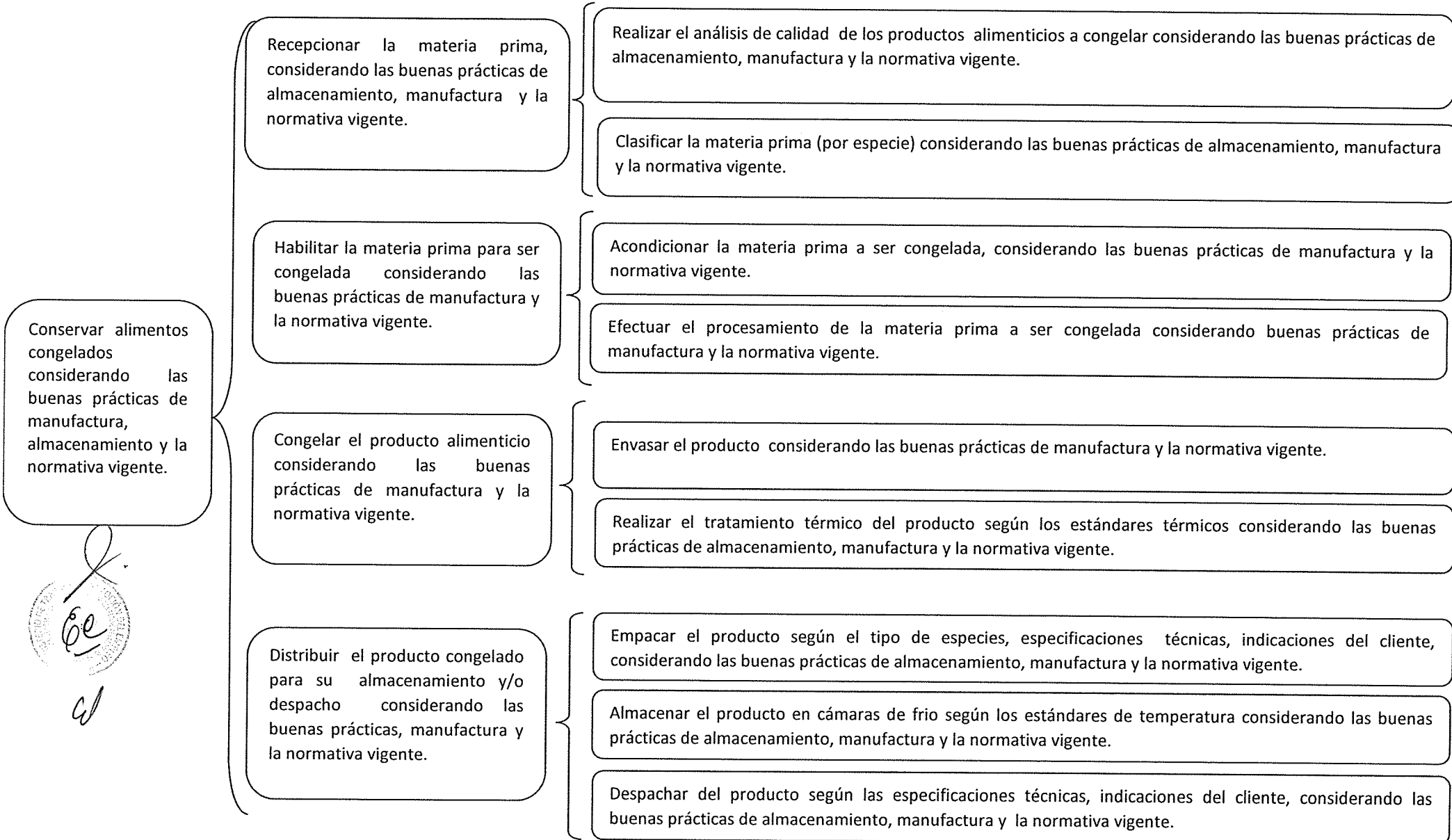


MAPA FUNCIONAL DEL PERFIL OCUPACIONAL DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS¹ CONGELADOS



Handwritten signature and initials.

¹ Especies marinas, frutas, hortalizas y aves

MAPA FUNCIONAL DEL PERFIL OCUPACIONAL DE PLANCHADO Y PINTURA DE VEHICULOS.



