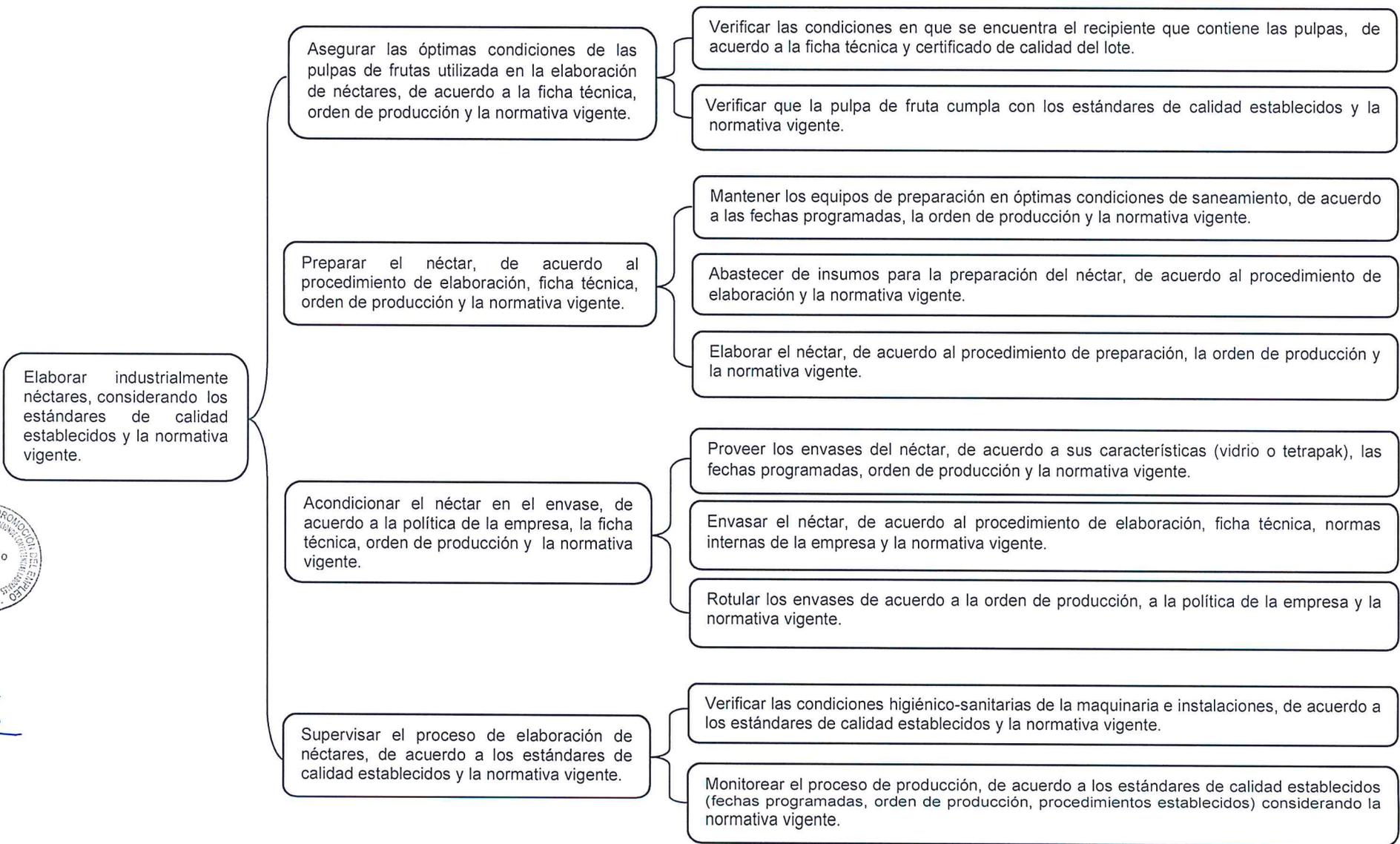


MAPA FUNCIONAL DEL PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE NÉCTARES



PERÚ
Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo
 Viceministerio de Promoción del Empleo y Capacitación Laboral



PERFIL OCUPACIONAL ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE NÉCTARES



PERÚ

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Viceministerio de Promoción del Empleo y Capacitación Laboral

