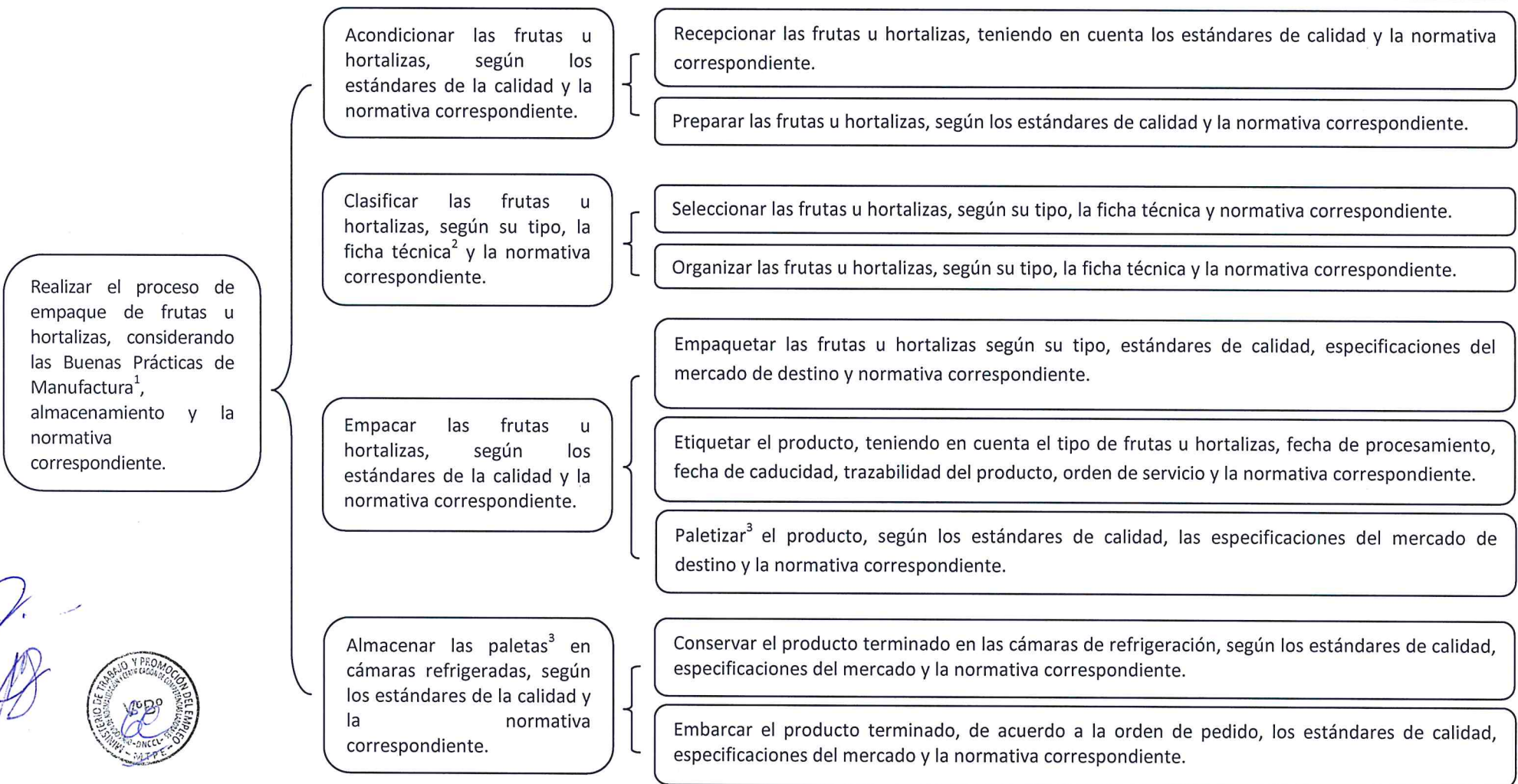


MAPA FUNCIONAL DEL PERFIL OCUPACIONAL DE EMPAQUE DE FRUTAS Y HORTALIZAS



¹ Buenas Prácticas de Manufactura: BPM

² Ficha Técnica: Documento que contiene la descripción del producto de manera detallada: nombre, características físicas, especificaciones técnicas, entre otros.

