

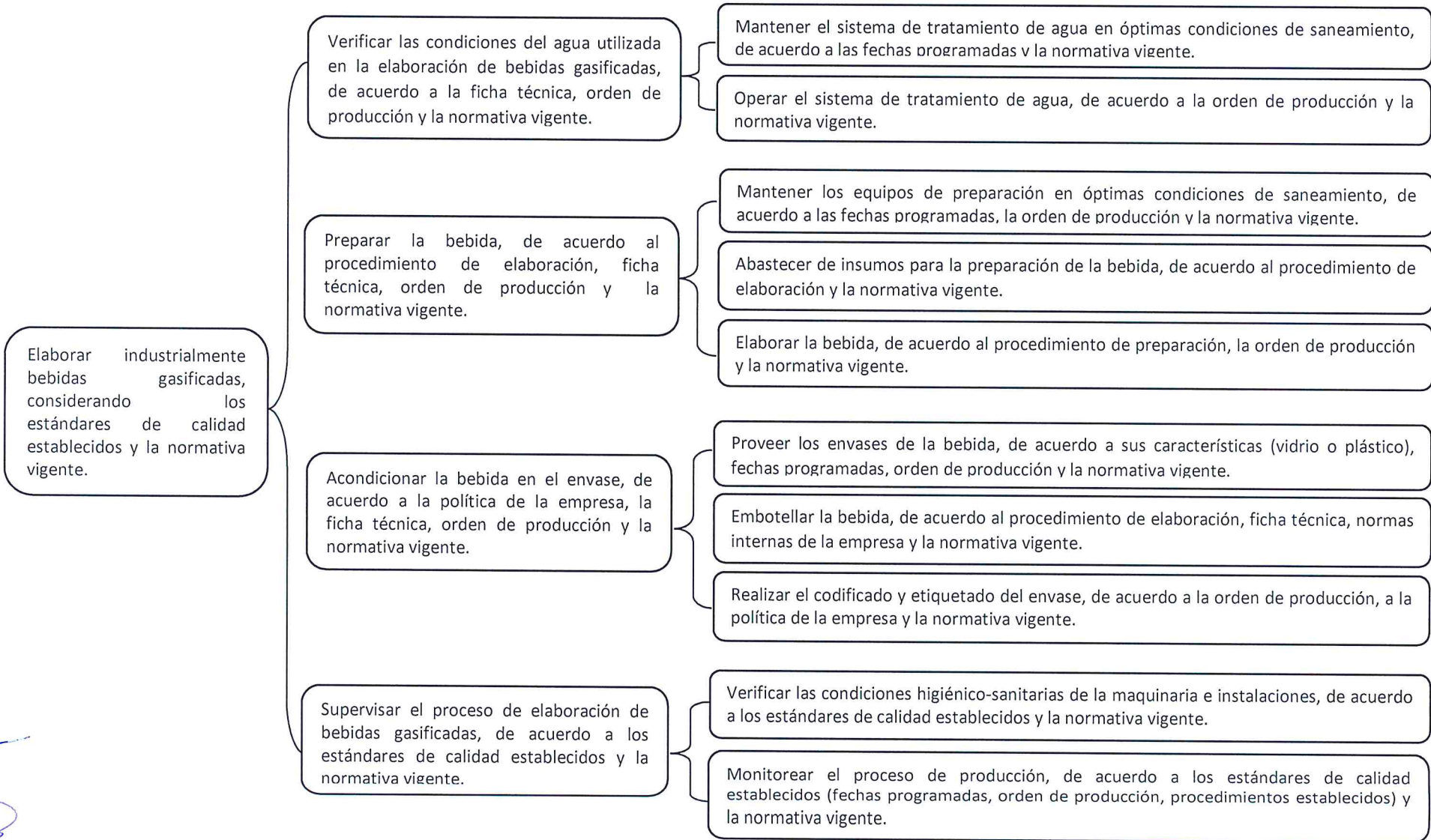
MAPA FUNCIONAL DEL PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE BEBIDAS GASIFICADAS



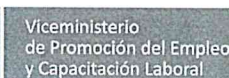
PERÚ

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Viceministerio de Promoción del Empleo y Capacitación Laboral



PERFIL OCUPACIONAL ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE BEBIDAS GASIFICADAS



Sector:	Familia Productiva:	División:	Código:	Versión:	Aprobación:	Vigencia:
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)	Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (06)	Elaboración de bebidas (11)	C0611002	01	23/03/2016	5 años

Competencia General:	Elaborar industrialmente bebidas gasificadas, considerando los estándares de calidad establecidos y la normativa vigente.
-----------------------------	---

Unidad de Competencia 1:	Verificar las condiciones del agua utilizada en la elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.
---------------------------------	---

Código U.C.:	C0611002 - 1	Nivel de Competencia:	2
---------------------	--------------	------------------------------	---