Sector: INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)	Familia Productiva: Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (06)	División: Elaboración Néctares (11)	Código: C0611003	Versión: 01	Aprobación:	Vigencia: 5 años
---	--	---	----------------------------	-----------------------	--------------------	----------------------------

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

Unidad de Competencia 1:	Asegurar las óptimas condiciones de las pulpas de frutas utilizada en la elaboración de néctares, de acuerdo a la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.		
Código U.C.:	C0611003 - 1	Nivel de Competencia:	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Verificar las condiciones en que se encuentra el recipiente que contiene las pulpas, de acuerdo a la ficha técnica y certificado de calidad del lote.	Verificar que la pulpa de fruta cumpla con los estándares de calidad 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) y vestimenta adecuada. 2. Ordena y limpia el área de recepción de pulpas, de acuerdo a los procedimientos establecidos. 3. Mantiene separados los desperdicios e implementos de limpieza del proceso de recepción de pulpas. 4. Verifica el stock de barriles de pulpa de fruta de acuerdo al programa de producción. Realiza el requerimiento de la pulpa de fruta de acuerdo al formato de requerimiento. Verifica las condiciones del barril de acuerdo a la ficha técnica (cerrado, sin golpes, con rótulo de información, temperatura, peso y dimensiones). 7. Comprueba la veracidad de la información del tipo y variedad de pulpa de acuerdo al certificado de calidad (fecha de producción, fecha de vencimiento, sólidos solubles, proveedor y lote de producción). 8. Limpia los barriles de pulpas de fruta. 9. Separa los barriles que no cumplen con los requisitos hacia el almacén de insumos no conformes. 10. Informa al jefe inmediato superior las observaciones. 11. Llena los formatos de recepción de pulpas de frutas. 	<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) y vestimenta adecuada. 2. Abre el barril de pulpa de fruta. 3. Verifica las condiciones de la pulpa (color, ausencia de impurezas). 4. Toma una muestra para el análisis. 5. Lleva la muestra de pulpa al laboratorio para análisis. 6. Espera el resultado de los análisis e informa al jefe inmediato. 7. Comunica al jefe inmediato superior las observaciones. 8. Llena el registro de evaluación de la pulpa de fruta.

Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto
<ul style="list-style-type: none"> Personal usa los implementos de protección correspondiente. Personal con la vestimenta adecuada. Área de trabajo limpio, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa. Desperdicios separados correctamente. Material de limpieza y saneamiento verificado correctamente. Insumos de limpieza empleados correctamente. Limpieza ejecutada en las fechas previstas. Formatos de limpieza llenados correctamente. Observaciones informadas al jefe inmediato superior. 	<ul style="list-style-type: none"> Personal usa los implementos de protección correctamente. Personal con vestimenta adecuada. 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. Normas de higiene y buenas prácticas de manufactura aplicados correctamente. Muestra de pulpa recogida adecuadamente. Desviación de los parámetros de calidad respecto a la pulpa, 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"> Conocimiento de los proveedores. Conocimiento de los tipos de pulpas de frutas. Conocimiento de variedad de pulpa de frutas. Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. Conocimiento de procedimientos de recepción de pulpas. Normas de Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM). Conocimiento de las normas internas de la empresa. Conocimiento del 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 los tipos de pulpas de frutas. Conocimiento de variedad de pulpa de frutas. Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. Conocimiento de procedimientos de evaluación de pulpas. Normas de Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM). Conocimiento de las normas internas de la empresa. Conocimiento del 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 9 a 15 metros cuadrados como mínimo. 	<ul style="list-style-type: none"> Manguera. Balanza de pie. Calculadora. Tijeras. Alicate. Linterna. Papel secante. Trozos de tela. 	<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"> Barril de pulpa de fruta. 	<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. Certificado de calidad.



Handwritten signatures and initials in blue ink.

Competencias Básicas ¹	Competencias Genéricas
<p><u>Habilidades básicas</u> Lectura. Aritmética. 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> Distribuye el tiempo. Organización de recursos.</p> <p><u>Relaciones interpersonales</u> Sabe trabajar en equipo.</p>



