****

SECTOR INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)



MÓDULO

ABASTECIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ALIMENTICIOS

(80 HORAS)

****

**PRESENTACIÓN**

Este módulo es el instrumento técnico que describe las capacidades (conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes) identificadas con el sector comercio (empleadores y trabajadores) y que serán desarrolladas a través de programas de capacitación, preparando a los participantes para desempeñarse en puestos de trabajo relacionados con las tareas de Abastecimiento de materias primas e insumos alimenticios.

Características:

El módulo de Abastecimiento de materias primas e insumos alimenticios te prepara para trabajar como:

1. Personal en tareas de abastecimiento de materias primas e insumos alimenticios.
2. Otros afines al puesto.

El módulo de Abastecimiento de materias primas e insumos alimenticios tiene una duración de 80 horas cronológicas, como mínimo.

* La vigencia del módulo es desde……………….. hasta……………………..

El programa de capacitación del módulo de Abastecimiento de materias primas e insumos alimenticios sugiere las unidades de aprendizaje o cursos:

1. Abastecer de materia prima e insumos teniendo en cuenta el número de lotes.
2. Fraccionar la materia prima e insumos.

**Módulo de Capacitación Nº 1**

|  |
| --- |
| **ABASTECIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ALIMENTICIOS** |

**Asociado a la Unidad de Competencias N° 1**

Abastecer de materias primas e insumos para el fraccionamiento de las órdenes de producción, de acuerdo con la fórmula y número de lotes del producto por elaborar, según los procedimientos establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo.

