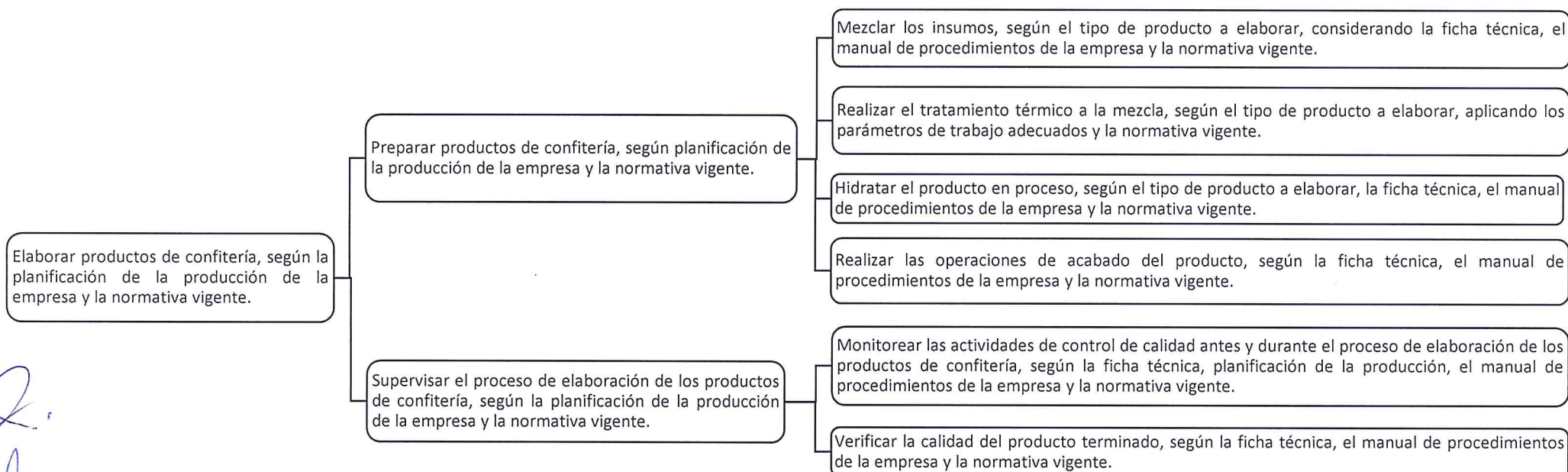


MAPA FUNCIONAL DEL PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA¹



PERÚ

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

¹ Caramelos, marmelos y gomas.



PERÚ

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

PERFIL OCUPACIONAL DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA

Sector:	Familia Productiva:	División:	Código:	Versión:	Aprobación:	Vigencia:
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)	Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (06)	Elaboración de productos alimenticios (10)	C0610010	01	29/03/2016	5 años

Competencia General:	Elaborar productos de confitería, según la planificación de la producción de la empresa y la normativa vigente.
-----------------------------	---

Unidad de Competencia 1:	Preparar productos de confitería, según planificación de la producción de la empresa y la normativa vigente.		
Código U.C.:	C0610 010 - 1	Nivel de Competencia:	1

