

Dirección de Competencias y Certificación	
Documento:	Esquema de Certificación de Cualificaciones
Código:	DCC-ECC-002-2019
Versión:	002

ENCABEZADO DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES:		
CÓDIGO DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN:	TYA-PGDP-201909-001	
VERSIÓN DE ESQUEMA:	V-001	
FECHA DE ELABORACIÓN:	29/11/2019	
CONTENIDO DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES:		
1.	1.1 DENOMINACIÓN DEL PERFIL DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL.	PREPARACIÓN GASTRONÓMICA DE PANADERÍA
	1.2 DENOMINACIÓN DEL ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN DE CUALIFICACIONES.	PREPARACIÓN GASTRONÓMICA DE PANADERÍA
2.	ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN.	"La certificación se hará con base al perfil completo; por todas las unidades de competencia".
3.	3.1 Descripción del/los trabajo/s.	<p>UC1. Preparar la estación de trabajo de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y normativa vigente.</p> <p>EC1.1 Realizar la admisión de la materia prima de panadería de acuerdo con los procedimientos establecidos.</p> <p>EC1.2 Realizar la organización y control de las áreas de bodega de acuerdo con los procedimientos establecidos.</p> <p>EC1.3 Revisar la operatividad de la estación de trabajo y equipo humano de acuerdo al tipo de preparación y normas seguridad alimentaria de salud y seguridad ocupacional.</p> <p>UC2. Realizar la producción de masas, de acuerdo a recetas, órdenes de producción y normativa establecida.</p> <p>EC2.1 Alistar utensilios e ingredientes de acuerdo a recetas, órdenes de producción y requerimientos establecidos.</p> <p>EC2.2 Elaborar la masa según la variedad de pan aplicando técnicas establecidas.</p> <p>UC3. Realizar la manufactura de los tipos de productos de panadería según el plan de requerimiento.</p> <p>EC3.1 Moldear la masa de acuerdo al producto de panadería requerido.</p> <p>EC3.2 Programar la fermentación/leudo de las masas de acuerdo a la receta estándar.</p> <p>EC3.3 Realizar la cocción de la masa de acuerdo en función al tipo de producto requerido.</p>
	3.2 Descripción de las/s tarea/s.	<p>UC1. Preparar la estación de trabajo de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y normativa vigente.</p> <p>EC1.1 Realizar la admisión de la materia prima de panadería de acuerdo con los procedimientos establecidos.</p> <p>CD1.1.1 Determina los materiales e insumos de producción.</p>



Dirección de Competencias y Certificación	
Documento:	Esquema de Certificación de Cualificaciones
Código:	DCC-ECC-002-2019
Versión:	002

	<p>CD1.1.2 Receptar la materia prima.</p> <p>CD1.1.3 Verifica que la materia prima cumpla las especificaciones establecidas (fechas de caducidad, presentación, entre otros).</p> <p>EC1.2 Realizar la organización y control de las áreas de bodega de acuerdo con los procedimientos establecidos.</p> <p>CD1.2.1 Almacena la materia prima en función de normas de conservación y plan de producción.</p> <p>CD1.2.2 Registra el producto que ingresa a bodegas.</p> <p>CD1.2.3 Realiza la rotación de inventario de la materia prima de acuerdo a normas de conservación.</p> <p>EC1.3 Revisar la operatividad de la estación de trabajo y equipo humano de acuerdo al tipo de preparación y normas seguridad alimentaria de salud y seguridad ocupacional.</p> <p>CD1.3.1 Verifica el estado de limpieza de la estación de trabajo, equipo y utensilios.</p> <p>CD1.3.2 Comprueba el funcionamiento de los equipos.</p> <p>CD1.3.3 Reporta novedades de funcionamiento de los equipos.</p> <p>CD1.3.4 Aplica las normas de salud y seguridad ocupacional.</p> <p>UC2. Realizar la producción de masas, de acuerdo a recetas, órdenes de producción y normativa establecida.</p> <p>EC2.1 Alistar utensilios e ingredientes de acuerdo a recetas, órdenes de producción y requerimientos establecidos.</p> <p>CD2.1.1 Recalcula la receta de acuerdo a nuevos requerimientos solicitados.</p> <p>CD2.1.2 Pone a punto los ingredientes.</p> <p>CD2.1.3 Pone a punto los utensilios a ser utilizados.</p> <p>EC2.2 Elaborar la masa según la variedad de pan aplicando técnicas establecidas.</p> <p>CD2.2.1 Procesa los ingredientes en una masa de acuerdo a la receta.</p> <p>CD2.2.2 Trabaja la masa de acuerdo a la técnica establecida.</p> <p>CD2.2.3 Traslada la masa a fermentación/leudo de acuerdo a la temperatura del ambiente.</p> <p>UC3. Realizar la manufactura de los tipos de productos de panadería según el plan de requerimiento.</p> <p>EC3.1 Moldear la masa de acuerdo al producto de panadería requerido.</p> <p>CD3.1.1 Realiza la desgasificación de la masa.</p> <p>CD3.1.2 Hacer porciones de la masa de acuerdo al requerimiento de producción.</p> <p>CD3.1.3 Pesa la masa de acuerdo al requerimiento de producción.</p> <p>CD3.1.4 Bolea la masa de acuerdo al requerimiento de producción.</p> <p>CD3.1.5 Da forma a la masa de acuerdo al requerimiento de producción.</p> <p>CD3.1.6 Ejecuta el relleno del pan de acuerdo al requerimiento de producción.</p>
--	--



