

TÉCNICO LABORAL EN

AUXILIAR DE PANADERÍA Y PASTELERÍA

NOMBRE DEL PROGRAMA		Técnico Laboral en Auxiliar de Panadería y Pastelería				
TIPO DE MÓDULO	NORMA DE COMPETENCIA	MÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE - UNIDAD DE APRENDIZAJE	HORAS / FORMACIÓN TEÓRICO - PRÁCTICA EN AULA DE CLASES	HORAS / FORMACIÓN EN CENTRO DE PRÁCTICA	CRÉDITOS ACADÉMICOS
Obligatorio Específico	290801106 manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	I. Buenas prácticas de manufactura – BPM	1. Higienizar manos	4	24	1
			2. Mantener inocuidad de los alimentos	10		
			3. Organizar condiciones de trabajo	10		
Obligatorio Específico	290801101 elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	II. Panadería nacional e internacional	1. Amasar la base	44	132	5,5
			2. Operar equipos y utensilios	44		
			3. Moldear la masa	44		
Obligatorio Específico	290801102 elaborar base de pastelería de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	III. Pastelería y repostería clásica y moderna	1. Mezclar ingredientes	42	168	7
			2. Operar equipos y utensilios	42		
			3. Moldear la base	42		
			4. Decorar producto	42		
Institucional	-----	IV. Lengua extranjera - inglés	1. Personal basic introduction (Presentación básica personal)	8	48	2
			2. Countries, cities and nationalities (Países, ciudades y nacionalidades)	8		
			3. Possessions (Las pertenencias)	8		
			4. Daily routine (La rutina diaria)	8		
			5. Kitchen utensils (Utensilios de cocina)	8		
			6. Eating habits and preferences in English cuisine (Hábitos y preferencias alimenticias en la cocina inglesa)	8		
Institucional	-----	V. Formación integral para la vida laboral	1. Autoconocimiento y fortalecimiento del ser	22	48	2
			2. Desarrollo relacional, ciudadano y laboral	18		
			3. Animación laboral	8		
SUBTOTAL HORAS FORMACIÓN TÉCNICA				420	420	17.5