I.- Datos Generales

Código: NUCOM008.01

Título: Producción de pan francés 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 francés en tiendas de autoservicio y cuyas competencias incluyen preparar equipos, utensilios, avío y elaborar pan francés.
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:
4/11/2008

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

Nivel de Competencia:
Uno
Desempeña actividades programadas, rutinarias y predecibles.
Depende de instrucciones y decisiones superiores.

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

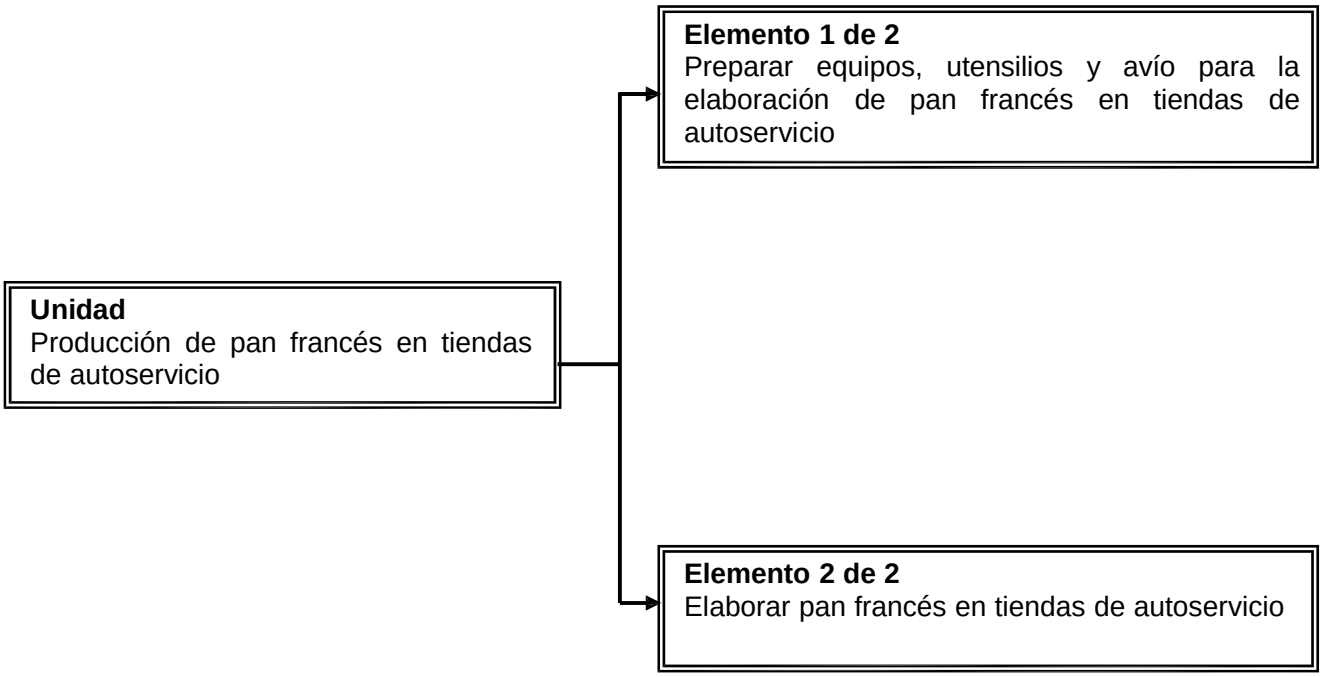
Módulo Ocupacional	Clave del Módulo
Panaderos, Pasteleros y Confiteros	0531-04

Ocupaciones:	Código:
Panadero	0531-04-04

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:**

NUCOM008.01 Producción de pan francés en tiendas de autoservicio

Elementos que conforman la Unidad:

Referencia	Código	Título
1 de 2	E0195	Preparar equipos, utensilios y avío para la elaboración de pan francés 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 perforadas 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;
   - 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 fermentación 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 la materia prima utilizada 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 seguridad 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 prima en estado de descomposición durante la preparación del pan.

