I.- Datos Generales

Código: NUCOM007.01

Título: Producción de pan bizcocho en tiendas de autoservicio

Propósito de la Norma Técnica de Competencia Laboral:
Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que producen pan bizcocho en tiendas de autoservicio y cuyas competencias incluyen preparar equipos, utensilios, avío y elaborar pan bizcocho.
Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en NTCL.

Comité de Normalización de Competencia Laboral que la desarrolló:
Comercio

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:
04/11/2008

Fecha de publicación en el D.O.F.:
05/02/2009

Nivel de Competencia:
Dos
Desempeña actividades programadas que, en su mayoría, son rutinarias y predecibles.
Depende de las instrucciones de un superior.
Se coordina con compañeros de trabajo del mismo nivel jerárquico.

Ocupaciones relacionadas con esta NTCL de acuerdo al Sistema de Información del Catálogo Nacional de Ocupaciones (SICNO):

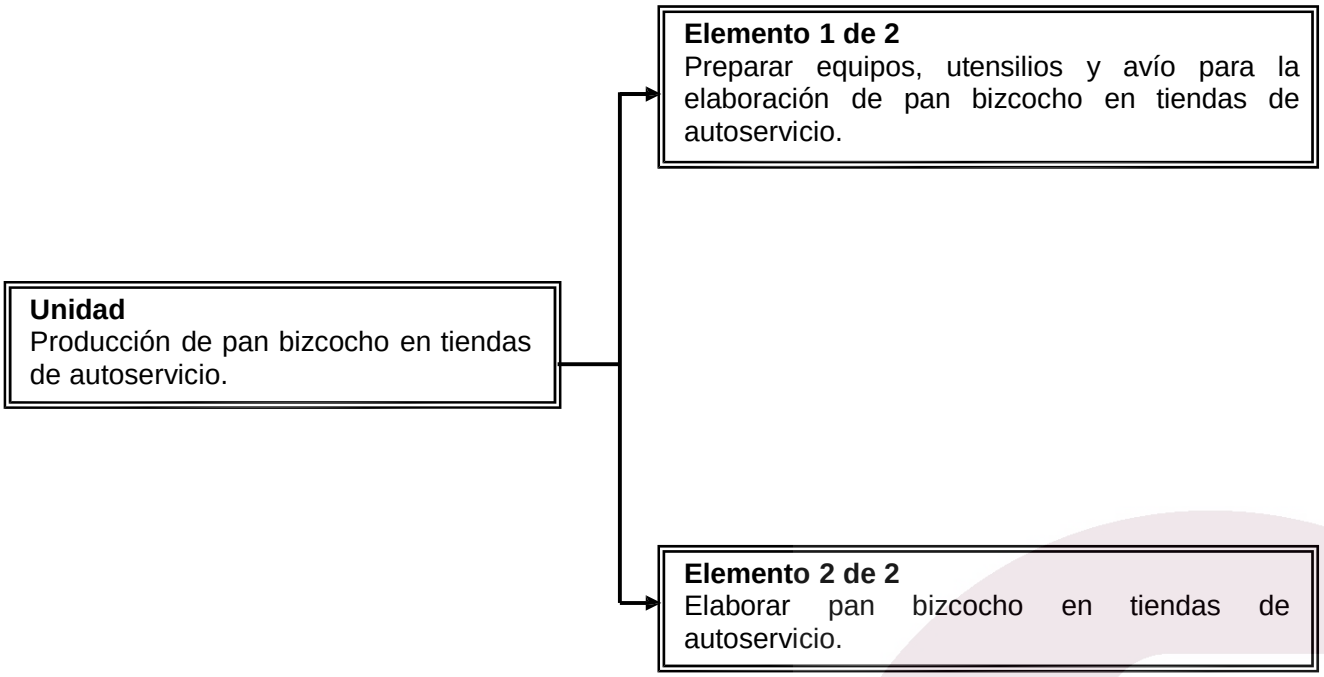
Módulo Ocupacional	Clave del Módulo
Panaderos, Pasteleros y Confiteros	0531-04

Ocupaciones:	Código:
Panadero	0531-04-04
Pastelero	0531-04-05

Clasificación según el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN)
Sector: 43 Comercio al por mayor 46 Comercio al por menor
Subsector: 431 Comercio al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco 461 Comercio al por menor de alimentos, bebidas y tabaco
Rama: 4311 Comercio al por mayor de alimentos y abarrotes 4611 Comercio al por menor de alimentos
Subrama: 43119 Comercio al por mayor de otros alimentos 46119 Comercio al por menor de otros alimentos
Clase: 431191 Comercio al por mayor de pan y pasteles 461190 Comercio al por menor de otros alimentos

La presente Norma Técnica de Competencia Laboral, una vez publicada en el Diario Oficial de la Federación se integrará a la Base Nacional de Normas Técnicas de Competencia Laboral que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

II.- Perfil de la NTCL



III.- Estándares de la competencia laboral de la Unidad:

Código:	**Unidad:**
NUCOM007.01	Producción de pan bizcocho en tiendas de autoservicio.