³ Paletizar: Colocar el producto en paletas (armazón de madera, plástico u otro material empleado en el movimiento de carga).

PERFIL OCUPACIONAL DE EMPAQUE DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Sector:	Familia Productiva:	División:	Código:	Versión:	Aprobación:	Vigencia:
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS(C)	Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (C06)	Elaboración de productos alimenticios (10)	C0610006	02	xx/12/2017	05 años

Competencia General:	Realizar el proceso de empaque de frutas u hortalizas, considerando las Buenas Prácticas de Manufactura ¹ , almacenamiento y la normativa correspondiente.
-----------------------------	---

Unidad de Competencia 1:	Acondicionar las frutas u hortalizas, según los estándares de la calidad y la normativa correspondiente.		
Código U.C.:	C0610006 - 1	Nivel de Competencia:	1

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Recepcionar las frutas u hortalizas, teniendo en cuenta los estándares de calidad y la normativa correspondiente.	Preparar las frutas u hortalizas, según los estándares de calidad y la normativa correspondiente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
- Utiliza los equipos de protección personal, según la actividad a realizar, las BPM y la normativa correspondiente. - Desinfecta su calzado, teniendo en cuenta el análisis de riesgo evaluado por la empresa, uso previsto del producto final, las BPM, el HACCP⁴ y la normativa correspondiente. (De ser el caso) - Desinfecta sus manos, teniendo en cuenta las BPM, el HACCP y la normativa correspondiente. - Verifica la condición de llegada de las frutas u hortalizas para su acondicionamiento, registrándola en los formatos establecidos. - Realiza el conteo de las jabas o bines⁵ (llenas de fruta u hortalizas), registrándolo en los formatos establecidos. - Pesa las frutas u hortalizas, registrando en los formatos establecidos. - Registra datos relevantes de las frutas u hortalizas, en los formatos establecidos, tales como: proveedor, fecha y hora de ingreso, entre otros. - Realiza la limpieza permanente de su área de trabajo, depositando los residuos en los lugares establecidos, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. - Asegura la hermetización del área de recepción, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos y las BPM.	- Utiliza los equipos de protección personal, según la actividad a realizar, las BPM y la normativa correspondiente. - Desinfecta su calzado, teniendo en cuenta el análisis de riesgo evaluado por la empresa, uso previsto del producto final, las BPM, el HACCP y la normativa correspondiente. (De ser el caso) - Desinfecta sus manos, teniendo en cuenta las BPM, el HACCP y la normativa correspondiente. - Lava o limpia las frutas u hortalizas, según el tipo, la ficha técnica, las BPM y la normativa correspondiente. - Desinfecta las frutas u hortalizas, según el tipo, la ficha técnica, las BPM y la normativa correspondiente. - Seca las frutas u hortalizas, según el tipo, la ficha técnica, las BPM y la normativa correspondiente. - Realiza el encerado de frutas u hortalizas, según el tipo, la ficha técnica, las BPM y la normativa correspondiente. - Realiza el pre enfriado de las hortalizas, considerando los parámetros de temperatura y tiempo, según el tipo de hortaliza. - Realiza la limpieza permanente de su área de trabajo, depositando los residuos en los lugares establecidos, teniendo en cuenta la normativa correspondiente.

HACCP: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

⁵ Jabas o bines: Contenedores para frutas u hortalizas.

Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
• Persona protegida de los riesgos que pueden presentarse en las actividades laborales. • Calzado sin polvo, restos de tierra y agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos. • Manos desinfectadas con jabón, alcohol en gel u otro desinfectante. • Condición de llegada de las frutas u hortalizas verificada para su acondicionamiento y registrada en los formatos establecidos. • Conteo de jabs o bins (llenas de fruta u hortalizas), registrado en los formatos establecidos. • Peso de las frutas u hortalizas, registrado en los formatos establecidos. • Datos relevantes de las frutas u hortalizas, registrados en los formatos establecidos. • Área de trabajo sin polvo y desechos. • Residuos depositados en los lugares establecidos. • Área de recepción hermetizada.	• Persona protegida de los riesgos que pueden presentarse en las actividades laborales. • Calzado sin polvo, restos de tierra y agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos. • Manos desinfectadas con jabón, alcohol en gel u otro desinfectante. • Frutas u hortalizas sin polvo, restos de tierra, residuos de pesticida, bacterias u agente biológico patógeno. • Frutas u hortalizas sin restos de agua o humedad. • Capa artificial de cera aplicada sobre frutas u hortalizas de cortezas céreas (aquellas que de modo natural están recubiertas por una cera: ejemplo: cítricos, aguacate, piña, pepino, tomates, berenjenas, pimientos, entre otros). • Hortalizas pre enfriadas, según los parámetros de temperatura y tiempo, y tipo de hortaliza. • Área de trabajo sin polvo y desechos. • Residuos depositados en los lugares establecidos.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
• Tipos de frutas u hortalizas. • Tipo y uso de equipos de protección personal. • Buenas Prácticas de Manufactura. • HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). • Llenado de formatos.	• Tipos de frutas u hortalizas. • Tipo y uso de equipos de protección personal. • Buenas Prácticas de Manufactura. • HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). • Técnicas de desinfección. • Técnicas de lavado. • Procedimientos de lavado, limpieza, desinfección y secado. • Procedimientos de encerado (de ser el caso).

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
• Área de recepción de las frutas u hortalizas. • Área de lavado, limpieza o desinfección de las frutas u hortalizas, con instalaciones de agua y desagüe. • Área de higiene personal, con instalaciones de agua y	• Equipo de cómputo. (Opcional) • Montacargas. • Pato, estoca o similar. • Máquina de hidrocultivo o tina de acero inoxidable. • Calculadora. • Balanza.	• Uniforme de trabajo. • Mandil de PVC. (Para el caso de lavado) • Guantes. (De ser el caso) • Mascarilla bucal. (Opcional) • Botas de jete o calzado de seguridad.	• Frutas u hortalizas. • Desinfectante de grado alimentario. • Detergente de grado alimentario. (De ser el caso) • Fungicidas. (De ser el caso) • Alcohol en gel. • Jabón en líquido.	• Normas de Buenas Prácticas de Manufactura. • Normas de Seguridad y Salud en el Trabajo. • Protocolos de procedimientos operativos estándares de saneamiento (POES).

desagüe, acondicionada con maniluvio y de ser el caso pediluvio.	• Termómetro. • Regla. • Kit de monitoreo de desinfectante. • Manguera. • Jabas, bines o canastillas (grandes y pequeñas). • Pesa patrón. • Bandejas. • Tina. • Parihuelas (paletas). • Balde. • Cepillo. • Pizarra. • Mesa de trabajo.		• Papel toalla.	• Norma técnica de cada tipo de fruta u hortaliza. • Orden de servicio. • Formatos para el registro de productos.
--	---	--	---	---

Competencias Básicas ⁶	Competencias Genéricas
Habilidades Básicas • Lectura. • Aritmética. Aptitudes Analíticas: • Capacidad de aprendizaje. Cualidades Personales: • Responsabilidad. • Dominio sobre sí mismo. • Integridad / honradez.	Relaciones Interpersonales • Sabe trabajar en equipo. • Sirve a los clientes. Gestión de Recursos: • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos. Gestión de la información • Adquiere y evalúa la información. • Organiza y mantiene la información.

