

### MAPA FUNCIONAL DEL PERFIL OCUPACIONAL DE MOLIENDA DE ALIMENTOS<sup>1</sup>



PERÚ

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Viceministerio de Promoción del Empleo y Capacitación Laboral



Realizar la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas y la normativa vigente.

Ejecutar el proceso de la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas y la normativa vigente.

Recepcionar la materia prima, considerando las especificaciones técnicas y la normativa vigente.

Moler la materia prima, considerando las especificaciones técnicas, procedimiento de trabajo y la normativa vigente.

Supervisar el proceso de la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas y la normativa vigente.

Organizar al personal, las áreas de trabajo, equipos y materiales para la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas, procedimiento de trabajo y la normativa vigente.

Controlar la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas, procedimiento de trabajo y la normativa vigente.

<sup>1</sup> Molienda de alimentos deshidratados o secos: hortalizas, frutas, granos y especias.

**PERFIL OCUPACIONAL DE  
MOLIENDA DE ALIMENTOS**



PERÚ

Ministerio  
de Trabajo  
y Promoción del Empleo

Viceministerio  
de Promoción del Empleo  
y Capacitación Laboral

<b>Sector:</b>	<b>Familia Productiva:</b>	<b>División:</b>	<b>Código:</b>	<b>Versión:</b>	<b>Aprobación:</b>	<b>Vigencia:</b>
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)	Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (C06)	Elaboración de productos alimenticios (10)	C0610015	01	25/08/2016	5 años

<b>Competencia General:</b>	Realizar la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas y la normativa vigente.
-----------------------------	---

<b>Unidad de Competencia 1:</b>	Ejecutar el proceso de la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas y la normativa vigente.
---------------------------------	---

<b>Código U.C.:</b>	C0610015 - 1	<b>Nivel de Competencia:</b>	1
---------------------	--------------	------------------------------	---

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Recepcionar la materia prima, considerando las especificaciones técnicas y la normativa vigente.	Moler la materia prima, considerando las especificaciones técnicas, procedimiento de trabajo y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Usa el uniforme y los implementos de protección personal, considerando las de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM) y la normativa de seguridad y salud ocupacional.</li> <li>2. Verifica la operatividad de los equipos y máquinas, considerando las especificaciones técnicas del fabricante.</li> <li>3. Recibe la materia prima, considerando las especificaciones técnicas, el formato de pedido y el programa de producción.</li> <li>4. Descarga la materia prima a la plataforma de recepción, considerando las BPM y el procedimiento de trabajo.</li> <li>5. Opera la máquina para la succión de polvo de la materia prima, considerando las BPM y el procedimiento de trabajo.</li> <li>6. Traslada la materia prima al área de almacenamiento, considerando el procedimiento de trabajo.</li> <li>7. Obtiene una muestra de la materia prima que ingresa a área de almacenamiento, considerando las especificaciones técnicas.</li> <li>8. Direcciona la materia prima almacenada al área de molienda, de acuerdo al programa de producción.</li> <li>9. Limpia las zonas de trabajo, de acuerdo a las BPM y la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema Hazard Analysis and Critical Control Point System (HACCP).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Usa el uniforme y los implementos de protección personal, considerando las de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM) y la normativa de seguridad y salud ocupacional.</li> <li>2. Verifica la operatividad de los equipos y/o máquinas, considerando las especificaciones técnicas del fabricante.</li> <li>3. Clasifica la materia prima, considerando el tipo de procedimiento de trabajo, el tipo de producto y las normas sanitarias.</li> <li>4. Limpia la materia prima, considerando el tipo de procedimiento de trabajo y las normas sanitarias.</li> <li>5. Acondiciona la materia prima, considerando el tipo de procedimiento de trabajo, el tipo de producto final y las normas sanitarias.</li> <li>6. Regula el molino, considerando las especificaciones técnicas y el procedimiento de trabajo.</li> <li>7. Abastece el molino con la materia prima, considerando el procedimiento de trabajo, el tipo de producto y las normas sanitarias.</li> <li>8. Agrega insumos o aditivos a la molienda, considerando las especificaciones técnicas.</li> <li>9. Recibe el producto de la molienda en los recipientes, considerando el procedimiento de trabajo, el tipo de producto y las normas sanitarias.</li> <li>10. Contrasta el producto de la molienda con el patrón de referencia, considerando las especificaciones técnicas.</li> <li>11. Traslada el producto de la molienda en los recipientes hacia el área de almacén, de acuerdo al</li> </ol>



