I.- Datos Generales

Código	Título
EC0729	Elaboración de productos de panadería y repostería

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que brindan el servicio de preparar productos de panadería y repostería de acuerdo a un recetario base.

Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en Estándares de Competencia (EC).

El presente EC se refiere únicamente a funciones para cuya realización no se requiere por disposición legal, la posesión de un título profesional. Por lo que para certificarse en este EC no deberá ser requisito el poseer dicho documento académico.

Descripción general del Estándar de Competencia

Este Estándar de Competencia, Preparación de productos de panadería y repostería, describe las funciones que realiza una persona que prepara productos de panadería y repostería de acuerdo al recetario base.

El presente EC se fundamenta en criterios rectores de legalidad, competitividad, libre acceso, respeto, trabajo digno y responsabilidad social.

Nivel en el Sistema Nacional de Competencias: 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.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló:
De los Colegios de Estudios Científicos y Tecnológicos

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
8 de julio de 2016	10 de agosto de 2016

Periodo de revisión/actualización del EC:
3 años

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO)

Grupo unitario:
511 Trabajadores en la preparación y servicio de alimentos y bebidas en establecimientos.

Ocupaciones asociadas:
Fonderos en establecimientos de alimentos y bebidas

Ocupaciones no contenidas en el Catálogo Nacional de Ocupaciones y reconocidas en el Sector para este EC

Camareros y garroteros.

Clasificación según el sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN)

Sector:

72 Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas.

Subsector:

722 Servicios de preparación de alimentos y bebidas.

Rama:

7225 Servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Subrama:

72251 Servicios de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas

Clase:

722511 Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida.

El presente Estándar de Competencia, una vez publicado en el Diario Oficial de la Federación, se integrará en el Registro Nacional de Estándares de Competencia que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

Organizaciones participantes en el desarrollo del Estándar de Competencia

- Coordinación Nacional de Colegios de Estudios Científicos y Tecnológicos (CECyTE)
- Colegio CECyTE Hidalgo

Relación con otros Estañadores de Competencia

- EC0127 Preparación de alimentos.
- EC0081 Manejo higiénico de los alimentos.

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica:

- Se recomienda que en la evaluación se considera los siguientes aspectos:
- El desarrollo de la evaluación de desempeño podrá realizarse en una situación real o simulada.
- Los productos como resultado de desempeño solicitado, se presentaran como evidencia durante la evaluación de la Competencia, por lo que no se requiere ningún tipo de evidencia histórica.

Apoyos/Requerimientos:

- Estufa
- Refrigerador
- Insumos de acuerdo al recetario base
- Lava loza
- Loza
- Cucharas de cocina
- Artículos de limpieza
- Cubiertos
- Botes de basura (orgánica e inorgánica)
- Horno
- Batidora
- Licuadora
- Equipo de repostería

- Equipo de panadería

Duración estimada de la evaluación

4 horas en gabinete y 4 en campo, totalizando 8 horas.

Referencias de Información

- NMX-F-605-NORMEX-2004. Normas mexicanas de alimentos y bebidas no alcohólicas, publicación de declaratoria de vigencia en el Diario Oficial de la Federación: 13/octubre/2004.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicación de declaratoria de vigencia en el Diario Oficial de la Federación: 01/marzo/2010.
- Programa de Estudios de la Carrera Técnica, Preparación de alimentos y bebidas de la Coordinación Sectorial De Desarrollo Académico (COSDAC).

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia
Elaboración de productos de panadería y repostería

Elemento 1 de 3
Organizar el área de trabajo

Elemento 2 de 3
Elaborar productos de panadería

Elemento 3 de 3
Elaborar productos de repostería

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E2294	Organizar el área de trabajo

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Inicia la jornada laboral:
   - Cumpliendo con la deontología establecida en la NOM-251-SSA1-2009 antes de entrar a la cocina.

2. Verifica que las instalaciones, mobiliario y equipo de cocina estén de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009:
   - Aplicando normas de seguridad e higiene establecidas en las políticas del establecimiento,
   - Llenando la lista de verificación de la NMX-F-605-NORMEX-2004 y/o NOM-251-SSA1-2009 de acuerdo a las características de la cocina, y
   - Llenando el formato de mantenimiento conforme a políticas del establecimiento.

3. Limpia el área de trabajo:
   - Lavando con agua y jabón la mesa de trabajo,
   - Secando la mesa de trabajo con toallas desechables/ trapos de cocina,
   - Aplicando solución desinfectante a la mesa de trabajo, y
   - Antes, durante y después de la jornada de trabajo.

4. Realiza la verificación de los insumos:
   - Solicitando al almacén los diversos insumos requeridos por la receta,
   - Revisando las temperaturas de los insumos que lo requieran según la receta,
   - Examinando las características organolépticas con base a las normas: NOM-251-SSA1-2009 y/o NMX-F-605-NORMEX-2004, y
   - Reportando al almacén los insumos que no cumplan con las características organolépticas establecidas en las normas: NOM-251-SSA1-2009 y/o NMX-F-605-NORMEX-2004.

