

MAPA FUNCIONAL DE PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE CONSERVAS¹



[Handwritten signature]

Elaborar conservas a nivel industrial, considerando la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.

Efectuar el escaldado o cocinado del producto², de acuerdo al programa de producción, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.

Establecer las condiciones para el escaldado o cocinado, de acuerdo a los procedimientos establecidos y la normativa vigente.

Controlar el proceso de escaldado o cocinado, de acuerdo a la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.

Adicionar el líquido de gobierno³, de acuerdo al programa de producción, la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.

Establecer las condiciones para la adición del líquido de gobierno, de acuerdo a los procedimientos establecidos y la normativa vigente.

Controlar el proceso de adición del líquido de gobierno, de acuerdo al programa de producción, la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.

Realizar el cerrado de envases⁴ de conservas, según la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente; asegurando la hermeticidad de la operación.

Establecer las condiciones para el cerrado de envases, de acuerdo a los procedimientos establecidos y la normativa vigente.

Controlar el proceso de cerrado de envases, de acuerdo a la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.

Esterilizar las conservas, según la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.

Establecer las condiciones para la esterilización de conservas, de acuerdo a los procedimientos establecidos y la normativa vigente.

Efectuar el proceso de esterilización de conservas, según la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.

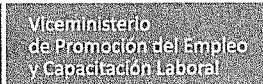
¹ Conservas: De frutas, hortalizas, hidrobiológicos u otros.

² Producto: Frutas, hortalizas, pescado u otros.

³ Líquido de gobierno: Fluido que se añade a las conservas para su elaboración.

⁴ Envases: Hojalata, vidrio, plástico u otro.

PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE CONSERVAS¹



Sector:	Familia Productiva:	División:	Código:	Versión:	Aprobación:	Vigencia:
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)	Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (C06)	Elaboración de productos alimenticios (10)	C0610013	01	25/08/2016	05 años

Competencia General:	Elaborar conservas a nivel industrial, considerando la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.
-----------------------------	---

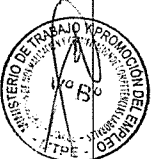
Unidad de Competencia 1:	Efectuar el escaldado o cocinado del producto, de acuerdo al programa de producción, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.
---------------------------------	--

Código U.C.:	C0610013-1	Nivel de Competencia:	2
---------------------	------------	------------------------------	---