*[Handwritten signature]*

<p>10. Realiza el chek list de las condiciones finales de los equipos y máquinas en el cambio de turno, considerando las especificaciones técnicas del fabricante.</p> <p>11. Llena el formato de registro de control de procesos, así como de ocurrencias del día, problemas y mejoras, considerando el procedimiento de trabajo y el programa de producción.</p> <p>12. Reporta las incidencias al jefe inmediato, considerando las especificaciones técnicas del fabricante, el procedimiento de trabajo y el programa de producción.</p>	<p>programa de producción.</p> <p>12. Limpia las zonas de trabajo, de acuerdo a las BPM y la norma sanitaria para aplicación del sistema Hazard Analysis and Critical Control Point System (HACCP).</p> <p>13. Realiza el chek list de las condiciones finales de los equipos y máquinas para el cambio de turno, considerando las especificaciones técnicas del fabricante.</p> <p>14. Llena el formato de registro de control de procesos, así como de ocurrencias del día, problemas y mejoras, considerando el procedimiento de trabajo y el programa de producción.</p> <p>15. Reporta las incidencias al jefe inmediato, considerando el procedimiento de trabajo y el programa de producción.</p>
<p align="center"><b>Evidencias de Desempeño/producto</b></p>	<p align="center"><b>Evidencias de Desempeño/producto</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uniforme e implementos de protección personal utilizados correctamente.</li> <li>• Equipos y máquinas operativas.</li> <li>• Materia prima recibida adecuadamente.</li> <li>• Materia prima descargada a la plataforma de recepción correctamente.</li> <li>• Máquina para la succión de polvo de la materia prima operada adecuadamente.</li> <li>• Materia prima trasladada al área de almacenamiento adecuadamente.</li> <li>• Muestra de la materia prima obtenida adecuadamente.</li> <li>• Averías o mal funcionamiento de las máquinas o equipo, reportados oportunamente al jefe inmediato.</li> <li>• Materia prima direccionada correctamente al área de molienda.</li> </ul> <p>Zonas de trabajo limpias.</p> <p>Chek list de las condiciones finales de los equipos y máquinas realizado en su totalidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formato de registro de control de procesos, así como de ocurrencias del día, problemas y mejoras, llenados correctamente.</li> <li>• Incidencias del día reportadas oportunamente al jefe inmediato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uniforme e implementos de protección personal utilizados correctamente.</li> <li>• Equipos y máquinas operativas.</li> <li>• Materia prima (vegetales o granos secos) clasificados correctamente.</li> <li>• Materia prima limpia.</li> <li>• Materia prima acondicionada según especificaciones técnicas.</li> <li>• Molino regulado adecuadamente.</li> <li>• Molino abastecido con la materia prima en cantidades adecuadas.</li> <li>• Insumos o aditivos agregados a la molienda en cantidades y tipo correctamente.</li> <li>• Producto de la molienda recibido en los recipientes correctos.</li> <li>• Producto de la molienda cumple con las especificaciones técnicas del patrón de referencia.</li> <li>• Producto de la molienda trasladado adecuadamente al área de almacén.</li> <li>• Zonas de trabajo limpias.</li> <li>• Chek list de las condiciones finales de los equipos y máquinas realizado en su totalidad.</li> <li>• Formato de registro de control de procesos, así como de ocurrencias del día, problemas y mejoras, llenados correctamente.</li> <li>• Incidencias del día reportadas oportunamente al jefe inmediato.</li> </ul>
<p align="center"><b>Evidencias de Conocimiento</b></p>	<p align="center"><b>Evidencias de Conocimiento</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de la Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.</li> <li>• Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen.</li> <li>• Conocimiento de las normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM).</li> <li>• Conocimiento de llenado de formatos de registro.</li> <li>• Conocimiento del funcionamiento de equipos de molienda.</li> <li>• Conocimiento de granos y vegetales utilizados en la molienda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de la Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.</li> <li>• Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen.</li> <li>• Conocimiento de las normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM).</li> <li>• Conocimiento de llenado de formatos de registro.</li> <li>• Conocimiento del funcionamiento de equipos de molienda.</li> <li>• Conocimiento de granos y vegetales utilizados en la molienda.</li> <li>• Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.</li> <li>• Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema Hazard Analysis and Critical Control Point System (HACCP) o Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control, en la Fabricación</li> </ul>