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de competencia	Elemento de competencia
Mezclar los insumos, según el tipo de producto a elaborar, considerando la ficha técnica, el manual de procedimientos de la empresa y la normativa vigente.	Realizar el tratamiento térmico a la mezcla, según el tipo de producto a elaborar, aplicando los parámetros de trabajo adecuados y la normativa vigente.	Hidratar el producto en proceso, según el tipo de producto a elaborar, la ficha técnica, el manual de procedimientos de la empresa y la normativa vigente.	Realizar las operaciones de acabado del producto, según la ficha técnica, el manual de procedimientos de la empresa y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
• Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, guantes de nitrilo, botas) de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente. • Realiza la desinfección de las manos y botas, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y normativa vigente. • Realiza el requerimiento de insumos según la ficha técnica y los procedimientos establecidos por la empresa. • Realiza la dosificación de los insumos según la ficha técnica y los procedimientos establecidos por la empresa. • Maneja los equipos e implementos requeridos, según el producto a elaborar. • Mezcla los insumos según el producto a elaborar y los procedimientos establecidos por la empresa. • Registra sus actividades de producción en los formatos establecidos.	• Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, guantes de nitrilo, botas) de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente. • Realiza la desinfección de las manos y botas, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y normativa vigente. • Maneja el equipo e implementos requeridos. • Realiza el calentamiento de la mezcla en el tiempo y temperatura establecida, según la ficha técnica. • Realiza la concentración de la mezcla en el tiempo, temperatura y consistencia adecuada, según la ficha técnica. • Realiza el enfriamiento de la mezcla en el tiempo y la temperatura establecida en la ficha técnica, según sea el caso (caramelo duro y blando).	• Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, guantes de nitrilo, botas) de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente. • Realiza la desinfección de las manos y botas, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y normativa vigente. • Maneja el equipo e instrumentos requeridos • Hidrata la grenetina con 50 % de agua. • Agrega el insumo hidratado a la masa concentrada, según la ficha técnica. • Realiza el batido del producto en proceso (masmelos), según la ficha técnica. • Realiza el mezclado del producto en proceso (gomas), según la ficha técnica. • Registra sus actividades de producción en los formatos establecidos.	• Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, guantes de nitrilo, botas) de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente. • Realiza la desinfección de las manos y botas, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y normativa vigente. • Maneja los equipos e instrumentos requeridos. • Realiza el moldeado del producto, según la ficha técnica. • Realiza el troquelado del producto, según la ficha técnica. • Envasa el producto final según la ficha técnica y los procedimientos establecidos.

- Realiza los procedimientos de higiene e inocuidad alimentaria en su área de trabajo, según los procedimientos establecidos por la empresa. - Reporta los incidentes encontrados, según protocolo establecido por la empresa.	- Registra sus actividades de producción en los formatos establecidos. - Realiza los procedimientos de higiene e inocuidad alimentaria en su área de trabajo, según los procedimientos establecidos por la empresa. - Reporta los incidentes encontrados, según protocolo establecido por la empresa.	- Realiza los procedimientos de higiene e inocuidad alimentaria en su área de trabajo, según los procedimientos establecidos por la empresa. - Reporta los incidentes encontrados, según protocolo establecido por la empresa.	- Registra sus actividades de producción en los formatos establecidos. - Realiza los procedimientos de higiene e inocuidad alimentaria en su área de trabajo, según los procedimientos establecidos por la empresa. - Reporta los incidentes encontrados, según protocolo establecido por la empresa.
Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto
- Personal uniformado y utilizando el equipo de trabajo. - Insumos solicitados según el producto a elaborar. - Equipos e implementos manipulados correctamente. - Mezcla obtenida con las características apropiadas según el producto a elaborar (Caramelos, marmelos y gomas). - Registro de producción elaborado correctamente. - Área, equipos y utensilios de trabajo limpios.	- Personal uniformado y utilizando el equipo de trabajo. - Equipos e implementos manipulados correctamente. - Mezcla calentada correctamente. - Concentrado obtenido correctamente para la producción de Caramelos, marmelos y gomas. - Mezcla enfriada según el producto a elaborar (caramelo duro y blando). - Registro de producción elaborado correctamente. - Área, equipos y utensilios de trabajo limpios.	- Personal uniformado y utilizando el equipo de trabajo. - Equipos e implementos manipulados correctamente. - Grenetina hidratada con 50 % de agua. - Batido o mezclado realizado correctamente, según la ficha técnica. - Registro de producción elaborado correctamente. - Área, equipos y utensilios de trabajo limpios.	- Personal uniformado y utilizando el equipo de trabajo. - Equipos e implementos manipulados correctamente. - Moldeado realizado correctamente, según la ficha técnica. - Troquelado realizado correctamente, según la ficha técnica. - Envasado realizado correctamente, según la ficha técnica. - Registro de producción elaborado correctamente. - Área, equipos y utensilios de trabajo limpios.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
- Tipos y uso de ropa de trabajo y equipo de trabajo personal. - Tipos y usos de equipos e implementos. - Buenas prácticas de manufactura. - Selección de materias primas y productos auxiliares. - Buenas prácticas de manufactura. - Procedimiento de elaboración de mezcla base del producto a elaborar. - Tipos y uso de productos e implementos de limpieza.	- Tipos y uso de ropa de trabajo y equipo de trabajo personal. - Tipos y usos de equipos e implementos. - Buenas prácticas de manufactura. - Procedimientos de tratamientos térmicos para productos de confitería. - Tipos y uso de productos e implementos de limpieza.	- Tipos y uso de ropa de trabajo y equipo de trabajo personal. - Tipos y usos de equipos e implementos. - Buenas prácticas de manufactura. - Procedimientos de hidratación, batido y mezclado según el producto de confitería a elaborar. - Tipos y uso de productos e implementos de limpieza.	- Tipos y uso de ropa de trabajo y equipo de trabajo personal. - Tipos y usos de equipos e implementos. - Buenas prácticas de manufactura. - Procedimientos para el moldeado, troquelado y envasado, de acuerdo al producto de confitería a envasar. - Tipos y uso de insumos e implementos de limpieza.

