

### MAPA FUNCIONAL DEL PERFIL OCUPACIONAL DE ENVASADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESHIDRATADOS



PERÚ

Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo

Viceministerio de Promoción del Empleo y Capacitación Laboral

Envasar productos alimenticios deshidratados considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente

Seleccionar la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Realizar el proceso térmico de la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Envasar el producto, de acuerdo a los procedimientos de producción establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufacturas y la normativa vigente.

Almacenar el producto, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.

Recepcionar la materia prima, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Clasificar la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Pesar la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Lavar y desinfectar la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Realizar el acidificado, sulfitado, agrietado considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Deshidratar y secar la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Realizar el enfriado del producto considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Preparar las condiciones de trabajo del área de envasado, de acuerdo a la ficha técnica de producción procedimiento establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.

Realizar el envasado del producto, de acuerdo a la ficha técnica de producción procedimiento establecido por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.

Realizar el almacenado el producto de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.

Despachar el producto terminado de acuerdo a la orden de pedido, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.



## PERFIL OCUPACIONAL DE ENVASADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESHIDRATADOS



PERÚ

Ministerio  
de Trabajo  
y Promoción del EmpleoViceministerio  
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, Bebida y tabaco (06)	Elaboración de productos alimenticios (10)	C0610012	01	29/03/2016	5

<b>Competencia General:</b>	Envasar productos alimenticios deshidratados considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.					
<b>Unidad de Competencia 1:</b>	Seleccionar la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.					
<b>Código U.C.:</b>	C0610012 - 1	<b>Nivel de Competencia:</b>	2			

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Recepcionar de la materia prima, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Clasificar la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Pesar la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.
<b>Criterios de Desempeño</b>	<b>Criterios de Desempeño</b>	<b>Criterios de Desempeño</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene.</li> <li>Recepciona la materia prima, las herramientas y materiales necesarios, según la actividad a realizar.</li> <li>Muestrea un lote de materia prima y se procede a pesar el producto respectivamente en jabas limpias.</li> <li>Registra la materia prima a en un formato de entrada de mercadería, donde indica el proveedor, nombre del producto, cantidad, peso fecha y hora.</li> <li>Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene.</li> <li>Lava y desinfecta las jabas a ser utilizadas para el proceso de selección.</li> <li>Selecciona la materia prima considerando color y tamaño del producto.</li> <li>Clasifica según tamaño, madurez, color y olor.</li> <li>Coloca la materia prima seleccionada en jabas limpias y desinfectadas.</li> <li>Materia Prima no seleccionada es colocada en residuos orgánicos.</li> <li>Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene.</li> <li>Lavarse las manos y las botas en el pediluvio cumpliendo el Programa de Higiene y Saneamiento de acuerdo a cada empresa.</li> <li>Pesa las jabas con la materia prima seleccionada.</li> <li>Registrar en el formato de pesado (la cantidad de materia prima óptima para el procesos de deshidratación).</li> <li>Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ol>
<b>Evidencias de Desempeño/Producto</b>	<b>Evidencias de Desempeño/Producto</b>	<b>Evidencias de Desempeño/Producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de trabajo colocada adecuadamente.</li> <li>Materia prima decepcionada adecuadamente.</li> <li>Materia prima colocada en jabas correctamente.</li> <li>Materia prima registrada adecuadamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de trabajo colocada adecuadamente.</li> <li>Materia prima seleccionada correctamente.</li> <li>Materia prima clasificada según tamaño, madurez, color y olor correctamente.</li> <li>Materia prima colocada en jabas correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de Trabajo colocada adecuadamente.</li> <li>Materia prima Pesada correctamente.</li> </ul>
<b>Evidencias de Conocimiento</b>	<b>Evidencias de Conocimiento</b>	<b>Evidencias de Conocimiento</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>• Conocimiento de la Orden de Servicio.</li> <li>• Técnicas de selección de productos alimenticios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>• Conocimiento de tipos de medidas de peso.</li> </ul>
--	---	---