*[Handwritten signature]*

	de Alimentos y Bebidas, en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. • Conocimiento de la Ley N° 28314 - Fortificación de Harinas con Micronutrientes.
--	--

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> <li>Área de 140 m<sup>2</sup>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Balanza automática.</li> <li>Zaranda.</li> <li>Filtro de mangas.</li> <li>Canal de aspiración (opcional).</li> <li>Humectador (opcional).</li> <li>Equipo de molienda.</li> <li>Cosedora portátil.</li> <li>Cernidor cónico (opcional).</li> <li>Mesa densimétrica (opcional).</li> <li>Tablilla de registro.</li> <li>Cuchilla o tijera.</li> <li>Parihuela.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Botines de seguridad, punta acero.</li> <li>Casco con barbiquejo.</li> <li>Guantes de cuero.</li> <li>Lentes de seguridad.</li> <li>Orejas o tapones para el oído.</li> <li>Polo sin bolsillo (corta o larga).</li> <li>Pantalón adecuado para labores.</li> <li>Cofia.</li> <li>Mandil con manga larga.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hortalizas deshidratadas.</li> <li>Frutas deshidratadas.</li> <li>Especias deshidratadas.</li> <li>Granos secos.</li> <li>Derivados de origen animal deshidratados.</li> <li>Vitaminas.</li> <li>Enzimas.</li> <li>Agua.</li> <li>Rollo de pabulo.</li> <li>Saco de yute.</li> <li>Alcohol.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manual de procedimientos de acuerdo al proceso.</li> <li>Ficha técnica de producción.</li> <li>Reglamentos internos.</li> </ul>



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

Competencias Básicas <sup>2</sup>		Competencias Genéricas
<b>Habilidades básicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lectura.</li> <li>Matemática.</li> </ul> <b>Aptitudes analíticas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Capacidad de aprendizaje.</li> </ul> <b>Cualidades personales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Integridad y honradez.</li> <li>Responsabilidad.</li> </ul>	<b>Relaciones interpersonales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Trabajo en equipo.</li> </ul>	

