

MAPA FUNCIONAL	Ayudante Pastelero	
<p>Propósito clave</p> <p>Asistir a oficiales y maestros en el proceso integral elaborando fases del producto o productos variados de bajo nivel de complejidad.</p>	<p>a. Preparar y disponer los equipos, herramental auxiliar y materias primas de acuerdo al programa de producción.</p>	<p>a.1. Preparar y regular las condiciones de funcionamiento de los equipos y herramental auxiliar a utilizar para uso propio o de terceros considerando la cantidad y tipo de producto a elaborar.</p> <p>a.2. Preparar las materias primas necesarias de acuerdo a la fórmula y volumen de producción requerido, controlando calidad.</p> <p>a.3. Comunicar el uso, deterioro o fallas de materias primas y herramental auxiliar para que el stock se mantenga adecuadamente provisto.</p>
	<p>b. Asistir en la elaboración de productos.</p>	<p>b.1. Elaborar masas bases y formar piezas, bajo supervisión.</p> <p>b.2. Controlar las condiciones de horneado de acuerdo al tipo de producto a elaborar bajo supervisión permanente.</p> <p>b.3. Elaborar rellenos y baños según recetas.</p> <p>b.4. Efectuar terminaciones y decoraciones sencillas en productos.</p>
	<p>c. Mantener el orden y la higiene de los espacios de trabajo y los elementos utilizados, bajo supervisión.</p>	<p>c.1. Asistir en la recepción de materias primas y productos.</p> <p>c.2. Mantener la higiene y el orden en el espacio de trabajo, los almacenes, las despensas y las cámaras.</p> <p>c.3. Disponer, almacenar productos en condiciones sanitarias y de calidad adecuadas.</p>
	PROGRAMA DE FORMACION Y CERTIFICACION POR COMPETENCIAS LABORALES	