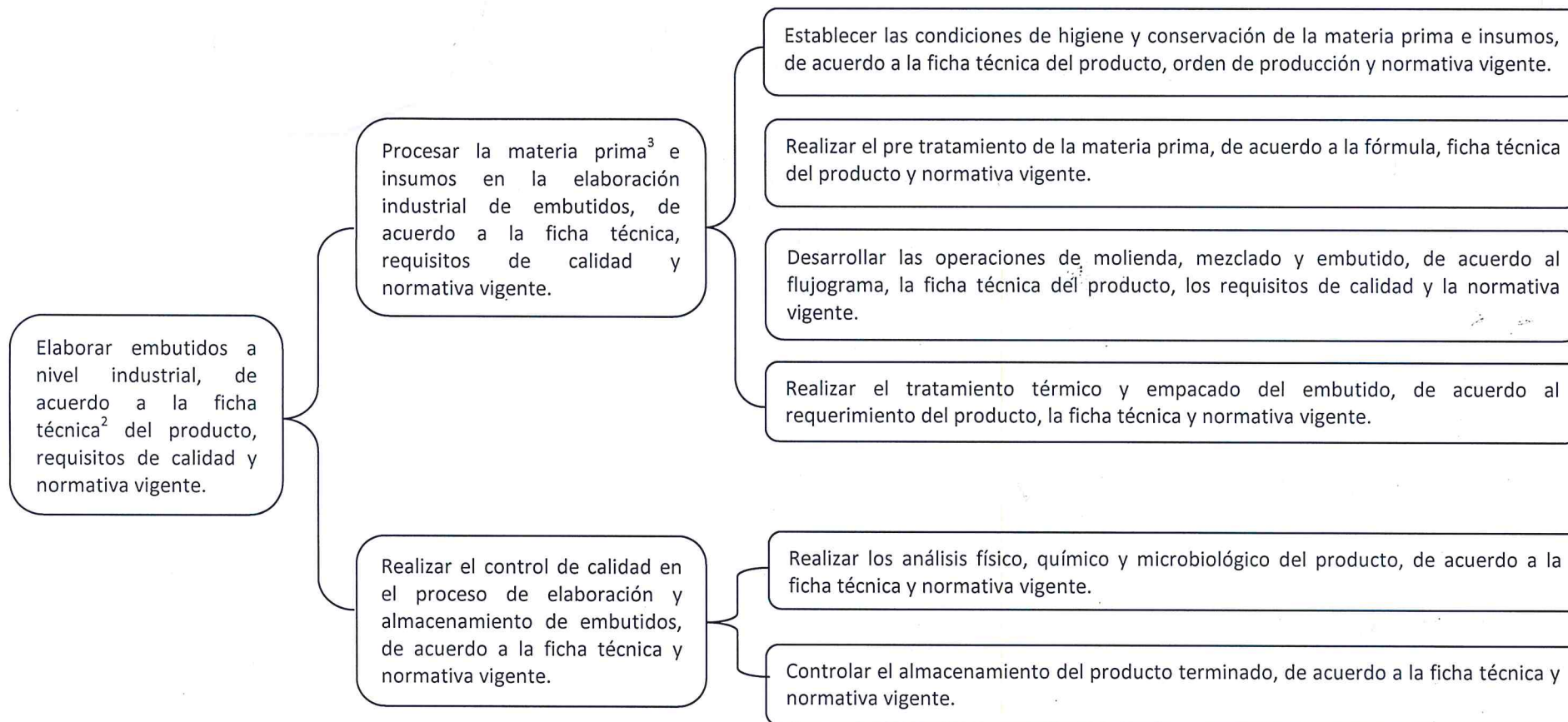


MAPA FUNCIONAL DEL PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACION INDUSTRIAL DE EMBUTIDOS¹



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoViceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

¹ Embutidos: Productos elaborados a partir de carne y grasa, con o sin otros productos o subproductos animales aptos para el consumo humano, adicionando o no aditivos alimentarios, especias y agregados de origen vegetal; a los cuales se les embute o no en tripas naturales o artificiales (NORMA TÉCNICA PERUANA - NTP 201.007 1999)

² Ficha Técnica: Documento que contiene la descripción de las características de un objeto, material, proceso o programa de manera detallada; contiene datos como el nombre, características físicas, el modo de uso o elaboración, propiedades distintivas y especificaciones técnicas.

