I.- Datos Generales

Código EC1286 **Título**

Elaboración de productos de pastelería

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se desempeñan como maestros pasteleros realizando diseños, utilizando técnicas, ingredientes, equipos y utensilios para la elaboración del pastel.

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 tiene como propósito principal evaluar las habilidades y conocimientos de las personas que desarrollan la función de elaborar productos de pastelería demostrando la destreza que tienen en el manejo del equipo y utensilios requeridos para el proceso de elaboración de este producto. Asimismo, aplican los procesos de producción y verificación para que los productos cumplan con los estándares de calidad establecidos por la empresa/organización antes de poner el producto a la venta.

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: Tres

Desempeña actividades tanto programadas rutinarias como impredecibles. Recibe orientaciones generales e instrucciones específicas de un superior. Requiere supervisar y orientar a otros trabajadores jerárquicamente subordinados.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló
De Comercio

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:
08 de septiembre de 2020

Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
28 de octubre de 2020

Periodo sugerido de revisión /actualización del EC:
5 años

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

Grupo unitario
5119 Otros trabajadores en la preparación y servicio de alimentos y bebidas en establecimientos

Ocupaciones asociadas
Panaderos, Pasteleros y Confiteros.

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

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.

El presente EC, 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

- Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales, A.C. (ANTAD).
- Grupo Comercial Chedraui, S.A.B. de C.V.

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica:	● Para demostrar la competencia en este EC, se recomienda que se lleve a cabo en el lugar de trabajo y durante su jornada laboral; sin embargo, pudiera realizarse de forma simulada si el área de evaluación cuenta con los materiales, insumos, e infraestructura para llevar a cabo el desarrollo de todos los criterios de evaluación referidos en el EC.
Apoyos/Requerimientos:	● Se requiere que se tengan considerados todos los utensilios, ingredientes, maquinaria y hornos que se necesitan para la elaboración de los productos de pastelería.

Duración estimada de la evaluación

- 3 horas en gabinete y 1 hora en campo, totalizando 4 horas.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia

Elaboración de productos de pastelería

Elemento 1 de 3

Preparar los insumos, equipo y utensilios para la elaboración de pasteles

Elemento 2 de 3

Elaborar pasteles

Elemento 3 de 3

Realizar el cierre de la producción de pasteles

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E4051	Preparar los insumos, equipo y utensilios para la elaboración de pasteles

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Se presenta al área de producción:
- Mostrando un aseo personal: sin maquillaje, cabello recogido, sin aretes, sin anillos, uñas de la mano cortas y sin esmalte, bigote recortado y sin barba,
- Portando el uniforme proporcionado por la empresa/organización libre de roturas, manchas,
- Portando cofia, cubrebocas y gafete, y
- Lavándose las manos de acuerdo con el procedimiento de lavado de manos establecido por la empresa/organización.

2. Realiza la limpieza del área de trabajo:
- Utilizando botas/calzado antiderrapante, delantal/bata y red,
- Tallando la mesa de trabajo, pisos, paredes y coladeras con un cepillo de cerdas duras/paño, agua y productos químicos autorizados por el protocolo de limpieza y sanidad establecido por la empresa/organización,
- 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, coladeras, equipo y utensilios con productos químicos establecidos en el protocolo de limpieza y sanidad de la empresa/organización, y
- Dejando secar a temperatura ambiente la mesa de trabajo, pisos, paredes y coladeras una vez sanitizados.

3. Lava los utensilios de producción de pan:
- Tallándolos con un cepillo de cerdas duras, agua y productos químicos autorizados por el protocolo de limpieza y sanidad establecido por la empresa/organización,
- 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 durante treinta segundos como mínimo a dos minutos como máximo,
- Rociando los carros espigueros con solución sanitizante, y
- Dejándolos secar a temperatura ambiente una vez lavados y sanitizados.

4. Lava los equipos del área de procesos 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 el protocolo de limpieza y sanidad establecido por la empresa/organización,
- Enjuagándolos con agua limpia hasta dejarlos sin residuos de productos químicos,
- Evitando mojar sus partes y dispositivos eléctricos,
- Sanitizándolos con productos químicos autorizados por el protocolo de limpieza y sanidad establecido por la empresa/organización, y

- Dejándolos secar a temperatura ambiente una vez lavados y sanitizados.

