

MAPA FUNCIONAL	Oficial Pastelero	
<p>Propósito clave</p> <p>Elaborar una amplia variedad de piezas de pastelería, de acuerdo a las indicaciones de clase, tipo y cantidad, controlando la calidad del proceso y del producto hasta su puesta a la venta o distribución.</p>	<p>a. Preparar y disponer materias primas, herramientas y equipos según la cantidad y variedad de productos a elaborar.</p>	<p>a.1. Programar la elaboración de masas bases, rellenos y coberturas para mantener un adecuado ritmo de reposición para la venta o distribución.</p> <p>a.2. Preparar las materias primas y las herramientas de trabajo de acuerdo a la fórmula y cantidad de la variedad de piezas de pastelería a elaborar.</p> <p>a.3. Preparar y regular los equipos a utilizar, considerando la cantidad y variedad de piezas de pastelería a elaborar.</p> <p>a.4. Comunicar el uso, deterioro o fallas de materias primas y herramientas para que el stock se mantenga adecuadamente provisto.</p>
	<p>b. Elaborar piezas de pastelería de acuerdo al plan de producción.</p>	<p>b.1. Elaborar masas bases, disponiendo las piezas formadas en soportes adecuados de cocción o conservación.</p> <p>b.2. Elaborar rellenos y coberturas fríos y cocidos de acuerdo a la fórmula y cantidad requerida.</p> <p>b.3. Controlar las condiciones de horneado de acuerdo al tipo de producto.</p> <p>b.4. Aplicar rellenos, coberturas y decorados según la receta.</p>
	<p>c. Controlar la calidad del proceso y del producto hasta su comercialización.</p>	<p>c.1. Organizar y mantener el orden e higiene del lugar de trabajo, almacenes, depósitos y cámaras conservadoras.</p> <p>c.2. Preservar la calidad de las materias primas, productos intermedios y terminados, controlando las condiciones de funcionamiento del equipamiento.</p> <p>c.3. Controlar las condiciones de conservación y aspecto externo de productos en exhibidores de venta.</p>
	<p>d. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en fórmulas, recetas y prácticas de trabajo.</p>	<p>d.1. Testear y evaluar el resultado y el rendimiento logrado por el uso de nuevas materias primas, herramientas, equipos y/o procedimientos o técnicas de trabajo.</p> <p>d.2. Receptar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo.</p>
	PROGRAMA DE FORMACION Y CERTIFICACION POR COMPETENCIAS LABORALES	