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Establecer las condiciones para el escaldado o cocinado, de acuerdo a los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	Controlar el proceso de escaldado o cocinado, de acuerdo a la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> Viste la indumentaria de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos. Emplea los equipos de protección personal, de acuerdo a la normativa vigente. Higieniza sus botas y manos, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene en el trabajo. Verifica la higiene de su área de trabajo y de los escaldadores o cocinadores, según los procedimientos de la empresa y normativa vigente. Verifica la operatividad y dispositivos de seguridad de los escaldadores o cocinadores, según los procedimientos establecidos y la normativa vigente. Realiza la purga para eliminar condensados y exudación del producto, de acuerdo a los procedimientos establecidos. 	<ol style="list-style-type: none"> Viste la indumentaria de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos. Emplea los equipos de protección personal, de acuerdo a la normativa vigente. Enciende el equipo, de acuerdo a los procedimientos establecidos. Llena las canastillas con el producto, de acuerdo a los procedimientos establecidos (para el caso de los escaldadores o cocinadores estáticos). Alimenta los escaldadores o cocinadores, de acuerdo al flujo del proceso y los procedimientos establecidos (para el caso de los escaldadores o cocinadores continuos). Realiza operaciones de escaldado o cocinado del producto, conforme a la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente. Controla la temperatura de ingreso del producto a los escaldadores o cocinadores. Controla las temperaturas y tiempos de cocción del producto, según procedimientos establecidos. Comprueba la cocción del producto, de acuerdo al procedimiento establecido. Cierra las válvulas de vapor, según los procedimientos operativos del equipo (para el caso de escaldadores o cocinadores estáticos). Apaga los equipos al terminar el proceso productivo (para el caso de escaldadores o cocinadores continuos). Limpia su área de trabajo y los equipos utilizados, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos y la normativa vigente. Llena formatos de operaciones, según los procedimientos establecidos. De ser el caso: reporta los incidentes, según el protocolo establecido.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
<ul style="list-style-type: none"> • Indumentaria en buen estado, limpia y de acuerdo a su área de trabajo. • Equipos de protección personal, empleados adecuadamente y de acuerdo a su área de trabajo. • Botas y manos higienizadas. • Área de trabajo y equipos limpios, antes de comenzar el proceso. • Equipos operativos. • Dispositivos de seguridad operativos. • Equipos calibrados. • Purga realizada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Indumentaria en buen estado, limpia y de acuerdo a su área de trabajo. • Equipos de protección personal, empleados adecuadamente y de acuerdo a su área de trabajo. • Equipo encendido oportunamente. • Producto encanastillado. • Operaciones de escaldado o cocinado, realizadas. • Temperaturas y tiempos de cocción controlados. • Cocción del producto comprobada. • Válvulas de vapor cerradas oportunamente. • Equipo apagado oportunamente. • Área de trabajo y equipos, limpios. • Formatos de operaciones llenados. • Incidentes reportados oportunamente.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de equipos de protección personal. • Conocimiento de buenas prácticas en manufactura. • Conocimiento de normas de seguridad y salud en el trabajo. • Conocimiento de manual de operaciones de los escaldadores y cocinadores. • Conocimiento de pre requisitos de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP). • Conocimiento de mecánica básica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Características físico-sensoriales del producto que está procesando. • Conocimiento básico de inocuidad alimentaria. • Conocimiento de los procedimientos de escaldado o cocinado. • Conocimiento de pre requisitos de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP). • Conocimiento de procedimientos limpieza y desinfección.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> • Espacio supeditado a los equipos y según infraestructura de la empresa, de acuerdo a la normativa vigente. • Área de higienización de botas y manos, equipado y con instalación de agua y desagüe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Escaldador o cocinador de conservas. • Faja transportadora (opcional). • Coche de transporte o estoca hidráulica (opcional). • Mesas de trabajo de acero inoxidable (opcional). 	<ul style="list-style-type: none"> • Indumentaria de acuerdo al área de trabajo. • Equipo de protección personal de acuerdo al área de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Productos: Frutas, hortalizas, pescado u otros. • Canastillas de acero inoxidable o plástico de grado alimentario. • Paños industriales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Orden de producción. • Manual de operación de los equipos. • Procedimientos de escaldado o cocinado. • Formatos.

Competencias Básicas ⁵	Competencias Genéricas ⁵
<p><u>Habilidades básicas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura. • Redacción. • Aritmética. • Capacidad de escucha. <p><u>Aptitudes analíticas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para solucionar problemas. • Visualización. <p><u>Cualidades personales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad. • Dominio sobre sí mismo. • Integridad/honradez. 	<p><u>Gestión de recursos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribuye el tiempo. <p><u>Relaciones interpersonales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabe trabajar en equipo. <p><u>Gestión de la información</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Adquiere y evalúa la información.