|  |  |
| --- | --- |
| **CAPACIDADES** | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| 1. Aprovisionar materias primas e insumos, para el fraccionamiento de las órdenes de producción**,** de acuerdo con la fórmula y número de lotes del producto por elaborar, según los procedimientos establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo. | * 1. Viste la ropa de trabajo adecuada y el equipo de protección personal, de acuerdo con las normas sanitarias, de seguridad y salud en el trabajo.   2. Verifica el stock de materia prima e insumos y solicita la materia prima al área de almacén, de acuerdo con la fórmula y cantidad del producto por elaborar, considerando el stock verificado.   3. Traslada los insumos y materiales al área de pesado; verifica y registra las materias primas e insumos recibidos, según especificaciones técnicas del insumo, considerando las buenas prácticas de manufactura y los procedimientos establecidos por la empresa. |
| 1. Fraccionar las materias primas e insumos, de acuerdo con la fórmula y número de lotes del producto por elaborar, según los procedimientos establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo. | * 1. Viste la ropa y limpia el área de trabajo, equipos y utensilios, de acuerdo con los procedimientos de higiene establecidos, considerando las buenas prácticas de manufactura.   2. Selecciona los envases de fraccionamiento, según el tipo de producto alimenticio por fraccionar y acondiciona, pesa y arregla las materias primas e insumos para facilitar el fraccionamiento, de acuerdo con los procedimientos del proceso, considerando las buenas prácticas de manufactura y normas ambientales de seguridad.   3. Rotula y separa las materias primas e insumos fraccionados, según las cantidades de lotes, considerando las buenas prácticas de manufactura, las normas de seguridad y salud en el trabajo. |
| **CONTENIDOS BÁSICOS** | |
| * Tipo y uso de ropa de trabajo y del equipo de protección personal. * Buenas prácticas en manufactura. * Normas de seguridad y salud en el trabajo. * Interpretación de la hoja de formulación. * Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACC). * Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos. * Tipo y uso de implementos e insumos de limpieza y desinfección. * Tipos de materia prima, insumos y utensilios. * Tipos y uso de balanzas. * Técnicas de fraccionamiento. | |
| **ACTITUDES** | |
| * Cuidado del medio ambiente acopiando desechos y uso adecuado de los materiales. * Confianza en la propia capacidad personal. * Respeto por las opiniones, estrategias y soluciones de los otros. * Responsabilidad en el manejo de las máquinas, herramientas y equipos. * Comprender los intereses, motivaciones, afectos o sentimientos de los demás. * Normas de seguridad establecidas. * Cooperación y trabajo en equipo. * Orden, limpieza y cuidado del lugar de trabajo y el medio ambiente en general. * Exactitud en el cumplimiento de las instrucciones y las especificaciones técnicas. | |
| **CONTEXTO FORMATIVO**  **(requisitos mínimos)** | |
| **Equipo personal:**  **Equipo de protección personal:**   * Ropa de trabajo de color claro. * Cubre zapatos o mandil (opcional según empresa). * Pantalón. * Polo. * Zapatos de punta de acero. * Cofia o toca. * Mascarilla. * Lentes.   **Equipamiento**  **Equipos:**   * Balanza. * Lavadero. * Secadora de manos/ dispensador de papel toalla.   **Mobiliarios:**   * Parihuelas. * Mesas de acero inoxidable. * Estantes.   **Utensilios:**   * Cucharas de acero inoxidable. * Cucharones de acero inoxidable. * Paletas. * Jarras de acero inoxidable. * Vasos descartables. * Baldes.   **Insumos/ Materiales**  **Materias primas :**   * Productos señalados en la hoja de formulación.   **Insumos de limpieza:**   * Detergente. * Desinfectante. * Desengrasante. * Jabón germicida. * Gel desinfectante. * Alcohol.   **Materiales:**   * Papel toalla. * Tachos. * Cuchillas o tijeras. * Cinta adhesiva. * Strech film. * Plumón indeleble.   **Información / Formatos:**   * Hoja de formulación del producto. * Instructivos de trabajo (opcional). * Instructivos de limpieza. * Registro de preparación de la carga. * Hoja de seguridad de los insumos. * Especificación técnica de los insumos. * Cartillas de seguridad, de aseo e higiene. * Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos. * Buenas prácticas en manufactura. * Normas de seguridad y salud en el trabajo.   **Espacios e Instalaciones:**   * Área de pesado.   **Productos y Resultados:**   * Personal uniformado y utilizando los equipos de protección personal. * Materias primas e insumos recepcionadas del área de almacén. * Materias primas e insumos verificados y registrados. * Insumos y materia prima trasladada al área de pesado. * Área de trabajo, equipos y utensilios dispuestos conforme con las prescripciones de higiene. * Materia prima e insumos pesados, fraccionados y rotulados. * Empaques de las materias primas e insumos segregados.   **Espacios e Instalaciones**   * Área de trabajo de aproximadamente 80 m2. | |

**Perfil del formador o capacitador**

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas al Abastecimiento de materias primas e insumos alimenticios, según las buenas prácticas y las normas de salud y seguridad, y que se acredite mediante una de las formas siguientes:

* Título profesional o certificación de competencias laborales.
* Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

1. Competencias pedagógicas o metodológicas acreditadas, de acuerdo con lo que establezcan las administraciones competentes.