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Área de 80 m<sup>2</sup> para el traslado de personal, maquinaria.</li> <li>• Área de lavado y desinfección 45 m<sup>2</sup>.</li> </ul>	<p>Equipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Computadoras.</li> <li>• Estoca.</li> <li>• Montacarga.</li> <li>• Faja Transportadora.</li> </ul> <p>Instrumentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calculadora.</li> <li>• Balanza.</li> </ul> <p>Herramientas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jabas.</li> <li>• Parihuelas de plástico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polo.</li> <li>• Pantalones.</li> <li>• Guantes.</li> <li>• Mandil descartable</li> <li>• Botas de jebe punta de acero.</li> <li>• Mascarilla.</li> <li>• Toca.</li> </ul>	<p>Materiales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua.</li> <li>• Alcohol en gel.</li> <li>• Hipoclorito.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas de Buenas Prácticas de Manufactura.</li> <li>• Norma de Salud y Seguridad</li> <li>• Registro de recepción de producto.</li> <li>• Procedimiento de Higiene y Saneamiento.</li> </ul>



*[Handwritten signature]*

Competencias Básicas <sup>1</sup>	Competencias Genéricas
<p><b>Habilidades básicas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aritmética.</li> <li>• matemática</li> <li>• Capacidad para escuchar.</li> <li>• Habilidad de Expresión.</li> </ul> <p><b>Aptitudes analíticas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad para solucionar problemas.</li> <li>• Capacidad de aprendizaje.</li> <li>• Visualización.</li> </ul> <p><b>Cualidades personales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <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>• Sabe trabajar en equipo.</li> <li>• Enseña a otros.</li> <li>• Trabaja con personas de diversas culturas.</li> </ul>