5. Lava la cámara de refrigeración y la cámara de congelación del departamento de panadería:
- Tallando pisos, paredes, coladeras y anaqueles con un cepillo de cerdas duras/paño, agua y productos químicos autorizados por el protocolo de limpieza y sanidad establecido por la empresa/organización,
- Enjuagándolas con agua limpia hasta dejarlas sin residuos de productos químicos,
- Evitando mojar las conexiones eléctricas,
- Sanitizándolas con productos químicos autorizados por el protocolo de limpieza y sanidad establecido por la empresa/organización, y
- Dejándolas secar a temperatura ambiente una vez lavadas y sanitizadas.

6. Verifica el funcionamiento de los equipos del área de procesos de pan:
- Antes de comenzar la producción de pan, y
- Conectando a la corriente eléctrica los equipos de producción para confirmar su funcionamiento.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Limpieza: La manera en que muestra un aseo personal acorde con el protocolo de limpieza y sanidad establecido por la empresa/organización.
2. Responsabilidad: La manera en que se apega a los protocolos de limpieza y verificación de acuerdo con el protocolo de limpieza y sanidad establecido por la empresa/organización.

GLOSARIO

1. Carros espigueros: Equipo utilizado para almacenar masas, pan forjado, fermentación de producto ya elaborado y principalmente para el proceso de horneo de producto.

Referencia **Código** **Título**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Lava sus manos:
- Antes de iniciar la elaboración de los pasteles, y
- Lavándose las manos de acuerdo con el procedimiento de lavado de manos establecido por la empresa/organización.

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

3. Programa la batidora para el 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 batido de acuerdo con el tipo de batidora utilizada.

4. Realiza el llenado en el molde:
- Untando con mantequilla/grasa vegetal,
- Colocando papel horneable de acuerdo con el tipo de pastel a elaborar, y
- Vaciando el batido de acuerdo con el gramaje que indica la receta/ficha técnica, y de elaboración de pan para pastel.

5. Hornea la pieza de pan para pastel:
- Colocando en la charola los moldes y posteriormente en el carro espiguero,
- Utilizando guantes/gancho para hornear durante la operación del horno,
- Programando el horno con la temperatura y tiempo requerido en la receta/ficha técnica para la elaboración de pan para pastel,
- Ingresando al horno el molde con el batido cuando este ha alcanzado la temperatura requerida de acuerdo con la receta/ficha técnica para la elaboración del pan para pastel, y
- Extrayendo el pan del horno cuando haya alcanzado el tiempo de cocción especificado en la receta/ficha técnica para la elaboración del pan para pastel.

6. Elabora el pastel americano:
- Cortando el pan de acuerdo con el procedimiento de la receta/ficha técnica para la elaboración del pastel,
- Colocando el relleno de acuerdo con lo sugerido en la receta/ficha técnica para la elaboración del pastel,
- Colocando la tapa del pan y ejerce una ligera presión para que quede de manera uniforme,
- Cubriendo el pan de acuerdo con la receta/ficha técnica para la elaboración del pastel,
- Decorando el pastel de acuerdo con lo establecido en la receta/ficha técnica para la elaboración del pastel, y
- Colocando el pastel en una charola/domo/empaque/caja para su venta en piso.

7. Elabora el pastel de tres leches:

- Cortando el pan de acuerdo con el procedimiento de la receta/ficha técnica para la elaboración del pastel,
- Colocando un cordón al rededor del pan para pastel,
- Humedeciendo completamente el pan con jarabe de tres leches,
- Colocando el relleno de acuerdo con lo establecido en la receta/ficha técnica para la elaboración del pastel,
- Colocando la tapa del pan y ejerce una ligera presión para que quede de manera uniforme,
- Colocando un cordón al rededor del pan para pastel,
- Humedeciendo completamente el pan para pastel con jarabe de tres leches,
- Fondeando el pan de acuerdo con la receta/ficha técnica para la elaboración del pastel,
- Decorando de acuerdo con la receta/ficha técnica para la elaboración del pastel, y
- Colocando el pastel en charola/domo/empaque/caja para su venta.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El pan para pastel desmoldado:
- Esta acorde con la forma y altura del molde,
- Muestra un color uniforme de acuerdo con la receta/ficha técnica para la elaboración del pastel, y
- Muestra una porosidad acorde con la receta/ficha técnica para la elaboración del pastel.