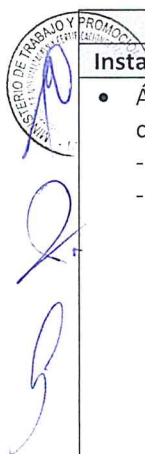
Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
Área de producción de 50 m².	Equipo: - Mezcladoras con sistemas de agitación. - Dosificadoras. - Embolsadoras. - Impresoras para almidón. - Troqueladora. - Selladoras de bolsas. - Transportadoras en línea. - Túneles de enfriamiento. - Balanza. - Cocina semi-industrial. - Selladora manual. Implementos: - Bombos para confitería. - Marmitas. - Silos. - Jarras medidoras. - Cucharon. - Coladores. - Depósitos de acero inoxidable de diferentes capacidades.	- Mandil. - Malla para cabello. - Guantes de nitrilo. - Botas. - Mascarilla.	Insumos: - Azúcar, azúcar glas, glucosa, agua, ácido cítrico, saborizante, colorante, crema de leche, jarabe de maíz, mantequilla, grenetina, esencia de vainilla y maicena. Materiales: - Bolsas de empaque. - Etiquetas.	- Fichas técnicas del producto a elaborar. - Formatos de registro y control de la producción por cada operación, según la línea de producción. - Formatos de seguridad e inocuidad alimentaria. - Normativa legal vigente vinculada al proceso de producción.
Competencias Básicas ²			Competencias Genéricas	
Habilidades básicas - Capacidad para escuchar. - Habilidad de Expresión. Aptitudes analíticas - Capacidad para solucionar problemas. - Capacidad de aprendizaje. Cualidades personales - Responsabilidad.			Gestión de Recursos - Distribuye el tiempo. - Organización de recursos. Relaciones Interpersonales - Trabajo en equipo. - Enseña a otros.	

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

Unidad de Competencia 2:	Supervisar el proceso de elaboración de los productos de confitería, según la planificación de la producción de la empresa y la normatividad vigente.		
Código U.C.:	C0610 010 - 2	Nivel de Competencia:	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Monitorear las actividades de control de calidad antes y durante el proceso de elaboración de los productos de confitería, según la ficha técnica, planificación de la producción, el manual de procedimientos de la empresa y la normativa vigente.	Verificar la calidad del producto terminado, según la ficha técnica, el manual de procedimientos de la empresa y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
• Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, guantes de nitrilo, botas) de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente. • Mantiene su área de trabajo de control de calidad en condiciones adecuadas de higiene e inocuidad alimentaria. • Mantiene los instrumentos de trabajo en buen funcionamiento y calibrados. • Verifica la entrega de los insumos según el requerimiento de la producción. • Aplica técnicas de muestreo de insumos y durante el proceso de producción. • Identifica las variables de calidad, según los procedimientos establecidos por la empresa. • Ubica los puntos de control de la calidad en las etapas de proceso de producción e identifica los puntos críticos de riesgo. • Aplica los ensayos y mediciones de control de calidad, en las etapas del proceso o en su área de trabajo, según lo establecido en el manual de calidad de la empresa. • Compara sus resultados con los parámetros y características establecidas en las normas de calidad para el producto procesado. • Redacta los reportes de control de calidad según los formatos establecidos por la empresa. • Mantiene el área de trabajo en condiciones adecuadas de higiene e inocuidad alimentaria.	• Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, guantes de nitrilo, botas) de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente. • Mantiene los instrumentos de trabajo en buen funcionamiento y calibrados. • Aplica técnicas de muestreo de producto terminado. • Inspecciona mediante un ensayo visual la calidad del producto terminado, considerando los parámetros de calidad establecidos por la empresa. • Verifica el envasado del producto terminado, según la ficha técnica y los procedimientos establecidos por la empresa. • Redacta los reportes de control de calidad según los formatos establecidos por la empresa. • Mantiene el área de trabajo en condiciones adecuadas de higiene e inocuidad alimentaria.

Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto
• Tipos y uso de ropa de trabajo y equipo de trabajo personal. • Área de trabajo en condiciones de higiene e inocuidad alimentaria. • Instrumentos o equipos calibrados correctamente. • Aditivos y materias primas seleccionadas según el producto a elaborar. • Muestreo de insumos y producto en proceso realizados correctamente. • Puntos de control de la calidad y puntos críticos de riesgo identificados correctamente. • Instrumentos utilizados correctamente en los ensayos y mediciones de control de calidad. • Mediciones de control de calidad en la frecuencia adecuada. • Reporte de los resultados de control de calidad realizados correctamente.	• Tipos y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal. • Área de trabajo en condiciones de higiene e inocuidad alimentaria. • Instrumentos o equipos calibrados correctamente. • Muestreo de producto realizado correctamente. • Ensayo visual de calidad realizado correctamente. • Reporte de los resultados de control de calidad realizados correctamente.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
• Seguridad e higiene en la industria de confitería. • Uso y calibración de instrumentos de análisis para el control de la calidad en la industria de confitería. • Requisitos de calidad de materia prima e insumos de confitería. • Técnicas de muestreo de insumos y producto en proceso de la industria de confitería. • Variables de calidad de los productos en proceso. • Puntos de control de la calidad y puntos críticos de riesgo. • Técnicas de control de calidad. • Interpretación de resultados de muestreos y mediciones. • y compararlos con parámetros establecidos en las normas de calidad. • Reportes de resultados de control de calidad.	• Seguridad e higiene en la industria de confitería. • Uso y calibración de instrumentos de análisis para el control de la calidad en la industria de confitería. • Inspección visual de producto terminado. • Técnicas de muestreo de producto terminado. • Interpretación de resultados del control de calidad. • Reportes de resultados de control de calidad.



Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
• Área de producción de 70 m² con: - Zona de producción de 50 m². - Zona de control de calidad de 20 m².	Equipos: • Brixómetro. • Lactodensímetro. • Microscopio. • Psicrómetro. • Termómetro de laboratorio. • Phmetro digital. • Balanza digital. • Cocina para laboratorio. • Equipo de baño maría para laboratorio. Implementos: • Vasos medidores.	• Mandil. • Malla para cabello. • Guantes de nitrilo. • Botas. • Mascarilla.	Insumos: • Reactivos de análisis químicos y microbiológicos aplicados a la industria alimentaria.	• Orden de producción y/o ficha técnica de producción. • Procedimientos de limpieza. • Registros de proceso. • Reporte de incidencias. • Cartillas de seguridad, aseo e higiene. • Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos. • Buenas prácticas en manufactura. • Normas de seguridad y salud en el trabajo.

	• Pipetas. • Probetas. • Tubos de ensayo.			
Competencias Básicas ³		Competencias Genéricas		
<u>Habilidades básicas</u> • Capacidad para escuchar. • Habilidad de Expresión. <u>Aptitudes analíticas</u> • Capacidad para solucionar problemas. • Capacidad de aprendizaje. <u>Cualidades personales</u> • Responsabilidad.		<u>Gestión de Recursos</u> • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos. <u>Relaciones Interpersonales</u> • Trabajo en equipo. • Enseña a otros.		

³ 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>