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Mantener el sistema de tratamiento de agua en óptimas condiciones de saneamiento, de acuerdo a las fechas programadas y la normativa vigente.	Operar el sistema de tratamiento de agua, de acuerdo a la orden de producción y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> 1. Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes). 2. Ordena y limpia el área asignada de tratamiento de agua, de acuerdo a los procedimientos establecidos. 3. Ubica los desperdicios e implementos de limpieza distantes del proceso de tratamiento de agua. 4. Solicita y verifica los insumos y el material recibido para la limpieza y saneamiento, de acuerdo al formato de requerimiento y al manual de procedimiento. 5. Utiliza los insumos necesarios para el saneamiento. 6. Utiliza los insumos necesarios para la limpieza. 7. Retira los materiales extraños de los tanques y pozos de agua. 8. Ejecuta los saneamientos programados. 9. Deriva los residuos líquidos (efluentes) que se generan en el área al PTAR (Planta de Tratamiento de Aguas Residuales). 10. Deriva los residuos sólidos a los contenedores. 11. Separa los residuos peligrosos y colocarlos en un contenedor aparte. 12. Informa al jefe inmediato superior las observaciones. 13. Llena los formatos de saneamiento y limpieza (formato de concentración de sales, formato de concentración de detergente y desinfectantes, formato de verificación de procesos). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes). 2. Verifica la operatividad de los equipos para el proceso de tratamiento de aguas. 3. Informa la avería o mal funcionamiento de algún equipo o utensilio. 4. Hace el requerimiento de insumos evitando desperdicios innecesarios. 5. Verifica el stock de acuerdo al programa de producción. 6. Verifica que los canales de agua se encuentren en condiciones adecuadas. 7. Recoge una muestra de agua en un recipiente para su posterior análisis. 8. Realiza los análisis (dureza, alcalinidad, turbidez, presencia de sólidos, presencia de minerales extraños), de acuerdo al procedimiento y normas internas. 9. Regula y distribuye a través de las válvulas el agua tratada a las líneas de proceso. 10. Comunica al jefe inmediato alguna desviación de los parámetros de calidad. 11. Llenar el registro de ocurrencias del día, así como de incidencias, problemas y mejoras. 12. Llena y mantiene actualizado el formato de control de procesos.

Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto
<ul style="list-style-type: none"> • Implementos de protección personal usados correctamente. • Área de trabajo limpio, de acuerdo a los procedimientos establecidos. • Desperdicios e implementos de limpieza separados correctamente. • Material de limpieza y saneamiento ubicado correctamente. • Insumos químicos de saneamiento empleados correctamente. • Materiales extraños recogidos de los canales de agua. • Saneamientos diarios programados y ejecutados en las fechas previstas. • Residuos sólidos, residuos líquidos o residuos peligrosos derivados de forma correcta del área al PTAR (Planta de Tratamiento de Aguas Residuales). • Formatos de saneamiento llenados correctamente. • Observaciones informadas al supervisor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Implementos de protección personal usados correctamente. • Equipos para el proceso de tratamiento de aguas revisados correctamente. • Avería o mal funcionamiento de algún equipo o utensilio informados oportunamente. • Insumos requeridos en cantidades adecuadas, evitando desperdicios innecesarios. • Stock verificado correctamente, de acuerdo a la indicación del jefe inmediato superior. • Funcionamiento y calidad de la producción monitoreados correctamente. • Canales de agua verificados correctamente. • Normas de higiene y buenas prácticas de manufactura aplicados correctamente. • Muestra de agua recogida adecuadamente. • Análisis del agua (dureza, alcalinidad, turbidez, presencia de sólidos, presencia de minerales extraños) realizado de acuerdo al procedimiento y normas establecidas. • Agua tratada, regulada y distribuida correctamente a las líneas de proceso. • Desviación de los parámetros de calidad respecto al agua tratada, comunicada correctamente. • Formato de funciones del día llenado y actualizado correctamente. • Formato de control de procesos llenado y actualizado correctamente.
Evidencias de conocimiento	Evidencias de conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de insumos químicos para limpieza (hoja de seguridad del químico). • Conocimiento del uso de utensilios y herramientas de limpieza. • Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. • Conocimiento de procedimientos de limpieza y saneamientos. • Conocimiento de formatos de limpieza y saneamiento. • Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM). • Conocimiento de las normas internas de la empresa. • Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. • Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de insumos químicos para el tratamiento de aguas. • Conocimientos de equipos para el tratamiento de aguas. • Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. • Conocimiento de procedimientos de tratamientos de agua. • Tipos de insumos químicos (reactivos) para el análisis de aguas. • Conocimiento de procedimientos de análisis de agua. • Conocimiento de equipos para el análisis de aguas. • Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM). • Conocimiento de las normas internas de la empresa. • Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. • Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> • Ambiente limpio, ventilado y con adecuada iluminación, de 30 metros cuadrados como mínimo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tanques reactores. • Filtros de carbón activado. • Mangueras. • Equipos de dosificación. • Equipos de medición. • Mesa de análisis. • Silla. • Balanza de mesa. • Balanza de pie. • Escalera. • Bombas. • Tuberías. • Pozo. • Filtro de arena o grava. • Filtro de malla. 	<ul style="list-style-type: none"> • Polo sin bolsillos (corta o manga larga). • Pantalón adecuado para labores. • Zapatos con punta de acero. • Cofia (malla protectora de cabello). • Mascarilla (simple y con filtro). • Guantes (quirúrgicos, nitrilo y caucho). • Auriculares de protección. • Mandil. • Lentes protectores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Detergentes. • Desinfectante (agente clorado). • Sulfato ferroso. • Cal (óxido de calcio). • Hidróxido de sodio. • Fenolftaleína. • Azul de bromocresol. • Ácido sulfúrico. • Botellas de muestreo • Canastilla portamuestra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manual de procedimientos de acuerdo al proceso. • Formatos de acuerdo al proceso. • Ficha técnica o indicaciones del jefe de producción.

