



PERÚ

Ministerio
de Educación

Educación Técnico-Productiva
Superior Tecnológica y Artística

CATÁLOGO NACIONAL DE LA OFERTA FORMATIVA

ORGANIZACIÓN SECTORIAL¹

SECTOR ECONÓMICO	Industrias Manufactureras
FAMILIA PRODUCTIVA	Industria alimentaria, bebidas y tabaco
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Elaboración de productos alimenticios

¹ RVM N.º 178-MINEDU, anexo “A” del Catálogo Nacional de la Oferta Formativa.

Denominación del programa de estudios	Panadería y pastelería
Código: C0610-1-001	Nivel formativo: Auxiliar técnico
Créditos: 40	Número de horas: 950
Unidad de competencia	Indicadores de logro:
Unidad de competencia N.º 1 Acondicionar la materia prima e insumos, de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la empresa y normativa correspondiente.	1. Realiza la limpieza y desinfección de los materiales y equipos según el plan de producción y las buenas prácticas de manufactura (BPM). 2. Revisa las características de la materia prima e insumos, verificando el cumplimiento de los parámetros de calidad, según el plan de producción, especificaciones técnicas y normativa correspondiente. 3. Habilita los materiales y equipos de acuerdo con el producto a procesar, plan de producción, buenas prácticas de manufactura (BPM) y la normativa correspondiente. 4. Clasifica la materia prima e insumos, de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la empresa y normativa correspondiente. 5. Selecciona la materia prima e insumos, de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la empresa y normativa correspondiente. 6. Reduce de tamaño² la materia prima e insumos, aplicando operaciones técnicas y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la empresa y normativa correspondiente. 7. Despacha la materia prima e insumos acondicionados a la siguiente etapa de la línea de producción asignada, de acuerdo con el plan de producción y procedimientos establecidos por la empresa. 8. Dispone de mermas y/o subproductos para sub-utilizarlos o desecharlos, teniendo en cuenta los procedimientos de la empresa, protocolos establecidos y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.º 2 Realizar el mezclado de la materia prima e insumos, según procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Realiza el pesado de la materia prima, insumos y aditivos, de acuerdo con las unidades de medida, ficha técnica y plan de producción. 2. Realiza el lavado y desinfección de los materiales y equipos, tomando en cuenta los procedimientos de la empresa, protocolos establecidos y normativa correspondiente. 3. Dosifica los insumos de acuerdo con el producto a elaborar, y

² Pelado, fileteado, troceado, tajado, molienda, entre otros afines.

	según ficha técnica, plan de producción y buenas prácticas de manufactura (BPM). - Combina³ la materia prima, insumos y aditivos, de acuerdo con el plan de producción, procedimientos de la empresa y normativa correspondiente. - Homogeniza⁴ la materia prima e insumos, de acuerdo con el producto a elaborar, plan de producción, procedimientos de la empresa y normativa correspondiente. - Opera equipamiento de mezclado, de acuerdo con el producto a procesar, parámetros establecidos, plan de producción, buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.º 3 Realizar tratamientos térmicos⁵, de acuerdo con el tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.	- Define el tipo de tratamiento térmico, de acuerdo con el producto a elaborar y procedimientos técnicos establecidos. - Efectúa el tratamiento térmico al producto en elaboración, aplicando operaciones técnicas y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la empresa y normativa correspondiente. - Opera equipamiento de tratamiento térmico, de acuerdo con el producto a elaborar, parámetros establecidos, plan de producción, buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.º 4 Realizar procedimientos de biotecnología⁶, de acuerdo al tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.	- Define el tipo de procedimiento de biotecnología, de acuerdo con el producto a elaborar y procedimientos técnicos establecidos. - Efectúa el procedimiento de biotecnología al producto en elaboración, aplicando operaciones técnicas y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la empresa y normativa correspondiente. - Opera equipamiento de biotecnología, de acuerdo con el producto a elaborar, parámetros establecidos, plan de producción, buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.º 5	- Define el tipo de técnica de formado, de acuerdo con el producto a elaborar y procedimientos técnicos establecidos. - Realiza el formado del producto alimentario, aplicando

³ O mezcla

⁴ Unificar la solución o mezcla en los estándares deseados para la producción de un producto específico.

⁵ De cocción en medio seco, líquido, graso o mixto, por ejemplo: Esterilización, cocción, horneado, escaldado, escalfado, termización, ultra pasterización, pasterización, pos pasterizado, tostado, freído. De conservación: Refrigeración, congelación, atemperado u otro.

⁶ Fermentación, Maduración y Coagulación.

Brindar forma⁷ al producto alimentario, en función a sus características esperadas y siguiendo operaciones establecidas.

operaciones técnicas y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la empresa y normativa correspondiente.

3. Opera equipamiento de formado, de acuerdo con el producto a elaborar, parámetros establecidos, plan de producción, buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente.

Unidad de competencia N.º 6

Realizar la presentación final⁸, en función al producto alimentario, tomando en cuenta técnicas, diseños y la normativa correspondiente.

1. Define el tipo de técnica de presentación final, de acuerdo con el producto a elaborar, ficha técnica y procedimientos establecidos.
2. Efectúa la presentación final del producto alimentario, aplicando operaciones técnicas y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la empresa y normativa correspondiente.
3. Opera el equipamiento respectivo, de acuerdo con la técnica de presentación final, parámetros establecidos, plan de producción, buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente.

Certificado/Título⁹: Auxiliar técnico en Panadería y pastelería

⁷ Troquelado, embutido, moldeado, entre otros.

⁸ Decorado, rebanado, loncheado, entre otros.

⁹ Certificación para el caso de los IES y EEST de acuerdo con Decreto Supremo N° 010-2017-MINEDU, y Título a nombre de la Nación para el caso de CETPRO según Decreto Supremo N° 004-2019-MINEDU