Elementos que conforman la Unidad:

Referencia	Código	Título
1 de 2	E0184	Preparar equipos, utensilios y avío para la elaboración de pan bizcocho en tiendas de autoservicio.

Criterios de Evaluación:

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Limpia el área de procesos del pan:
   - Al terminar la producción de pan;
   - Utilizando botas, faja, delantal/bata y red;
   - Tallando la mesa de trabajo, pisos, paredes y coladeras con un cepillo de cerdas duras, agua y productos químicos autorizados por la tienda de autoservicio;
   - Enjuagando la mesa de trabajo, pisos, paredes y coladeras con agua limpia hasta dejarlos sin residuos de productos químicos;
   - Sanitizando la mesa de trabajo, pisos, paredes y coladeras con productos químicos autorizados por la tienda de autoservicio y de acuerdo con la cantidad especificada por el proveedor, y;
   - Dejando secar al aire ambiente la mesa de trabajo, pisos, paredes y coladeras una vez sanitizados.

2. Lava los utensilios de producción del pan:
   - Después de ser utilizados en un proceso de elaboración de pan;
   - Tallándolos con un cepillo de cerdas duras, agua y productos químicos autorizados por la tienda de autoservicio;
   - Retirando de las charolas los residuos de pan con una espátula;
   - Enjuagándolos con agua limpia hasta dejarlos sin residuos de productos químicos;
   - Sumergiéndolos en una solución sanitizante dos minutos como mínimo;
   - Rociando los carros espigueros con solución sanitizante, y;
   - Dejándolos secar al aire ambiente una vez lavados y sanitizados.

3. Lava los equipos del área de procesos de pan:
   - Al finalizar la producción de pan;
   - Apagándolos antes de comenzar su limpieza;
   - Verificando que se encuentran libres de materia prima en su interior antes de lavarlos;
   - Retirando de la batidora el cazo y la paleta/el globo/el gancho;
   - Tallándolos con un cepillo de cerdas duras, agua y productos químicos autorizados por la tienda de autoservicio;
   - Enjuagándolos con agua limpia hasta dejarlo sin residuos de productos químicos;
   - Evitando mojar sus partes y dispositivos eléctricos;
   - Sanitizándolos con productos químicos autorizados por la tienda de autoservicio y de acuerdo con la cantidad especificada por el proveedor, y;
   - Dejándolos secar al aire ambiente una vez lavados y sanitizados.

4. Lava la cámara de refrigeración y la cámara de congelación del departamento de panadería:
   - Al finalizar la producción de pan;
   - Tallando pisos, paredes, coladeras y anaqueles con un cepillo de cerdas duras, agua y productos químicos autorizados por la tienda de autoservicio;
   - Enjuagándolas con agua limpia hasta dejarlas sin residuos de productos químicos;
   - Evitando mojar sus partes y dispositivos eléctricos;
   - Sanitizándolas con productos químicos autorizados por la tienda de autoservicio y de acuerdo con la cantidad especificada por el proveedor, y;
   - Dejándolas secar al aire ambiente una vez lavadas y sanitizadas.

5. Verifica el funcionamiento de los equipos del área de procesos de pan:
   - Antes de comenzar la producción de pan, y;
   - Confirmando que funcionen al encenderlos.

.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El avío seleccionado para la elaboración del pan:
   - Está cerrado, libre de contaminantes y dentro de la fecha de vigencia/caducidad;
   - Corresponde con los ingredientes y cantidades especificadas en la orden de producción, y;
   - Está ordenado de manera que evita que se mezcle el contenido de los ingredientes.

2. Los utensilios de trabajo dispuestos para la elaboración del pan:
   - Están limpios, sanitizados, libres de desperfectos y acomodados en el lugar asignado por el área de procesos, y;
   - Corresponden con el tipo de pan a elaborar especificado en la orden de producción.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Acciones a realizar cuando el equipo para la producción de pan no funciona.	Conocimiento
2. Tipos y funciones de las materias primas utilizadas en la elaboración de pan.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

SITUACIÓN EMERGENTE

1. Fugas de gas en el área de procesos del pan.
2. Corto circuito en el área de procesos del pan.

RESPUESTAS ESPERADAS

1. Seguir el procedimiento de seguridad de la tienda de autoservicio.
2. Alejarse del área y seguir el procedimiento de la tienda de autoservicio.