PERU

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoViceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación LaboralEl Empleo
Aborda

Sector:	Familia Productiva:	División:	Código:	Versión:	Aprobación:	Vigencia:
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)	Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (C06)	Elaboración de productos alimenticios (10)	C0610015	01	30/09/2016	5 años

Competencia General:	Conservar alimentos congelados considerando las buenas prácticas de manufactura, almacenamiento y la normativa vigente.
----------------------	---

Unidad de Competencia 1:	Recepcionar la materia prima, considerando las buenas prácticas de almacenamiento, manufactura y la normativa vigente.
--------------------------	--


Código U.C.:	C0610015 - 1	Nivel de Competencia:	2
--------------	--------------	-----------------------	---

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Realizar análisis de calidad de los productos alimenticios a congelar considerando las buenas prácticas de almacenamiento, manufactura y la normativa vigente.	Clasificar la materia prima (por especie) considerando las buenas prácticas de almacenamiento, manufactura y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta su cuidado personal, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente. Verifica que el área de recepción se encuentre en buenas condiciones, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente. Verifica que la temperatura del área se encuentre óptima según tipo de producto alimenticio. Recepcionar el producto de acuerdo a los procedimientos del establecimiento. <p>Especies Marinas :</p> <ol style="list-style-type: none"> Verifica la temperatura de la materia prima que sea menor o igual que 4.4 °C Realiza la evaluación físico-química del producto (debe ser nula) de acuerdo al plan de muestreo NTP-700-002. Realiza la evaluación de histamina en la materia prima de acuerdo a los procedimientos establecidos. <p>Frutas y Hortalizas :</p> <ol style="list-style-type: none"> Muestrea la materia prima, revisando el peso, color, tamaño, textura y el estado de madurez (en base a análisis fisicoquímico: °Brix, pH, % aceite, % sal, entre otros) de la misma. Muestrea el tamaño utilizando calibres de medición (según normas de cada producto). Coloca la materia prima en envases limpios para su clasificación según los 	<ol style="list-style-type: none"> Viste el uniforme de trabajo, teniendo en cuenta su cuidado personal, según la normativa vigente. Lava y desinfecta las manos de acuerdo a los procedimientos del establecimiento. Lava las botas en el pediluvio al ingreso del área para el proceso. Verifica la limpieza del área de clasificación para el proceso. Verifica que el área se encuentre con una temperatura óptima según el tipo de producto alimenticio. Recepciona la materia prima de acuerdo a los parámetros establecidos por el establecimiento. Calibra las balanzas electrónicas antes del proceso de acuerdo a lo establecido por el establecimiento. <p>Especies Marinas:</p> <ol style="list-style-type: none"> Pesa cada especie marina entera con o sin agallas de acuerdo a los procedimientos establecidos. Monitorea el pesado y registra en el formato correspondiente. Clasifica la especie marina de acuerdo a la ficha técnica considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. Selecciona la materia prima que se utilizará para congelación, venta local (producto fresco) y para conservas, considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. <p>Frutas y Hortalizas :</p> <ol style="list-style-type: none"> Verifica que el área de trabajo se encuentre a una temperatura entre 4-5.5°C. Recibe y cuantifica la materia prima de conformidad con los procesos establecidos Clasifica la materia prima para el proceso de trozado. Pesa la materia prima clasificada de conformidad con los procesos establecidos. Desinfecta el área de procesos al inicio, durante y al final del turno de trabajo teniendo en cuenta las normas establecidas. <p>Aves :</p> <ol style="list-style-type: none"> Descarga la materia prima de conformidad con los procedimientos establecidos.