Competencias Básicas ¹	Competencias Genéricas
<p>Habilidades básicas Lectura. Matemáticas. Capacidad de escuchar.</p> <p>Aptitudes analíticas Capacidad para solucionar problemas. Visualización. Capacidad de aprendizaje.</p> <p>Cualidades personales Responsabilidad.</p>	<p>Gestión de recursos Distribución del tiempo. Organización de recursos.</p> <p>Relaciones interpersonales Trabajo en equipo.</p>

¹Basada 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:	Preparar la bebida, de acuerdo al procedimiento de elaboración, ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.		
Código U.C.:	C0611002 - 2	Nivel de Competencia:	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Mantener los equipos de preparación en óptimas condiciones de saneamiento, de acuerdo a las fechas programadas, la orden de producción y la normativa vigente.	Abastecer de insumos para la preparación de la bebida, de acuerdo al procedimiento de elaboración y la normativa vigente.	Elaborar la bebida, de acuerdo al procedimiento de preparación, la orden de producción y la normativa vigente.
Criterios de desempeño	Criterios de desempeño	Criterios de desempeño
<ol style="list-style-type: none"> 1. Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes). 2. Ordena y limpia el área asignada de tratamiento agua, de acuerdo a los procedimientos establecidos. 3. Ubica los desperdicios e implementos de limpieza distantes del proceso de elaboración de jarabes. 4. Solicita y verifica los insumos y el material recibido para la limpieza y saneamiento, de acuerdo al formato de requerimiento y al manual de procedimiento. 5. Utiliza los insumos necesarios para el saneamiento. 6. Retira los materiales extraños de los tanques de preparación de jarabe. 7. Ejecuta los saneamientos programados. 8. Deriva los residuos líquidos (efluentes) que se generan en el área al PTAR (Planta de Tratamiento de Aguas Residuales). 9. Deriva los residuos sólidos a los contenedores. 10. Separa los residuos peligrosos y los coloca en un contenedor aparte. 11. Informa las observaciones al jefe inmediato superior. 12. Llena los formatos de saneamiento y limpieza (formato de concentración de sales, formato de concentración de detergente y desinfectantes, 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes). 2. Solicita y verifica los insumos necesarios para la elaboración de jarabes, de acuerdo al formato de requerimiento y al manual de procedimiento. 3. Verifica el stock de acuerdo a la indicación del jefe inmediato superior. 4. Pesa los insumos (colorantes, estabilizantes, esencias, enturbiantes, preservantes). 5. Calcula el volumen de agua y azúcar, de acuerdo al procedimiento de elaboración (receta). 6. Verifica la operatividad de los tanques de preparación para el proceso de elaboración de jarabes. 7. Verifica que el tanque de agua se encuentre en condiciones adecuadas. 8. Llena el registro de ocurrencias del día, así como de incidencias, problemas y mejoras. 9. Comunica al jefe inmediato alguna desviación de los parámetros de calidad. 	<p>En la preparación del jarabe:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes). 2. Realiza la pre mezcla del agua y los insumos en los tanques de preparación, de acuerdo al procedimiento de elaboración de jarabes. 3. Agrega el azúcar, la pre mezcla y el agua al tanque agitador, de acuerdo al procedimiento. 4. Pulsa el botón de inicio para la agitación de la mezcla final del jarabe. 5. Verifica el tiempo de mezcla y reposo en el tanque de preparación de jarabe. 6. Informa la cantidad de jarabe producido al jefe inmediato superior. 7. Manipula el sistema de válvulas para el envío del jarabe al área de envasado. 8. Recoge una muestra de jarabe en un recipiente para su posterior análisis. 9. Reporta los resultados de los análisis (pH, acidez, sólidos solubles, sensorial), de acuerdo al procedimiento y normas internas. 10. Llena y mantener actualizado el formato de control de procesos. 11. Llena y mantener actualizado el formato de funciones del día, así como de incidencias, problemas y mejoras. 12. Informa la avería o mal funcionamiento de algún equipo antes y después de la elaboración de jarabes. 13. Revisa los equipos (fugas, deterioros, desgastes), de acuerdo a la programación. <p>En la preparación de la bebida:</p> <ol style="list-style-type: none"> 14. Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes). 15. Verifica y realiza el cambio de repuestos del mixer en caso sea