<sup>1</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>	Realizar el proceso térmico de la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.		
<b>Código U.C.:</b>	C0610012 - 2	<b>Nivel de Competencia:</b>	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Lavar y desinfectar la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Realizar el acidificado, sulfitado, agrietado considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Deshidratar y secar la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Realizar el enfriado del producto considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> <li>Viste la ropa de trabajo adecuada de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li> <li>Desinfecta las manos con alcohol gel, para proceder a preparar la solución de agua con hipoclorito.</li> <li>Lava la materia prima con agua potable en un depósito, tina o balde para eliminar los restos de hojas, piedras, tierras durante un periodo de 5 minutos</li> <li>Desinfecta la materia prima, colocándolo en un depósito (poza, tinas, baldes) con la solución desinfectante durante un periodo de 5 minutos</li> <li>Retira la materia prima de la solución a un depósito (poza, tina, balde) limpio y desinfectado.</li> <li>Realiza el pelado y trozado (si fuese necesario) a la materia prima.</li> <li>Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Viste la ropa de trabajo adecuada de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li> <li>Desinfecta las manos con alcohol gel cumpliendo las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li> <li>Lava y desinfecta el depósito para la acidificado, sulfitado, agrietado (según procedimiento de la empresa).</li> <li>Prepara la solución según procedimiento de la empresa (acidificado, sulfitado, agrietado).</li> <li>Realiza el proceso de inmersión de la materia prima por 5 minutos.</li> </ol> <p><b>Escaldado</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Lava y acondicionar la materia prima.</li> <li>Prepara el agua caliente a 100 ° C aproximadamente.</li> <li>Sumerge la materia prima según las indicaciones de superior inmediato.</li> <li>Retira la materia prima y derivar al área de deshidratación.</li> <li>Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Viste la ropa de trabajo adecuada de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li> <li>Desinfecta las manos con alcohol gel cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li> <li>Verifica el estado del equipo (deshidratador) para su uso.</li> <li>Realiza el prendido del deshidratador para el secado de la materia prima.</li> <li>Gradúa el termostato del deshidratador a 50°C durante 12 horas para su secado.</li> <li>Coloca la materia prima de forma homogénea sobre las bandejas del horno para un secado uniforme.</li> <li>Retira la bandeja con el producto final deshidratado para su control de calidad.</li> <li>Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Viste la ropa de trabajo adecuada de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li> <li>Desinfecta las manos con alcohol gel cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li> <li>Recepiona el producto deshidratado y lo dirige al área de enfriamiento.</li> <li>Deja enfriar el producto por un periodo de 60 minutos aproximadamente.</li> <li>Coloca el Producto final en áreas de enfriado con una humedad relativa de 18 % y una temperatura ambiente de 20 a 25°C.</li> <li>Retira las piezas de poca calidad, color inadecuado y aquellas que presenten algún aspecto extraño.</li> <li>Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ol>
Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de trabajo colocados adecuadamente.</li> <li>Manos desinfectadas correctamente.</li> <li>Materia prima colocada en depósito (poza, tinas y baldes) correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de trabajo colocados adecuadamente.</li> <li>Manos desinfectadas correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de trabajo colocados adecuadamente.</li> <li>Manos desinfectadas correctamente.</li> <li>Deshidratador utilizado correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de trabajo colocados adecuadamente.</li> <li>Manos desinfectadas correctamente.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deposito desinfectado correctamente.</li> <li>• Acidificado, sulfitado, agrietado preparado y realizado correctamente.</li> <li>• Proceso de inmersión realizado correctamente.</li> <li>• Materia prima retirada correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materia prima colocada en las bandejas del deshidratador correctamente.</li> <li>• Producto final (deshidratado) revisado según estándares de calidad (organoléptico y físico químico).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selección y control de calidad realizado correctamente.</li> <li>• Equipos limpios y almacenados correctamente.</li> </ul>
<b>Evidencias de Conocimiento</b>	<b>Evidencias de Conocimiento</b>	<b>Evidencias de Conocimiento</b>	<b>Evidencias de Conocimiento</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>• Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>• Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>• Medidas de solución para la desinfección de productos alimenticios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>• Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>• Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>• Conocimiento en la preparación de solución de acidificado, sulfitado, agrietado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>• Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>• Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>• Conocimiento en el manejo de deshidratador.</li> <li>• Conocimiento de los equipos para el análisis Físico químico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>• Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>• Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>• Conocimiento de recepción de productos deshidratados.</li> </ul>

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Área de Lavado 45 m<sup>2</sup>.</li> <li>• Área de Inmersión del producto en un lugar ventilado 45m<sup>2</sup>.</li> <li>• Área de deshidratación 90m<sup>2</sup>.</li> </ul>	Herramientas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Depósito de acero inoxidable.</li> <li>• Poza.</li> <li>• Marmita.</li> <li>• Extractores de aires.</li> </ul> Equipo : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Horno deshidratador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polo.</li> <li>• Pantalones.</li> <li>• Guantes.</li> <li>• Mandil descartable.</li> <li>• Botas de jebe punta de acero.</li> <li>• Mascarilla.</li> <li>• Toca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua.</li> <li>• Alcohol gel.</li> <li>• Hipoclorito.</li> <li>• Ácido Cítrico (opcional).</li> <li>• Bisulfito de sodio.</li> <li>• Peróxido de hidrogeno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norma de Buenas Prácticas de Manufactura.</li> <li>• Norma de Salud y Seguridad.</li> <li>• Procedimiento de Higiene y Saneamiento.</li> <li>• Registro de temperatura y tiempo de deshidratación.</li> <li>• Registro de control de inmersión del producto.</li> </ul>

Competencias Básicas <sup>2</sup>	Competencias Genéricas
<u>Habilidades básicas</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad para escuchar.</li> <li>• Habilidad de Expresión.</li> </ul> <u>Aptitudes analíticas</u>	<u>Gestión de recursos</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuye el tiempo.</li> <li>• Organización de recursos.</li> </ul> <u>Relaciones interpersonales</u>