<p>parámetros establecidos.</p> <p>11. Desecha el lote muestreado, si la materia prima supera los límites de tolerancia de descarte y no cumple con los estándares estipulados en la ficha técnica.</p> <p>12. Pesa los productos alimenticios de acuerdo a los procedimientos establecidos en la ficha técnica.</p> <p>13. Limpia los equipos, mobiliarios y utensilios al inicio, durante y al final del turno de trabajo, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.</p> <p>Aves :</p> <p>14. Verificar las condiciones de limpieza del transporte del proveedor de materia prima.</p> <p>15. Verifica que la materia prima (aves) esté seleccionada y certificada como apta y libre de enfermedades.</p> <p>16. Limpia y guarda en los lugares establecidos los insumos e implementos de limpieza y desinfección empleados, de acuerdo a las normas establecidas.</p>	<p>18. Realiza la verificación de peso consignado en las jabas de acuerdo a la ficha de pedido y normativa vigente.</p> <p>19. Realiza la inspección antemortem para verificar que las aves se encuentran sanas</p> <p>20. Engancha uno a uno la materia prima (aves) según las indicaciones y procedimientos del establecimiento.</p> <p>21. Limpia y guarda en los lugares establecidos los insumos e implementos de limpieza y desinfección empleados, de acuerdo a las normas establecidas.</p>
<p>Evidencias de Desempeño/Producto</p>	<p>Evidencias de Desempeño/Producto</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Viste el uniforme de trabajo correctamente. • Evaluación físico-química realizada según norma técnica peruana. • Evaluación de histamina según procedimiento del establecimiento. • Muestreo de productos alimenticios realizado según procedimiento del establecimiento. • Formato de control de pesos según procedimiento del establecimiento. • Reporte de incidencias llenado correctamente. • Implementos de limpieza correctamente limpios y ordenados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Viste el uniforme de trabajo correctamente. • Formato de pesado por cada especie marina realizado según procedimiento del establecimiento. • Temperaturas de las áreas de proceso establecidos adecuadamente. • Reporte de incidencias llenado correctamente. • Implementos de limpieza correctamente limpios y ordenados.
<p>Evidencias de Conocimiento</p>	<p>Evidencias de Conocimiento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de rangos de temperatura. • Manejo de equipos para pesaje. • Conocimiento de pesaje de productos alimenticios. • Conocimiento manejo de Histamina. • Buenas prácticas de manipulación de alimentos. • Conocimiento procedimiento de evaluación físico químicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos básicos tipos de productos alimenticios congelados. • Manejo de balanza digital. • Buenas prácticas de manipulación de alimentos. • Buenas prácticas de manufactura. • Conocimiento en manejo de temperaturas.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> • Área de trabajo de 15 m² como mínimo. 	<p><u>Equipos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Jabas o cajas plásticas • Bandejas de plástico • Parihuelas • Estoca • Apiladora • Faja transportadora (opcional). 	<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme de trabajo (mandil, delantal, pantalón, polo). • Overol térmico • Casaca térmica • Lapicero (opcional). • Guantes. • Cofia o toca. 	<p><u>Materiales:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wettex. • Secadores. • Tachos. • Escoba y jalador. • Recogedor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ficha técnica. • Orden de pedido de producto. • Formato de peso de materia prima. • Formato de temperatura de recepción de materia prima.

	<p><u>Mobiliario:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mesa de aluminio <p><u>Utensilios:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Termómetro. • Balanza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mascarilla. • Zapatos de seguridad y/o botas de jebe punta acero. • Termómetro (opcional). 		<ul style="list-style-type: none"> • Plan de muestreo NTP-700-002.
--	--	--	--	---

Competencias Básicas ²	Competencias Genéricas
<p><u>Habilidades básicas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura. • Aritmética. • Habilidad de expresión. • Capacidad para escuchar. <p><u>Aptitudes analíticas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomar decisiones. • Capacidad de solucionar problemas. • Visualización. • Capacidad de aprendizaje. <p><u>Cualidades personales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad. • Sociabilidad. • Integridad/honradez. 	<p><u>Gestión de recursos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos. <p><u>Relaciones interpersonales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabe trabajar en equipo. • Enseña a otros. • Sirve a los clientes. • Negociación. • Trabaja con personas de diferentes culturas. 

Unidad de Competencia 2:	Habilitar la materia prima para ser congelada considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.		
Código U.C.:	C0610015 - 2	Nivel de Competencia:	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Acondicionar la materia prima a ser congelada, considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.	Realiza el procesamiento de la materia prima a ser congelada considerando buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> 1. Viste el uniforme de trabajo, teniendo en cuenta su cuidado personal, según la normativa vigente. 2. Alista los equipos y utensilios necesarios de acuerdo a los parámetros establecidos. 3. Limpia y desinfecta la mesa de corte de acuerdo a las normas del establecimiento. 4. Verifica que la temperatura del área se encuentre con una temperatura óptima según tipo de producto alimenticio. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta su cuidado personal, las normas establecidas. 2. Verifica que la temperatura del área se encuentre óptima según tipo de producto alimenticio. <p><u>Especies Marinas</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Retira el mucus, escamas, en caso de ser entero, restos de vísceras, agallas y sangre, considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. 4. Realiza el lavado con agua por flujo continuo (tuberías con llaves sobre las mesas) o por agregado (provisto en tinas) de acuerdo a los parámetros establecidos.