<p>formato de verificación de procesos).</p>		<p>necesario.</p> <ol style="list-style-type: none"> 16. Verifica la temperatura y dosificación de la cantidad de refrigerante del sistema de frío. 17. Verifica la presión y cantidad de gas en el carbonatador. 18. Recepciona y verifica el agua y el jarabe recibido, de acuerdo a la cantidad y tipo de bebida a producir. 19. Mezcla el agua y el jarabe, de acuerdo a la cantidad solicitada y a lo establecido en el procedimiento, respetando los parámetros establecidos. 20. Enciende la bomba de succión. 21. Abre la válvula del sistema de frío. 22. Controla la temperatura. 23. Verifica el nivel de presión de CO₂ de acuerdo al volumen de la mezcla del agua con jarabe previamente enfriado. 24. Preserva los equipos y máquinas empleados en la producción de bebidas gasificadas. 25. Informa la cantidad de bebida gasificada producida al jefe inmediato superior. 26. Ejecuta y cumple con los saneamientos programados. 27. Utiliza adecuadamente los implementos y los productos de limpieza. 28. Llena y mantiene actualizado el formato de funciones del día, así como de incidencias, problemas y mejoras. 29. Vigila el funcionamiento y la calidad de la producción. 30. Informa la avería o mal funcionamiento de algún equipo antes y después de la elaboración de jarabes. 31. Cumple con el mantenimiento programado de forma organizada, eficiente y eficaz para prevenir consecuencias desfavorables. 32. Verifica la cantidad producida (saldos de bebida, botellas, tapas y etiquetas así como la pérdida de bebida, botellas, tapas y etiquetas en el proceso) y anotar en su ficha de control.
<p>Evidencias de desempeño</p>	<p>Evidencias de desempeño</p>	<p>Evidencias de desempeño</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Implementos de protección personal usados correctamente. • Área de trabajo limpio y organizado al inicio y final de las labores. • Herramientas y utensilios de trabajo completamente saneados. • Materiales y herramientas de limpieza ordenados, de acuerdo al uso. • Cantidad suficiente de materiales, utensilios e 	<ul style="list-style-type: none"> • Implementos de protección personal usados correctamente. • Requerimiento de insumos realizado en cantidades adecuadas. • Stock verificado, de acuerdo a la indicación del jefe inmediato superior. • Insumos (colorantes, estabilizantes, esencias, enturbiantes, preservantes) pesados correctamente. 	<p>En la preparación del jarabe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Implementos de protección personal usados correctamente. • Agua e insumos mezclados en cantidades adecuadas en los tanques de preparación, de acuerdo al procedimiento de elaboración de jarabes. • Tiempo de mezcla en el tanque de preparación de jarabe verificado correctamente. • Jarabe producido informado correctamente al jefe inmediato superior.

<p>insumos químicos para la limpieza requeridos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registro en formatos de limpieza y saneamiento. • Registro de insumos y materiales recibidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Volumen de agua y azúcar calculado de acuerdo a los insumos a utilizar. • Tanques de preparación de jarabes operativos. • Tanque de agua en óptimas condiciones. • Jefe inmediato informado de alguna desviación en los parámetros de calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de válvulas manipulado correctamente para el envío del jarabe al área de envasado. • Muestra de jarabe recogido adecuadamente. • Resultados de análisis del jarabe (pH, acidez, sólidos solubles) reportados adecuadamente y de acuerdo al procedimiento y normas internas. • Formato de control de procesos y funciones del día llenado correctamente. • Avería o mal funcionamiento de algún equipo informado oportunamente. • Jarabe regulado y distribuido correctamente a las líneas de proceso. • Desviación del agua comunicada correctamente. • Formato de control de procesos llenado y actualizado correctamente. <p>En la preparación de la bebida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificación o cambio de repuestos del mixer realizados correctamente. • Verificación de la temperatura y dosificación de la cantidad nitrógeno del sistema de frío realizado correctamente. • Presión, cantidad de gas carbonatador verificado correctamente. • Averías en los equipos reportadas oportunamente al jefe inmediato superior. • Agua y el jarabe recibido de acuerdo a la cantidad y tipo de bebida a producir. • Mezcla del agua y el jarabe en cantidades adecuadas respetando los parámetros establecidos. • Bomba de succión encendida correctamente. • Válvula del sistema de frío abierta correctamente. • Temperatura controlada adecuadamente. • Nivel de presión de CO₂ verificado correctamente. • Cantidad de bebida producida e informada adecuadamente al jefe inmediato superior. • Formato de funciones del día y ficha de control llenado y actualizado correctamente. • Avería o mal funcionamiento reportado oportunamente.
---	---	--

Evidencias de conocimiento	Evidencias de conocimiento	Evidencias de conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> Tipos de insumos químicos para limpieza. Conocimiento del uso de utensilios y herramientas de limpieza. Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. Conocimiento de procedimientos de limpieza y saneamiento. Registro de cantidad de insumos químicos de limpieza y concentración de la preparación usada. Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM). Conocimiento de las normas internas de la empresa. Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Tipos de insumos para la elaboración de jarabes. Conocimiento de equipos para la recepción de insumos en la elaboración de jarabes. Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM). Conocimiento de las normas internas de la empresa. Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM). Conocimiento de las normas internas de la empresa. Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> Ambiente limpio, ventilado y con adecuada iluminación, de 50 metros cuadrados como mínimo. 	<ul style="list-style-type: none"> Tanque de mezcla. Tanque de mezcla final. Tanque de jarabe simple (agua y azúcar). Tanque de insumos químicos. Mangueras. Utensilios de dosificación. Equipos de medición. Mesa de análisis. Silla. Balanza. Válvulas neumáticas. Manifold (jumper). Panel de distribución. 	<ul style="list-style-type: none"> Uniforme blanco (polo, pantalón). Zapatos con punta de acero. Cofia (malla protectora de cabello). Mascarilla. Guantes. Auriculares de protección. 	<ul style="list-style-type: none"> Insumos químicos para limpieza. Insumos químicos para el proceso de elaboración de jarabes. Botellas de muestreo. 	<ul style="list-style-type: none"> Manual de procedimientos de acuerdo al proceso. Formatos de acuerdo al proceso. Ficha técnica o indicaciones del jefe de producción.