PRÁCTICAS INADMISIBLES DURANTE EL DESEMPEÑO LABORAL

1. Utilizar productos químicos no autorizados por la tienda de autoservicio durante la limpieza del área de procesos, del equipo y de los utensilios del departamento de panadería.
2. Usar materia en estado de descomposición durante la preparación del pan.

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1. Cooperación: La manera en que se coordina oportunamente con los compañeros de trabajo para la realización de la limpieza del equipo y las áreas de trabajo, mostrando su disposición para las actividades asignadas.

2. Limpieza: La manera en que su presentación personal es pulcra: bañado, afeitado, con el pelo corto y cubierto totalmente, así como con ropa limpia; con sus uñas limpias, recortadas y sin esmalte, sin joyería en manos y cuello; utiliza bata, delantal, red, turbante y cofia/gorra de colores claros que cubra totalmente el cabello, sin manchas/suciedad visible y en buen estado.

GLOSARIO

1. Área de procesos:	Es el lugar en el que se elabora el pan bizcocho.
2. Avío:	Refiere a la materia prima utilizada para la elaboración del pan y que incluye levaduras, harinas, azucares, grasas, cremas, rellenos, entre otros.
3. Carros espigueros:	Es parte del equipo del área de procesos que se utiliza para colocar el producto en sus respectivas charolas para su fermentación y horneado.
4. Equipos:	Es la maquinaría utilizada en el área de procesos y comprende: batidora, revolvedora, laminadora, cortadora, freidora, estufón y horno, y que son utilizadas para la elaboración del pan bizcocho.
5. Orden de producción	Es el documento el cual especifica la cantidad y variedad de pan requerida por el departamento de panadería.
6. Productos químicos:	Son detergentes, desengrasantes, desincrustantes utilizados en la limpieza del área de procesos el área de procesos, equipo y utensilios.
7. Residuos de pan:	Hace referencia a los restos de materia prima y de pan.
8. Sanitizar:	Es la acción realizada para eliminar bacterias causantes de enfermedades mediante el uso de productos químicos autorizados por el establecimiento.
9. Solución sanitizante:	Se le denomina así a la solución química utilizada para desinfectar el área de procesos, equipo y utensilios.
10. Utensilios de producción:	Es el equipo utilizado para la elaboración del pan y que incluye: cuchillos, moldes, rodillos, mangas, duyas, báscula manual, globo, paleta, gancho, charolas de horneo, carros espigueros entre otros.

Referencia	Código	Título
2 de 2	E0185	Elaborar pan bizcocho en tiendas de autoservicio.

Criterios de Evaluación:

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Lava sus manos:
   - Tallándoselas con agua y jabón desinfectante hasta la altura de los codos;
   - Frotando vigorosamente ambas superficies de las manos y brazos, durante 20 segundos como mínimo en las áreas por debajo de las uñas y entre los dedos utilizando un cepillo;
   - Enjuagando con agua limpia hasta dejarlas sin residuos de jabón, y;
   - Secándose con toallas desechables/aire caliente.

2. Agrega los ingredientes a la batidora/revolvedora:
   - Verificando que la batidora/revolvedora se encuentra apagada;
   - De acuerdo con el tipo de pan a elaborar;
   - Siguiendo el orden, cantidad y tiempo establecido en la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio, y;
   - Evitando derramar/tirar ingredientes en el exterior de la batidora/revolvedora.

3. Programa la revolvedora/batidora para el amasado y batido de los ingredientes:
   - Embonando el gancho/globo/paleta en el perno de la batidora;
   - Enganchando el cazo al cinturón de la batidora hasta que quede centrado, y;
   - Presionando las velocidades y el tiempo de amasado y batido de acuerdo con el tipo de revolvedora/batidora utilizada.

4. Pone a reposar la masa bizcocho, danés y feite:
   - Colocándolas en una charola limpia;
   - Trasladando la masa feite a la cámara de refrigeración, y;
   - Dejándolas reposar por lo menos 12 horas a partir de su mezclado.

5. Corta el bastón de masa:
   - Colocándolo dentro del cazo de la cortadora, sin dejar masa fuera, y;
   - Marcando los tantos mediante una presión con la plancha de la cortadora antes de liberar las cuchillas.