⁶ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

Unidad de Competencia 2:	Clasificar las frutas u hortalizas, según su tipo, la ficha técnica ² y la normativa correspondiente.		
Código U.C.:	C0610006 - 2	Nivel de Competencia:	1

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Seleccionar las frutas u hortalizas, según su tipo, la ficha técnica y normativa correspondiente.	Organizar las frutas u hortalizas, según su tipo, la ficha técnica y la normativa correspondiente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
- Utiliza los equipos de protección personal, según la actividad a realizar, las BPM y la normativa correspondiente. - Desinfecta su calzado, teniendo en cuenta el análisis de riesgo evaluado por la empresa, uso previsto del producto final, las BPM, el HACCP y la normativa correspondiente. (De ser el caso) - Desinfecta sus manos, teniendo en cuenta las BPM, el HACCP y la normativa correspondiente. - Verifica que el área de trabajo, equipamiento y materiales se encuentren limpios y operativos, empleando la ficha técnica. - Recibe del área de recepción las frutas u hortalizas, teniendo en cuenta las BPM, normas de higiene e inocuidad y procedimientos de la empresa. - Selecciona las frutas u hortalizas por forma, maduración, color y categoría, teniendo en cuenta las especificaciones de la ficha técnica y la orden de servicio. - Descarta las frutas u hortalizas que no reúnan los requerimientos de calidad (por daños físicos o biológicos), según las BPM, HACCP, BRC u otras, y especificaciones del mercado de destino. - Coloca en la mesa, jaba o faja transformadora las frutas u hortalizas seleccionadas, para ser clasificadas, según el programa de producción y orden de servicio.	- Utiliza los equipos de protección personal, según la actividad a realizar, las BPM y la normativa correspondiente. - Desinfecta su calzado, teniendo en cuenta el análisis de riesgo evaluado por la empresa, uso previsto del producto final, las BPM, el HACCP y la normativa correspondiente. (De ser el caso) - Desinfecta sus manos, teniendo en cuenta las BPM, el HACCP y la normativa correspondiente. - Verifica que el área de trabajo, equipamiento, materiales e insumos se encuentren limpios y operativos, empleando la ficha técnica. - Recibe las frutas u hortalizas seleccionadas, según las BPM, HACCP u otras, orden de servicio, ficha técnica y procedimientos de la empresa. - Clasifica las frutas u hortalizas, teniendo en cuenta la ficha técnica, mercado de destino y su tipo. - Descarta las frutas u hortalizas que no reúnan los requerimientos de calidad (por daños físicos o biológicos), especificaciones de la ficha técnica y/o especificaciones del cliente.
Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
- Persona protegida de los riesgos que pueden presentarse en las actividades laborales. - Calzado sin polvo, restos de tierra y agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos. - Manos desinfectadas con jabón, alcohol en gel u otro desinfectante. - Área de trabajo sin polvo y desechos. - Frutas u hortalizas adecuadamente seleccionadas, considerando el tipo. - Frutas u hortalizas que no reúnan los requerimientos de calidad (por daños físicos o biológicos) son descartadas. - Frutas u hortalizas colocadas adecuadamente en la mesa, jaba o faja transportadora.	- Persona protegida de los riesgos que pueden presentarse en las actividades laborales. - Calzado sin polvo, restos de tierra y agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos. - Manos desinfectadas con jabón, alcohol en gel u otro desinfectante. - Área de trabajo sin polvo y desechos. - Frutas u hortalizas adecuadamente clasificadas, considerando el tipo. - Frutas u hortalizas que no reúnan los requerimientos de calidad (por daños físicos o biológicos) descartadas.



Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
- Tipos de frutas u hortalizas. - Tipo y uso de equipos de protección personal. - Buenas Prácticas de Manufactura. - HACCP (<i>Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico</i>) - Técnicas de alimentación de la faja - Lectura de orden de servicio. - Llenado de formatos.	- Tipos de frutas u hortalizas. - Tipo y uso de equipos de protección personal. - Buenas Prácticas de Manufactura. - HACCP (<i>Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico</i>) - Técnicas de clasificación y selección. - Lectura de orden de servicio. - Llenado de formatos.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
- Área de selección y clasificación de frutas u hortalizas. - Área de higiene personal, con instalaciones de agua y desagüe, acondicionada con maniluvio y de ser el caso pediluvio.	- Equipo de cómputo. (Opcional) - Faja transportadora. - Cortadora. (Opcional) - Montacarga, gato o estoca. (Opcional) - Mesa de trabajo. - Cepillo. - Ligas. - Parihuelas (paletas). - Pizarra. - Jabas, bins o canastillas (grandes y pequeñas). - Balanza. - Reglas. - Kit de monitoreo de desinfectante. - Tijeras de afeite. - Calibradores. - Balde/jarras. - Manguera. - Bandejas. - Esponjas.	- Uniforme de trabajo. - Mandil de PVC. (Opcional) - Mascarilla bucal. (Opcional) - Calzado cerrado.	- Frutas u hortalizas. - Desinfectantes de grado alimentario. (Opcional) - Alcohol en gel. - Jabón en líquido. - Papel toalla.	- Normas de buenas prácticas de manufactura. - Normas de seguridad y salud en el trabajo. - Protocolos de procedimientos operativos estándares de saneamiento (POES). - Norma técnica de cada tipo de fruta u hortaliza. - Orden de servicio. - Formatos para el registro de productos.

