:

(1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for América 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

Nombre del Estándar de Competencia Laboral (ECL):	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.		
Código del Estándar de Competencia Laboral:	C0610002 - 3		
Sector Económico:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)		
Familia Productiva:	Industria Alimentaria Bebidas y Tabaco (06)		
Actividad Económica*:	-----		
Código de Clasificación Internacional:	CIU*	CNO*	CIUO*
	----	----	----
Nivel de Competencia Laboral:	1		
Versión:	2		
Perfil/es Ocupacional/es asociado:	Panadería		
Puestos de trabajo asociados:	Maestro de Panadería		
Desarrollada por el CCL ⁷ :	-----		
Norma de aprobación del Estándar de Competencia:	RD N° 102-2015-MTPE/3/19		
Fecha de aprobación:	28/12/2015		
Tiempo de Vigencia:	05 años		
Fecha de actualización*:	-----		

II. Actividades claves:

Elemento de Competencia 1:	Realizar el barnizado, encimado y/o corte de las piezas de pan, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de seguridad e higiene personal. - Traslada las bandejas con la masa fermentada a la mesa de trabajo, si es necesario (barniza, decora, encima o corta) al área de cocción, según tipo de producto considerando las normas de sanidad y de seguridad industrial.
Evidencias de Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo de ropa de trabajo. - Conocimientos de técnicas de barnizado.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Ropa de trabajo correctamente colocada. - Corte, barnizado y/o encimado realizados correctamente.
Elemento de Competencia 2:	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.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la higiene, aseo personal y las normas de sanidad y seguridad industrial vigente. - Verifica la disposición de combustible, el funcionamiento óptimo del soplete en el horno artesanal - Verifica el óptimo funcionamiento de las llaves, el correcto encendido del horno y su programación (tiempo, vapor, ventilador, secado) en el horno industrial. - Verifica la temperatura de calentamiento del horno, según la

⁷ Comité de competencia laboral.

	<p>ficha técnica y considerando las normas de seguridad industrial.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingresa la masa fermentada al horno pre calentado; tomando en cuenta los factores de control (tiempo, temperatura, vapor, reposo y secado) de acuerdo al tipo de pan considerando las normas de seguridad industrial. - Controla el tiempo de cocción de la masa, según la ficha técnica considerando las normas de seguridad industrial. - Retira las piezas de pan, considerando las normas de sanidad y de seguridad industrial.
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo de ropa de trabajo. - Técnicas de horneado. - Tipo y uso del horno y batería de panadería. - Normas de seguridad, higiene y sanidad.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Ropa de trabajo correctamente colocada. - Horno correctamente empleado. - Tiempo de cocción controlado correctamente. - Pan horneado correctamente.
Elemento de Competencia 3:	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.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de seguridad e higiene personal. - Transporta el producto horneado al área de enfriamiento, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos respetando las normas de higiene y seguridad industrial. - Controla el tiempo, la temperatura, y las condiciones adecuadas para el enfriamiento del producto según el tipo de producto, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos, las normas de higiene y seguridad industrial. - Verifica la limpieza de la mesa de trabajo y el óptimo funcionamiento de los equipos de rebanado y envasado, respetando las buenas prácticas de manipulación de alimentos e higiene y seguridad industrial. - De ser el caso, rebana el producto de manera manual o empleando la maquina rebanadora según indicación de la ficha técnica, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos e de higiene y seguridad industrial. - De ser el caso, envasa el producto, según normas del establecimiento y teniendo en cuenta las buenas prácticas de manipulación de alimentos e higiene y seguridad industrial.
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo de ropa de trabajo. - Conoce la zona de enfriamiento. - Los parámetros de enfriamiento. - Mantenimiento de la mesa de trabajo, así como el funcionamiento de equipos de rebanado y envasado. - Técnica de rebanado y envasado.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Ropa de trabajo correctamente colocada. - Piezas de pan correctamente colocadas en el área de enfriamiento.

	<ul style="list-style-type: none"> - Producto enfriado bajo los parámetros de tiempo y temperatura. - Mesa de trabajo y equipos de rebanado y envasado limpios. - Producto rebanado adecuadamente. - Producto envasado adecuadamente.
Elemento de Competencia 4:	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.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la higiene, aseo personal y las normas de sanidad y seguridad industrial. - Verifica el producto terminado, según características externas (color, simetría, volumen, peso, textura y brillo) considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y condiciones sanitarias del establecimiento. - Verifica el producto terminado, teniendo en cuenta sus características internas (alveolos, humedad, grano) considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y condiciones sanitarias del establecimiento. - Evalúa sensorialmente o degusta el producto terminado, teniendo en cuenta su aroma y sabor. - Verifica y entrega el producto terminado al área de expendio, según orden de producción. - Elabora un registro de producción, según cantidad y calidad del producto.
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo de ropa de trabajo. - Técnicas de control de calidad de insumos, procesos y producto terminado. - Reconoce la orden de producción y la aplica. - Conoce el registro de producción.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Ropa de trabajo correctamente colocada. - Aplica control de calidad a los insumos, procesos y productos terminados. - Entrega los productos terminados considerando la cantidad y calidad. - Registra la producción.
Contexto de desempeño laboral:	<p><u>Instalaciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Área de producción (20 m² aproximadamente). - Área de enfriamiento (10 m² aproximadamente). <p><u>Equipamiento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesas de trabajo. - Rebanadora. - Frigorífico. - Horno panadero (artesanal o combustible). <p><u>Utensilios:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Navaja de corte. - Tijeras. - Mangas decoradoras. - Brochas. - Coladores. - Marcadores de pan.

