



MONOGRAFÍA OCUPACIONAL AUXILIAR DE PANADERÍA

2017





INTRODUCCIÓN

El Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional (INFOTEP) tiene como función básica proporcionar a jóvenes y adultos formación para el trabajo productivo.

Un elemento determinante en el proceso formativo es la elección de la ocupación, para lo cual es necesario contar con informaciones que te permitan tomar esta decisión de acuerdo a tus intereses y aptitudes. Para tales fines, a continuación presentamos este resumen informativo.

OCUPACIÓN: AUXILIAR DE PANADERÍA

1. Definición

En esta área ocupacional se aplican diferentes procesos para la elaboración de todo tipo de pan para establecimientos de tipo industrial y/o artesanal.

2. Principales competencias laborales del/de la auxiliar de panadería

Las competencias laborales del auxiliar de panadería están íntimamente relacionadas con los contenidos que se han descrito en el programa de formación, de manera que el participante es competente si...

- Realiza la conservación y manipulación de todo tipo de alimentos, siguiendo los procedimientos establecidos y aplicando con autonomía las técnicas adecuadas.



- Organiza las materias primas, los equipos y herramientas a utilizar en la elaboración de panes, para aplicarlo en su medio laboral, de acuerdo a las instrucciones y estándares de calidad establecidos en la ocupación.
- Ejecuta los procesos de panificación, para aplicarlo en su medio laboral, de acuerdo a las instrucciones y estándares de calidad establecidos en la ocupación.
- Elabora todo tipo de panes tomando en cuenta sus características en el proceso de elaboración y fermentación, aplicando las normas de higiene y manipulación de los alimentos.
- Selecciona la materia prima y realiza fórmulas para la elaboración de los diferentes tipos de masas y preparación de salsas para pizzas, según procedimientos y normas de higiene y manipulación de alimentos.
- Desarrolla actitudes y valores que le permitan integrarse al medio laboral de manera adecuada, manejándose en un ambiente de confianza y participación, de acuerdo a los aspectos conductuales que se requieren.
- Aplica los principios y técnicas de seguridad, salud ocupacional y medio ambiente, acorde a las técnicas y procedimientos establecidos por la empresa en la seguridad ocupacional.
- Aplica las buenas prácticas de manufactura en los procesos de elaboración y manipulación de alimentos, según principios establecidos, para garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución.



3. Condiciones de trabajo

El trabajo se realiza siempre de pie, en panaderías industriales o artesanales, sometidas a cambios ambientales, en ocasiones con temperatura alta y atmósfera cargada de humos y fuertes olores.

Los accidentes más usuales se deben a quemaduras o al manejo inadecuado de herramientas y máquinas cortantes.

Además, los humos y vapores desprendidos de la cocción pueden provocar trastornos respiratorios.

4. Cualidades necesarias

Por la naturaleza de esta ocupación y las condiciones de trabajo, se requiere que las personas que se dedican a ella tengan ciertas cualidades físicas, actitudinales y mentales, dentro de las que se destacan:

- a) Un normal funcionamiento de las articulaciones; capacidad de apreciar y distinguir distintos olores y sabores
- b) Poseer un buen funcionamiento del aparato respiratorio y circulatorio, no padecer enfermedades infectocontagiosas
- c) Tener creatividad e imaginación
- d) Capacidad de observación y discriminación de detalles
- e) Rapidez de reflejos



- f) Visión adecuada
- g) Comportarse de forma calmada, reflexiva y sociable
- h) Capacidad de trabajar en equipo

5. Requisitos del curso

En esta ocupación, INFOTEP imparte cursos en las modalidades de: Habilitación (formación inicial) (H), Complementación (C), con programas de formación elaborados bajo normas de competencia laboral.

Para poder realizar este curso de auxiliar de panadería, se requiere tener más de 16 años de edad y el segundo año del primer ciclo de secundaria (8vo. curso).

Una vez finalizada la formación, el/la participante puede hacer uso del Servicio de Intermediación Laboral, pasando por la Unidad de Admisión, Información y Empleo de cualquiera de nuestras gerencias regionales y centros tecnológicos, o ingresando a la página web www.empleateya.net, donde podrá rellenar el registro de demanda de empleo.

6. Campo de actividad o lugar donde puede desempeñarse el/la auxiliar de panadería

- Panaderías industriales
- Panaderías artesanales
- Pizzerías
- Panaderías de hoteles