Competencias Básicas ⁷	Competencias Genéricas
Habilidades Básicas • Lectura. • Aritmética. Aptitudes Analíticas: • Capacidad de aprendizaje. Cualidades Personales: • Responsabilidad. • Dominio sobre sí mismo. • Integridad / honradez.	Relaciones Interpersonales • Sabe trabajar en equipo. • Sirve a los clientes. Gestión de Recursos: • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos. Gestión de la información • Adquiere y evalúa la información. • Organiza y mantiene la información.



[Handwritten signature]

⁷ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

Unidad de Competencia 3:	Empacar las frutas u hortalizas, según los estándares de la calidad y la normativa correspondiente.		
Código U.C.:	C0610006 - 3	Nivel de Competencia:	1

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Empaquetar las frutas u hortalizas según su tipo, estándares de calidad, especificaciones del mercado de destino y normativa correspondiente.	Etiquetar el producto, teniendo en cuenta el tipo de frutas u hortalizas, fecha de procesamiento, fecha de caducidad, trazabilidad del producto, orden de servicio y la normativa correspondiente.	Paletizar el producto, según los estándares de calidad, las especificaciones del mercado de destino y la normativa correspondiente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
- Utiliza los equipos de protección personal, según la actividad a realizar, las BPM y la normativa correspondiente. - Desinfecta su calzado, teniendo en cuenta el análisis de riesgo evaluado por la empresa, uso previsto del producto final, las BPM, el HACCP y la normativa correspondiente. (De ser el caso) - Desinfecta sus manos, teniendo en cuenta las BPM, el HACCP y la normativa correspondiente. - Verifica que el área de trabajo, equipos, materiales e insumos se encuentren limpios y operativos, según las normas de las BPM, HACCP u otras. - Recibe las frutas u hortalizas para ser empaquetadas, según las BPM, HACCP u otras. - Realiza la distribución de materiales de empaque, de forma manual o en el sistema automatizado. - Coloca el producto terminado en su respectiva presentación (por calibre u otro criterio definido en la ficha técnica), considerando las BPM, HACCP u otras, según las especificaciones técnicas para cada destino. - Pesa el producto terminado, según los procedimientos del mercado de destino y el proceso de empaque. - Coloca el producto pesado en una presentación adecuada al tipo de fruta u hortaliza, según requerimiento del mercado de destino y del cliente. - Coloca el producto terminado en el lugar asignado.	- Utiliza los equipos de protección personal, según la actividad a realizar, las BPM y la normativa correspondiente. - Desinfecta su calzado, teniendo en cuenta el análisis de riesgo evaluado por la empresa, uso previsto del producto final, las BPM, el HACCP y la normativa correspondiente. (De ser el caso) - Desinfecta sus manos, teniendo en cuenta las BPM, el HACCP y la normativa correspondiente. - Verifica en la orden de servicio y ficha técnica, los criterios y materiales que se emplearán en el etiquetado. - Verifica que el área de trabajo, equipos, materiales e insumos se encuentren limpios y operativos, empleando la ficha técnica. - Verifica las etiquetas a fin de identificar si corresponde a cada uno de los productos empacados, teniendo en cuenta la orden de servicio. - Coloca las etiquetas en cada producto empacado, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. - Marca o pega códigos, teniendo en cuenta el tipo de calibre, fecha de proceso, fecha de caducidad considerando la trazabilidad del producto terminado y la orden de servicio. - Coloca el producto terminado en el lugar asignado.	- Utiliza los equipos de protección personal, según la actividad a realizar, las BPM y la normativa correspondiente. - Desinfecta su calzado, teniendo en cuenta el análisis de riesgo evaluado por la empresa, uso previsto del producto final, las BPM, el HACCP y la normativa correspondiente. (De ser el caso) - Desinfecta sus manos, teniendo en cuenta las BPM, el HACCP y la normativa correspondiente. - Verifica que el área de trabajo, equipos, materiales e insumos se encuentren limpios y operativos, cumpliendo con los procedimientos establecidos. - Arma las paletas, de acuerdo al producto, calibre, fecha de proceso. - Coloca los empaques de frutas u hortalizas sobre una paleta (parihuela) hasta alcanzar el número determinado, de acuerdo a las especificaciones del cliente. - Coloca los zunchos en cada borde del empaque a fin de protegerlo, según lo establecido en el <i>Códex Alimentarius</i> y el proceso de empaque. - Verifica las etiquetas a fin de identificar si corresponde a cada uno de los productos empacados, teniendo en cuenta las BPM. - Rotula cada paleta (parihuela), según el proceso de empaque. - Coloca las paletas (parihuelas) en las zonas designadas.

Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
• Persona protegida de los riesgos que pueden presentarse en las actividades laborales. • Calzado sin polvo, restos de tierra y agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos. • Manos desinfectadas con jabón, alcohol en gel u otro desinfectante. • Área de trabajo, equipos, materiales e insumos para empaque verificados correctamente. • Frutas u hortalizas empacadas correctamente. • Materiales de empaque distribuidos correctamente. • Producto terminado pesado y puesto en su respectiva presentación. • Producto terminado colocado en el lugar asignado.	• Persona protegida de los riesgos que pueden presentarse en las actividades laborales. • Calzado sin polvo, restos de tierra y agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos. • Manos desinfectadas con jabón, alcohol en gel u otro desinfectante. • Área de trabajo, equipos, materiales e insumos para etiquetado verificados correctamente. • Frutas u hortalizas etiquetadas correctamente. • Materiales de empaque distribuidos correctamente. • Producto terminado codificado correctamente. • Producto terminado colocado en el lugar asignado.	• Persona protegida de los riesgos que pueden presentarse en las actividades laborales. • Calzado sin polvo, restos de tierra y agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos. • Manos desinfectadas con jabón, alcohol en gel u otro desinfectante. • Área de trabajo, equipos, materiales e insumos para el paletizado verificados correctamente. • Paletas armadas correctamente. • Empaques de frutas u hortalizas paletizadas y enzunchadas correctamente. • Paletas rotuladas correctamente. • Paletas colocadas en el lugar designado.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
• Tipos de frutas u hortalizas. • Tipo y uso de equipos de protección personal. • Buenas Prácticas en Manufactura. • HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) • Técnicas de empaque. • Tipos de empaque.	• Tipos de frutas u hortalizas. • Tipo y uso de equipos de protección personal. • Buenas Prácticas en Manufactura. • HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) • Tipos de etiquetado.	• Tipos de frutas u hortalizas. • Tipo y uso de equipos de protección personal. • Buenas Prácticas en Manufactura. • HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) • Paletizado de productos.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
• Área de empaque de frutas u hortalizas. • Área de higiene personal, con instalaciones de agua y desagüe, acondicionada con maniluvio y de ser el caso pediluvio.	• Enzunchadora. • Engrapadora. • Máquina selladora. • Balanzas. (De ser el caso) • Faja transportadora. • Montacarga, pato o estoca. • Mesa de trabajo. • Sujetadores. • Laynas. • Parihuelas (paletas). • Zunchos. • Grapas.	• Uniforme de trabajo. • Guantes. (Opcional) • Mascarilla bucal. (Opcional) • Calzado cerrado.	• Frutas u hortalizas. • Desinfectantes. • Papel absorbente. • Alcohol en gel. • Jabón en líquido.	• Normas de buenas prácticas de manufactura. • Normas de seguridad y salud en el trabajo. • Protocolos de procedimientos operativos estándares de saneamiento (POES). • Norma técnica de cada tipo de fruta u

