

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar actividades de aprovisionamiento y conservación en obradores de pastelería/repostería

Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Nivel	1
Código	ECP1333_1
Estado	BOE
Publicación	RD 544/2023

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Desarrollar actividades de puesta a punto de equipos y utillaje en áreas de producción de pastelería/repostería, según normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas por la persona responsable para garantizar la seguridad y calidad del proceso.
- IC1.1** Los equipos y utillaje de las áreas de producción se preparan, utilizando la uniformidad y protocolos de seguridad requeridos por la empresa para garantizar el cumplimiento de ellos.
 - IC1.2** Las instrucciones de uso y manipulación de equipos y utillaje utilizados en la puesta a punto del lugar de trabajo se cumplen, teniendo en cuenta el sistema de APPCC (Análisis de Puntos Críticos de Control) como protección, distancia de seguridad, entre otros y contaminación ambiental, para que las normas de seguridad e higiene queden aseguradas.
 - IC1.3** Las disfunciones y anomalías observadas en equipos y utillaje se comunican, tomando medidas de reparación y/o aviso a personal externo para que la seguridad y prevención de riesgos laborales queden cumplidas.
- EC2** Desarrollar actividades de aprovisionamiento interno y/o externo de materias primas en obradores de pastelería/repostería según su origen (ecológico o industrial), colaborando en la distribución y conservación, para garantizar la trazabilidad.

- IC2.1** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento externo de obradores de pastelería/repostería se reciben, asistiendo a la persona responsable en la comprobación de etiquetas, estado del producto, número de pedido, entre otros, para garantizar la calidad e integridad de las mismas.
- IC2.2** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, en situaciones de aprovisionamiento interno en obradores de pastelería/repostería de hoteles, restaurantes, entre otros, se solicitan al economato o almacén, asistiendo en la recogida según vale de pedido, para garantizar el acopio del mismo.
- IC2.3** Las materias primas de origen ecológico y/o industrial, para la puesta a punto de las elaboraciones se distribuyen a las partidas de trabajo, siguiendo instrucciones demandadas, de forma que el suministro de las mismas quede garantizado.
- IC2.4** Los equipos y utillaje del área de aprovisionamiento y distribución se limpian, usando los productos y ropa exigidos de forma que la seguridad del personal y la higiene queden cumplidas.
- IC2.5** Las disfunciones o anomalías detectadas en las materias primas se informan, notificando las bajas por mal estado o rotura, de forma que queden suplidas y puedan ejecutarse las elaboraciones previstas.
- IC2.6** Las existencias mínimas establecidas de materias de uso común en áreas de preelaboración, elaboración y presentación de productos de pastelería, como harinas, azúcares, lácteos, coberturas, entre otros se comprueban, comunicando el estocaje a través de documentos como el relevé (inventarios internos), hojas de existencias, entre otros, de forma que sean suministradas en los plazos establecidos.
- EC3** Desarrollar actividades de conservación de materias primas de origen ecológico y/o industrial, envasándolas, para su posterior aplicación, distribución y/o consumo, siguiendo técnicas e instrucciones de almacenamiento para que la calidad y trazabilidad, una vez regeneradas, queden aseguradas.
- IC3.1** Las materias primas se preparan, envasándolas para conservar en su almacenamiento, en función de su aplicación, distribución y/o consumo, siguiendo instrucciones y considerando:
- Origen ecológico o industrial.
 - Las características del género o elaboración.
 - Los recipientes, envases y equipos asignados.
 - Las temperaturas adecuadas.
 - Técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y/o congelación.
 - Técnicas preestablecidas de envasado tradicional y/o al vacío.

- IC3.2** La temperatura requerida durante el proceso de conservación se mantiene, actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y/o de frío utilizados, de forma que la cadena y/o abatimiento, se respete.
- IC3.3** Los equipos y utillaje para la realización de los procesos de conservación y/o elaboración se utilizan, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios de forma que se cumplan normativas aplicables de sostenibilidad y respeto al medio ambiente.
- IC3.4** Los equipos y utillaje del área de conservación y elaboración en obradores de pastelería/repostería se limpian, usando los productos y ropa exigidos para que las normas de seguridad e higiene queden garantizadas.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Obrador. Equipos, utensilios y utillaje propios del área de pastelería/repostería. Productos de limpieza. Uniformes y lencería. Materias primas. Recipientes y envases. Sistemas de suministro de energía. Termómetros. Etiquetas. Carretillas o carros de transporte. Guantes de protección. Maquinaria generadora de frío (cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras). Maquinaria de envasado al vacío. Bolsas de vacío.

Información utilizada o generada

Normativa aplicable higiénico-sanitaria. Normativa sobre prevención de riesgos laborales y manipulación de alimentos. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Vales de pedido. Órdenes internas. Fichas de trabajo o de especificación. Normativa aplicable medioambiental. Normativa aplicable de productos ecológicos. Plan de prevención de riesgos laborales en pastelería. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento.