

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL PASTELERO(A)

Nombre Perfil: PASTELERO(A)

Código: P-5600-7512-001-V03

Modalidad de evaluación: Completa

Nivel cualificación: 4

Fecha vigencia: 30/12/2029

Estado Actual: Vigente

Propósito principal de la ocupación

ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, DE ACUERDO A PLANIFICACIÓN GASTRONÓMICA, RECETAS Y NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES.

Ámbito ocupacional

PODRÁ EJERCER SU ACTIVIDAD EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS DE TODAS LAS CATEGORÍAS A NIVEL NACIONAL. ESTE PERFIL TRABAJA BAJO SUPERVISIÓN, TIENE PERSONAL A CARGO Y TRABAJA COMO PARTE DE UN EQUIPO.

SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO	GASTRONOMÍA	NO DEFINIDA

Organismos sectoriales

OSCL de Gastronomía, Hotelería y Turismo

UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-5600-7512-001-V03	REALIZAR ELABORACIÓN, DECORACIÓN Y MONTAJE DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA, DE ACUERDO A FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES
U-5600-7512-002-V02	DIRIGIR LAS TAREAS VINCULADAS A LA PRODUCCIÓN PASTELERA, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: REALIZAR ELABORACIÓN, DECORACIÓN Y MONTAJE DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA, DE ACUERDO A FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES

Código: U-5600-7512-001-V03

Código CIU: 5600

Código CIUO: 7512

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- ELABORAR MASAS, DE ACUERDO A FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES.

Criterios de desempeño

Las recetas son revisadas y estandarizadas para la preparación, de acuerdo a fichas técnicas y normativas aplicables vigentes. Los ingredientes son mezclados, de acuerdo a fichas técnicas y normativas aplicables vigentes. Las técnicas de amasado son aplicadas de acuerdo a fichas técnicas y protocolos y procedimientos establecidos. Las características de la masa son verificadas, de acuerdo a fichas técnicas y protocolos establecidos. El tiempo de reposo de la masa es controlado, de acuerdo a fichas técnicas y normativas aplicables vigentes. Las técnicas de formado y corte de masas son aplicados, de acuerdo a fichas técnicas y procedimientos establecidos. Las masas son conservadas, de acuerdo a procedimientos establecidos y normativas aplicables vigentes.

N/A

2.- HORNEAR MASAS, DE ACUERDO A FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA, PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

Criterios de desempeño

Los parámetros de cocción del horno son establecidos, de acuerdo a fichas técnicas y protocolos establecidos. Las bandejas con las masas son introducidas al horno, de acuerdo a procedimientos establecidos y normativas aplicables vigentes. Las temperaturas y tiempos de cocción son controlados, de acuerdo a fichas técnicas y protocolos establecidos. Las bandejas con las masas horneadas son retiradas del horno, de acuerdo a procedimientos establecidos y normativas aplicables vigentes.

N/A

3.- EFECTUAR RELLENO Y/O BAÑO DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA, DE ACUERDO A FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES.

Criterios de desempeño

La mise en place de los insumos para la preparación de rellenos y baños es realizada, de acuerdo a procedimientos establecidos y normativas aplicables vigentes. Los rellenos y baños son elaborados, de acuerdo a fichas técnicas y procedimientos establecidos. Los rellenos y baños son aplicados a los productos de pastelería, de acuerdo a fichas técnicas y procedimientos establecidos.

N/A

4.- REALIZAR DECORACIÓN Y MONTAJE DE LOS PRODUCTOS DE PASTELERÍA, DE ACUERDO A FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES.

Criterios de desempeño

Los elementos requeridos para el montaje son organizados, de acuerdo a fichas técnicas y normativas aplicables vigentes. Las técnicas de decoración son aplicadas, de acuerdo a fichas técnicas y procedimientos establecidos. Los productos de pastelería son emplatados, según requerimientos, de acuerdo a ficha técnica, protocolos y procedimientos establecidos, y normativas aplicables vigentes. En caso de ser necesario, los productos de pastelería son exhibidos en los soportes y vitrinas dispuestas para ello, según requerimientos, de acuerdo a protocolos y procedimientos establecidos. Los productos de pastelería emplatados son dispuestos al equipo a cargo del comedor para su entrega al cliente, de acuerdo a requerimientos y procedimientos establecidos.

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

N/A

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

COMUNICACIÓN

COMPRENDE Y SE EXPRESA VERBALMENTE, NO VERBALMENTE Y POR ESCRITO, CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS EN LA RELACIÓN CON OTROS

EXPRESA SUS PENSAMIENTOS, OPINIONES Y SENTIMIENTOS CON RESPETOS

SE EXPRESA POR ESCRITO CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES

LEE Y COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ESCRITOS

SE EXPRESA VERBALMENTE CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

CONDUCTA SEGURA Y AUTOCUIDADO

DESARROLLA SU TRABAJO CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, CON CUIDADO DE LA SALUD Y EL MEDIOAMBIENTE.

RESPETA NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN EL DESARROLLO DE SU TRABAJO COTIDIANO

SIGUE LOS PROTOCOLOS Y UTILIZA LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEFINIDOS PARA EL TRABAJO

ACTÚA RESGUARDANDO LA SALUD Y SEGURIDAD PERSONAL Y DE SU EQUIPO DE TRABAJO

SIGUE LOS PROTOCOLOS DE INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA PROPIOS DEL LUGAR DE TRABAJO

EFFECTIVIDAD PERSONAL

EJECUTA SU TRABAJO DE FORMA RESPONSABLE Y AUTÓNOMA Y TRABAJA EN BASE A UNA PLANIFICACIÓN PREVIA.

CUMPLE CON ASPECTOS FORMALES RELACIONADOS CON SU TRABAJO

CUMPLE LAS TAREAS ASIGNADAS DE FORMA RESPONSABLE

MUESTRA UNA CONDUCTA RESPONSABLE DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS

TRABAJA EN FORMA AUTÓNOMA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES

INICIATIVA Y APRENDIZAJE PERMANENTE

APLICA EN SU TRABAJO NUEVOS APRENDIZAJES PARA SU DESARROLLO PERSONAL Y LABORAL, ADAPTÁNDOSE A UN ENTORNO CAMBIANTE.

MUESTRA INTERÉS POR MANTENER UN APRENDIZAJE CONTINUO

TOMA LA INICIATIVA Y PROPONE IDEAS INNOVADORAS O NUEVAS FORMAS DE HACER LAS COSAS

INCORPORA LOS CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES ADQUIRIDAS PARA SU MEJORAMIENTO CONTINUO EN EL ÁMBITO PERSONAL Y PROFESIONAL

SE ADAPTA A SITUACIONES NUEVAS

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

IDENTIFICA LA PRESENCIA DE PROBLEMAS Y UTILIZA FUENTES DE INFORMACIÓN PARA IMPLEMENTAR ACCIONES PARA SU RESOLUCIÓN

BUSCA Y SELECCIONA INFORMACIÓN PERTINENTE PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

IDENTIFICA LA PRESENCIA DE PROBLEMAS Y SUS POSIBLES CAUSAS

IMPLEMENTA Y MONITOREA ACCIONES PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, Y EVALÚA SUS RESULTADOS

TRABAJO EN EQUIPO

PARTICIPA Y TRABAJA COLABORATIVAMENTE EN LAS TAREAS QUE LE CORRESPONDEN, ORIENTADO A OBJETIVOS COMUNES Y AL FORTALECIMIENTO DEL EQUIPO.

GENERA VÍNCULOS Y AMBIENTES DE TRABAJO COLABORATIVOS Y DE CONFIANZA.

MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.

CONOCIMIENTOS

Básicos

DESTREZAS LÓGICO-MATEMÁTICALECTO-ESCRITURA.

Técnicos

CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE MAQUINARIA, UTENSILIOS Y EQUIPAMIENTO DE COCINA.
CONOCIMIENTOS EN HIGIENE, CONTAMINACIÓN CRUZADA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, TEMPERATURAS, USO DE UTENSILIOS, ROTULACIÓN.
ELABORACIÓN DE PREPARACIONES PASTELERAS.
LENGUAJE TÉCNICO ASOCIADO A LA PRODUCCIÓN PASTELERA.
MANEJO BÁSICO DE PRIMEROS AUXILIOS Y DE SEGURIDADTÉCNICAS DE PASTELERÍA.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP

Descripción

UNIFORME DE COCINA DEFINIDO POR NORMATIVA LEGAL VIGENTE

HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DE COCINA

MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO DE COCINA

EXTINTORES

Nombre UCL: DIRIGIR LAS TAREAS VINCULADAS A LA PRODUCCIÓN PASTELERA, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES

Código: U-5600-7512-002-V02

Código CIU: 5600

Código CIUO: 7512

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- ORGANIZAR ACTIVIDADES DE PREPARACIÓN DE EQUIPAMIENTO Y MATERIAS PRIMAS, DE ACUERDO A PLANIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN PASTELERA, NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

Criterios de desempeño

Los elementos de trabajo son asignados al equipo a cargo, de acuerdo a fichas técnicas de pastelería. Las actividades de preparación y limpieza de materias primas son distribuidas al equipo a cargo, de acuerdo a planificación de producción pastelera y normativas aplicables vigentes. Las actividades de preparación y limpieza de materias primas realizadas por el equipo a cargo son controladas, de acuerdo a normativas aplicables vigentes. La ejecución de la mise en place de materias primas para la producción pastelera es monitoreada, de acuerdo a fichas técnicas y lineamientos establecidos.

N/A

2.- SUPERVISAR ACTIVIDADES DE ELABORACIÓN, DECORACIÓN Y MONTAJE DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA ASIGNADAS AL EQUIPO A CARGO, DE ACUERDO A PLANIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN PASTELERA, NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

Criterios de desempeño

Las actividades de elaboración, decoración y montaje de productos de pastelería, son asignadas al equipo a cargo, de acuerdo a planificación de producción pastelera y fichas técnicas. Las actividades de elaboración, decoración y montaje de productos de pastelería asignadas al equipo a cargo son monitoreadas, de acuerdo a normativas aplicables vigentes. La producción pastelera es resguardada, de acuerdo a los puntos de control crítico. El orden, higiene y sanitización de las zonas de trabajo es controlada durante todo el proceso productivo, de acuerdo a procedimientos establecidos y normativas aplicables vigentes.

N/A

3.- COORDINAR RESOLUCIÓN DE REQUERIMIENTOS PROVENIENTES DE DISTINTAS ÁREAS DEL ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO, DE ACUERDO A PROTOCOLOS DE ATENCIÓN ESTABLECIDOS Y NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES.

Criterios de desempeño

Los requerimientos son recibidos desde el área solicitante, de acuerdo a lineamientos establecidos. Los requerimientos recibidos son evaluados, de acuerdo a estándares de calidad y normativas aplicables vigentes. La coordinación con el equipo a cargo para resolver los requerimientos es realizada, conforme protocolos establecidos. La implementación de las acciones de mejora para la solución de los requerimientos es verificada, de acuerdo a estándares de calidad establecidos. La entrega de la solución del requerimiento es coordinada con el encargado del área solicitante, de acuerdo a protocolos establecidos.

N/A

4.- EFECTUAR ORDEN, HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE LA ZONA DE TRABAJO Y UTENSILIOS DE COCINA DURANTE TODO EL PROCESO DE PRODUCCIÓN PASTELERA, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES.

Criterios de desempeño

La zona de trabajo y los utensilios son sanitizados durante todo el proceso productivo, de acuerdo a procedimientos establecidos y normativas aplicables vigentes. El orden de la zona de trabajo y los utensilios de cocina es controlado durante todo el proceso productivo, de acuerdo a procedimientos establecidos. El proceso de control de mermas de la producción pastelera es aplicado, de acuerdo a procedimientos establecidos y normativas aplicables vigentes. El desecho de desperdicios es realizado en contenedores dispuesto para ello, de acuerdo a procedimientos establecidos y normativas aplicables vigentes.

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

N/A

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

COMUNICACIÓN

COMPRENDE Y SE EXPRESA VERBALMENTE, NO VERBALMENTE Y POR ESCRITO, CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS EN LA RELACIÓN CON OTROS

EXPRESA SUS PENSAMIENTOS, OPINIONES Y SENTIMIENTOS CON RESPETOS

SE EXPRESA POR ESCRITO CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES

LEE Y COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ESCRITOS

SE EXPRESA VERBALMENTE CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

CONDUCTA SEGURA Y AUTOCUIDADO

DESARROLLA SU TRABAJO CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, CON CUIDADO DE LA SALUD Y EL MEDIOAMBIENTE.

RESPETA NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN EL DESARROLLO DE SU TRABAJO COTIDIANO

SIGUE LOS PROTOCOLOS Y UTILIZA LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEFINIDOS PARA EL TRABAJO

ACTÚA RESGUARDANDO LA SALUD Y SEGURIDAD PERSONAL Y DE SU EQUIPO DE TRABAJO

SIGUE LOS PROTOCOLOS DE INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA PROPIOS DEL LUGAR DE TRABAJO

EFFECTIVIDAD PERSONAL

EJECUTA SU TRABAJO DE FORMA RESPONSABLE Y AUTÓNOMA Y TRABAJA EN BASE A UNA PLANIFICACIÓN PREVIA.

CUMPLE CON ASPECTOS FORMALES RELACIONADOS CON SU TRABAJO

CUMPLE LAS TAREAS ASIGNADAS DE FORMA RESPONSABLE

MUESTRA UNA CONDUCTA RESPONSABLE DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS

TRABAJA EN FORMA AUTÓNOMA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES

INICIATIVA Y APRENDIZAJE PERMANENTE

APLICA EN SU TRABAJO NUEVOS APRENDIZAJES PARA SU DESARROLLO PERSONAL Y LABORAL, ADAPTÁNDOSE A UN ENTORNO CAMBIANTE.

MUESTRA INTERÉS POR MANTENER UN APRENDIZAJE CONTINUO

TOMA LA INICIATIVA Y PROPONE IDEAS INNOVADORAS O NUEVAS FORMAS DE HACER LAS COSAS

INCORPORA LOS CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES ADQUIRIDAS PARA SU MEJORAMIENTO CONTINUO EN EL ÁMBITO PERSONAL Y PROFESIONAL

SE ADAPTA A SITUACIONES NUEVAS

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

IDENTIFICA LA PRESENCIA DE PROBLEMAS Y UTILIZA FUENTES DE INFORMACIÓN PARA IMPLEMENTAR ACCIONES PARA SU RESOLUCIÓN

BUSCA Y SELECCIONA INFORMACIÓN PERTINENTE PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

IDENTIFICA LA PRESENCIA DE PROBLEMAS Y SUS POSIBLES CAUSAS

IMPLEMENTA Y MONITOREA ACCIONES PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, Y EVALÚA SUS RESULTADOS

TRABAJO EN EQUIPO

PARTICIPA Y TRABAJA COLABORATIVAMENTE EN LAS TAREAS QUE LE CORRESPONDEN, ORIENTADO A OBJETIVOS COMUNES Y AL FORTALECIMIENTO DEL EQUIPO.

GENERA VÍNCULOS Y AMBIENTES DE TRABAJO COLABORATIVOS Y DE CONFIANZA.

MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.

CONOCIMIENTOS

Básicos

DESTREZAS LÓGICO-MATEMÁTICALECTO-ESCRITURA.

Técnicos

CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE MAQUINARIA, UTENSILIOS Y EQUIPAMIENTO DE COCINA.
CONOCIMIENTOS EN HIGIENE, CONTAMINACIÓN CRUZADA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, TEMPERATURAS, USO DE UTENSILIOS, ROTULACIÓN.
ELABORACIÓN DE PREPARACIONES PASTELERAS.
LENGUAJE TÉCNICO ASOCIADO A LA PRODUCCIÓN PASTELERA.
MANEJO BÁSICO DE PRIMEROS AUXILIOS Y DE SEGURIDAD.
TÉCNICAS DE PASTELERÍA.INTERPRETACIÓN DE FICHAS TÉCNICAS.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP

Descripción

UNIFORME DE COCINA DEFINIDO POR NORMATIVA LEGAL VIGENTE

HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DE COCINA

MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO DE COCINA

EXTINTORES

Nombre de la Institución en Convenio

Nombre de la Institución en Convenio

IP Internacional de Artes culinarias y servicios-Culinary

Administración de Artes Culinarias y ServiciosTécnico en Artes
Culinarias

AIEP

ADMINISTRACIÓN EN EMPRESAS
GASTRONÓMICASGASTRONOMÍA INTERNACIONAL

INACAP

Administración GastronómicaGastronomía