²Basada 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>

<p><u>Especies Marinas</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Separa las agallas mediante los procesos establecidos por la empresa. 6. Realiza el eviscerado considerando las normas establecidas. 7. Realiza la limpieza de las partes cortadas considerando las normas establecidas. <p><u>Fruta y Hortalizas.</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Limpia exhaustivamente las partes de la fruta y hortaliza de conformidad con las normas establecidas. 9. Coloca en envases limpios o faja transportadora para el siguiente proceso. <p><u>Aves</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Realiza el aturdimiento a las aves considerando los procesos establecidos. 11. Realiza el corte (desguellar) considerando las indicaciones y parámetros establecidos. 13 Realiza el desangre considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. 14 Limpia y guarda en los lugares establecidos los insumos e implementos de limpieza y desinfección empleados, de acuerdo a las normas establecidas. 	<p><u>Frutas y Hortalizas</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Realizar el proceso de inmersión de la fruta de acuerdo a los parámetros establecidos. 6. Pela, elimina partes no útiles y troza la materia prima de acuerdo a la calibración cumpliendo la ficha técnica del producto y respetando los estándares establecidos. 7. Realiza el escaldado de los vegetales según el tipo de materia prima de acuerdo a las normas establecidas. 8. Enfría los vegetales colocándolas en congelación IQF o en bandeja mediante una faja transportadora. <p><u>Aves</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Realiza el escaldado considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente. 10. Realiza el desplume de la materia prima (aves) considerando las indicaciones del establecimiento. 11. Realiza el eviscerado de la materia prima (aves) considerando buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. 12. Realiza el lavado a presión y desinfección de la carcasa de las aves considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. 13. Realiza el enfriamiento de la materia prima (aves) considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. 14. Realiza el descarte de la materia prima (ave) considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. 15. Coloca la materia prima nuevamente en los ganchos de metal considerando las indicaciones del establecimiento, buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. 16. Limpia y guarda en los lugares establecidos los insumos e implementos de limpieza y desinfección empleados, de acuerdo a las normas establecidas.
<p style="text-align: center;">Evidencias de Desempeño/Producto</p>	<p style="text-align: center;">Evidencias de Desempeño/Producto</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Viste el uniforme de trabajo correctamente. • Realiza el corte e incisión del producto adecuadamente. • Buenas prácticas de manipulación de alimentos. • Implementos de limpieza correctamente limpios y ordenados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza el uniforme de trabajo correctamente. • Producto alimenticio a ser congelados adecuadamente lavado. • Descarta la parte que no se usara en producción del producto alimenticio. • Producto alimenticio a ser congelados adecuadamente limpio. • Monitoreo de cloro residual y temperatura de los tipos de pescado entero eviscerado, HG o el G&G.
<p style="text-align: center;">Evidencias de Conocimiento</p>	<p style="text-align: center;">Evidencias de Conocimiento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de rangos de temperatura. • Buenas prácticas de manufactura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Medición de cloro residual. • Medición de Temperatura. • Buenas prácticas de manipulación de alimentos. • Buenas prácticas de manufactura. • Medición de temperatura. • Buenas prácticas de manipulación de alimentos. • Buenas prácticas de manufactura.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> Área de trabajo de 50 m² como mínimo. 	<p><u>Equipos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Tuberías con llaves sobre las mesas <p><u>Utensilios:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Termómetro. Cuchillo liso Escobilla cerda plástica. Tinas plásticas. <p><u>Equipos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Mesa de corte. Kid de Cloro . 	<ul style="list-style-type: none"> Uniforme de trabajo (mandil, delantal, pantalón, polo). Lapicero (opcional). Guantes. Cofia o toca. Mascarilla. Zapatos de seguridad y/o botas de jebe punta acero. Termómetro (opcional). 	<p><u>Materiales:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Tachos Recogedor Escoba y jalador. Bolsas negras de 5 L Wettex. Ácido Peracético 	<ul style="list-style-type: none"> Orden de pedido del cliente. Formato de control de cloro residual y temperatura del agua en proceso de lavado 1.