⁵ 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:	Adicionar el líquido de gobierno, de acuerdo al programa de producción, la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	
Código U.C.:	C0610013-2	Nivel de Competencia: 2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Establecer las condiciones para la adición del líquido de gobierno, de acuerdo a los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	Controlar el proceso de adición del líquido de gobierno, de acuerdo al programa de producción, la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> Viste la indumentaria de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos. Emplea los equipos de protección personal, de acuerdo a la normativa vigente. Higieniza sus botas y manos teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene en el trabajo. Verifica la higiene de su área de trabajo, los equipos y materiales a utilizar, según la normativa vigente. Verifica la operatividad y dispositivos de seguridad de los equipos y materiales a utilizar, según los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 	<ol style="list-style-type: none"> Viste la indumentaria de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos. Emplea los equipos de protección personal, de acuerdo a la normativa vigente. Realiza pruebas de adición del líquido de gobierno, según los procedimientos establecidos. Mide la dosificación del líquido de gobierno, en función a la materia prima, dimensiones del envase e indicaciones del jefe inmediato. De ser el caso, verifica que el producto envasado esté colocado correctamente en la faja transportadora, según los procedimientos establecidos. De ser el caso, enciende la faja transportadora, según los procedimientos establecidos. De ser el caso, enciende la envasadora llenadora-dosificadora de líquidos, según los procedimientos establecidos. Abre las válvulas de adición del líquido de gobierno, según los procedimientos establecidos. Controla la adición del líquido de gobierno, según las proporciones establecidas. Comprueba el peso de las conservas, según los procedimientos establecidos. Cierra las válvulas de salida del líquido de gobierno, según los procedimientos establecidos. De ser el caso, apaga la faja transportadora, según los procedimientos establecidos. Comunica cualquier incidencia que altere el normal funcionamiento del proceso, según los procedimientos establecidos. De ser el caso, llena formatos de operaciones, según los procedimientos establecidos.
Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
<ul style="list-style-type: none"> Indumentaria en buen estado, limpia y de acuerdo a su área de trabajo. Equipos de protección personal, empleados adecuadamente y de acuerdo a su área de trabajo. Botas y manos higienizadas. Área de trabajo, equipos y materiales limpios, antes de comenzar el proceso. Equipos y materiales operativos. Dispositivos de seguridad operativos. Insumos de acuerdo al requerimiento del líquido de gobierno. Balanza calibrada. 	<ul style="list-style-type: none"> Indumentaria en buen estado, limpia y de acuerdo a su área de trabajo. Equipos de protección personal, empleados adecuadamente y de acuerdo a su área de trabajo. Líquido de gobierno seleccionado y dosificado. Parámetros de control del líquido de gobierno verificados. Líquido de gobierno adicionado al producto envasado. Área de trabajo y equipos, limpios. Formatos de operaciones llenados. Incidentes reportados oportunamente.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento de equipos de protección personal. Conocimiento de buenas prácticas en manufactura. Conocimiento de normas de seguridad y salud en el trabajo. Conocimiento de mecánica básica. 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento de operación de la codificadora. Conocimiento básico de su plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP). Conocimiento de procedimientos limpieza y desinfección.



2.
[Handwritten signature]

Contexto de Desempeño Laboral

Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> • Espacio acondicionado con tuberías para la conducción del líquido de gobierno, con válvulas de apertura y cierre. • Área de higienización de botas y manos, equipado y con instalación de agua y desagüe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Envasadora llenadora-dosificadora de líquidos (opcional). • Exhauster (opcional). 	<ul style="list-style-type: none"> • Indumentaria de acuerdo al área de trabajo. • Equipo de protección personal de acuerdo al área de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Líquido de gobierno de acuerdo al producto. • Termómetro. • Probeta. • Envases de conservas vacíos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Orden de producción. • Manual de operación de las marmitas. • Procedimientos de preparación y adición de líquido de gobierno. • Formatos.

Competencias Básicas⁶

Competencias Genéricas⁶

Habilidades básicas

- Lectura.
- Redacción.
- Aritmética.
- Capacidad de escucha.

Aptitudes analíticas

- Capacidad para solucionar problemas.
- Visualización.

Cualidades personales

- Responsabilidad.
- Dominio sobre sí mismo.
- Integridad/honradez.

Gestión de recursos

- Distribuye el tiempo.

Relaciones interpersonales

- Sabe trabajar en equipo.