**CONSIDERACIONES PARA EL DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN**

|  |  |
| --- | --- |
| **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** | **INDICADORES DE EVALUACIÓN** |
| * 1. Viste la ropa de trabajo adecuada y el equipo de protección personal, de acuerdo con las normas sanitarias, de seguridad y salud en el trabajo. | 1.1.1 Viste la ropa de trabajo adecuada, de acuerdo con las normas sanitarias de seguridad y salud en el trabajo.   * + 1. Utiliza el equipo de protección personal, considerando la normatividad vigente. |
| * 1. Verifica el stock de materia prima e insumos y solicita la materia prima al área de almacén, de acuerdo con la fórmula y cantidad del producto por elaborar, considerando el stock verificado. | * + 1. Verifica el stock de materia prima e insumos, de acuerdo con la formulación y cantidad del producto por elaborar (número de batches o lotes).     2. Solicita la materia prima e insumos al área de almacén, de acuerdo con la fórmula y cantidad del producto por elaborar (número de batches o lotes), considerando el stock verificado. |
| * 1. Traslada los insumos y materiales al área de pesado; verifica y registra las materias primas e insumos recibidos, según especificaciones técnicas del insumo, considerando las buenas prácticas de manufactura y los procedimientos establecidos por la empresa. | * + 1. Traslada los insumos y materiales al área de pesado de insumos, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo.     2. Verifica y registra las materias primas e insumos recibidos, según especificaciones técnicas del insumo, considerando las buenas prácticas de manufactura y los procedimientos establecidos por la empresa. |
| * 1. Viste la ropa y limpia el área de trabajo, equipos y utensilios, de acuerdo con los procedimientos de higiene establecidos, considerando las buenas prácticas de manufactura. | * + 1. Viste la ropa de trabajo adecuada, de acuerdo con las normas sanitarias y de seguridad y salud en el trabajo.     2. Limpia el área de trabajo, equipos y utensilios, de acuerdo con los procedimientos de higiene establecidos, considerando las buenas prácticas de manufactura, las normas de seguridad y salud en el trabajo. |
| * 1. Selecciona los envases de fraccionamiento, según el tipo de producto alimenticio por fraccionar y acondiciona, pesa y arregla las materias primas e insumos para facilitar el fraccionamiento, de acuerdo con los procedimientos de producción, considerando las buenas prácticas de manufactura y normas ambientales de seguridad. | * + 1. Selecciona los envases de fraccionamiento (baldes, vasos, jarras, etc.), según el tipo de producto alimenticio por fraccionar, considerando las buenas prácticas de manufactura.     2. Acondiciona y arregla las materias primas e insumos para facilitar el fraccionamiento, de acuerdo con los procedimientos de producción, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas ambientales de seguridad y salud en el trabajo.     3. Pesa las materias primas e insumos, de acuerdo con la fórmula del producto, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo. |
| * 1. Rotula y separa la materia prima e insumo fraccionados, según las cantidades de lotes, considerando las buenas prácticas de manufactura, las normas de seguridad y salud en el trabajo. | * + 1. Rotula la materia prima e insumo fraccionados, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y a las buenas prácticas de manufactura.     2. Separa las materias primas e insumos fraccionados, según las cantidades de lotes, considerando las buenas prácticas de manufactura, las normas de seguridad y salud en el trabajo. |

**FICHA TÉCNICA DE PERFIL OCUPACIONAL Y MÓDULOS RELACIONADOS**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sector** | Industria Manufacturera (C) |
| **Familia productiva** | Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco |
| **División** | Elaboración de productos alimenticios |
| **Código de perfil** | C0610004 |
| **Perfil Ocupacional** | Operario (a) de producción de alimentos |
| **Competencia general** | Obtener productos alimenticios, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nivel de competencia** | **Unidad de competencia** | **Código de la unidad de competencia** | **Módulos de capacitación** | **Código del módulo** | **Horas mínimas** |
| 1 | Abastecer de materias primas e insumos para el fraccionamiento de las órdenes de producción, de acuerdo con la fórmula y número de lotes del producto por elaborar, según los procedimientos establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo. | C0610004 - 1 | **Abastecimiento de materias primas e insumos alimenticios** | C0610004 - 1 - M1 - V1 | 80 |
| 2 | Elaborar productos alimenticios, de acuerdo con los procedimientos de producción establecidos por la empresa y número de lotes del producto por elaborar, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo. | C0610004 - 2 | **Elaboración de productos alimenticios** | C0610004 - 2 - M2 - V1 | 100 |
| 2 | Envasar los productos alimenticios elaborados, de acuerdo con los procedimientos de producción establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo. | C0610004 - 3 | **Envasado de alimentos** | C0610004 - 3 - M3 -V1 | 100 |
| 3 | Apoyar en los procesos de control de producción de alimentos, de acuerdo con el programa de producción e indicaciones del supervisor (jefe) de planta, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo. | C0610004 - 4 | **Control de la producción de alimentos** | C0610004 - 4 - M4 - V1 | 100 |