

Estándar de competencias profesionales

Confeccionar elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería

Familia Profesional	Industrias Alimentarias
Nivel	2
Código	ECP0035_2
Estado	BOE
Publicación	RD 150/2022

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos de elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de productos de panadería y bollería para evitar interrupciones del proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable.

IC1.1 Las máquinas, útiles y herramientas requeridos en elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de productos de panadería y bollería (cuececremas, bañadoras de chocolate, inyectoras, retractiladoras, entre otros), se preparan, regulando los elementos operadores de las mismas, según especificaciones de la ficha técnica de producción, cumpliendo la normativa aplicable.

IC1.2 El aseo personal y la vestimenta utilizados en industrias de panadería y/o bollería se mantienen, en estado de limpieza e higiene.

IC1.3 Las áreas de trabajo e instalaciones del obrador de panadería y bollería se mantienen, una vez señalizadas, considerando:

- Las condiciones ambientales de luz, temperatura y humedad.
- Las superficies, techos, paredes, suelos y en especial las que están en contacto con los alimentos.
- Las condiciones de uso de los sistemas de desagüe, extracción y evacuación.

- La limpieza de los derrames o pérdidas de los productos.
- Los focos de infección y puntos de acumulación de suciedad.
- Los sistemas de control y prevención de plagas.
- Los productos de limpieza que hay que utilizar, dosificación, condiciones de operación, tiempo, temperatura, presión, preparación, regulación, controles de los equipos y localización.

IC1.4 El funcionamiento de los equipos (cuececremas, bañadoras de chocolate, inyectoras, entre otros) y medios auxiliares requeridos se comprueba, procediendo a su corrección, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de mantenimiento de equipos.

IC1.5 Los elementos, repuestos especificados como de primer nivel se sustituyen en los equipos utilizados en panadería y bollería: cuececremas, bañadoras de chocolate, inyectoras, entre otros, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.

IC1.6 La documentación referida al mantenimiento efectuado se cumplimenta, según indicaciones del proceso productivo.

EC2 Confeccionar productos y elaboraciones complementarias de panadería y bollería para conseguir las características de las distintas piezas de acuerdo con lo determinado en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

IC2.1 Los ingredientes requeridos (yema de huevo, azúcar, harina de trigo o de maíz y leche, entre otros) para elaboraciones complementarias (cremas, rellenos y cubiertas de crema, nata, trufa, merengue, cobertura, guarniciones, charcutería y rellenos salados, entre otros), se seleccionan, según el protocolo de producción.

IC2.2 Los ingredientes seleccionados de elaboraciones complementarias se pesan y dosifican, mediante pesadoras-dosificadoras, según lo establecido en el protocolo, atendiendo al volumen de producción.

IC2.3 Los productos y elaboraciones complementarias (crema, nata, trufa, merengue, entre otros), se obtienen por medio del mezclado de ingredientes, batido y emulsionado, según formulación y protocolos de elaboración, dependiendo del tipo de producto a obtener con los equipos requeridos (batidoras, mezcladoras, agitadoras y otras).

IC2.4 El proceso de cocción de productos y elaboraciones complementarias (cremas, merengues, bechamel, entre otros), se controla, actuando sobre los reguladores de los equipos de cocción, ajustando parámetros (tiempo, temperatura, entre otros), a los niveles establecidos en los protocolos de actuación.

IC2.5 Las natas se montan con los utensilios requeridos, hasta conseguir, el punto y consistencia requerida, según lo determinado en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria.

- IC2.6** Los productos de chocolates y coberturas se obtienen por medio de las operaciones requeridas (templado, moldeado, entre otros), utilizando los moldes, dependiendo del producto a obtener, según especificaciones de la ficha técnica y controlando parámetros de temperatura en el fundido y enfriamiento.
- IC2.7** Las elaboraciones complementarias (crema, nata, trufa, merengue, cobertura, guarniciones, charcutería y rellenos salados, entre otros), se conservan según condiciones indicadas en la ficha técnica, cumpliendo la normativa aplicable en materia de seguridad alimentaria.
- IC2.8** Las elaboraciones complementarias se controlan, evitando la aparición de peligros alimentarios, manteniendo los límites y medidas establecidas en el Sistema (APCC) de Autocontrol de Puntos Críticos y en las Guías de Prácticas de Higiene.
- EC3** Efectuar las operaciones de composición y decoración requeridas por cada producto de panadería y bollería para conseguir las características de las distintas piezas; de acuerdo con lo determinado en el proceso productivo, cumpliendo la normativa aplicable.
- IC3.1** Los componentes requeridos en la composición y decoración para cada producto de panadería y bollería (cremas, rellenos, coberturas y otros), se seleccionan en las condiciones de temperatura, densidad o viscosidad requeridas para su aplicación.
- IC3.2** Los ingredientes utilizados en el relleno, bañado y decoración requeridos para cada tipo de pieza de bollería se dosifican, según lo especificado en la ficha técnica de producción, utilizando dosificadores manuales o automáticos.
- IC3.3** Los productos de panadería y bollería se decoran, obteniendo una composición según lo especificado en la ficha técnica por medio de rellenado, inyección, pintado, glaseado, flameado, y otras, subsanando posibles anomalías, en la aplicación de cremas, rellenos y cubiertas, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- IC3.4** Los productos de panadería y bollería elaborados se refrigeran o congelan, controlando la temperatura requerida en los equipos utilizados.
- IC3.5** Los productos de panadería y bollería refrigerados o congelados se trasladan al lugar señalado para su envasado, almacenamiento o punto de venta, sin romper en ningún momento la cadena de frío; aplicando las medidas específicas de higiene y seguridad, en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.
- EC4** Efectuar toma de muestras y ensayos/pruebas para el control de calidad de productos intermedios y acabados de panadería y bollería.
- IC4.1** Las muestras de los productos de panadería y bollería se toman en el lugar, forma y cuantía indicados en la ficha técnica de trabajo, trasladándolas, bien para formar las muestrotecas

internas o laboratorios externos; siendo esta operación un preventivo para evitar aparición de microorganismos.