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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 el néctar, de acuerdo al procedimiento de elaboración, ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.		
Código U.C.:	C0611003 - 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 del néctar, de acuerdo al procedimiento de elaboración y la normativa vigente.	Elaborar el néctar, 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 preparación del néctar, de acuerdo a los procedimientos establecidos. 3. Mantiene separado los desperdicios e implementos de limpieza del proceso de preparación del néctar 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 de limpieza necesarios para el saneamiento. 6. Retira los materiales extraños (trozos de plástico, polvillo, entre otros) de los tanques de preparación del néctar. 7. Ejecuta los saneamientos programados. 8. Deriva los residuos sólidos² a los contenedores. 9. Separa los residuos peligrosos³ y los coloca en un contenedor aparte. 10. Informa las observaciones al jefe inmediato superior. 11. Llena los formatos de saneamiento y 	<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 stock de acuerdo a la indicación del jefe inmediato superior. 3. Solicita los insumos de acuerdo al formato de requerimiento y orden de producción. 4. Pesa la pulpa de fruta y los insumos (colorantes, estabilizantes, esencias, enturbiantes y preservantes). 5. Verifica la calidad del agua contenida en el tanque. 6. Verifica los insumos (ácido cítrico, preservantes, antioxidantes) necesarios para la preparación del néctar, de acuerdo al formato de requerimiento y al manual de procedimiento. 7. Calcula el volumen de agua y azúcar, de acuerdo a procedimiento de elaboración (receta). 8. Verifica la operatividad de los tanques de preparación para el proceso de elaboración del néctar 9. Llena el registro de ocurrencias del día, así como de incidencias, problemas y mejoras. 10. Llena el formato de control 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. Realiza la mezcla del agua y pulpa de fruta (pre mezcla) en el tanque mezcla, de acuerdo al procedimiento de elaboración de néctares. 3. Realiza la mezcla de insumos y el agua de tanque. 4. Agregar el azúcar a la pre mezcla, de acuerdo al procedimiento. 5. Pulsa el botón de inicio para la agitación de la mezcla final del néctar. 6. Verifica el tiempo de mezcla y reposo en el tanque de preparación del néctar. 7. Informa la cantidad de néctar producido al jefe inmediato superior. 8. Recoge una muestra de néctar 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. Manipula el sistema de válvulas para el envío del néctar al área de envasado. 11. Llena y mantiene actualizado el formato de control de procesos. 12. Llena y mantiene actualizado el formato de funciones del día, así como de incidencias, problemas y mejoras.

² Residuos sólidos, material que se desecha después de que haya realizado un trabajo o cumplido su misión y estos residuos pueden eliminarse o reciclarse (envases de detergente).

³ Residuos peligrosos, son aquellos desechos que resultan de materiales o productos que ya no se emplean más y que por las propiedades y características son perjudiciales para la salud de los seres vivos y del medio ambiente.

<p>limpieza (formato de concentración de sales, formato de concentración de detergente y desinfectantes, formato de verificación de procesos).</p>	<p>11. Comunica al jefe inmediato alguna desviación de los parámetros de calidad.</p>	<p>13. Informa la avería o mal funcionamiento de algún equipo antes y después de la elaboración de néctar. 14. Revisa los equipos (fugas, deterioros, desgastes), de acuerdo a la programación.</p>
<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 y vestimenta adecuada. • Área de trabajo limpia 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 insumos químicos para la limpieza requeridos. • Registro en formatos de limpieza y saneamiento. • Registro de insumos y materiales recibidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Implementos de protección personal usados correctamente y vestimenta adecuada. • Requerimiento de insumos realizado en cantidades adecuadas. • Stock verificado, de acuerdo a la indicación del jefe inmediato superior. • Insumos (colorantes, estabilizantes, esencias, enturbiantes, preservantes, ácido cítrico, pesticidas) pesados correctamente, • 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"> • Implementos de protección personal usados correctamente y vestimenta adecuada. • Agua e insumos mezclados en cantidades adecuadas en los tanques de preparación, de acuerdo al procedimiento de elaboración de néctares. • Tiempo de mezcla en el tanque de preparación de néctar verificado correctamente. • Néctar producido informado correctamente al jefe inmediato superior. • Sistema de válvulas manipulado correctamente para el envío del néctar al área de envasado. • Muestra de néctar 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. • Néctar regulado y distribuido correctamente a las líneas de proceso. • Desviación del agua comunicada correctamente. • Formato de control de procesos llenado y actualizado correctamente.
<p>Evidencias de conocimiento</p>	<p>Evidencias de conocimiento</p>	<p>Evidencias de conocimiento</p>
<p>Tipos de insumos de limpieza. Conocimiento del uso de utensilios y herramientas de limpieza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. • Conocimiento de procedimientos de limpieza y saneamiento. • Registro de cantidad de insumos de limpieza y concentración de la preparación usada. 	<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 néctares. • Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. • Normas de Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM). • Conocimiento de las normas internas de la empresa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. • Normas de Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM). • Conocimiento de las normas internas de la empresa. • Conocimiento del 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.