	• Cajas de empaque. • Etiquetas. • Bolsas de polietileno. • Papel envoltorio. • Bolsa de atmosfera modificada. • Bolsa contenedora. • Cartón corrugado. • Esponjas. • Balanza. • Esquineros. • Calibradores. • Jabas, bines o canastillas (grandes y pequeñas). • Engrapador. • Elementos de agrupación: ligas, etiquetas y cintas de embalaje.			• hortaliza. • Orden de servicio. • Formatos para el registro de productos.
--	--	--	--	---

Competencias Básicas ⁸	Competencias Genéricas
Habilidades Básicas • Lectura. • Aritmética. Aptitudes Analíticas: • Capacidad de aprendizaje. Cualidades Personales: • Responsabilidad. • Dominio sobre sí mismo. • Integridad / honradez. • Dominio de sí mismo.	Relaciones Interpersonales • Sabe trabajar en equipo. • Sirve a los clientes. Gestión de Recursos: • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos. Gestión de la información • Adquiere y evalúa la información • Organiza y mantiene la información

⁸ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

Unidad de Competencia 4:	Almacenar las paletas en cámaras refrigeradas, según los estándares de la calidad y la normativa correspondiente.		
Código U.C.:	C0610006 - 4	Nivel de Competencia:	1

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Conservar el producto terminado en las cámaras de refrigeración, según los estándares de calidad, especificaciones del mercado y la normativa correspondiente.	Embarcar el producto terminado, de acuerdo a la orden de pedido, los estándares de calidad, especificaciones del mercado y la normativa correspondiente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
1. Utiliza los equipos de protección personal, según la actividad a realizar, las BPM y la normativa correspondiente. 2. Desinfecta su calzado, teniendo en cuenta el análisis de riesgo evaluado por la empresa, uso previsto del producto final, las BPM, el HACCP y la normativa correspondiente. (De ser el caso) 3. Desinfecta sus manos, teniendo en cuenta las BPM, el HACCP y la normativa correspondiente. 4. Revisa que el equipo de traslado de los productos terminados esté operativo, teniendo en cuenta la ficha técnica. 5. Revisa la ficha técnica y la temperatura de las cámaras de refrigeración, de acuerdo al tipo de producto terminado. 6. Acondiciona el área de conservación de las frutas u hortalizas, según su tipo y embarque, teniendo en cuenta la ficha de control. 7. Almacena las paletas en las cámaras de refrigeración en un rango de temperatura determinado, según la especie de fruta u hortaliza, hasta el momento del embarque, teniendo en cuenta la ficha de control. 8. Traslada las paletas al almacén controlando la temperatura y humedad, de acuerdo a las especificaciones técnicas y el mercado de destino (cliente). (En caso de frutas u hortalizas que no necesitan enfriamiento)	1. Utiliza los equipos de protección personal, según la actividad a realizar, las BPM y la normativa correspondiente. 2. Desinfecta su calzado, teniendo en cuenta el análisis de riesgo evaluado por la empresa, uso previsto del producto final, las BPM, el HACCP y la normativa correspondiente. (De ser el caso) 3. Desinfecta sus manos, teniendo en cuenta las BPM, el HACCP y la normativa correspondiente. 4. Retira las paletas de las cámaras de refrigeración, teniendo en cuenta la normativa correspondiente y los requerimientos del mercado (cliente). 5. Verifica la temperatura del contenedor para el ingreso de las paletas, de acuerdo al requerimiento del cliente. 6. Traslada las paletas hacia el área de embarque y coloca el producto terminado en el contenedor del vehículo de transporte, de acuerdo al requerimiento del cliente.
Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
• Persona protegida de los riesgos que pueden presentarse en las actividades laborales. • Calzado sin polvo, restos de tierra y agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos. • Manos desinfectadas con jabón, alcohol en gel u otro desinfectante. • Equipos de traslado operativos. • Cámara de refrigeración con una temperatura acorde al producto terminado. • Área de conservación acondicionada. • Paletas almacenadas en cámaras refrigeradas en un rango de temperatura determinado. • Almacén con temperatura y humedad controladas. (En caso de frutas u hortalizas que no necesitan enfriamiento)	• Persona protegida de los riesgos que pueden presentarse en las actividades laborales. • Calzado sin polvo, restos de tierra y agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos. • Manos desinfectadas con jabón, alcohol en gel u otro desinfectante. • Paletas retiradas de las cámaras de refrigeración. • Temperatura del contenedor verificada. • Paletas colocadas en el área de embarque.



Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
• Tipos de frutas u hortalizas. • Tipo y uso de equipos de protección personal. • Buenas Prácticas en Manufactura. • HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico) • Parámetros técnicos para la conservación de las frutas u hortaliza en la cámara de frío. • Lectura de orden de servicio. • Llenado de formatos.	• Tipos de frutas u hortalizas. • Tipo y uso de equipos de protección personal. • Buenas Prácticas en Manufactura. • HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico) • Parámetros técnicos para la conservación de las frutas u hortalizas en la cámara de frío. • Lectura de orden de servicio. • Llenado de formatos.

Contexto de Desempeño Laboral

Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
• Área de almacén. • Área de higiene personal, con instalaciones de agua y desagüe, acondicionada con maniluvio y de ser el caso pediluvio.	• Máquina selladora. (Opcional) • Máquina enzunchadora. • Cámara de refrigeración. • Cámara de hidrocóoler. (Opcional) • Montacarga, pato o estoca. • Faja transportadora. (Opcional) • Mesa de trabajo. (Opcional) • Lápices o lapiceros. • Cajas de empaque de cartón o plástico. • Elementos de agrupación: ligas, etiquetas y cintas de embalaje. • Esponjas. • Zunchos. • Grapas. • Esquineros. • Termómetro. • Termógrafo. • Balanza. • Regla. • Engrapador. • Bolsas de atmósfera modificada. (Opcional) • Botiquín de primeros auxilios. • Parihuelas (paletas). • Pizarra.	• Uniforme de trabajo. • Guantes. • Mascarilla bucal. (Opcional) • Calzado de seguridad.	• Frutas u hortalizas empaquetadas y paletizadas. • Alcohol en gel. • Jabón en líquido. • Papel toalla.	• Normas de buenas prácticas de manufactura. • Normas de seguridad y salud en el trabajo. • Protocolos de procedimientos operativos estándares de saneamiento (POES). • Norma técnica de cada tipo de fruta u hortaliza. • Orden de servicio. • Formatos para el registro de productos. • Instructivo del Codex Alimentario.

Competencias Básicas ⁹	Competencias Genéricas
Habilidades Básicas • Lectura. • Aritmética. Aptitudes Analíticas: • Capacidad de aprendizaje. Cualidades Personales: • Responsabilidad. • Dominio sobre sí mismo. • Integridad / honradez.	Relaciones Interpersonales • Sabe trabajar en equipo. • Sirve a los clientes. Gestión de Recursos: • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos. Gestión de la información • Adquiere y evalúa la información • Organiza y mantiene la información



⁹ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

ANEXO

PERFIL OCUPACIONAL DE MANEJO DE EMPAQUE DE FRUTAS Y HORTALIZAS

UNIDADES DE COMPETENCIA	PUESTOS VINCULADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA
U.C. 1: Acondicionar las frutas u hortalizas, según los estándares de la calidad y la normativa correspondiente	Operario(a) de acondicionamiento de frutas y hortalizas
U.C. 2: Clasificar las frutas u hortalizas, según su tipo, la ficha técnica y la normativa correspondiente.	Operario(a) clasificador de frutas y hortalizas
U.C. 3: Empacar las frutas u hortalizas, según los estándares de la calidad y la normativa correspondiente.	Operario(a) de empaque de frutas y hortalizas
U.C. 3: Almacenar las paletas en cámaras refrigeradas, según los estándares de la calidad y la normativa correspondiente.	Operario(a) de almacén de frutas y hortalizas