

ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES

CÓDIGO DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN	TDA-APGPP -2021-10-001
VERSIÓN DE ESQUEMA	001
FECHA DE ELABORACIÓN	26/04/2021
CONTENIDO DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES	
1.	1.1 DENOMINACIÓN DEL PERFIL DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL ASISTENCIA DE PREPARACIONES GASTRONÓMICAS EN PANADERÍA Y PASTELERÍA
	1.2 DENOMINACIÓN DE LA FAMILIA PROFESIONAL DEL PERFIL TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS (INCLUYE AGROINDUSTRIA)
	1.3 DENOMINACIÓN DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES ASISTENCIA DE PREPARACIONES GASTRONÓMICAS EN PANADERÍA Y PASTELERÍA
2.	ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN La certificación se realizará con base al perfil completo, todas sus unidades de competencia.
3	DESCRIPCIÓN DE TRABAJO Y TAREAS EN LA ACTIVIDAD UC1 Preparar la estación de trabajo, cumpliendo las normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos, protocolos establecidos y bajo la supervisión del jefe inmediato. EC1.1 Poner operativa la estación de trabajo de acuerdo con el tipo de preparación, normas de seguridad y salud en el trabajo. CD1.1.1 Limpia el equipo pesado, mediano, liviano y estación de trabajo. CD1.1.2 Sanitiza el equipo pesado, mediano, liviano y estación de trabajo. CD1.1.3 Pone a punto los equipos y menaje de panadería y pastelería. CD1.1.4 Reporta las novedades de funcionamiento y limpieza de equipo pesado, mediano, liviano. EC1.2 Realizar la pre-producción de los productos y materia prima de acuerdo con receta estándar de panadería y pastelería, normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos y las disposiciones del superior. CD1.2.1 Participa en la selección del producto y materia prima. CD1.2.2 Realiza el peso inicial, final del producto y materia prima de panadería y pastelería. CD1.2.3 Confirma el peso del producto y materia prima. CD1.2.4 Elabora masas, batidos y cremas aplicando la técnica de panadería, pastelería y las indicaciones del superior. CD1.2.5 Realiza el labrado y fermentado de las masas de panadería en función de las indicaciones del superior. CD1.2.6 Realiza el moldeado, mangleado de pastelería de acuerdo con las indicaciones del superior. EC1.3 Realizar el cierre de la estación de trabajo en función de las normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos y protocolos establecidos. CD1.3.1 Realiza la recuperación de materia prima sobrante. CD1.3.2 Clasifica materia prima sobrante de acuerdo con su tipo

		<p>CD1.3.3 Reserva materia prima sobrante.</p> <p>UC2 Identificar los procedimientos de elaboración de los productos de panadería y pastelería considerando las procedimientos y técnicas de elaboración en panadería y pastelería, normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos y bajo la supervisión de jefe inmediato.</p> <p>EC2.1 Realizar la preparación de masas, batidos y cremas de acuerdo con las procedimientos y técnicas de elaboración en panadería y pastelería, normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos y bajo la supervisión de jefe inmediato.</p> <p>CD2.1.1 Ejecuta las técnicas culinarias en los productos y materia prima de panadería y pastelería bajo supervisión del jefe inmediato.</p> <p>CD2.1.2 Realiza el abrillantado, leudado final, horneado del pan y cakes de acuerdo con el tipo de producto, las temperaturas establecidas y bajo supervisión del jefe inmediato.</p> <p>CD2.1.3 Revisa el control de enfriamiento.</p> <p>EC2.2 Realizar los procedimiento de empaçado, etiquetado y almacenado del producto cumpliendo con las procedimientos y técnicas de elaboración en panadería y pastelería, normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos y bajo la supervisión de jefe inmediato.</p> <p>CD2.2.1 Realiza el empaquetado de los productos de panadería y pastelería.</p> <p>CD2.2.2 Etiqueta los productos de panadería y pastelería.</p> <p>CD2.2.3 Realiza el almacenamiento de los productos de panadería y pastelería.</p> <p>EC2.3 Realizar el cierre de la producción y estación del trabajo cumpliendo con los procedimientos y técnicas de elaboración en panadería y pastelería, normas de seguridad y salud en el trabajo, manipulación de alimentos y bajo la supervisión de jefe inmediato.</p> <p>CD2.3.1 Realiza el aprovechamiento sobrantes (ingredientes).</p> <p>CD2.3.2 Clasifica los sobrantes según su característica de producto.</p> <p>CD2.3.3 Empaca los sobrantes según su característica de producto.</p> <p>CD2.3.4 Etiqueta los sobrantes según su característica de producto.</p> <p>CD2.3.5 Almacena los sobrantes según su característica de producto.</p> <p>CD2.3.6 Realiza la limpieza y desinfección de la estación de trabajo.</p>
4.	CAPACIDADES O HABILIDADES	<p>Evaluables a través de preguntas teóricas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Identificar problemas 2.- Comprensión escrita 3.- Facilidad numérica 4.-Memorizar <p>Evaluables a través del/los ejercicio/s práctico/s</p> <ol style="list-style-type: none"> 5.- Comprensión y expresión oral 6.- Identificar problemas 7.- Facilidad numérica 8.- Orientación de servicio 9.- Manejo de recursos materiales 10.-Memorizar 11.-Orientación espacial 12.-Flexibilidad
5.	CONOCIMIENTOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buenas prácticas de manufacturas – BPM 2. Equipo de panadería y pastelería

		<ul style="list-style-type: none"> 3. Enfermedades de transmisión alimentaria – ETA 4. Conocimientos de panadería 5. Conocimientos de pastelería 6. Conocimientos básicos administrativos 7. Medidas de peso y temperatura
6.	APTITUDES (CUANDO CORRESPONDA)	“...como principios fundamentales determinados en la Ley Orgánica de Discapacidades art. 4 numerales 3, 7 y 8 se establecen la igualdad de oportunidades, participación e inclusión y accesibilidad respectivamente; por lo tanto, el presente esquema de certificación no restringe el acceso a la ciudadanía al proceso inicial de certificación...”
7.	PRE- REQUISITOS	<p>a) Educación formal: Educación general básica (10mo) o su equivalente</p> <p>b) Experiencia: 2 años de experiencia en la actividad de asistencia en la preparación gastronómica de panadería y pastelería debidamente comprobada (certificado laboral, RUC o declaración juramentada).</p> <p>c) Capacitación: 120 horas de capacitación en temas relacionados con el perfil, durante los últimos 5 años.</p> <p>d) Otro: N/A</p> <p>En caso de que ser capacitación del exterior debe apostillarse.</p>
8.	MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN	<p>Teórico: Resolución de un banco de preguntas para determinar su conocimiento en el esquema de certificación de cualificaciones. (Mínimo 70%).</p> <p>Práctico: Resolución de casos / ejercicios prácticos para determinar que posee las competencias del descritas en el esquema de certificación de cualificaciones (100%).</p>
9.	TIEMPO DE VIGENCIA DE LA CERTIFICACIÓN	5 años
10.	CRITERIOS PARA CAMBIOS DEL ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN (DE SER EL CASO)	Si existe alguna modificación al perfil de cualificación profesional, norma técnica u otro elemento normativo superior, determinado por el Organismo regulador.
11.	FECHA DE VALIDACIÓN DE ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN	05/10/2021