<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>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad para solucionar problemas.</li> <li>• Capacidad de aprendizaje.</li> <li>• Visualización</li> </ul> <p><b>Cualidades personales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidad.</li> <li>• Dominio sobre sí mismo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabe trabajar en equipo.</li> <li>• Enseña a otros.</li> <li>• Sirve a los clientes.</li> <li>• Trabaja con personas de diversas culturas.</li> </ul>
--	--

<b>Unidad de Competencia 3:</b>	Envasar el producto, de acuerdo a los procedimientos de producción establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufacturas y la normativa vigente.		
<b>Código U.C.:</b>	C0610012 - 03	<b>Nivel de Competencia:</b>	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Preparar las condiciones de trabajo del área de envasado, de acuerdo a la ficha técnica de producción procedimiento establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.	Realizar el envasado del producto, de acuerdo a la ficha técnica de producción procedimiento establecido por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.
Crterios de Desempeño	Crterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Viste la ropa de trabajo adecuada de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li> <li>2. Desinfecta las manos con alcohol gel cumpliendo las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li> <li>3. Limpia, desinfecta y acondiciona el área de envasado para el proceso de envasado.</li> <li>4. Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Viste la ropa de trabajo adecuada de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li> <li>2. Deja enfriar completamente la materia prima una vez ya deshidratada.</li> <li>3. Realiza la selección del producto final y retirar los que se encuentren dentro de los estándares de calidad bajo la inspección del supervisor o jefe inmediato.</li> <li>4. Prepara las bolsas para el envasado del producto final de acuerdo a las especificaciones requeridas por el cliente.</li> <li>5. Coloca el producto final en las bolsas para su envasado y luego coloca en la selladora para su cierre de la bolsa.</li> <li>6. Realiza el etiquetado de las bolsas con la fecha de producción y/o datos que solicite el cliente como: peso, nombre, marca, etc.</li> <li>7. Retira una bolsa para muestra de trazabilidad.</li> <li>8. Coloca en jabs limpias y desinfectadas las bolsas selladas del producto final y almacena en anaqueles y /o parihuelas.</li> <li>9. Almacena en un lugar oscuro, seco y ventilado el producto final (deshidratada).</li> <li>10. Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ol>
Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ropa de trabajo colocados adecuadamente.</li> <li>• Materia prima enfriada correctamente.</li> <li>• Área de envasado desinfectado y condicionado correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ropa de trabajo colocados adecuadamente.</li> <li>• Producto final (deshidratado) seleccionado correctamente según estándares de calidad.</li> <li>• Bolsas para el envasado preparadas correctamente.</li> <li>• Producto final (deshidratada) colocada en bolsas para el envasado y sellado correctamente.</li> <li>• Producto final envasado correctamente.</li> <li>• Producto final etiquetado correctamente y colocada en jabs correctamente.</li> <li>• Producto Final almacenado correctamente.</li> </ul>
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> </ul>



*[Handwritten signature]*

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>• Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>• Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>• Conocimiento envasado de productos alimenticios deshidratados.</li> <li>• Conocimiento de almacenado (según temperatura de ambiente) de productos alimenticios deshidratados.</li> </ul> |
|---|--|

## Contexto de Desempeño Laboral

Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Área de envasado 45m<sup>2</sup>.</li> <li>• Área de almacenaje de productos 160 m<sup>2</sup>.</li> </ul>	<p>Instrumentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Balanzas de 10 kg.</li> <li>• Jabas.</li> </ul> <p>Mobiliario</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesa de acero inoxidable.</li> <li>• Anaqueles.</li> </ul> <p>Equipo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maquina Selladora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polo.</li> <li>• Pantalones.</li> <li>• Guantes.</li> <li>• Mandil descartable.</li> <li>• Botas de jebe punta de acero.</li> <li>• Mascarilla.</li> <li>• Toca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolsas de polietileno</li> <li>• Etiquetas</li> <li>• Alcohol.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norma de Buenas Prácticas de Manufactura</li> <li>• Norma de Salud y Seguridad</li> <li>• Procedimiento de Higiene y Saneamiento</li> <li>• Registro de sellado y etiquetado del producto final</li> <li>• Fichas técnicas del producto y especificaciones de envasado de acuerdo al cliente.</li> </ul>

Competencias Básicas<sup>3</sup>Habilidades básica

- Capacidad para escuchar.
- Habilidad de Expresión.