	<ul style="list-style-type: none"> • Agitador. • Plataforma. • Escalera. • Calculadora (opcional). • Cronometro. <p>En la elaboración de la bebida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema de enfriamiento. • Carbonatador. • Mangueras. • Llenadora. • Capsulador o colocador de tapas. • Equipos de medición. • Tinas de acero. • Torquímetro. • Balanza. • Tanque de mezcla, flomix o mixer. 			
--	---	--	--	--

Competencias Básicas ²	Competencias Genéricas
<p>Habilidades básicas Lectura. Matemáticas. Capacidad de escuchar.</p> <p>Aptitudes analíticas Capacidad para solucionar problemas. Visualización. Capacidad de aprendizaje.</p> <p>Cualidades personales Responsabilidad.</p>	<p>Gestión de recursos Distribución del tiempo. Organización de recursos.</p> <p>Relaciones interpersonales Trabajo en equipo.</p>

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>

Unidad de Competencia 3:	Acondicionar la bebida en el envase, de acuerdo a la política de la empresa, la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.		
Código U.C.:	C0611002 - 3	Nivel de Competencia:	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Proveer los envases de la bebida, de acuerdo a sus características (vidrio o plástico), fechas programadas, orden de producción y la normativa vigente.	Embotellar la bebida, de acuerdo al procedimiento de elaboración, ficha técnica, normas internas de la empresa y la normativa vigente.	Realizar el etiquetado y codificado del envase, de acuerdo a la orden de producción, a la política de la empresa y la normativa vigente.
Crterios de desempeño	Crterios de desempeño	Crterios de desempeño
<ol style="list-style-type: none"> 1. Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes). 2. Mantiene el área de trabajo en óptimas condiciones (limpieza- orden). 3. Aplica las normas de higiene y buenas prácticas de manufactura. 4. Solicita las botellas de plástico o vidrio y tapas, de acuerdo al producto y las indicaciones del jefe inmediato superior. 5. Manipula la stocka llevando el pallet de botellas a ser derivadas a la llenadora. 6. Verifica el estado de las botellas (integridad, presencia de partículas o cuerpos extraños), de acuerdo al tipo de envase: <p>En envase de plástico: -Realiza la limpieza en el rinser de agua. -Verifica la presión del agua.</p> <p>En envase de vidrio: -Realiza la limpieza en el rinser de aire y agua. -Verifica la presión del aire.</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Efectúa un reconocimiento de todo el proceso, tanto de la máquina como del stock de repuestos. 8. Verifica el material requerido para el lavado y enjuague de botellas e informar al jefe inmediato superior las observaciones. 9. Lee y acata el procedimiento de limpieza y saneamiento de equipo y áreas de trabajo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes). 2. Revisa y cambia los repuestos de la llenadora y capsuladora en caso ser necesario. 3. Revisa el material (botellas y tapas) requerido para el envasado y tapado. 4. Verifica que no haya obstrucción de botellas en las cadenas transportadoras. 5. Verifica que no haya obstrucción de tapas en las cadenas transportadoras. 6. Realiza una prueba de ensayo de los equipos de embotellado. 7. Llena las botellas hasta lograr el volumen requerido, de acuerdo al producto y las indicaciones del jefe inmediato superior. 8. Retira las botellas con defecto de llenado. 9. Controla los equipos y máquinas empleados en el encapsulado (colocado de tapas) de bebidas gasificadas. 10. Informa la avería o mal funcionamiento de algún equipo antes y después del envasado. 11. Cumple con el mantenimiento programado de forma organizada, eficiente y eficaz para prevenir consecuencias desfavorables. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes). 2. Verifica el material requerido para el etiquetado y codificado. 3. Acondiciona las etiquetas y botellas a codificar. 4. Maneja de forma responsable los equipos y máquinas empleados en el etiquetado y codificado de bebidas gasificadas. 5. Coloca el pallet de botellas para la succión y posterior envasado. 6. Coloca las etiquetas verificando una correcta aplicación. 7. Codifica las botellas con bebidas gasificadas ya etiquetadas. 8. Vigila el buen funcionamiento y la calidad de la producción. 9. Informa al jefe inmediato superior cualquier observación respecto al etiquetado y codificado. 10. Informa la avería o mal funcionamiento de algún equipo antes y después del envasado. 11. Cumple con el mantenimiento programado de forma organizada, eficiente y eficaz para prevenir consecuencias desfavorables.