<sup>2</sup>Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

<b>Unidad de Competencia 2:</b>	Supervisar el proceso de la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas y la normativa vigente.		
<b>Código U.C.:</b>	C0610015 - 2	<b>Nivel de Competencia:</b>	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Organizar al personal, las áreas de trabajo, equipos y materiales para la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas, procedimiento de trabajo y la normativa vigente.	Controlar la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas, procedimiento de trabajo y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Usa el uniforme y los implementos de protección personal, considerando las Buenas Prácticas Manufactureras (BPM) y la normativa de seguridad y salud ocupacional.</li> <li>2. Coordina la revisión de la operatividad de los equipos y las máquinas, de acuerdo programa de producción y procedimiento de trabajo.</li> <li>3. Solicita la materia prima, insumos, materiales y equipos de trabajo necesarios para la molienda de alimentos, de acuerdo programa de producción y procedimiento de trabajo.</li> <li>4. Verifica el vencimiento de la materia prima e insumos para la molienda de alimentos, considerando el procedimiento de trabajo.</li> <li>5. Elabora los inventarios de la materia prima e insumos para la molienda, considerando el programa de producción.</li> <li>6. Elabora y autoriza los horarios, vacaciones y permisos del personal a cargo, de acuerdo al procedimiento de trabajo y la normativa vigente.</li> <li>7. Reporta las incidencias a la jefatura, considerando el procedimiento de trabajo y el programa de producción.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Usa el uniforme y los implementos de protección personal, considerando las Buenas Prácticas Manufactureras (BPM) y la normativa de seguridad y salud ocupacional.</li> <li>2. Verifica que el personal a cargo utilice el uniforme y los implementos de protección personal, considerando las BPM y la normativa de seguridad y salud ocupacional.</li> <li>3. Verifica que la zona de trabajo este despejada de personal y equipos no autorizados.</li> <li>4. Verifica la limpieza de la materia prima, insumos y materiales, de acuerdo al sistema Hazard Analysis and Critical Control Point System (HACCP).</li> <li>5. Solicita una muestra de la materia prima, los insumos y el producto, de acuerdo al programa de producción y procedimiento de trabajo.</li> <li>6. Verifica los parámetros de la materia prima, los insumos y el producto, de acuerdo a las especificaciones técnicas.</li> <li>7. Interpreta los resultados obtenidos de la materia prima, los insumos y el producto, de acuerdo a las especificaciones técnicas.</li> <li>8. Solicita al área de control de calidad un muestreo de validación, de acuerdo a la ficha técnica de producción.</li> <li>9. Retroalimenta al personal durante el proceso de molienda de alimentos, considerando el programa de producción y procedimiento de trabajo.</li> <li>10. Verifica el traslado del producto al área de almacén, considerando el programa de producción y procedimiento de trabajo.</li> <li>11. Comunica a área de control de calidad alguna desviación de los parámetros, considerando las especificaciones técnicas.</li> <li>12. Informa al área de mantenimiento averías o mal funcionamiento de alguna máquina o equipo.</li> <li>13. Revisa el registro de ocurrencias del día, así como de incidencias, problemas y mejoras a su jefatura inmediata.</li> <li>14. Realiza el chek list de las condiciones finales de los equipos y máquinas para el cambio de turno, considerando las especificaciones técnicas del fabricante.</li> <li>15. Revisa el llenado del formato de registro de control de procesos, así como de ocurrencias del día, problemas y mejoras, considerando el procedimiento de trabajo y el programa de</li> </ol>



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

	producción. 16. Reporta las incidencias a la jefatura, considerando el procedimiento de trabajo y el programa de producción.
<b>Evidencias de Desempeño/producto</b>	<b>Evidencias de Desempeño/producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Uniforme e implementos de protección personal utilizados correctamente.</li> <li>Equipos y máquinas operativas.</li> <li>Materia prima, insumos, materiales y equipos de trabajo solicitados en cantidad y calidad correcta.</li> <li>Materia prima e insumos vencidos o por vencer identificados oportunamente.</li> <li>Inventarios de la materia prima e insumos elaborados correctamente.</li> <li>Horarios, vacaciones y permisos del personal a cargo gestionados adecuadamente.</li> <li>Incidencias del día reportadas oportunamente al jefe inmediato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uniforme e implementos de protección personal utilizados correctamente.</li> <li>Zona de trabajo sin elementos no autorizados.</li> <li>Materia prima, insumos y materiales limpios.</li> <li>Control de la muestra de la materia prima e insumos cumple con los parámetros establecidos.</li> <li>Personal retroalimentado adecuadamente.</li> <li>Producto trasladado al área de almacén adecuadamente.</li> <li>Averías o mal funcionamiento de alguna máquina o equipo informadas oportunamente.</li> <li>Revisa el registro de ocurrencias del día, así como de incidencias, problemas y mejoras a su jefatura inmediata.</li> <li>Chek list de las condiciones finales de los equipos y máquinas realizado en su totalidad.</li> <li>Formato de registro de control de procesos, así como de ocurrencias del día, problemas y mejoras, llenados correctamente.</li> <li>Incidencias del día reportadas oportunamente.</li> </ul>
<b>Evidencias de Conocimiento</b>	<b>Evidencias de Conocimiento</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocimiento de la Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.</li> <li>Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen.</li> <li>Conocimiento de cálculo de operaciones aritméticas.</li> <li>Conocimiento de las normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM).</li> <li>Conocimiento de llenado de formatos de registro.</li> <li>Conocimiento del funcionamiento de equipos de molienda.</li> <li>Conocimiento de granos y vegetales utilizados en la molienda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocimiento de la Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.</li> <li>Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen.</li> <li>Conocimiento de las normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM).</li> <li>Conocimiento de llenado de formatos de registro.</li> <li>Conocimiento del funcionamiento de equipos de molienda.</li> <li>Conocimiento de granos y vegetales utilizados en la molienda.</li> <li>Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.</li> <li>Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema Hazard Analysis and Critical Control Point System (HACCP) o Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control, en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</li> <li>Conocimiento de la Ley N° 28314 - Fortificación de Harinas con Micronutrientes.</li> </ul>