Aptitudes analíticas

- Capacidad para solucionar problemas.
- Capacidad de aprendizaje.
- Visualización.

Cualidades personales

- Responsabilidad.

## Competencias Genéricas

Gestión de recursos

- Distribuye el tiempo.
- Organización de recursos.

Relaciones interpersonales

- Sabe trabajar en equipo.
- Enseña a otros.
- Trabaja con personas de diversas culturas.

<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>

<b>Unidad de Competencia 4:</b>	Almacenar el producto, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.		
<b>Código U.C.:</b>	C0610012 - 4	<b>Nivel de Competencia:</b>	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Realizar el almacenado el producto de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.	Despachar el producto terminado de acuerdo a la orden de pedido, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> <li>Traslada el producto envasado y etiquetado al área de almacén.</li> <li>Coloca el producto final envasado en jabas o cajas sobre parihuelas y/o estantes (según indicación del jefe inmediato) el producto terminado.</li> <li>Registra la mercadería almacenada (cantidad, lote, fecha de producción, hora y ubicación).</li> <li>Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Recibe al orden de pedido del cliente.</li> <li>Retira el producto final envasado respetando buenas prácticas de manufactura - BPM y el PEPS (primero entrar primero en salir).</li> <li>Coloca el producto final sobre parihuelas, embalas.</li> <li>Traslada con una estoca y/o montacargas la parihuela con el producto final envasado hacia el transporte para ser despachado.</li> <li>Registra la salida del Producto (cantidad, lote fecha, hora, ubicación, cliente, transporte).</li> <li>Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ol>
Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de trabajo colocados adecuadamente.</li> <li>Producto final registrado correctamente.</li> <li>Producto final envasado en cajas y jabas correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ropa de trabajo colocados adecuadamente.</li> <li>Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>Producto final colocado en parihuelas y embaladas correctamente.</li> </ul>
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>Producto final envasado en cajas y jabas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>Cocimiento armado y embalado de parihuelas.</li> </ul>

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> <li>Área de almacén 160 m<sup>2</sup></li> </ul>	Herramientas <ul style="list-style-type: none"> <li>Estoca.</li> <li>Montacargas.</li> <li>Parihuela.</li> <li>Jabas.</li> <li>Anaqueles.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polo.</li> <li>Pantalones.</li> <li>Guantes.</li> <li>Botas de jebe punta de acero.</li> <li>Mascarilla.</li> <li>Toca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jabas y/o cajas.</li> <li>Alcohol gel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Norma de Buenas Prácticas de Manufactura.</li> <li>Norma de Salud y Seguridad.</li> <li>Procedimiento de Higiene y Saneamiento.</li> <li>Registro de salida de producto.</li> <li>Registro de almacenamiento de productos.</li> </ul>

Competencias Básicas <sup>4</sup>	Competencias Genéricas
<p><b><u>Habilidades básicas</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad para escuchar.</li> <li>• Habilidad de Expresión.</li> </ul> <p><b><u>Aptitudes analíticas</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad para solucionar problemas.</li> <li>• Capacidad de aprendizaje.</li> <li>• Visualización.</li> </ul> <p><b><u>Cualidades personales</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidad.</li> <li>• Dominio sobre sí mismo.</li> </ul>	<p><b><u>Gestión de recursos</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuye el tiempo.</li> <li>• Organización de recursos.</li> </ul> <p><b><u>Relaciones interpersonales</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabe trabajar en equipo.</li> <li>• Enseña a otros.</li> <li>• Sirve a los clientes.</li> <li>• Trabaja con personas de diversas culturas.</li> </ul>



*[Handwritten signature]*

<sup>4</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>