6. Forja/bolea los tantos:
   - Dándoles la figura especificada en la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio;
   - Tapándolos con los ingredientes descritos en la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio, y;
   - Colocándolos en una charola limpia/molde limpio de acuerdo con el tipo de pan a elaborar.

7. Moldea los batidos:
   - Usando un molde de acuerdo con el tipo de pan a elaborar, y;
   - Llenando el molde sin regar el batido.

8. Moldea la pasta:
   - Utilizando un cortador de acuerdo con el tipo de pan a elaborar, y;
   - Cortando de manera uniforme y sin excesos de pasta.

9. Lamina la masa feite:
   - Antes y después de refrigerarla;
   - Comprobando que el peso del bastón está de acuerdo con la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio;
   - Agregando grasa a todo el bastón de acuerdo con la cantidad especificada en la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio;
   - Pasándola cuatro vueltas por la laminadora;
   - Enharinando la masa feite en cada vuelta, y;
   - Dejándola reposar sobre las charolas limpias en la cámara de refrigeración por un mínimo de 12 horas.

10. Lamina la pasta:
    - Enharinando la pasta antes de pasarla por la laminadora;
    - Pasándola una sola vez por la laminadora, y;
    - Colocándola en una charola limpia.

11. Hornea la pieza de pan:
    - Utilizando guantes/gancho para hornear durante la operación del horno;
    - Programando el horno con la temperatura y tiempo requerido por la pieza de pan y de acuerdo con la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio;
    - Ingresando al horno la pieza de pan cruda cuando éste ha alcanzado la temperatura requerida para el horneado, y;
    - Extrayendo el pan del horno cuando haya alcanzado el tiempo de cocción especificado en la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio.

12. Fríe las variedades de pan:
    - Agregando aceite/grasa en la freidora de acuerdo con la cantidad especificada en su deposito;
    - Programando la freidora con la temperatura de acuerdo con el tipo de pan a elaborar;
    - Ingresando la pieza de pan cruda en una rejilla a la freidora cuando el aceite/grasa ha alcanzado la temperatura requerida para el freído, y;
    - Extrayendo la pieza de pan de la freidora cuando tenga un color dorado que indica la cocción requerida por la pieza a elaborar.

13. Polvea la pieza de pan:
    - Después de hornearla;
    - Barnizando su superficie con los ingredientes especificados en la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio con una brocha, y;
    - Esparciendo en su superficie un puño del ingrediente de acuerdo al tipo de pan a elaborar.

14. Rellena la pieza de pan:
    - Después de hornearla;
    - Agregando al interior de la pieza de pan rellenos fríos con mangas y duyas de acuerdo con el tipo de pan a elaborar y con la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio, y;
    - Evitando derramar rellenos.

15. Cubre la pieza de pan:
    - Después de hornearla;
    - Pintando con una brocha su superficie hasta los bordes con los ingredientes y colores establecidos en la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. Los bastones cortados:
    - Tienen los tantos con el gramaje especificado en la ficha técnica/receta de la tienda.

2. La masa bizcocho y danés mezclada:
    - Tiene una consistencia a punto de liga, y;
    - Presenta un color amarillo huevo y olor a mantequilla.

3. La masa feite mezclada:
    - Tiene una consistencia a punto medio, y;
    - Presenta un color blanco/natural.

4. La masa feite laminada:
    - Presenta un color hueso;
    - Está exenta de separaciones de ingredientes entre la masa y la grasa, y;
    - Tiene dobleces lisos, firmes, rectangulares y sin grietas.

5. La pasta terminada:
    - Está laminada, seca y sin grumos, y;
    - Presenta una mezcla uniforme.

6. El batido terminado:
    - Está libre de grumos;
    - Tiene una consistencia espesa, y;
    - Presenta una mezcla uniforme.

7. La masa bizcocho y danés reposadas:
   - Están infladas y frías, y;
   - Tienen una consistencia maleable y firme al tacto.

8. La masa feite reposada:
   - Está fría, y;
   - Tienen una consistencia maleable y firme al tacto.

9. La pieza de pan fermentada:
   - Tiene el doble de su volumen original, y;
   - Cuenta con la forma y textura especificada en la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio.

10. El pan horneado:
    - Tiene el volumen, la cocción y la presentación determinada en la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Tipos y causas de contaminación de materia prima utilizada en la elaboración de pan.	Conocimiento
2. Temperaturas utilizadas para la congelación y refrigeración de la materia prima usadas en la elaboración de pan bizcocho.	Conocimiento

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

SITUACIÓN EMERGENTE

1. Persona accidentada en el área de procesos de pan.

RESPUESTAS ESPERADAS

1. Dar aviso al personal de seguridad y seguir el procedimiento determinado por de la tienda de autoservicio.

PRÁCTICAS INADMISIBLES DURANTE EL DESEMPEÑO LABORAL

1. Meter la mano en el equipo funcionando durante la elaboración de pan.
2. Alterar la ficha técnica/receta para la elaboración de pan.