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> <li>Área de 140 m<sup>2</sup>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Balanza automática.</li> <li>Zaranda.</li> <li>Canal de aspiración (opcional).</li> <li>Humectador (opcional).</li> <li>Equipo de molienda.</li> <li>Cosedora portátil.</li> <li>Cernidor cónico (opcional).</li> <li>Mesa densimétrica (opcional).</li> <li>Tablilla de registro.</li> <li>Mesa.</li> <li>Silla.</li> <li>Aspiradora.</li> <li>Compresora de aire.</li> <li>Cuchilla o tijera.</li> <li>Parihuela.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Botines de seguridad, punta acero.</li> <li>Casco con barbiquejo.</li> <li>Guantes de cuero.</li> <li>Lentes de seguridad.</li> <li>Orejeras o tapones para el oído.</li> <li>Polo sin bolsillo (corta o larga).</li> <li>Pantalón adecuado para labores.</li> <li>Cofia.</li> <li>Mandil con manga larga.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hortalizas deshidratadas.</li> <li>Frutas deshidratadas.</li> <li>Especias deshidratadas.</li> <li>Granos secos.</li> <li>Derivados de origen animal.</li> <li>Vitaminas.</li> <li>Enzimas.</li> <li>Agua.</li> <li>Saco de yute.</li> <li>Alcohol.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manual de procedimientos de acuerdo al proceso.</li> <li>Ficha técnica de producción.</li> <li>Reglamentos internos.</li> <li>Formato de registro de horarios y asistencia.</li> <li>Formato de inventario.</li> <li>Diagrama de molienda.</li> </ul>

Competencias Básicas <sup>3</sup>	Competencias Genéricas
<p><b>Habilidades básicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lectura.</li> <li>Matemática.</li> <li>Aritmética.</li> <li>Habilidad de expresión.</li> </ul> <p><b>Aptitudes analíticas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toma de decisiones.</li> <li>Visualización.</li> </ul> <p><b>Cualidades personales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Integridad y honradez.</li> <li>Sociabilidad.</li> <li>Responsabilidad.</li> </ul>	<p><b>Gestión de recursos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Distribuye el tiempo.</li> <li>Organización de recursos.</li> </ul> <p><b>Relaciones interpersonales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Trabajo en equipo.</li> <li>Enseña a otros.</li> </ul>

<sup>3</sup>Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

### PERFIL OCUPACIONAL DE MOLIENDA DE ALIMENTOS.

UNIDADES DE COMPETENCIA (U.C.)	PUESTOS VINCULADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA
<p><b>U.C. 1:</b> Ejecutar el proceso de la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas y la normativa vigente.</p>	<p><b>Operario(a) de molienda de alimentos.</b></p>
<p><b>U.C. 2:</b> Supervisar el proceso de la molienda de los alimentos, considerando las especificaciones técnicas y la normativa vigente.</p>	<p><b>Supervisor(a) de molienda de alimentos</b></p>



*[Handwritten signature]*