-
- Reglas de metal.
 - Palotes.
 - Raspas de plástico variado.
 - Rodillo.

Equipo Personal:

- Ropa de trabajo de color claro.
- Mandil impermeable.
- Pantalón.
- Polo.
- Botas de jebe antideslizante de caña alta.
- Cofia.
- Toca.
- Guantes.
- Lentes.
- Mascarilla de plástico.
- Tapa boca.

Insumos/Materiales:

- Harina de trigo.
- Harinas sucedáneas.
- Agua.
- Margarina.
- Manteca
- Aceite.
- Hojuelas y granos.
- Salvado.
- Leche
- Sal fina y gruesa.
- Huevos.
- Azúcar granulada.
- Azúcar glass.
- Azúcar invertida.
- Jalea.
- Cremas.
- Esencias.
- Especias.
- Frutos secos.
- Conservas.
- Colorantes.
- Embutidos.
- Derivados de lácteos.
- Chocolate.
- Combustible.
- Tela de tocuyo o gasa.

Información / Formatos:

- Manual de procedimientos, higiene, sanidad y seguridad industrial.
 - Manual de buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos.
 - Orden de Producción.
-

	<ul style="list-style-type: none"> - Ficha Técnica. - Normas sanitarias para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería.
Competencias Básicas ⁸ :	<ul style="list-style-type: none"> - Habilidades básicas: Capacidad para escucha, Habilidad de expresión. - Aptitudes analíticas: Capacidad de Solucionar problema, Tomar decisiones, Visualización, Razonamiento. - Cualidades personales: Responsabilidad, Sociabilidad, Integridad/honradez.
Competencias Genéricas:	<ul style="list-style-type: none"> - Gestión de recursos: Distribuye el tiempo, Organización de recursos, Asigna recursos humanos. - Relaciones interpersonales: Sabe trabajar en equipo, Enseña a otros, Ejerce liderazgo, Trabaja con personas de diversas culturas.

* Información no contemplada en el Formato establecido en la Guía Metodológica para la Elaboración de Mapas Funcionales, Perfiles Ocupacionales y Estándares de Competencia Laboral aprobada con RDG N° 139-2017-MTPE/3/19 (derogada), utilizada para la elaboración del presente perfil ocupacional. La citada información será consignada en la actualización respectiva.

I. Información del Estándar de Competencia:

⁸ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for América 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

Nombre del Estándar de Competencia Laboral (ECL):	Desarrollar el plan de producción de acuerdo a la programación semanal y pedidos extras, realizar el cierre del área de producción, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.		
Código del Estándar de Competencia Laboral:	C0610002 - 4		
Sector Económico:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)		
Familia Productiva:	Industria Alimentaria Bebidas y Tabaco (06)		
Actividad Económica*:	-----		
Código de Clasificación Internacional:	CIU*	CNO*	CIUO*
	---	---	---
Nivel de Competencia Laboral:	2		
Versión:	2		
Perfil/es Ocupacional/es asociado:	Panadería		
Puestos de trabajo asociados:	Supervisor de Panadería		
Desarrollada por el CCL ⁹ :	-----		
Norma de aprobación del Estándar de Competencia:	RD N° 102-2015-MTPE/3/19		
Fecha de aprobación:	28/12/2015		
Tiempo de Vigencia:	05 años		
Fecha de actualización*:	-----		

II. Actividades claves:

Elemento de Competencia 1:	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.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de seguridad e higiene personal. - Define los productos a elaborar (panes artesanales, etc.) considerando lo requerido por el área de ventas. - Establece la cantidad y variedad de productos a elaborar, considerando lo requerido por el área de expendio y el nivel de calidad que el cliente espera. - En caso de ser necesario costea los insumos incluidos en el desagregado de cada producto a elaborar, teniendo en cuenta el costo del mercado. - Planifica los requerimientos de los insumos, baterías de panadería considerando el tipo de pan a elaborar según la demanda del producto y cotejando el stock de mercadería. - Planifica la organización del personal de panadería, teniendo en cuenta la demanda del producto. - Realiza los desagregados de los tipos de pan a elaborar, considerando las unidades de medida. <p><u>Encargado de panadería:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Describe los procesos de elaboración del pan, considerando las normas del establecimiento. - Describe y diseña la presentación del pan; teniendo en cuentas las necesidades del establecimiento.