Handwritten signatures in blue ink.

<ul style="list-style-type: none"> • Normas de Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM). • Conocimiento de las normas internas de la empresa. • Conocimiento del 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 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 agitación. • Tanque de mezcla. • Tanque de jarabe simple (agua y azúcar). • Tanque de preparación. • Mangueras. • Utensilios de dosificación. • Equipos de medición. • Mesa de análisis. • Silla. • Balanza. • Válvulas neumáticas. • Manifold (jumper). • Panel de distribución. • Agitador. • Plataforma. • Escalera. • Calculadora (opcional). • Cronómetro. • Recipientes de muestreo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme blanco (palo, 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 néctares. 	<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.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Competencias Básicas ⁴	Competencias Genéricas
<u>Habilidades básicas</u> Lectura. Aritmética. Capacidad de escuchar. <u>Aptitudes analíticas</u> Capacidad para solucionar problemas. Visualización. Capacidad de aprendizaje. <u>Cualidades personales</u> Responsabilidad.	<u>Gestión de recursos</u> Distribuye el tiempo. Organización de recursos. <u>Relaciones interpersonales</u> Sabe trabajar 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>

Unidad de Competencia 3:	Acondicionar el néctar en el envase, de acuerdo a la política de la empresa, la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.		
Código U.C.:	C0611003 - 3	Nivel de Competencia:	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Proveer los envases del néctar, de acuerdo a sus características (vidrio o tetrapak), de acuerdo a las fechas programadas, orden de producción y la normativa vigente.	Envasar el néctar, de acuerdo al procedimiento de elaboración, ficha técnica, normas internas de la empresa y la normativa vigente.	Rotular los envases 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. <p>Envase de vidrio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Solicita los envases de vidrio y tapas, de acuerdo al producto y las indicaciones del jefe inmediato superior. 5. Manipula la stocka llevando el pallet de envases de vidrio a ser derivadas al rinser. 6. Verifica el estado de los envases de vidrio (integridad, presencia de partículas o cuerpos extraños). 7. Realiza la limpieza en el rinser de aire. 8. Verifica la presión del aire. 9. Realiza la limpieza en el rinser de agua. 10. Verifica la presión del agua. 11. Destinar los envases de vidrio a la llenadora. <p>En envase tetrapak:</p> <ol style="list-style-type: none"> 12. Solicita las bobinas de los envases de tetrapak, de acuerdo al producto y las 	<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. Controla el tanque de pasteurización del néctar. 3. Controla la presión y controla la entrada y salida del pasteurizado. <p>Llenado en envases de vidrio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Revisa y cambia los repuestos de la llenadora y capsuladora en caso ser necesario. 5. Revisa el material (envases y tapas) requerido para el envasado y tapado. 6. Verifica que no haya obstrucción de envases de vidrio en las cadenas transportadoras. 7. Verifica que no haya obstrucción de tapas en las cadenas transportadoras. 8. Realiza una prueba de ensayo de los equipos de envasado. 9. Llena los envases hasta lograr el volumen requerido, de acuerdo al producto y las indicaciones del jefe inmediato superior. 10. Retira los envases con defecto de llenado. 11. Controla los equipos y maquinas empleados en el encapsulado (colocado de tapas) de néctares. 	<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 lente). <p>Rotulado en envases de vidrio:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Verifica el material requerido para el etiquetado, codificado y precintado. 3. Acondiciona las etiquetas y envases a codificar. 4. Maneja de forma responsable los equipos y máquinas empleados en el etiquetado, codificado y precintado de néctares. 5. Coloca el pallet de envases de vidrio para la succión y posterior envasado. 6. Coloca las etiquetas verificando una correcta aplicación. 7. Codifica las tapas con néctares ya etiquetadas. <p>Rotulado en envases de tetrapak:</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Verifica el material requerido para el codificado. 9. Acondiciona los envases a codificar. 10. Maneja de forma responsable los equipos y maquinas empleados en el codificado de néctares. 11. Coloca los envases en cajas para el paletizado Vigilar constantemente el buen funcionamiento y la calidad de la producción. 12. Informa al jefe inmediato superior cualquier

Handwritten signatures and stamps, including a circular official stamp and several illegible signatures.