Competencias Básicas ³	Competencias Genéricas
<p><u>Habilidades básicas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Lectura. Aritmética. Habilidad de expresión. Capacidad para escuchar. <p><u>Aptitudes analíticas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Tomar decisiones. Capacidad de solucionar problemas. Visualización. Capacidad de aprendizaje. <p><u>Cualidades personales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Responsabilidad. Sociabilidad. Integridad/honradez. 	<p><u>Gestión de recursos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Distribuye el tiempo. Organización de recursos. <p><u>Relaciones interpersonales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Sabe trabajar en equipo. Enseña a otros. Sirve a los clientes. Negociación. Trabaja con personas de diferentes culturas.

³Basada 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:	Congelar el producto alimenticio considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.		
Código U.C.:	C0610015 - 3	Nivel de Competencia:	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Envasar el producto considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.	Realizar el tratamiento térmico del producto según los estándares térmicos considerando las buenas prácticas de almacenamiento, manufactura y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> Viste el uniforme de trabajo, teniendo en cuenta su cuidado personal, según la normativa vigente. Limpia y desinfecta los utensilios, equipos y zona de trabajo. Verifica que el área se encuentre con una temperatura óptima según tipo de producto alimenticio. Especies Marinas : Lava con agua y cloro con el fin de eliminar o reducir la carga microbiana y de mantener la cadena de frío considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. Envasa el producto de acuerdo a la orden de pedido considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. Determina el tamaño del producto por envasar: <ul style="list-style-type: none"> Para el caso de entero, se coloca en bandejas apropiadas el tamaño de la pieza, para evitar deformación. En caso de ser envasado en bloques y los individuales como I.Q.F se realizara en cajas parafinadas y dispuestas en aros o bandejas. Los I.W.P. (entero, filete o porción es envuelto con lámina de polietileno), se coloca separado uno de otro en la bandeja. En caso de filetes o pescados grandes, se coloca en forma individual en mangas de polietileno, debidamente codificada. Frutas y Hortalizas : Detecta cualquier tipo de contaminante que pueda estar en contacto con el producto considerando los parámetros establecidos por el establecimiento. Realiza el envasado de acuerdo a las especificaciones técnicas, indicaciones del cliente y la normativa vigente. Aves Selecciona las aves para determinar cuáles serán empacados enteros, trozados, fileteados de acuerdo a las especificaciones técnicas. Realiza el proceso de trozar, fileteado de acuerdo a la ficha, considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. Envasa el producto final al vacío, cierra la bolsa con click considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. Realiza el termocontracción (recibe un chorro de vapor de 100°C aprox.) considerando los parámetros establecidos. 	<ol style="list-style-type: none"> Viste el uniforme de trabajo, teniendo en cuenta su cuidado personal, según la normativa vigente. Verifica el estado del túnel de congelación (temperatura, limpieza) considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente. Especies Marinas Coloca la materia prima (especies marinas) en el túnel de congelación considerando los parámetros establecidos. Registra en el formato control de temperatura del túnel de acuerdo a las especificaciones del establecimiento. Glasea⁴ el producto congelado mediante inmersión considerando los parámetros establecidos. Registra el proceso de glaseado de conformidad con los procesos del establecimiento. Frutas y Hortalizas Coloca las jabas y /o cajas rotuladas en la cámara de congelación con temperatura inferior a -18°C considerando las buenas prácticas de manufactura. Controla la temperatura de congelación de conformidad con los parámetros establecidos. Aves Almacena en cámara de refrigeración de conformidad con los parámetros establecidos. Congela el producto hasta -18°C considerando las buenas prácticas de manufactura.

⁴ El producto congelado es glaseado para brindar al producto protección contra problemas en el almacenamiento congelado como es la quemadura frigorífica, deshidratación y oxidación.