<p>10. Maneja de forma responsable los insumos químicos empleados en el lavado de botellas.</p> <p>11. Destina de forma correcta los residuos sólidos, residuos líquidos o residuos peligrosos que se generan en el lavado y enjuague de botellas.</p> <p>12. Llena los formatos de lavado y enjuague de botellas.</p>		
Evidencias de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de desempeño
<p>1. Implementos de protección personal usados correctamente.</p> <p>2. Área de trabajo en óptimas condiciones (limpieza- orden).</p> <p>3. Implementos de protección (mascarilla, guantes, cofia, protección auditiva) utilizados correctamente.</p> <p>4. Botellas de plástico o vidrio y tapas solicitadas en cantidades adecuadas.</p> <p>5. Stock utilizada correctamente llevando el pallet de botellas a ser derivadas a la llenadora.</p> <p>6. Botellas (integridad, presencia de partículas o cuerpos extraños) revisadas de acuerdo al tipo de envase:</p> <p>En envase de plástico:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Limpieza adecuada del rinser de agua. -Presión de agua verificada correctamente. <p>En envase de vidrio:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Limpieza adecuada del rinser de aire y agua. -Presión del aire revisada correctamente. <p>7. Máquinas operativas y stock de repuestos verificado.</p> <p>8. Cantidad suficiente de materiales, utensilios e insumos químicos para la limpieza de botellas.</p> <p>9. Cumplimiento del procedimiento de limpieza y saneamiento de equipo y áreas de trabajo.</p> <p>10. Residuos sólidos, líquidos o peligrosos derivados de forma correcta del área al PTAR (Planta de Tratamiento de Aguas Residuales).</p> <p>11. Registro de lavado y enjuague de botellas.</p>	<p>1. Implementos de protección personal usados correctamente.</p> <p>2. Llenadora y capsuladora verificadas y repuestos cambiados en caso de ser necesario.</p> <p>3. Botellas y tapas en cantidad suficiente y en óptimas condiciones.</p> <p>4. Cadenas transportadoras libre de obstrucciones.</p> <p>5. Botellas llenas de acuerdo al volumen.</p> <p>6. Botellas con defecto de llenado separadas.</p> <p>7. Equipos y máquinas de encapsulado correctamente verificados.</p> <p>8. Jefe inmediato informado de cualquier avería o mal funcionamiento de algún equipo antes y después del envasado.</p> <p>9. Mantenimiento efectuado en la fecha programada.</p>	<p>1. Implementos de protección personal usados correctamente.</p> <p>2. Cantidad suficiente de material requerido para el etiquetado y codificado.</p> <p>3. Etiquetas y botellas colocadas adecuadamente para el rotulado.</p> <p>4. Equipos y máquinas empleados en el etiquetado y codificado en óptimas condiciones.</p> <p>5. Pallet de botellas colocadas para la succión y posterior envasado.</p> <p>6. Etiquetas correctamente aplicadas.</p> <p>7. Botellas correctamente codificadas.</p> <p>8. Cumplimiento de la producción programada (tiempo y cantidad).</p> <p>9. Jefe inmediato informado de cualquier avería o mal funcionamiento de algún equipo antes y después del envasado.</p> <p>10. Mantenimiento efectuado en la fecha programada.</p>

Evidencias de conocimiento	Evidencias de conocimiento	Evidencias de conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> Tipos de insumos químicos para limpieza. Conocimiento del uso de utensilios y herramientas de limpieza. Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. Conocimiento de procedimientos de limpieza y saneamiento. Registro de cantidad de insumos químicos de limpieza y concentración de la preparación usada. Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM). Conocimiento de las normas internas de la empresa. Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento del proceso de envasado. Conocimiento de manejo de equipos para el llenado de envases. Conocimiento de tipos de envases y tapas. Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM). Conocimiento de las normas internas de la empresa. Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento de tipo de etiquetas. Conocimiento de manejo de equipos para el etiquetado y codificado de envases. Conocimiento de tipos de envases y tapas. Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM). Conocimiento de las normas internas de la empresa. Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> Ambiente limpio, ventilado y con adecuada iluminación, de 4 metros cuadrados como mínimo. 	<ul style="list-style-type: none"> Rinser o lavadora de botellas. Carbonatador. Sistema de enfriamientos (placas). Termómetro. Carbotester. Etiquetador. Codificador. 	<ul style="list-style-type: none"> Uniforme blanco (polo, pantalón). Zapatos con punta de acero. Cofia. Mascarilla. Guantes. Auriculares de protección. 	<ul style="list-style-type: none"> Insumos químicos para lavado de botellas. Etiquetas. Tinta para codificar. 	<ul style="list-style-type: none"> Manual de procedimientos de acuerdo a los procesos. Formatos de acuerdo a los procesos. Ficha técnica o indicaciones del jefe de producción.

