

MAPA FUNCIONAL	Oficial Pizzero	
<p>Propósito clave</p> <p>Elaborar los productos garantizando la variedad y el volumen de la producción, resguardando la calidad del proceso integral hasta su despacho.</p>	<p>a. Mantener el orden, la higiene y la preservación de los espacios de trabajo y la calidad de almacenaje de materias primas y alimentos.</p>	<p>a.1. Manipular y acondicionar los alimentos para su almacenaje. a.2. Almacenar en frío las materias primas y productos. a.3. Mantener el orden, la higiene del espacio común y almacenes secos.</p>
	<p>b. Preparar la disposición de equipos, herramental auxiliar y materias primas.</p>	<p>b.1. Ajustar las condiciones de funcionamiento de los equipos a utilizar para la elaboración de productos. b.2. Preparar las materias primas, alimentos y preelaborados necesarios conforme la demanda prevista. b.3. Comunicar el uso, deterioro, fallas o necesidad de reposición de materias primas, herramental auxiliar, equipos e instalaciones.</p>
	<p>c. Elaborar los productos conforme la demanda prevista.</p>	<p>c.1. Elaborar salsas y rellenos de productos. c.2. Elaborar la masa de pizza, empanadas, faina y tartas. c.3. Controlar las condiciones de horneado de los productos. c.4. Efectuar el ensamblado, cubierta, terminación y despacho de los productos.</p>
	<p>d. Interpretar, proponer y aplicar mejoras, adaptaciones e innovaciones en las prácticas de trabajo.</p>	<p>d.1. Recepar, proponer y aplicar mejoras en las prácticas de trabajo.</p>
<p>PROGRAMA DE FORMACION Y CERTIFICACION POR COMPETENCIAS LABORALES</p>		