13. Realiza el análisis microbiológico considerando los parámetros establecidos.	
Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
<ul style="list-style-type: none"> • Viste el uniforme de trabajo correctamente. • Área limpia y preparada para el proceso. • Balanzas calibradas. • Medición de cloro y toma de temperatura en el lavado del producto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ropa de trabajo correctamente colocada. • Formato de control de temperatura del túnel de congelación. • Medición adecuada del agua con cloro y de la temperatura para el glaseado.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo de ropa de trabajo. • Conoce tipos de presentación y de envasado. • Conocimiento de calibración de balanza electrónica. • Conocimiento medición de cloro y temperatura. • Buenas prácticas de manufactura. • Buenas prácticas de manipulación de alimentos. • Normas de sanidad, higiene y seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de las temperatura de congelación (-18°C) • Conocimiento del proceso de glaseado. • Conocimiento de la temperatura, tiempo y cloro para el proceso del glaseado. • Normas de sanidad, higiene y seguridad. • Buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> • Área de trabajo 30 m² como mínimo. 	<p><u>Equipos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Balanza electrónica • Túnel de congelación • Mesa de corte • Kid de Cloro • Racks • Stocka <p><u>Utensilios:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bandejas de plástico o de aluminio galvanizado aislado por láminas de polietileno transparentes o de color azul • Termómetro • Tinas de plástico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme de trabajo (mandil, delantal, pantalón, polo). • Lapicero (opcional). • Guantes. • Cofia o toca. • Mascarilla. • Zapatos de seguridad y/o botas de jebe punta acero. • Termómetro (opcional). 	<p><u>Materiales:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Escoba y jalador • Cloro 	<ul style="list-style-type: none"> • Orden de pedido del cliente. • Formato de control de pesado y envasado. • Formato de control de cloro residual y temperatura del agua en proceso de lavado 2. • Formato de control de temperatura en túnel. • Formato de control de temperatura y cloro en el proceso de glaseado.

Competencias Básicas ⁵	Competencias Genéricas
<p><u>Habilidades básicas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura. • Aritmética. 	<p><u>Gestión de recursos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos.

⁵Basada 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>

- Habilidad de expresión.
- Capacidad para escuchar.

Aptitudes analíticas

- Tomar decisiones.
- Capacidad de solucionar problemas.
- Visualización.
- Capacidad de aprendizaje.

Cualidades personales

- Responsabilidad.
- Sociabilidad.
- Integridad/honradez.

Relaciones interpersonales

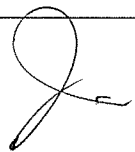


- Sabe trabajar en equipo.
- Enseña a otros.
- Sirve a los clientes.
- Negociación.
- Trabaja con personas de diferentes culturas.



Unidad de Competencia 4:	Distribuir el producto congelado para su almacenamiento y/o despacho considerando las buenas prácticas, manufactura y la normativa vigente.		
Código U.C.:	C0610015 - 4	Nivel de Competencia:	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Empacar el producto según el tipo de especies, especificaciones técnicas, indicaciones del cliente, considerando las buenas prácticas de almacenamiento, manufactura y la normativa vigente.	Almacenar el producto en cámaras de frío según los estándares de temperatura considerando las buenas prácticas de almacenamiento, manufactura y la normativa vigente	Despachar del producto según las especificaciones técnicas, indicaciones del cliente, considerando las buenas prácticas de almacenamiento, manufactura y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> 1. Viste el uniforme de trabajo, teniendo en cuenta su cuidado personal, según la normativa vigente. Especies Marinas 2. Empaca el producto final de acuerdo a la ficha técnica considerando los parámetros establecidos. 3. Coloca y encinta en cajas parafinadas de acuerdo a la ficha técnicas. 4. Coloca y etiqueta las especies marinas en sacos de polietileno de acuerdo a la ficha técnica, considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. 5. Supervisa el proceso de empaque considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. Frutas y Hortalizas 6. Empaca y rotula el producto congelado de acuerdo a la ficha técnica considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. 7. Empaca y rotula el producto congelado ya envasado en cajas según la ficha técnica, reglamentación y solicitud del cliente y 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Viste el uniforme de trabajo, teniendo en cuenta su cuidado personal, según la normativa vigente. 2. Verifica la temperatura y limpieza del túnel de congelación de conformidad con lo establecido. 3. Lleva el producto congelado con una stocka hacia el túnel de congelación de conformidad con las normas de establecimiento. 4. Estiba por fecha de producción, tipo de producto cumpliendo con el PEPS. 5. Monitorea la cámara de congelación y verifica el dispositivo de registro continuo de temperatura de conformidad con las normas del establecimiento. 6. Inspecciona continuamente la los productos almacenados dentro de la cámara de congelación considerando los parámetros establecidos. Especies Marinas 7. Almacena el producto congelado y empacado en la cámara frigorífica de conformidad con lo normado por el establecimiento. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Viste el uniforme de trabajo, teniendo en cuenta su cuidado personal, según la normativa vigente. Especies Marinas 2. Verifica la orden de despacho y procede a la atención de conformidad con lo normado por el establecimiento. 3. Retira el producto final de las cámaras de congelación de conformidad con lo normado por el establecimiento. Frutas y Hortalizas 4. Verifica que el transporte se encuentre óptimas condiciones para mantener conservado el producto congelado. 5. Despacha el producto final de acuerdo a solicitud del cliente de conformidad con lo normado por el establecimiento. Aves: 6. Verifica que el transporte se encuentre

