****

SECTOR INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)



MÓDULO

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

(100 HORAS)

****

**PRESENTACIÓN**

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

Características:

El módulo de Elaboración de productos alimenticios te prepara para trabajar como:

1. Operario en la preparación e instalación de equipos para productos alimenticios.
2. Operario de los equipos y máquinas para elaborar productos alimenticios.
3. Otros afines al puesto.

El módulo de Elaboración de productos y alimenticios tiene una duración de 100 horas cronológicas, como mínimo.

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

El programa de capacitación del módulo de Elaboración de productos y alimenticios sugiere las unidades de aprendizaje o cursos:

1. Preparación de instalaciones y equipos para productos alimenticios.
2. Operación de los equipos para la transformación de las materias primas.

**Módulo de Capacitación Nº 2**

|  |
| --- |
| **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS** |

**Asociado a la Unidad de Competencia N°** **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 de salud en el trabajo.

|  |  |
| --- | --- |
| **CAPACIDADES** | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| 1. Preparar las instalaciones y equipos de producción de 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. | * 1. Viste la ropa de trabajo, limpia las instalaciones, equipos y utensilios por utilizar, teniendo en cuenta los procedimientos de higiene y producción establecidos por la empresa y normas de seguridad y salud en el trabajo.   2. Arma las líneas de producción para la elaboración de alimentos, considerando el layout existente; verifica el funcionamiento y los parámetros de operación de los equipos; reporta la operatividad de la línea de producción o estado de las instalaciones, según los procedimientos establecidos por la empresa. |
| 1. Operar los equipos y/o máquinas para la transformación de las materias primas e insumos en productos alimenticios, 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. | * 1. Viste la ropa de trabajo; traslada la materia prima e insumos fraccionados al área de producción, según la cantidad de lotes a elaborar y realiza las operaciones de transformación de la materia prima e insumos fraccionados en productos alimenticios, de acuerdo con los instructivos de procesos, buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, seguridad y salud en el trabajo.   2. Controla las etapas del proceso de producción que tiene a cargo y verifica las características del producto en elaboración, de acuerdo al instructivo de proceso respectivo, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo.   3. Informa al área de calidad sobre alguna característica no acorde con los estándares establecidos en el instructivo de proceso y separa el producto no conforme, de ser necesario, según los procedimientos de producción, considerando las buenas prácticas de manufactura y normas de seguridad y salud en el trabajo. |
| **CONTENIDOS BÁSICOS** | |
| * Tipos y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal. * Tipos y uso de insumos e implementos de limpieza. * Tipos y usos de equipos de producción. * Buenas prácticas de manufactura. * Normas de seguridad y salud en el trabajo. * Regulación de equipos de producción. * Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACC). * Procedimientos de producto no conforme. * Parámetros de procesos de producción | |
| **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. * Equipos por utilizar, según layaut (secuencia de equipos).   **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[[1]](#footnote-1):**   * 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. * Instructivos de procesos o procedimiento de operación estándar. * Procedimientos de limpieza. * Registros de proceso. * Cartillas de seguridad y de aseo e higiene – BPM. * Hoja de control de puntos críticos. * *Check list* de adición de ingredientes.   **Espacios e Instalaciones:**   * Área de pesado.   **Productos y Resultados:**   * Personal uniformado y utilizando los equipos de protección personal. * Instalaciones, equipos y utensilios de trabajo limpios. * Materia prima e insumos recepcionadas, acordes con la hoja de formulación. * Equipos de producción operativos, en los parámetros de proceso establecidos. * Materia prima e insumos fraccionados, trasladados. * Toma de muestra en cada etapa de proceso. * Registro de los procesos llenados (observación de producto no conforme).   **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** |
| * 1. Viste la ropa de trabajo, limpia las instalaciones, equipos y utensilios por utilizar, teniendo en cuenta los procedimientos de higiene y producción establecidos por la empresa y normas de seguridad y salud en el trabajo. | * + 1. Viste la ropa de trabajo, de acuerdo con las normas sanitarias de seguridad y salud en el trabajo.     2. Limpia las instalaciones, equipos y utensilios por utilizar, teniendo en cuenta los procedimientos de higiene y producción establecidos por la empresa. |
| * 1. Arma las líneas de producción para la elaboración de alimentos, considerando el layout existente; verifica el funcionamiento y los parámetros de operación de los equipos; reporta la operatividad de la línea de producción o estado de las instalaciones, según los procedimientos establecidos por la empresa. | * + 1. Arma las líneas de producción para la elaboración de alimentos, considerando el layout existente, de acuerdo con el tipo de trabajo por realizar, según las indicaciones técnicas y la normatividad vigente.     2. Verifica el funcionamiento y los parámetros de operación de los equipos, según procedimientos de producción de la empresa, considerando las normas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo.     3. Reporta la operatividad de la línea de producción o estado de las instalaciones, de ser el caso, según los procedimientos establecidos por la empresa. |
| * 1. Viste la ropa de trabajo; traslada la materia prima e insumos fraccionados al área de producción, según la cantidad de lotes a elaborar y realiza las operaciones de transformación de la materia prima e insumos fraccionados en productos alimenticios, de acuerdo con los instructivos de procesos, buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, y de seguridad y salud en el trabajo. | * + 1. Viste la ropa de trabajo, de acuerdo con las normas sanitarias, de seguridad y salud en el trabajo.     2. Traslada la materia prima e insumos fraccionados al área de producción, según la cantidad de lotes por elaborar, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo.     3. Realiza las operaciones de transformación de la materia prima e insumos fraccionados en productos alimenticios, de acuerdo con los instructivos de los procesos, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo. |
| * 1. Controla las etapas del proceso de producción que tiene a cargo y verifica las características del producto en elaboración, de acuerdo al instructivo de proceso respectivo, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo. | * + 1. Controla las etapas del proceso de producción que tiene a cargo, de acuerdo con el instructivo de proceso respectivo, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo.     2. Verifica las características del producto en elaboración, conforme con las buenas prácticas de manufactura, las normas de seguridad y salud en el trabajo. |
| * 1. Informa al área de calidad sobre alguna característica no acorde con los estándares establecidos en el instructivo de proceso y separa el producto no conforme, de ser necesario, según los procedimientos de producción, considerando las buenas prácticas de manufactura y normas de seguridad y salud en el trabajo. | * + 1. Informa al área de calidad o al supervisor sobre alguna característica no acorde con los estándares establecidos en el instructivo del proceso, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo.     2. Separa el producto no conforme, de ser necesario, según los procedimientos de producción, considerando las buenas prácticas de manufactura, 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 |

1. Productos establecidos por la empresa. [↑](#footnote-ref-1)