³ Materia prima: carne de cerdo, aves, res u otras.

teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad. 8. Organiza y almacena los materiales y equipos utilizados, teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.	teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad. 7. Organiza y almacena los materiales y equipos utilizados, teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.	7. Organiza y almacena los materiales y equipos utilizados, teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.	en cuenta las normas de higiene y seguridad. 9. Organiza y almacena los materiales y equipos utilizados, teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad.
Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
- Indumentaria en buen estado, limpia y de acuerdo a su zona de trabajo. - Equipos de protección personal empleados adecuadamente. - Botas y manos higienizadas. - Equipos y materiales, operativos. - Materia prima e insumos correctamente verificados. - Área de trabajo, materiales y equipos, limpios. - Materiales y equipos, almacenados de manera ordenada.	- Indumentaria en buen estado, limpia y de acuerdo a su zona de trabajo. - Materia prima en cantidades adecuadas. - Carne despiezada. - Carne sin sub productos (pellejos, tendones). - Carne troceada. - Área de trabajo, materiales y equipos, limpios. - Materiales y equipos, almacenados de manera ordenada.	- Indumentaria en buen estado, limpia y de acuerdo a su zona de trabajo. - Carne curada. - Procedimiento de molienda realizado. - Procedimiento de mezclado realizado. - Emulsión cárnica con la textura adecuada. - Procedimiento de embutido, realizado correctamente. - Área de trabajo, materiales y equipos, limpios. - Materiales y equipos, almacenados de manera ordenada.	- Indumentaria en buen estado, limpia y de acuerdo a su zona de trabajo. - Procedimiento de cocido, realizado correctamente. - Procedimiento de pre cocido, realizado correctamente. - Procedimiento de enfriado, realizado correctamente. - Embutido empacado correctamente. - Área de trabajo, materiales y equipos, limpios. - Materiales y equipos, almacenados de manera ordenada.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
- Conocimiento de los riesgos en el área de trabajo. - Conocimiento de equipos de protección personal y su uso. - Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. - Conocimiento del uso de materiales y equipos. - Conocimiento del mantenimiento básico de los equipos. - Conocimiento de procedimientos de recepción del producto.	- Conocimiento de los riesgos en el área de trabajo. - Conocimiento de equipos de protección personal y su uso. - Conocimiento de la anatomía de los animales (para un mejor aprovechamiento de la carcasa). - Conocimiento del proceso de despiece de la carcasa. - Conocimiento del proceso del retiro de sub productos de la carne. - Conocimiento del proceso de troceado de la carne.	- Conocimiento de los riesgos en el área de trabajo. - Conocimiento de equipos de protección personal y su uso. - Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. - Conocimiento de uso de materiales y equipos para la molienda. - Conocimientos de curado de carne. - Conocimientos de proceso de molienda. - Conocimiento de textura de materia prima e insumos molidos. - Conocimiento de uso de materiales y equipos para el mezclado. - Conocimientos de proceso de mezclado. - Conocimiento de textura de materia prima e insumos mezclados. - Conocimiento de uso de materiales y equipos para el embutido.	- Conocimiento de los riesgos en el área de trabajo. - Conocimiento de equipos de protección personal y su uso. - Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. - Conocimientos del proceso de pre cocción. - Conocimientos de proceso de cocción. - Conocimientos de proceso de enfriado. - Conocimientos de proceso de empacado. - Conocimientos del proceso de revisión del acabado del empacado.

Competencias Básicas ⁴	Competencias Genéricas ⁴
<u>Habilidades básicas</u> • Lectura. • Redacción. • Aritmética. • Capacidad de escucha. <u>Aptitudes analíticas</u> • Capacidad de solucionar problemas. • Capacidad de aprendizaje. • Razonamiento. <u>Cualidades personales</u> • Responsabilidad.	<u>Gestión de recursos</u> • Organización de recursos. <u>Relaciones interpersonales</u> • Trabajo en equipo.

⁴Basada 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>

- Conocimientos de materiales y agentes para limpieza, así como su uso y concentración.

- Conocimiento de llenado de kardex.
- Conocimiento de realización de inventario.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
Área de 80 m² aproximadamente (cerrado con paredes de aproximadamente 3 m. de alto y ventanas), con sistema de agua fría y caliente.	Equipos y otros: - Sistema de frío (frigorífico o conservadora) - Balanza (bascula y de precisión). - Termómetro tipo lapicero punzón. - Termómetro (ambiental digital). - Higrómetro. - Autoclave. - Vernier. - Cocina eléctrica (opcional). - Estufa. - Refrigeradora o frigobar. - Cronómetro. - Reloj digital. - Mesas de trabajo de acero inoxidable. - Gabinete de higienización personal. Mobiliario y equipos de oficina: - Mesa. - Silla. - Computadora. - Impresora. - Estantes.	- Indumentaria adecuada a la zona de trabajo. - Cobertor de cabello. - Tapaboca. - Delantal de PVC. - Botas antideslizantes. - Guantes de nitrilo - Guantes quirúrgicos.	- Extintor. - Botiquín de primeros auxilios. Para análisis: - Materiales de laboratorio (probeta, matraz, piseta, placas, tubo de ensayo, vasos precipitados, pipetas o micro pipetas, bagueta, matraz, mortero, hisopos) - Kit de análisis microbiológico. - pHmetro digital - Bowl de diferentes tamaños. - Bolsas zipper. - Algodón. - Alcohol. - Agua destilada. - Papel kraf. - Cinta indicadora de esterilización. - Medios de cultivo. - Cubiertos (tenedores, cuchillos). - Menaje (platos, bandejas). - Pinzas. Para limpieza: - Dispensador con jabón líquido. - Desinfectante de manos. - Wettex o paños. - Espanja. - Tachos y bolsas de basura.	- Ficha técnica del producto - Manual de aplicación de las placas de Petrifilm, de acuerdo a los indicadores a evaluar - Formato de kardex. - Formato de resultados de análisis. - Formato de baja de productos.