Dirección de Competencias y Certificación	
Documento:	Esquema de Certificación de Cualificaciones
Código:	DCC-ECC-002-2019
Versión:	002

		<p>CD3.1.7 Realiza el pintado o abrillantado de acuerdo al requerimiento de producción.</p> <p>EC3.2 Programar la fermentación/leudo de las masas de acuerdo a la receta estándar.</p> <p>CD3.2.1 Establece la temperatura de fermentación/leudo de acuerdo al tipo de pan.</p> <p>CD3.2.2 Determina el tiempo de fermentación/leudo de acuerdo a tipo de producto.</p> <p>CD3.2.3 Regula la humedad de fermentación/leudo de acuerdo a tipo de producto.</p> <p>EC3.3 Realizar la cocción de la masa de acuerdo en función al tipo de producto requerido.</p> <p>CD3.3.1 Programa la temperatura del horno o aceite según la receta establecida.</p> <p>CD3.3.2 Realiza el horneado o fritura del producto.</p> <p>CD3.3.3 Retira el producto final del horno o aceite.</p> <p>EC3.4 Realizar el envasado o empaquetado del producto final (pan, bollo, dona, entre otros) de acuerdo a procedimiento establecidos.</p> <p>CD3.4.1 Enfría el producto final (pan, bollo, dona, entre otros).</p> <p>CD3.4.2 Envasa o empaqueta el producto final (pan, bollo, dona, entre otros) de acuerdo a los requerimientos.</p> <p>CD3.4.3 Verifica las condiciones organolépticas del lugar de almacenamiento del producto envasado o empaquetado.</p> <p>CD3.4.4 Coteja el producto almacenado con los pedidos requeridos.</p>
4.	CAPACIDADES O HABILIDADES.	<p>a) Evaluables a través de preguntas teóricas</p> <ol style="list-style-type: none">1. Atención Selectiva2. Reconocimiento de problemas3. Ordenar Información4. Facilidad numérica5. Destreza Manual6. Fuerza dinámica <p>b) Evaluables a través del/los ejercicio/s práctico/s</p> <ol style="list-style-type: none">1. Comprensión oral2. Tiempo de reacción3. Fuerza estática4. Fuerza del tronco5. Sensibilidad auditiva6. Visión Cromática7. Sensibilidad táctil8. Fuerza dinámica9. Atención Selectiva10. Reconocimiento de problemas11. Ordenar Información12. Facilidad numérica13. Destreza Manual

Dirección de Competencias y Certificación	
Documento:	Esquema de Certificación de Cualificaciones
Código:	DCC-ECC-002-2019
Versión:	002

5.	CONOCIMIENTOS.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Panadería 2. Ingredientes de Panadería 3. Ingredientes y funciones de los ingredientes de Panadería 4. Formulación de recetas 5. Organización control y manejo de la materia prima 6. Normas de seguridad y salud ocupacional 7. Buenas Prácticas de manufactura
6.	APTITUDES (CUANDO CORRESPONDA).	<p>“...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...”</p>
7.	PRE- REQUISITOS	<p>a) Educación formal o Instrucción formal: Bachiller</p> <p>b) Experiencia 3 años de experiencia comprobada en la actividad (certificado laboral, ruc de realizar la actividad o declaración juramentada).</p> <p>c) Capacitación: 200 horas en temas relacionados al perfil por una institución calificada con el ente competente*, durante los últimos 5 años.</p> <p>*Ente competente: puede ser MINISTERIO DE EDUCACIÓN - SENE CYT – MINISTERIO DE TURISMO – SETEC o una institución regulada por un órgano de control académico y del exterior apostillado.</p>
7.	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>
8.	TIEMPO DE VIGENCIA DE LA CERTIFICACIÓN	5 años
9.	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.
10.	FECHA APROBACIÓN POR EL COMITÉ DE ESQUEMA	29/11/2019