5. Realiza el almacenamiento de los insumos:
   - De acuerdo a sus características perecederas y a las políticas de la empresa,
   - Utilizando Primeras Entradas Primeras Salidas de acuerdo a cada insumo, y
   - Utilizando Últimas Entradas Primeras Salidas de acuerdo a cada insumo.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Responsabilidad:	La manera en que se presenta portando uniforme completo con forme a las políticas del establecimiento.
2. Limpieza:	La manera en que se presenta con higiene personal de acuerdo a las políticas del establecimiento.

GLOSARIO

1. Características perecederas:	Son las características de los alimentos que señalizan cuanto tiempo pueden durar sin sufrir cambios biológicos.
2. Deontología:	Son el conjunto de normas que se deben de cumplir al entrar en la cocina como uniforme completo e higiene personal.
3. Higiene personal:	Es el concepto básico del aseo, limpieza y cuidado de nuestro cuerpo
4. NOM- 251	Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. NORMEX 605	NMX-F-605-NORMEX-2004 Alimentos - Manejo Higiénico en el Servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H.

Referencia	Código	Título
2 de 3	E2295	Elaborar productos de panadería

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara la mise en place:
   - Verificando que los ingredientes correspondan a los indicados en la receta base,
   - Utilizando unidades de medidas y equivalencias establecidas en la receta base, y
   - Colocándolos en orden de ocupación correspondiente a la receta base.

2. Prepara productos de panadería:
   - Utilizando el equipo y utensilios establecidos en la receta base,
   - Manejando técnicas de preparación de acuerdo la receta base, y
   - Verificando temperaturas de los hornos conforme a la receta base.

3. Aplica los métodos de acabado:
   - Seleccionando el terminado de acuerdo a la receta base,
   - Utilizando el terminado de acuerdo al tipo de pan,
   - Utilizando el tipo de conservación y guardado conforme al tipo de pan, y
   - Proporcionando la presentación establecida en la receta base.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La requisición de insumos elaborada:
   - Incluye nombre de la receta,
   - Incluye nombre de quien la elaboró,
   - Contiene cantidad y unidad de insumos conforme a la receta,

- Contiene fecha de elaboración,
- Contiene folio de la requisición, y
- Contiene firmas de quien solicito y quien recibió.

GLOSARIO

1.	Acabado/ terminado	Es la forma de terminar un pan antes de llevarlo al horno. También pueden completar un pan o simplemente añadir un toque decorativo.
2.	Insumo:	Se emplea el termino Insumo para hacer referencia a todos aquellos implementos que sirven para un determinado fin y que se pueden denominar como materias primas, específicamente útiles para diferentes actividades y procesos.
3.	Panadería:	Es la especialización en la producción y venta de diferentes tipos de pan.
4.	Requisición:	Es un documento que permite la realización de una solicitud de adquisición de un producto o servicio a nivel interno de una organización.
5.	Tipo de conservación y guardado:	Proceso de envolver el tipo de pan en materiales diversos (manta de cielo, papel estaño, plástico, bolsa de papel) para mantener su frescura y propiedades.

Referencia	Código	Título
3 de 3	E2249	Elaborar productos de repostería.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Prepara la mise en place:
   - Verificando que los ingredientes correspondan a los indicados en la receta base,
   - Utilizando unidades de medidas y equivalencias establecidas en la receta base, y
   - Colocándolos en orden de ocupación correspondiente a la receta base.

2. Prepara productos de repostería:
   - Utilizando el equipo y utensilios establecidos en la receta base,
   - Utilizando el tipo de insumos de acuerdo a la receta base,
   - Manejando técnicas de preparación de acuerdo la receta base, y
   - Verificando temperatura del horno y/o refrigerador conforme a la receta base.

3. Decora el producto de repostería:
   - Presentando el producto de repostería de acuerdo a sus características particulares solicitadas en la receta base,
   - Utilizando los trabajos decorativos de acuerdo al tipo de postre, y
   - Utilizando las piezas de exhibición de acuerdo al tipo de postre.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La requisición de insumos elaborada:
   - Incluye nombre de la receta,
   - Incluye nombre de quien la elaboró,
   - Contiene cantidad y unidad de insumos conforme a la receta,
   - Contiene fecha de elaboración,
   - Contiene folio de la requisición, y
   - Contiene firmas de quien solicito y quien recibió.

2. El producto de repostería elaborado:
   - Presenta el trabajo decorativo de acuerdo a la receta base, y
   - Presenta las piezas de exhibición de acuerdo a los principios básicos (color, textura y temperatura).

GLOSARIO

1.	Característica particulares del producto de repostería:	Como pueden ser temperatura, textura, color, forma y cantidad.
2.	Conservación:	Es el cuidado de una cosa o alimento para que no pierda sus características y propiedades con el paso del tiempo.
3.	Piezas de exhibición:	Utensilios loza o piezas para montar los postres, sirven para llamar la atención de los clientes a la habilidad y el arte del repostero y de manera indirecta, para aumentar la venta de los postres.
4.	Repostería:	Es la elaboración de pasteles, tortas, tartas, dulces, budines, galletas o postres.
5.	Trabajo decorativo:	El arte de hacer productos decorativos con azúcar, chocolate y otros materiales, como coberturas y otros.