Competencias Básicas ³	Competencias Genéricas
<p><u>Habilidades básicas</u> Lectura. Matemáticas. Capacidad de escuchar.</p> <p><u>Aptitudes analíticas</u> Capacidad para solucionar problemas. Visualización. Capacidad de aprendizaje.</p> <p><u>Cualidades personales</u> Responsabilidad.</p>	<p><u>Gestión de recursos</u> Distribución del tiempo. Organización de recursos.</p> <p><u>Relaciones interpersonales</u> Trabajo en equipo. Sirve a los clientes.</p>

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 4:	Supervisar el proceso de elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a los estándares de calidad establecidos y la normativa vigente.		
Código U.C.:	C0611002 - 4	Nivel de Competencia:	3

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Verifica las condiciones higiénico-sanitarias de la maquinaria e instalaciones, de acuerdo a los estándares de calidad establecidos y la normativa vigente.	Monitorear el proceso de producción, de acuerdo a los estándares de calidad establecidos (fechas programadas, orden de producción, procedimientos establecidos) y la normativa vigente.
Criterios de desempeño	Criterios de desempeño
<ol style="list-style-type: none"> 1. Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes). 2. Verifica que las zonas de trabajo estén en óptimas condiciones (limpieza- orden). 3. Registra el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, así como las observaciones y medidas correctivas. 4. Entrega y verifica el cumplimiento del procedimiento de limpieza y saneamiento de equipo y áreas de trabajo. 5. Verifica el correcto uso de materiales para la limpieza y saneamiento de las zonas de trabajos y equipos. 6. Verifica las condiciones de las máquinas y stock de repuestos. 7. Verifica los insumos químicos requeridos para la limpieza y saneamiento de las zonas de trabajos y equipos. 8. Verifica el cumplimiento del procedimiento de limpieza y los saneamientos de equipo y áreas de trabajo en las fechas programadas. 9. Registra el cumplimiento de los saneamientos y observaciones. 10. Informa la avería o mal funcionamiento de algún equipo antes y después de la elaboración de bebidas. 11. Verifica el cumplimiento del mantenimiento programado. 12. Elabora el programa de saneamiento de instalaciones y equipos para próximas fechas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes). 2. Verifica que las zonas de trabajo estén en óptimas condiciones (limpieza - orden). 3. Entrega y verifica el uso de los manuales de procedimientos. 4. Supervisa el manejo responsable de los equipos y máquinas del proceso de elaboración de bebidas. 5. Verifica el estado y condiciones de los insumos requeridos para el proceso de elaboración de bebidas. 6. Verifica el estado y manejo responsable del material requerido (botellas, tapas, etiquetas) para la elaboración de bebidas gasificadas. 7. Verifica el cumplimiento de los parámetros de especificación de la bebida elaborada (temperatura, concentración de gas, nivel de llenado, sólidos solubles, etc.). 8. Verifica la ficha técnica y la orden de producción llenada por los operarios. 9. Informa la cantidad producida (saldos de insumos, materiales y bebidas, así como de la pérdida de las mismas) durante el proceso de elaboración de bebidas gasificadas y el registro en una ficha de control de producción.
Evidencias de desempeño	Evidencias de desempeño
<ol style="list-style-type: none"> 1. Implementos de protección personal usados correctamente. 2. Área de trabajo limpia, de acuerdo a los procedimientos establecidos. 3. Formatos de cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) correctamente registrados, así como las observaciones y medidas correctivas. 4. Procedimiento de limpieza y saneamiento de equipo y áreas de trabajo entregado y realizado correctamente. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Implementos de protección personal usados correctamente. 2. Área de trabajo limpia y organizada al inicio y final de las labores. 3. Formatos de cumplimiento de manuales de procedimiento correctamente registrados, así como las observaciones y medidas correctivas. 4. Registro de cantidad de insumos utilizados, así como la pérdida de las mismas durante el proceso de elaboración de bebidas gasificadas.

<ol style="list-style-type: none"> 5. Correcto uso de materiales para la limpieza y saneamiento de las zonas de trabajos y equipos. 6. Máquinas en óptimas condiciones y adecuado stock de repuestos. 7. Insumos químicos de saneamiento empleados correctamente. 8. Limpieza y saneamientos realizados en las fechas programadas. 9. Correcto registro del cumplimiento de los saneamientos. 10. Registro de mantenimiento ejecutado en la fecha programada. 11. Jefe inmediato superior informado sobre averías o mal funcionamiento de algún equipo u otra eventualidad. 12. Programa de saneamiento de instalaciones y equipos elaborados adecuadamente a realizarse en próximas fechas. 	<ol style="list-style-type: none"> 5. Registro de cantidad de materiales utilizados, así como la pérdida de las mismas durante el proceso de elaboración de bebidas gasificadas. 6. Registro del cumplimiento de los parámetros de especificación de la bebida elaborada. (temperatura, concentración de gas, nivel de llenado, sólidos solubles, etc.) 7. Registro de cantidad producida, saldos de bebida, así como la pérdida de bebida y registros en una ficha de control.
<p>Evidencias de conocimiento</p>	<p>Evidencias de conocimiento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento del uso de insumos químicos para limpieza y saneamiento de zonas de trabajo. • Conocimiento del uso de utensilios y herramientas de limpieza y saneamiento. • Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. • Conocimiento de procedimientos de limpieza y desinfección. • Conocimiento del uso de equipos y máquinas para la limpieza y saneamiento. • Conocimiento del uso de equipos y máquinas para la elaboración de bebidas. • Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM). • Conocimiento de las normas internas de la empresa. • Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. • Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento del uso de insumos y materiales para la elaboración de bebidas gasificadas. • Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. • Conocimiento de procedimientos de elaboración de bebidas gasificadas. • Conocimiento de buenas prácticas de manipulación de insumos y materiales para la elaboración de bebidas. • Conocimiento de materiales para la elaboración de bebidas. • Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM). • Conocimiento de las normas internas de la empresa. • Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. • Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> • Instalaciones de planta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calculadora. • Pc. • Balanza. • Cuchilla. • Teléfono móvil. 	<ul style="list-style-type: none"> • Guardapolvo. • Zapatos con punta de acero. • Cofia. • Casco de seguridad. • Mascarilla. • Guantes. • Auriculares de protección. 	<ul style="list-style-type: none"> • Insumos químicos y materiales para la limpieza y saneamiento • Insumos y materiales (botellas, tapas y etiquetas) para la elaboración de bebidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manual de procedimientos de acuerdo al proceso. • Formatos de acuerdo al proceso. • Ficha técnica o indicaciones del jefe de producción.