<p>indicaciones del jefe inmediato superior.</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Manipula la stocka llevando el pallet de bobinas a ser derivados a la envasadora. 14. Verifica el estado de las bobinas (impresión, tamaños, integridad, presencia de partículas o cuerpos extraños). 15. Maneja de forma responsable envases empleados. 16. Llena los formatos de requerimiento de envases. 	<p>Llenado en envases de Tetrapak:</p> <ol style="list-style-type: none"> 12. Revisa y cambia los repuestos con el apoyo del técnico de mantenimiento de la llenadora en caso de ser necesario. 13. Revisa las bobinas requeridas para el envasado 14. Verifica que no haya obstrucción de envases en las cadenas transportadoras. 15. Realiza una prueba de ensayo de los equipos de envasado. 16. Lavado interno o CIP. 17. Realiza una prueba de sellado del envasado. 18. Llena los envases hasta lograr el peso requerido, de acuerdo al producto y las indicaciones del jefe inmediato superior y coloca sorbetes o tapas con pegamento de acuerdo al formato. 19. Informa la avería o mal funcionamiento de algún equipo antes, durante y después del envasado. 20. Cumple con el mantenimiento programado de forma organizada, eficiente y eficaz para prevenir consecuencias desfavorables. 	<p>observación respecto al etiquetado, codificado y precintado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Informa la avería o mal funcionamiento de algún equipo antes, durante y después del envasado. 14. Cumple con el mantenimiento programado de forma organizada, eficiente y eficaz para prevenir consecuencias desfavorables.
<p>Evidencias de desempeño</p>	<p>Evidencias de desempeño</p>	<p>Evidencias de desempeño</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Implementos de protección personal usados correctamente. 2. Área de trabajo en óptimas condiciones (limpieza- orden). 3. Implementos de protección (mascarilla, guantes, cofia, protección auditiva) utilizados correctamente. 4. Envases y tapas solicitadas en cantidades adecuadas. 5. Stock utilizado correctamente llevando el pallet de envases a ser derivados a la llenadora. 6. Envases revisados de acuerdo al tipo de envase (integridad, presencia de partículas o cuerpos extraños). 7. Limpieza adecuada del rinser de aire y agua. 8. Presión de agua revisada correctamente. 9. Máquinas operativas y stock de repuestos verificado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Implementos de protección personal usados correctamente. 2. Llenadora y capsuladora verificadas y repuestos cambiados en caso de ser necesario. 3. Envases de vidrio y tapas en cantidad suficiente y en óptimas condiciones. 4. Cadenas transportadoras libre de obstrucciones. 5. Envases llenos de acuerdo al volumen y peso requerido. 6. Envases con defecto de llenado separados. 7. Equipos y máquinas de encapsulado correctamente verificados. 8. Jefe inmediato informado de cualquier avería o mal funcionamiento de algún equipo antes y después del envasado. 9. Mantenimiento efectuado adecuadamente en la fecha programada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Implementos de protección personal usados correctamente. 2. Cantidad suficiente de material requerido para el etiquetado, codificado y precintado. 3. Etiquetas y envases ubicados adecuadamente para el rotulado. 4. Equipos y máquinas empleados en el etiquetado y codificado en óptimas condiciones. 5. Envases encajonados y ordenados para el paletizado. 6. Etiquetas correctamente aplicadas. 7. Envases correctamente codificados. 8. Cumplimiento de la producción programada (tiempo y cantidad) oportunamente. 9. Jefe inmediato informado de cualquier avería o mal funcionamiento de algún equipo antes, durante y después del envasado. 10. Mantenimiento efectuado en la fecha programada.