Gestión de la información

- Adquiere y evalúa 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 3:	Realizar el cerrado de envases de conservas, según la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente; asegurando la hermeticidad de la operación.		
Código U.C.:	C0610013-3	Nivel de Competencia:	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Establecer las condiciones para el cerrado de envases, de acuerdo a los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	Controlar el proceso de cerrado de envases, de acuerdo a la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.
Crterios de Desempeño	Crterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> Viste la indumentaria de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos. Emplea los equipos de protección personal, de acuerdo a la normativa vigente. Higieniza sus botas y manos teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene en el trabajo. Verifica la higiene de su área de trabajo y de los equipos, según la normativa vigente y procedimientos de la empresa. Verifica el funcionamiento de la cerradora de envases de conservas, según los procedimientos establecidos y la normativa vigente. Verifica las medidas de seguridad para operar la cerradora de envases de conservas, según los procedimientos establecidos y la normativa vigente. Verifica la calibración de los dispositivos de control, de acuerdo a los programas establecidos. Realiza pruebas de cerrado de envases, según los tipos de formatos, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos y la normativa vigente. 	<ol style="list-style-type: none"> Viste la indumentaria de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos. Emplea los equipos de protección personal, de acuerdo a la normativa vigente. Realiza operaciones de cerrado de envases de conservas, conforme a los procedimientos establecidos. Verifica el cierre de los envases, teniendo en cuenta el material (hojalata, vidrio, plástico u otro) y la normativa vigente. Limpia los implementos, equipo y área de trabajo, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos y la normativa vigente. De ser el caso, llena formatos de operaciones, según los procedimientos establecidos. De ser el caso: reporta los incidentes, según el protocolo establecido.
Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
<p>Indumentaria en buen estado, limpia y de acuerdo a su área de trabajo.</p> <p>Equipos de protección personal, empleados adecuadamente.</p> <p>Botas y manos higienizadas.</p> <p>Área de trabajo y equipos limpios, antes de comenzar el proceso.</p> <p>Cerradora de envases, operativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> Medidas de seguridad verificadas. Dispositivos de control calibrados. Pruebas de cerrado de envases, realizadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Indumentaria en buen estado, limpia y de acuerdo a su área de trabajo. Equipos de protección personal, empleados adecuadamente. Operaciones de cerrado de envases, realizadas. Envases de conservas, cerrados correctamente. Implementos y área de trabajo, limpios. Formatos de operaciones llenados. Incidentes reportados oportunamente.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento de equipos de protección personal. Conocimiento de buenas prácticas en manufactura. Conocimiento de normas de seguridad y salud en el trabajo. Conocimiento de manual de operaciones de la cerradora de envases. Conocimiento de pre requisitos. Conocimiento de mecánica básica. Conocimiento de uso de los instrumentos de medición (micrómetro/pie de rey) Conocimiento de parámetros de cierre. Conocimiento de pruebas de evaluación de cierre. 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento básico de inocuidad alimentaria. Conocimiento básico de su plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP). Conocimiento de procedimientos de limpieza y desinfección.



Contexto de Desempeño Laboral

Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> • Espacio supeditado a los equipos y según infraestructura de la empresa, de acuerdo a la normativa vigente. • Área de higienización de botas y manos, equipado y con instalación de agua y desagüe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cerradora de envases. • Faja transportadora (opcional). • Mesa de trabajo de acero inoxidable (opcional). 	<ul style="list-style-type: none"> • Indumentaria de acuerdo al área de trabajo. • Equipo de protección personal de acuerdo al área de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Envases de conservas. • Llaves de boca (opcional). • Desarmadores (opcional). • Alicates (opcional). • Micrómetro. • Vernier (pie de rey). • Paños industriales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Orden de producción. • Manual de operación de las cerradoras. • Formatos.

Competencias Básicas⁷

Competencias Genéricas⁷

Habilidades básicas

- Lectura.
- Redacción.
- Aritmética.
- Capacidad de escucha.

Aptitudes analíticas

- Capacidad para solucionar problemas.
- Visualización.

Cualidades personales

- Responsabilidad.
- Dominio sobre sí mismo.
- Integridad/honradez.

Gestión de recursos

- Distribuye el tiempo.

Relaciones interpersonales

- Sabe trabajar en equipo.

Gestión de la información

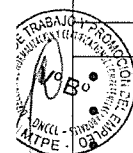
- Adquiere y evalúa la información.