Anexo B:
Matriz de control de calidad del diseño de un
perfil ocupacional.

Matriz de Control de Calidad del diseño de un Perfil Ocupacional

Nombre del Perfil		Perfil Ocupacional de Elaboración Industrial de Embutidos.			
Sector / Familia Productiva / División		INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)/Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (06)/Elaboración de productos alimenticios (10)		Tipo de Perfil	Nuevo
				Vigencia	5 años
Nivel de Competencia Laboral		2	Elija una opción de la lista desplegable	Comentario	
1. Revisión de la Coherencia	1.1	Cuenta con un Mapa Funcional debidamente diseñado, sobre la base del Propósito clave.	Sí		
	1.2	Cuenta con dos o más Unidades de Competencia.	Sí		
	1.3	Las Unidades de Competencia cuentan con dos o más Elementos de Competencia.	Sí		
	1.4	Los elementos de Competencia cuentan con los Criterios de Desempeño debidamente especificados.	Sí	3.1 La fundamentación para la elaboración del Perfil Ocupacional se basa en el Informe N° 001-2015-MTPE/3/19 2/CIHG/NGGI/AV7/N/ADI en el que comunican sobre la	
	1.5	Los Criterios de Desempeño cuentan con Evidencias de desempeño/producto y Evidencias de conocimientos.	Sí		
	1.6	Se ha establecido el Contexto de Desempeño Laboral que incluye: Instalaciones, Equipos y Herramientas, Equipo Personal, Insumos/Materiales, Información/formatos.	Sí		
	1.7	Se han establecido las Competencias Básicas.	Sí		
	1.8	Se han establecido las Competencias Genéricas.	Sí		
			Elija una opción de la lista desplegable	Comentario	
2 Revisión de la Consistencia	2.1	El Propósito Clave adopta la fórmula: Acción + Resultado o Producto de la Acción + Condición, marco o restricción.	Sí		
	2.2	Se ha determinado la actividad que realiza el trabajador, es decir, el trabajo propiamente dicho.	Sí		
	2.3	Las unidades de competencia se derivan funcionalmente de la Función clave.	Sí		
	2.4	La unidad de competencia incluyen requerimientos relacionados con la salud, la seguridad, la calidad y las relaciones de trabajo.	Sí		
	2.5	Los elementos de competencia explican adecuadamente cómo se realizan las actividades expresada en la unidad de competencia.	Sí		
	2.6	Se ha establecido claramente el objeto sobre el cual se ejerce la actividad de trabajo (materias primas, los productos intermedios, los semiterminados, los componentes y el conjunto de la información).	Sí		
	2.7	Se ha establecido los medios con los cuales se realiza el trabajo, los útiles de trabajo, las maquinarias, las matrices, las instalaciones, el sistema de organización de la producción.	Sí		
			Elija una opción de la lista desplegable	Comentario	
3. Revisión de la Pertinencia	3.1	El perfil ocupacional cuenta con un informe de justificación y de la demanda del mismo en la economía nacional.	Sí	La elaboración del Perfil Ocupacional se basa en el Informe N° 001-2015-MTPE/3/19 2/CIHG/NGGI/AVZ/VAPL, en el que comunican sobre la determinación de los Perfiles Ocupacionales del Sub Sector de Industrias Alimentarias (Sector manufactura), en el que se plantean los perfiles ocupacionales a ser elaborados, entre los que se menciona el Perfil Ocupacional de "Procesamiento y conservación de productos cárnicos".	
	3.2	El perfil es útil e importante en términos de seguridad, calidad y productividad.	Sí		
			Elija una opción de la lista desplegable	Comentario	
4. Aspectos Formales de la Presentación	4.1	Los formatos y diseño de presentación del perfil ocupacional son adecuados.	Sí		
	4.2	Se han incluido los puestos vinculados a las unidades de competencia debidamente especificados en un cuadro anexo.	Sí		
	4.3	Se adjuntan las Actas de Reunión con las firmas de los expertos que participaron en la validación del perfil ocupacional.	Sí		
	4.4	Se adjunta la ficha RUC de la SUNAT de las empresas que han participado en la validación del Perfil Ocupacional.	Sí		
	4.5	La ortografía es correcta.	Sí		
	4.6	La sintaxis de las oraciones es correcta y comprensible.	Sí		

Anexo C:
Datos a considerar para publicación del en la
página web del perfil ocupacional.

**DATOS A CONSIDERAR PARA PUBLICACIÓN EN LA PÁGINA WEB
DEL PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE
EMBUTIDOS.**

Nombre del Perfil Ocupacional:	PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE EMBUTIDOS.
Sector:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)
Familia Productiva:	Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (06)
División:	Elaboración de productos alimenticios (10)
Nivel de Competencia:	2
Código del Perfil:	C0610011
Norma que refrenda:	RD N° -2016-MTPE/3/19