[Handwritten signature]

[Handwritten initials]

<p>10. Cantidad suficiente de materiales, utensilios e insumos químicos para la limpieza de envases.</p> <p>11. Cumplimiento del procedimiento de limpieza y saneamiento de los equipos y áreas de trabajo.</p> <p>12. Residuos sólidos, líquidos o peligrosos derivados de forma correcta del área al PTAR (Planta de Tratamiento de Aguas Residuales).</p> <p>13. Registro de lavado y enjuague de envases de vidrio.</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 de Manufacturas (BPM). Conocimiento de las normas internas de la empresa. Conocimiento del 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 de Manufacturas (BPM). Conocimiento de las normas internas de la empresa. Conocimiento del 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 y precintos. 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 de Manufacturas (BPM). Conocimiento de las normas internas de la empresa. Conocimiento del 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.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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"> Rinser o lavadora de envases. Sistema de enfriamientos (placas). Termómetro. Pasteurizador. Homogenizador. Llenadora/Envasadora. Precintador. 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 de limpieza para lavado de envases. 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 ⁵	Competencias Genéricas
<p>Habilidades básicas Lectura (elemental). Aritmética (elemental). 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 Distribuye el tiempo. Organización de recursos.</p> <p>Relaciones interpersonales Sabe trabajar en equipo. Sirve a los clientes.</p>



[Handwritten signature]

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>

Unidad de Competencia 4:	Supervisar el proceso de elaboración de néctares, de acuerdo a los estándares de calidad establecidos y la normativa vigente.		
Código U.C.:	C0611003 - 4	Nivel de Competencia:	3

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Verificar 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.
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. Verifica que las zonas de trabajo esté en óptimas condiciones (limpieza - orden). 3. Registra el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM), así como las observaciones y medidas correctivas. 4. Entrega y verifica el cumplimiento del procedimiento de limpieza y saneamiento de los equipos 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 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 los equipos y áreas de trabajo en las fechas programadas. 9. Registra el cumplimiento de los requisitos de sanidad y observaciones. 10. Informa la avería o mal funcionamiento de algún equipo antes y después de la elaboración de néctares. 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 néctares. 5. Verifica el estado y condiciones de los insumos requeridos para el proceso de elaboración de néctares. 6. Verifica el estado y manejo responsable del material requerido (envases, tapas, etiquetas) para la elaboración de néctares. 7. Verifica el cumplimiento de los parámetros de especificación del néctar elaborada (temperatura, nivel de llenado, sólidos solubles y acidez). 8. Verifica la ficha técnica y la orden de producción llenada por los operarios. 9. Informa la cantidad producida (saldos de insumos, materiales, así como de la pérdida de las mismas) durante el proceso de elaboración de néctares y el registro en una ficha de control de producción.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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 Manufacturas (BPM) correctamente registrados, así como las observaciones y medidas correctivas. 4. Procedimiento de limpieza y saneamiento de los equipos y áreas de trabajo entregado y realizado correctamente. 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 de limpieza 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"> 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 néctares. 5. Registro de cantidad de materiales utilizados, así como la pérdida de las mismas durante el proceso de elaboración de néctares. 6. Registro del cumplimiento de los parámetros de especificación del néctar elaborado. (temperatura, nivel de llenado, sólidos solubles y acidez) 7. Registro de cantidad producida, saldos de néctar, así como la pérdida de bebida y registros en una ficha de control.
Evidencias de conocimiento	Evidencias de conocimiento
<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 de Manufacturas (BPM). • Conocimiento de las normas internas de la empresa. • Conocimiento del 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 néctares. • Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. • Conocimiento de procedimientos de elaboración de néctares. • Conocimiento de buenas prácticas de manipulación de insumos y materiales para la elaboración de néctares. • Conocimiento de materiales para la elaboración de néctares. • Normas de Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM). • Conocimiento de las normas internas de la empresa. • Conocimiento del 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.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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. Computadora. 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 y materiales para la limpieza y saneamiento Insumos y materiales (envases, tapas y etiquetas) para la elaboración de néctares. 	<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 ⁶	Competencias Genéricas
<p>Habilidades básicas Lectura (elemental). Aritmética (elemental). Capacidad de escucha.</p> <p>Aptitudes analíticas Capacidad para solucionar problemas. Visualización. Capacidad de aprendizaje.</p> <p>Cualidades personales Responsabilidad.</p>	<p>Gestión de recursos Distribuye el tiempo. Organización de recursos.</p> <p>Relaciones interpersonales Sabe trabajar en equipo. Sirve a los clientes.</p>