⁹ Comité de competencia laboral.

	<ul style="list-style-type: none"> - Remite el requerimiento de insumos básicos, complementarios y productos auxiliares necesarios en la elaboración del pan, considerando las normas del establecimiento. - Organiza al personal del área de producción, de acuerdo al nivel y variedad de producción.
Evidencias de Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo de ropa de trabajo. - Formato del plan de producción. - Funciones del personal de panadería.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Ropa de trabajo correctamente colocada. - Plan de producción debidamente elaborado. - Insumos correctamente costeados.
Elemento de Competencia 2:	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.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la higiene, aseo personal y las normas de sanidad y seguridad industrial. - Elabora la hoja de control de inventario, de acuerdo al área de producción teniendo en cuenta los procedimientos del establecimiento. - Informa la existencia de productos de merma para su conservación o desecho, de acuerdo a las normas del establecimiento. - Mantiene el orden y limpieza al almacenar y conservar los productos auxiliares e insumos no utilizados, de acuerdo a las normas de sanidad y seguridad industrial. - Supervisa que las baterías y equipos se encuentren operativos, limpios y ordenados, teniendo en cuenta las normas de sanidad y seguridad industrial. - Supervisa que el área de producción se encuentre limpia, desinfectados y ordenados, teniendo en cuenta las normas de sanidad y seguridad industrial. - Supervisa que los equipos se encuentren apagados e informa de los que estén malogrados, de acuerdo a las normas de seguridad industrial.
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo de ropa de trabajo. - Control de Inventario. - Manejo de equipos de conservación. - Clasificación de los tipos de merma. - Los programas de mantenimiento preventivo de los equipos. - Ley General de Residuos Sólidos.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Ropa de trabajo correctamente colocada. - Control de inventario debidamente llenado. - Merma debidamente almacenado, conservado o desechado. - Batería y equipos operativos. - Área de Producción Operativa. - Equipos apagados. - Reporte del estado de los equipos correctamente elaborado.
Contexto de desempeño laboral:	<u>Instalaciones:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Área de producción (20 m² aproximadamente).

-
- Área de fermentación (5m² aproximadamente)
 - Área de enfriamiento (10 m² aproximadamente).
 - Área de almacén (10 m² aproximadamente).
 - Área para desechos (5m² aproximadamente).

Equipamiento:

- Calculadora.
- Computadora.
- Impresora.
- Teléfono.
- Escritorio
- Silla.
- Utensilios de limpieza y desinfección.

Equipo Personal:

- Ropa de trabajo de color blanco.
- Mandil.
- Pantalón.
- Polo.
- Botas de jebe antideslizante de caña alta.
- Cofia.
- Toca.
- Guantes.
- Mascarilla).

Insumos/Materiales:

- Productos de limpieza y desinfección.
- Lapiceros.
- Brooks.
- Hojas bond A-4.
- Archivadores de palanca.
- Pizarra acrílica u otro.
- Plumón o tiza.
- Mota.
- Tabla.

Información / Formatos:

- Formatos de la orden de producción.
- Ficha Técnica.
- Manual de Sanidad y Seguridad Industrial.
- Hoja de requerimiento a almacén.
- Lista de pedidos de producción.
- Lista de equipos y batería de panadería.
- Formato de plan de producción
- Ley General de Residuos Sólidos.

Competencias Básicas¹⁰:

- **Habilidades básicas:** Capacidad para escucha, Habilidad de expresión.
 - **Aptitudes analíticas:** Capacidad de Solucionar problema, Tomar decisiones, Visualización, Razonamiento.
-

¹⁰ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for América 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

Competencias Genéricas:	<ul style="list-style-type: none">- Cualidades personales: Responsabilidad, Sociabilidad.- Gestión de recursos: Distribuye el tiempo, Organización de recursos, Asigna los recursos humanos.- Relaciones interpersonales: Sabe trabajar en equipo, Enseña a otros, Negociación, Ejerce liderazgo.- Gestión de la información: Adquiere y evalúa la información, Organiza y mantiene la información, Interpreta y comunica la información.
-------------------------	--

* Información no contemplada en el Formato establecido en la Guía Metodológica para la Elaboración de Mapas Funcionales, Perfiles Ocupacionales y Estándares de Competencia Laboral aprobada con RDG N° 139-2017-MTPE/3/19 (derogada), utilizada para la elaboración del presente perfil ocupacional. La citada información será consignada en la actualización respectiva.