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 4:	Esterilizar las conservas, según la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	
Código U.C.:	C0610013-4	Nivel de Competencia: 2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Establecer las condiciones para la esterilización de conservas, de acuerdo a los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	Efectuar el proceso de esterilización de conservas, según la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.
Crterios de Desempeño	Crterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> Viste la indumentaria de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos y la normativa vigente. Emplea los equipos de protección personal, de acuerdo a la normativa vigente. Higieniza sus botas y manos teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene en el trabajo. Verifica la higiene de su área de trabajo y de los equipos, según la normativa vigente. Verifica el funcionamiento y buen estado de las autoclaves, según los procedimientos establecidos y la normativa vigente. Verifica el funcionamiento de los dispositivos de seguridad, según los procedimientos establecidos y la normativa vigente. De ser el caso, verifica la calibración de los dispositivos de control, de acuerdo a los programas establecidos. Coloca el termorregistro en el equipo, de acuerdo a los programas establecidos. Realiza la purga para eliminar condensados, de acuerdo al procedimiento establecido. 	<ol style="list-style-type: none"> Viste la indumentaria de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos y la normativa vigente. Emplea los equipos de protección personal, de acuerdo a la normativa vigente. Controla los tiempos desde el primer cerrado de las conservas, hasta el inicio del autoclavado. Llena las autoclaves con los coches de conservas a esterilizar. Realiza el esterilizado de las conservas, conforme a los parámetros establecidos. Controla las temperaturas y tiempo de esterilizado, según los parámetros establecidos para cada autoclave. Finaliza el proceso de esterilizado, según los procedimientos establecidos para el equipo. Limpia los implementos y área de trabajo, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos y la normativa vigente. Llena formatos de operaciones, según los procedimientos establecidos. De ser el caso: reporta los incidentes, según el protocolo establecido.
Evidencias de Desempeño/Product	Evidencias de Desempeño/Product
<p>Indumentaria usada correctamente.</p> <p>Equipos de protección personal, empleados adecuadamente.</p> <p>Botas y manos higienizadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> Área de trabajo y equipos limpios, antes de comenzar el proceso. Autoclaves operativas. Dispositivos de seguridad operativos. Dispositivos de control calibrados. Equipo con termorregistro. Purga realizada. 	<ul style="list-style-type: none"> Indumentaria usada correctamente. Equipos de protección personal, empleados adecuadamente. Tiempo controlado desde el primer cerrado de las conservas hasta el autoclavado. Autoclaves llenadas con los coches de conservas a esterilizar. Conservas esterilizadas. Temperaturas de esterilizado, controladas. Proceso de finalización del esterilizado, realizado. Implementos y área de trabajo, limpios. Formatos de operaciones llenados. Incidentes reportados oportunamente.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento de equipos de protección personal. Conocimiento de buenas prácticas en manufactura. Conocimiento de normas de seguridad y salud en el trabajo. Conocimiento de mecánica básica. 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento de tratamiento térmico de alimentos envasados. Conocimiento básico de su plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP). Conocimiento de procedimientos limpieza y desinfección.



Handwritten initials 'Z.' and a signature.

Contexto de Desempeño Laboral

Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> • Espacio supeditado a los equipos y según infraestructura de la empresa, de acuerdo a la normativa vigente. • Área de higienización de botas y manos, equipado y con instalación de agua y desagüe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Autoclave de conservas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Indumentaria de acuerdo al área de trabajo. • Equipo de protección personal de acuerdo al área de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conservas cerradas, listas para esterilizar. • Canastillas de acero inoxidable. • Paños industriales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Orden de producción. • Manual de operación de las autoclaves. • Procedimientos de esterilizado. • Formatos.

Competencias Básicas⁸

Competencias Genéricas⁸

Habilidades básicas

- Lectura.
- Redacción.
- Aritmética.
- Capacidad de escucha.

Aptitudes analíticas

- Capacidad para solucionar problemas.
- Visualización.

Cualidades personales

- Responsabilidad.
- Dominio sobre sí mismo.
- Integridad/honradez.

Gestión de recursos

- Distribuye el tiempo.

Relaciones interpersonales

- Sabe trabajar en equipo.

Gestión de la información

- Adquiere y evalúa 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>

ANEXO

Perfil Ocupacional de Elaboración Industrial de Conservas

UNIDAD DE COMPETENCIA (U.C.)	PUESTO DE TRABAJO VINCULADO A LA UNIDAD DE COMPETENCIA
U.C. 1: Efectuar el escaldado o cocinado del producto, de acuerdo al programa de producción, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	Operador(a) de escaldador o cocinador
U.C. 2: Adicionar el líquido de gobierno, de acuerdo al programa de producción, la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	Operador(a) de adición de líquido de gobierno
U.C. 3: Realizar el cerrado de envases de conservas, según la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente; asegurando la hermeticidad de la operación.	Operador(a) de cerradora de envases
U.C. 4: Esterilizar las conservas, según la ficha técnica, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.	Operador(a) de autoclave de conservas

J.
DB