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1. Cooperación: La manera en que se coordina oportunamente con sus 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, con ropa limpia; con uñas limpias, recortadas y sin esmalte, sin joyería en manos y cuello; utiliza bata, delantal, red, turbante y cofía/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 francés.
2. Avío:	Refiere a la materia prima utilizada para la elaboración del pan y que incluye sal, mejorante para pan blanco, levaduras, harinas, azúcares, grasas, leche, huevos, ajonjolí.
3. Carro espiguero:	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. Orden de producción:	Refiere al documento en el cual se especifica la cantidad y variedad de pan requerida por el departamento.
5. Productos químicos:	Son detergentes, desengrasantes, desincrustantes utilizados en la limpieza del área de procesos, equipo y utensilios.
6. Residuos de pan:	Hace referencia a los restos de materia prima y de pan.
7. Sanitizar:	Es la acción realizada para eliminar bacterias causantes de enfermedades mediante el uso de productos químicos autorizados por el establecimiento.
8. Solución sanitizante:	Se le denomina así a la solución química utilizada para desinfectar el área de procesos, equipo y utensilios.
9. Utensilios de producción:	Es el equipo utilizado para la elaboración del pan francés que incluye cuchillos, moldes, palotes, báscula manual, charolas de horneo perforadas, raspas y carros espigueros.

Referencia	Código	Título
2 de 2	E0196	Elaborar pan francés 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, y;
   - Enjuagando con agua limpia hasta dejarlas sin residuos de jabón, y;
   - Secándose con toallas desechables/aire caliente.

2. Agrega los ingredientes a la revolvedora:
   - Verificando que la revolvedora esté apagada antes de agregarlos;
   - 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 revolvedora.

3. Programa la revolvedora para el amasado y refinado de los ingredientes:
   - Presionando las velocidades y el tiempo de amasado y refinado de acuerdo con el tipo de revolvedora utilizada.

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

5. Forja/bolea los tantos:
   - Dándoles la figura especificada en la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio, y;
   - Colocándolas en una charola/molde de acuerdo con el tipo de pan a elaborar.

6. Suaja la pieza de pan:
   - Realizando un corte en la parte superior de la pieza de pan con una hoja de suaje de acuerdo con lo especificado en la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio.

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

2. La masa refinada:
   - Presenta una consistencia maleable y elástica, y;
   - Tiene un olor a levadura fresca.

3. Las piezas de pan fermentadas:
   - Están colocadas en el carro espiguero, y;
   - Tienen el doble de su volumen original, la textura y forma definida en la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio.

4. El pan horneado:
   - Tiene el volumen, el peso, la cocción y un color dorado de acuerdo con lo determinado 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 la materia prima utilizada en la elaboración del pan.	Conocimiento
2. Función de la vaporización en el horneado de pan francés.	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 la tienda de autoservicio.

PRÁCTICAS INADMISIBLES DURANTE EL DESEMPEÑO LABORAL

1. Meter la mano al equipo del área de procesos de pan durante su funcionamiento.
2. Alterar la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio para la elaboración de pan.
3. Utilizar navajas de rastrillo para el suaje del pan.

ACTITUDES / HÁBITOS / VALORES

1. Iniciativa:	La manera en que inmediatamente reporta al encargado del almacén del departamento de panadería 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. Amasado:	Es la incorporación de los ingredientes a la máquina revolvedora para la obtención de una masa.
2. Bastón:	Refiere a la porción de masa reposada con un peso establecido en la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio.
3. Fermentar:	Es el proceso mediante el cual la masa obtiene el doble de su volumen.
4. Ficha técnica/receta de la tienda:	Refiere al documento que incluye la fórmula para la elaboración del pan determinada por el establecimiento.
5. Forjar/bolear:	Procedimiento que se le da a la masa para obtener la forma indicada en la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio.

6. Gancho:	Se le conoce así al aditamento de seguridad utilizado en la operación del horno el cual evita quemaduras al momento de sacar el carro espiguero caliente.
7. Gramaje:	Son los pesos requeridos por las piezas de pan establecidos en la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio.
8. Hoja de suaje:	Es el utensilio afilado utilizado para realizar un corte en la superficie del pan.
9. Refinado:	Hace alusión al punto exacto que debe de tener la masa después de su amasado en la revolvedora.
10. Suajar:	Refiere al corte que se le hace a la pieza de pan de acuerdo con la ficha técnica/receta de la tienda de autoservicio.

Anexo 1

Fecha límite para Actualizar el Estándar de Competencia	Vigencia de la Certificación en el Estándar de Competencia
5 de febrero de 2014	Sin vigencia