Competencias Básicas ⁴	Competencias Genéricas
<p><u>Habilidades básicas</u> Lectura. Matemáticas. Capacidad de escuchar.</p> <p><u>Aptitudes analíticas</u> Capacidad para solucionar problemas. Visualización. Capacidad de aprendizaje.</p> <p><u>Cualidades personales</u> Responsabilidad.</p>	<p><u>Gestión de recursos</u> Distribución del tiempo. Organización de recursos.</p> <p><u>Relaciones interpersonales</u> Trabajo en equipo. Sirve a los clientes. Enseña a otros.</p>



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>

PUESTOS VINCULADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA DEL PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE BEBIDAS GASIFICADAS

UNIDAD DE COMPETENCIA (U.C.)	PUESTOS VINCULADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA
U.C. 1: Verificar las condiciones del agua utilizada en la elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.	Operador(a) de tratamiento de agua
U.C. 2: Preparar la bebida, de acuerdo al procedimiento de elaboración, ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.	Operador(a) de preparación de bebidas
U.C. 3: Acondicionar la bebida en el envase, de acuerdo a la política de la empresa, la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.	Operador(a) de envasado
U.C. 4: Supervisar el proceso de elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a los estándares de calidad establecidos y la normativa vigente.	Supervisor(a) de elaboración de bebidas



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
BEBIDAS GASIFICADAS**

Nombre del Perfil Ocupacional:	Perfil Ocupacional de Elaboración Industrial de Bebidas Gasificadas
Sector:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)
Familia Productiva:	Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (06)
División:	Elaboración de bebidas (11)
Nivel de Competencia:	2
Código del Perfil:	C0611002
Norma que refrenda:	RD N° -2016-MTPE/3/19

Anexo D:
Puestos vinculados a las unidades de
competencia del perfil ocupacional

PUESTOS VINCULADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA DEL PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS GASIFICADAS

UNIDAD DE COMPETENCIA (U.C.)	PUESTOS VINCULADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA
<p>U.C. 1: Verificar las condiciones del agua utilizada en la elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.</p>	<p style="text-align: center;">Operador(a) de tratamiento de agua</p>
<p>U.C. 2: Preparar la bebida, de acuerdo al procedimiento de elaboración, ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.</p>	<p style="text-align: center;">Operador(a) de preparación de bebidas</p>
<p>U.C. 3: Acondicionar la bebida en el envase, de acuerdo a la política de la empresa, la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.</p>	<p style="text-align: center;">Operador(a) de envasado</p>
<p>U.C. 4: Supervisar el proceso de elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a los estándares de calidad establecidos y la normativa vigente.</p>	<p style="text-align: center;">Supervisor(a) de elaboración de bebidas</p>

Anexo A:
Perfil Ocupacional de Elaboración Industrial
de Bebidas Gasificadas (con control de
calidad)

Matriz de Control de Calidad del diseño de un Perfil Ocupacional

Nombre del Perfil				Perfil Ocupacional de Elaboración Industrial de Bebidas Gasificadas			
Sector / Familia Productiva / División		INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)/Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (06)/Elaboración de bebidas (11)		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			
	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 fundamentación para la elaboración del Perfil Ocupacional de Elaboración de Bebidas Gasificadas, se basa en el Informe N° 001-2015-MTPE/3/19.2/MAAA/BCMR/PACC/RFLT, donde informan respecto a las metas de perfiles ocupacionales de la DNCL tanto en APNOP, PPR Proempleo y Fondoempleo – Sub Proyecto 3: Normalización y Certificación de Competencias Laborales del Proyecto Promoción del Empleo y Capacitación Laboral. En dicho informe, se plantean los perfiles ocupacionales a ser elaborados, de los cuales, se menciona el Perfil Ocupacional de Elaboración de Bebidas no Alcohólicas Carbonatadas.	
	3.2	El perfil es útil e importante en términos de seguridad, calidad y productividad.		Sí		Asimismo, en la encuesta de demanda ocupacional (EDO), dentro de las ocupaciones más demandas en la industria de bienes de consumo, en el periodo de julio 2014 a junio 2015, se encuentran la de obreros de la preparación de alimentos y bebidas con una demanda de 662 personas.	
				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 B:
Matriz de control de calidad del diseño de un
perfil ocupacional.