IC4.2 Las muestras de los productos y elaboraciones complementarias de panadería y bollería se preparan, siguiendo los protocolos establecidos de organización.

IC4.3 Los ensayos "in situ" se efectúan, siguiendo los protocolos establecidos por la empresa y con el instrumental específico y calibrado, caso de efectuarse internamente.

IC4.4 Los resultados de los ensayos "in situ" o en laboratorios externos se interpretan a fin de asegurar las características de calidad, estableciéndose la liberación positiva de forma que sólo sale un producto elaborado si está analizado.

IC4.5 Las características organolépticas de los productos de panadería y bollería se comprueban, a fin de asegurar el cumplimiento de los requerimientos de calidad establecidos; adoptando las medidas correctoras pertinentes en caso de desviaciones.

IC4.6 Los resultados de los controles y pruebas efectuados se registran, de acuerdo con el sistema y soporte establecidos.

EC5 Controlar las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de productos de panadería y bollería para evitar cortes en la producción, cumpliendo la normativa aplicable de envasado, medioambiental y seguridad alimentaria.

IC5.1 El aprovisionamiento de materiales para el envasado, embalaje y etiquetado de productos de panadería y bollería (bobinas, etiquetas, cartonaje, bolsas de plástico, entre otros), se organiza de acuerdo con lo establecido en los manuales.

IC5.2 Los equipos específicos de envasado, embalaje y etiquetado de productos de panadería y bollería se regulan, de acuerdo con las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento.

IC5.3 Las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado (sellado o cierre, etiquetado, entre otras) se controla, verificando que el flujo de producto se ajusta a lo establecido, aplicando en caso de posibles anomalías, las medidas correctoras oportunas para restablecer las condiciones del proceso.

IC5.4 Los materiales de desecho y productos terminados de panadería y bollería no conformes se depositan en la forma y lugar señalado, para su reciclaje o eliminación, cumpliendo la normativa aplicable en materia medioambiental.

IC5.5 Los productos de envasado y etiquetado se trasladan si es requerido, al embalado y paletizado, en la forma y al lugar establecido, en función de los procesos de venta o almacenamiento posteriores previstos.

- IC5.6** Los productos de panadería y bollería se almacenan en las condiciones requeridas a las características de cada producto, conservándolos, bien por atmósfera inerte u otros métodos de conservación, para ampliar la vida útil de los productos.
- IC5.7** Los stocks de productos de panadería y bollería almacenados se controlan, contrastándolos con los pedidos recibidos, a fin de poder planificar la producción.
- IC5.8** La leyenda del etiquetado se controla, verificando que corresponde al producto y lote requerido y está completa, indicando el valor nutricional, ausencia de alérgenos, fecha de caducidad, entre otros, aplicando, en caso requerido, las medidas correctoras oportunas, para restablecer las condiciones del proceso.
- IC5.9** Los límites y las medidas de control establecidas en el Sistema de Autocontrol de Puntos Críticos (APPCC) y en las Guías de Prácticas de Higiene en las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de productos de panadería y bollería se cumplen, manteniendo controlados los peligros; según lo determinado en el proceso productivo y la normativa aplicable de seguridad alimentaria.
- IC5.10** Los residuos producidos en las instalaciones de panadería y bollería se gestionan, efectuando la recogida, depuración y vertido, aplicando criterios de ecoeficiencia, según normativa aplicable medioambiental.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Cámaras frigoríficas y de congelados. Básculas. Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad. Iluminómetros. Máquinas de conteo. Dosificadoras. Batidoras, mezcladores, agitadores, montadoras de nata, baños maría, cocedoras, pasteurizadores, rellenadoras, inyectoras, bañadoras, abrillantadoras. Útiles de cocina. Hornos. Enfriadores. Cámaras de refrigeración. Túneles de congelación. Cámaras congeladoras. Cámaras de mantenimiento de congelados. Líneas de envasado. Embolsadoras, selladoras-soldadoras, precintadoras, marcadoras, etiquetadoras. Líneas de embalaje. Agrupadoras, embandejadoras, retractiladoras, encajonadoras, paletizadoras, rotuladoras, detector de metales. Abatidores de temperatura.

Información utilizada o generada

Instrucciones de trabajo. Fichas técnicas de elaboración de productos. Especificaciones y referencias de materias primas y productos. Manuales de utilización de equipos. Manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo de envase y embalaje. Referencias de materiales y productos. Notas de entrega interna. Documentos de control de almacén, entradas, salidas. Especificaciones de calidad de los productos. Pedidos externos. Orden de suministro interno. Registros de trabajo e incidencias. Registros del Sistema de Autocontrol basado en el (APPCC). Planes y registros del sistema de autocontrol. Informes sobre existencias e inventarios.