2. El pastel terminado:
- Muestra un decorado acorde con la receta/ficha técnica para la elaboración del pastel,
- Muestra que el gramaje esté acorde con la receta/ficha técnica para la elaboración del pastel, y
- La charola/domo/empaque/caja está acorde con la ficha técnica para la elaboración del pastel.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Accidente con la maquinaria durante la producción de pasteles.
2. Fuga de gas en el área de producción de pasteles.

Respuestas esperadas

1. Actúa acorde con el protocolo de seguridad personal que establece el Manual Interno de Operación de la empresa/establecimiento.
2. Sigue el protocolo de seguridad que establece el Manual Interno de Operación de la empresa/establecimiento.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Limpieza: La manera en que manipula los ingredientes con los utensilios correspondientes al momento en que elabora los productos de pastelería.

2. Orden: La manera en que realiza una secuencia puntual de los procedimientos en la preparación del pan para pastel y el pastel para cumplir con las especificaciones físicas de color, porosidad, tamaño, forma, textura y decorado. Estos procedimientos establecidos en la receta/ficha técnica para la elaboración de pasteles.

GLOSARIO

1. Color uniforme: Se refiere al color amarillo, dorado o rojizo del pan, obtenido posterior al proceso de horneado.
2. Desmoldar: Extraer o sacar del molde el pan horneado.
3. Fondear: Se le llama así a la acción de recubrir el pan de pastel para su terminado.
4. Miga: Se le llama así a la parte suave y esponjosa del interior del pan.

Referencia **Código** **Título**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Realiza el cierre de la producción de la jornada:
   - Revisando en la orden de producción la cantidad de pasteles elaborados,
   - Colocando la materia prima/insumos no utilizados en la bodega/en la cámara de refrigeración/congelación,
   - Acomodando la materia prima de acuerdo al método PEPS, y
   - Colocando en la materia prima una etiqueta de identificación de acuerdo con el método PEPS.

2. Realiza la limpieza del área de trabajo:
   - 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 el protocolo de limpieza y sanidad establecido por la empresa/organización,
   - 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, coladeras, equipo y utensilios con productos químicos establecidos en el protocolo de limpieza y sanidad de la empresa/organización, y
   - Dejando secar al aire ambiente la mesa de trabajo, pisos, paredes y coladeras una vez sanitizados.

3. Lava los utensilios de producción de pan:
   - Tallándolos con un cepillo de cerdas duras, agua y productos químicos autorizados por el protocolo de limpieza y sanidad establecido por la empresa/organización,
   - 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 durante dos minutos como mínimo,
   - Rociando los carros espigueros con solución sanitizante, y
   - Dejándolos secar al aire ambiente una vez lavados y sanitizados.

4. Lava los equipos del área de procesos 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 el protocolo de limpieza y sanidad establecido por la empresa/organización,
   - Enjuagándolos con agua limpia hasta dejarlos sin residuos de productos químicos,
   - Evitando mojar sus partes y dispositivos eléctricos,
   - Sanitizándolos con productos químicos autorizados por el protocolo de limpieza y sanidad establecido por la empresa/organización, y
   - Dejándolos secar al aire ambiente una vez lavados y sanitizados.

5. Lava la cámara de refrigeración y la cámara de congelación del departamento de panadería:

- Tallando pisos, paredes, coladeras y anaqueles con un cepillo de cerdas duras, agua y productos químicos autorizados por el protocolo de limpieza y sanidad establecido por la empresa/organización,
- Enjuagándolas con agua limpia hasta dejarlas sin residuos de productos químicos,
- Evitando mojar sus partes y dispositivos eléctricos,
- Sanitizándolas con productos químicos autorizados por el protocolo de limpieza y sanidad establecido por la empresa/organización, y
- Dejándolas secar al aire ambiente una vez lavadas y sanitizadas.

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Limpieza: La manera en que realiza la sanitización y lavado en los utensilios, las manos, área de trabajo y maquinaria durante la elaboración de productos de pastelería.

2. Orden: La manera en que realiza el protocolo de limpieza y sanitización del área de trabajo, equipos y utensilios de acuerdo con el Manual Interno de Operación de la empresa/organización.

GLOSARIO

1. Método PEPS: Se refiere al sistema que facilita la salida de toda la mercancía que ha entrado, permitiendo llevar un mejor control en el inventario. Las siglas PEPS significan “primeras en entrar, primeras en salir”.