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>

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

UNIDAD DE COMPETENCIA (U.C.)	PUESTOS VINCULADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA
<p>U.C. 1: Asegurar las óptimas condiciones de las pulpas de frutas utilizada en la elaboración de néctares, de acuerdo a la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.</p>	<p>Operador(a) de tratamiento de insumos</p>
<p>U.C. 2: Preparar el néctar, de acuerdo al procedimiento de elaboración, ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.</p>	<p>Operador(a) de preparación de néctares</p>
<p>U.C. 3: Acondicionar el néctar en el envase, de acuerdo a la política de la empresa, la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.</p>	<p>Operador(a) de envasado</p>
<p>U.C. 4: Supervisar el proceso de elaboración de néctares, de acuerdo a los estándares de calidad establecidos y la normativa vigente.</p>	<p>Supervisor(a) de elaboración de néctares</p>



[Handwritten signature in blue ink]

[Handwritten signature in blue ink]

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

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 Néctares			
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.	Si	
	1.2	Cuenta con dos o más Unidades de Competencia.	Si	
	1.3	Las Unidades de Competencia cuentan con dos o más Elementos de Competencia.	Si	
	1.4	Los elementos de Competencia cuentan con los Criterios de Desempeño debidamente especificados.	Si	
	1.5	Los Criterios de Desempeño cuentan con Evidencias de desempeño/producto y Evidencias de conocimientos.	Si	
	1.6	Se ha establecido el Contexto de Desempeño Laboral que incluye: Instalaciones, Equipos y Herramientas, Equipo Personal, Insumos/Materiales, Información/formatos.	Si	
	1.7	Se han establecido las Competencias Básicas.	Si	
	1.8	Se han establecido las Competencias Genéricas.	Si	
		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.	Si	
	2.2	Se ha determinado la actividad que realiza el trabajador, es decir, el trabajo propiamente dicho.	Si	
	2.3	Las unidades de competencia se derivan funcionalmente de la Función clave.	Si	
	2.4	La unidad de competencia incluyen requerimientos relacionados con la salud, la seguridad, la calidad y las relaciones de trabajo.	Si	
	2.5	Los elementos de competencia explican adecuadamente cómo se realizan las actividades expresada en la unidad de competencia.	Si	
	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).	Si	
	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.	Si	
		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.	Si	Para la elaboración del Perfil Ocupacional de Elaboración de Néctares, se basa en el Informe N° 001-2015-MTPE/3/19.2/CJHG/NGG/JAVZ/APL, donde informan respecto a los Perfiles Ocupacionales del Sub Sector de Industrias Alimentarias a elaborar en el marco del Convenio MTPE y Fondoempleo (Sector Manufacturas), de los cuales se menciona el Perfil Ocupacional de "Elaboración de bebidas no alcohólicas jugos y néctares".
	3.2	El perfil es útil e importante en términos de seguridad, calidad y productividad.	Si	
		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.	Si	
	4.2	Se han incluido los puestos vinculados a las unidades de competencia debidamente especificados en un cuadro anexo.	Si	
	4.3	Se adjuntan las Actas de Reunión con las firmas de los expertos que participaron en la validación del perfil ocupacional.	Si	
	4.4	Se adjunta la ficha RUC de la SUNAT de las empresas que han participado en la validación del Perfil Ocupacional.	Si	
	4.5	La ortografía es correcta.	Si	
	4.6	La sintaxis de las oraciones es correcta y comprensible.	Si	

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
NÉCTARES**

Nombre del Perfil Ocupacional:	Perfil Ocupacional de Elaboración Industrial de Néctares
Sector:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)
Familia Productiva:	Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (06)
División:	Elaboración de bebidas (11)
Nivel de Competencia:	2
Código del Perfil:	C0611003
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 INDUSTRIAL NÉCTARES

UNIDAD DE COMPETENCIA (U.C.)	PUESTOS VINCULADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA
<p>U.C. 1: Asegurar las óptimas condiciones de las pulpas de frutas utilizada en la elaboración de néctares, de acuerdo a la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.</p>	<p>Operador(a) de tratamiento de insumos</p>
<p>U.C. 2: Preparar el néctar, de acuerdo al procedimiento de elaboración, ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.</p>	<p>Operador(a) de preparación de néctares</p>
<p>U.C. 3: . Acondicionar el néctar en el envase, de acuerdo a la política de la empresa, la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.</p>	<p>Operador(a) de envasado</p>
<p>U.C. 4: Supervisar el proceso de elaboración de néctares, de acuerdo a los estándares de calidad establecidos y la normativa vigente</p>	<p>Supervisor(a) de elaboración de néctares</p>