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1. Iniciativa: La manera en que reporta inmediatamente al encargado sobre los faltantes de materia prima.

2. Limpieza: La manera en que lava sus manos antes de comenzar labores, manipular vajilla limpia y alimentos crudos, cocidos y desinfectados; después de ausentarse del área de trabajo, manipular basura, sonarse la nariz, toser, rascarse, saludar de mano, ir al baño, manipular dinero, alimentos crudos y tocar las perillas/puertas de equipo sucio.

GLOSARIO

1. Barnizar: Es la aplicación de diferentes recubrimientos al pan, como mantequilla derretida, huevo, entre otros, para que se le adhiera algún ingrediente más.

2. Bastón: Es una porción de masa reposada con un peso establecido en la ficha técnica.

3. Batidora: Es la herramienta que se utiliza para la mezcla de los ingredientes de las masas.

4. Batidos: Es la mezcla de ingredientes, en su mayoría líquidos, utilizada para la elaboración de roscas, panques y mantecadas.

5. Bizcocho: Es una de las variedades del pan de migajón.

6. Cortadora: Es el equipo utilizado para darle el peso a las porciones de masa para el forjado del producto.

7. Cubrir: Es un tipo de acabado que se la da al pan como lo son las conchas, hojaldras, entre otros.

8. Duyas: Son accesorios de acero inoxidable/policarbonato, que sirven para rellenar, decorar y dar forma al pan.

9. Enharinar: Es el rociado de harina a la masa que se le da para evitar que se pegue en la máquina laminadora.

10. Fermentar: Es el proceso a través del cual la masa obtiene volumen.

11. Ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio: Refiere al documento que incluye la fórmula para la elaboración del pan determinada por el establecimiento.

12. Forjar/bolear:	Procedimiento que se le da a la masa para obtener la forma requerida en la ficha técnica.
13. Gancho:	Es el aditamento complementario de la batidora que se utiliza para la mezcla de las masa duras tales como la feite.
14. Globo:	Es el aditamento complementario de la batidora que se utiliza para la mezcla de los ingredientes.
15. Mangas:	Son bolsas plastificadas las cuales sirven para depositar el relleno y que son el complemento de las duyas.
16. Masa bizcocho:	Es la masa utilizada en la preparación de la mayoría del pan de migajón y que no contiene grasa.
17. Masa danés:	Refiere a la masa que se utiliza en la preparación de pan de migajón con la variante de que está enriquecida en grasa.
18. Masa feite:	Es la masa utilizada para elaborar el pan bizcocho hojaldrado.
19. Laminar:	Es la incorporación de la grasa a la masa feite por medio de dobleces en la laminadora.
20. Paleta:	Es el aditamento complementario de la batidora más utilizado para la mezcla de los ingredientes.
21. Pastas:	Es una variedad de galletaje y de bases para tartas y pies.
22. Pintar:	Es un acabado que se le da al pan que implica la aplicación de algún colorante y saborizante.
23. Punto de liga:	Hace alusión a la consistencia elástica que debe presentar la masa, también conocido como punto exacto.
24. Punto medio:	Es la consistencia que debe presentar la masa feite también conocido como punto exacto.
25. Puño:	Refiere a la porción de algún ingrediente que cabe en la mano cerrada.
26. Polvear:	Es el rociado de ingredientes como el azúcar, ajojonlí, chochitos que se le da al pan.
27. Rellenar:	Es un acabado que se le da al pan que consiste en la incorporación de mermeladas/cremas.
28. Revolvedora:	Es la herramienta que se utiliza para la mezcla de los ingredientes y el refinamiento de las masas.

29. Tantos:	Son porciones de masa cortadas uniformemente.
30. Tapar:	Es el terminado que requieren algunos productos antes de ser horneados.
31. Variedad de freído:	Es la variedad de pan que requiere ser freído y en la que se encuentran churros, donas, buñuelos, entre otros.

Anexo 1: EC0098

Fecha límite para revisar y/o actualizar el Estándar de Competencia	Vigencia de la Certificación en el Estándar de Competencia
05 de febrero de 2014	**Permanente**

La revisión realizada establece como fecha límite para revisar y/o actualizar el Estándar de Competencia	La revisión realizada establece la vigencia de la Certificación en el Estándar de Competencia
05 de febrero de 2019	**Permanente**