<p>normativa vigente.</p> <p>8. Lava y empaca la menudencia, considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos.</p>	<p>Frutas y Hortalizas</p> <p>8. Almacena en cámara frigorífica, hasta su despacho y pedido del cliente de conformidad con lo normado por el establecimiento.</p> <p>9. Limpia los equipos utilizados de conformidad con lo normado por el establecimiento</p> <p>Aves</p> <p>10. Almacena en cámara de refrigeración (pollos) de conformidad con lo normado por el establecimiento.</p> <p>11. Controla el la congelación hasta -18°C (pavos) de conformidad con lo normado por el establecimiento.</p>	<p>óptimas condiciones para mantener conservado el producto congelado.</p> <p>7. Despacha el producto final de acuerdo a solicitud del cliente de conformidad por lo establecido por el establecimiento.</p> <p>8. Embarcar el producto considerando los parámetros establecidos</p>
<p>Evidencias de Desempeño/Producto</p>	<p>Evidencias de Desempeño/Producto</p>	<p>Evidencias de Desempeño/Producto</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza el uniforme de trabajo correctamente. • Empaque de los productos alimenticios congelados según los procedimientos establecidos del establecimiento correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza el uniforme de trabajo correctamente. • Ficha técnica verificada. • Monitoreo de las cámaras de congelación efectuada. • Verificación del FIFO – formato efectuado. • Área limpia del túnel de congelación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza el uniforme de trabajo correctamente. • Etiquetas correctamente colocadas según la especificación del cliente. • Inspección constante de la temperatura durante el etiquetado hasta el embarque.
<p>Evidencias de Conocimiento</p>	<p>Evidencias de Conocimiento</p>	<p>Evidencias de Conocimiento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos de empacado (tipo de cajas) • Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento del PEPS. • Conocimiento y toma de temperatura de cámara de congelación. • Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos. • Buenas Prácticas de Almacenamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de etiquetado. • Conocimiento de temperatura de alimentos congelados. • Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos. • Buenas Prácticas de Almacenamiento.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<p>Área de trabajo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empaquetado: 20 m² como mínimo. • Almacenamiento: 50 m² como mínimo. • Despacho: 50 m² como mínimo. 	<p><u>Equipos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Túnel de congelación. • Racks. • Stocka. <p><u>Utensilios:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cinta. • Sacos. • Cajas parafinadas, bloques interfoliados, cajas telescópicas de cartón corrugado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme térmico de trabajo. • Lapicero (opcional). • Guantes especiales para el frío. • Cofia o toca. • Mascarilla. • Zapatos de seguridad y/o botas de jebe punta acero. • Termómetro (opcional). 	<p><u>Materiales:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Etiquetas. • Impresora. • Etiquetera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ficha técnica con las especificaciones del producto final. • Formato de control de temperatura de cámaras. • Etiquetas de acuerdo con las especificaciones del cliente.

Competencias Básicas ⁶	Competencias Genéricas
<p><u>Habilidades básicas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura. • Aritmética. • Habilidad de expresión. • Capacidad para escuchar. <p><u>Aptitudes analíticas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomar decisiones. • Capacidad de solucionar problemas. • Visualización. • Capacidad de aprendizaje. <p><u>Cualidades personales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad. • Sociabilidad. • Integridad/honradez. 	<p><u>Gestión de recursos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos. <p><u>Relaciones interpersonales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabe trabajar en equipo. • Enseña a otros. • Sirve a los clientes. • Negociación. • Trabaja con personas de diferentes culturas.

⁶Basada 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>



PERFIL OCUPACIONAL DE CONSERVACIÓN¹ DE ALIMENTOS CONGELADOS

UNIDAD DE COMPETENCIA (U.C.)	PUESTOS VINCULADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA
U.C. 1: Recepcionar la materia prima, considerando las buenas prácticas de almacenamiento, manufactura y la normativa vigente.	Operario(a) de recepción de materia prima
U.C. 2: Habilitar la materia prima para ser congelada considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.	Operario(a) de producción
U.C. 3: Congelar el producto alimenticio considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.	Operario(a) de congelación
U.C. 4: Distribuir el producto congelado para su almacenamiento y/o despacho considerando las buenas prácticas, manufactura y la normativa vigente.	Operario(a) de empaque