****

SECTOR INDUSTRIA MANUFACTURERA



MÓDULO

CLASIFICACIÓN DE ESPÁRRAGOS

 (40 Horas)

****

**PRESENTACIÓN**

Este módulo es el instrumento técnico que describe las capacidades (conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes) identificadas con el sector productivo (empleadores y trabajadores) que serán desarrolladas a través de programas de capacitación, preparando a los participantes para desempañarse en puestos de trabajo relacionados con las tareas de la Clasificación de espárragos.

Características:

El módulo de Clasificación de espárragos te preparará para trabajar como:

1. Ayudante en las tareas de clasificación de espárragos.
2. Otros a fines al puesto.

El módulo de Clasificación de espárragos, tiene una duración de 40 horas cronológicas, como mínimo.

* La vigencia del módulo es desde… hasta…

El programa de capacitación del módulo Clasificación de espárragos sugiere las unidades de aprendizaje o cursos:

1. Preparación del área de trabajo para la clasificación.
2. Tareas básicas en la clasificación.

**Módulo de Capacitación Nº 1**

|  |
| --- |
| **CLASIFICACIÓN DE ESPÁRRAGOS** |

**Asociado a la Unidad de Competencia N° 1**

Realizar la selección/clasificación de espárrago, según los criterios establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene y estándares de calidad solicitados por el cliente.

.

|  |  |
| --- | --- |
| **CAPACIDADES** | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| 1. Realizar la desinfección personal y emplear la indumentaria apropiada, cumpliendo las normas de higiene establecidas en los protocolos de certificación de calidad.
 | * 1. Identifica los procedimientos de ingreso a la planta y cumple las normas de higiene establecidas, según los reglamentos en uso.
	2. Identifica y viste la indumentaria de trabajo apropiada, realiza la desafección de manos con agua y jabón, según disposiciones del sistema de control de calidad.
	3. Desinfecta los guantes puestos con agua clorada, realiza la desinfección de las botas sumergiéndolas en los recipientes acondicionados para ello, según las normas de control de calidad.
 |
| 1. Realizar la selección/clasificación por diámetro de acuerdo con las técnicas de manipulación, normas de higiene establecidas, indicaciones del supervisor, jefe de producción y especificaciones del cliente.
 | * 1. Recibe información junto con los compañeros de línea, en relación al diámetro por seleccionar y verifica el área de trabajo, comunicando cualquier irregularidad, según los procedimientos establecidos.
	2. Realiza la clasificación en la línea, verificando la calidad del producto y que los diámetros correspondan con la medida indicada, y pesa el producto de manera constante, según los criterios de selección y procedimientos de la empresa.
	3. Selecciona los espárragos de manera constante y sin distracciones, según tipo de puntas, según las características definidas para los productos especiales, técnicas de manipulación, según capacitación recibida, control de calidad y pedido del cliente.
	4. Coloca los espárragos seleccionados en las jabas para su derivación al empacador y comunica cualquier inconveniente, según procedimientos establecidos por la empresa.

 * 1. Rota de puesto con otra/o compañero/a de ser necesario y realiza actividades de selección de pedidos especiales de acuerdo con las indicaciones técnicas y cumple las normas de seguridad e higiene industrial.
 |
| 1. Realizar la limpieza de la indumentaria de trabajo al término de la labor, según normas de higiene y disposiciones de la empresa.
 | * 1. Lava y seca el guardapolvo, las botas y mandil, para uso posterior e identifica el procedimiento de salida de la planta, según procedimientos de la empresa.
 |
| **CONTENIDOS BÁSICOS** |
| * Protocolos de control de calidad e inocuidad para alimentos (Ej. HACCP).
* Normas de BPM.
* Reglamentos sobre uso de indumentaria.
* Técnicas de desinfección.
* Protocolos de calidad en uso por la empresa.
* Conocimiento de los diámetros requeridos por el mercado.
* Técnicas de selección.
* Especificaciones del cliente.
* Efectos de la higiene y salud personal en la calidad del producto.
* Reglamentos sobre limpieza de indumentaria.
* Efectos de la higiene y salud personal en la calidad del producto.
 |
| **ACTITUDES** |
| * Valorar y colaborar en el orden, limpieza y cuidado del lugar de trabajo y el medio ambiente.
* Demuestra responsabilidad en el manejo de  instrumentos y equipos.
* Valorar la cooperación y el trabajo en equipo.
* Demostrar interés y respeto por las opiniones, estrategias y soluciones de los otros.
* Comprender los intereses, motivaciones, sentimientos de los demás.
* Valorar la exactitud en el cumplimiento de las instrucciones y las especificaciones técnicas.
* Demostrar seguridad en la defensa de los argumentos y flexibilidad para modificarlos.
* Demostrar confianza en la capacidad para resolver problemas.
* Respetar las normas de higiene, sanidad y seguridad establecidas.
 |
| **CONTEXTO FORMATIVO****(requisitos mínimos)** |
| **Equipo personal:**Equipo de protección personal:* Mandil PVC.
* Toca.
* Mascarilla bucal.
* Guardapolvo.
* Botas.
* Guantes.

**Equipamiento:**Herramientas:* Faja transportadora mecánica de 20 m alicate.
* Jabas.
* Tablas para cortar.

**Insumos/ Materiales:*** Agua clorada.
* Cal.

**Información / Formatos:*** Normas de seguridad e higiene industrial.

**Productos y Resultados:*** Presentación personal acorde al reglamento en uso.
* Indumentaria de trabajo correctamente limpia y desinfectada.
* Procedimiento de selección por diámetro realizado correctamente.
* Selección/clasificación realizada corresponde al diámetro solicitado.
* Turiones manipulados adecuadamente.
* Botas y delantal limpios.

**Espacios e Instalaciones:*** Aula polivalente de un mínimo de 2m2 por participante.
* Ambiente de 300 metros cuadrados.
* Área de desinfección de 30 m2. (para limpieza de zapatos y para el agua clorada).
 |

**Perfil del formador o capacitador**

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas al clasificado y empacada de espárragos, según las buenas prácticas y las normas de salud y seguridad, y que se acredite mediante una de las formas siguientes:
* Título profesional o certificación de competencias laborales.
* Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
1. Competencias pedagógicas o metodológicas acreditadas de acuerdo con lo que establezcan las administraciones competentes.

**CONSIDERACIONES PARA EL DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN**

|  |  |
| --- | --- |
| **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** | **INDICADORES** |
| * 1. Identifica los procedimientos de ingreso a la planta y cumple las normas de higiene establecidas, según los reglamentos en uso.
 | * + 1. Identifica los procedimientos de ingreso a la planta, según las normas establecidas de la empresa (Ej. firma, lectura óptica de fotocheck, etc.).
		2. Cumple las normas de higiene establecidas, según los reglamentos en uso (Ej. no usar alhajas tales como cadenas, reloj, collares, aretes; ni maquillaje o uñas pintadas y largas, cabello corto o sujeto, sin barba o bigotes).
 |
| * 1. Identifica y viste la indumentaria de trabajo apropiada, realiza la desafección de manos con agua y jabón, según disposiciones del sistema de control de calidad.
 | * + 1. Identifica y viste la indumentaria de trabajo apropiada, según los reglamentos en uso y disposiciones del sistema de control de calidad. (Ej. polo, pantalón, mandil (PVC), toca, mascarilla bucal, botas, guardapolvo (tela), guantes.
 |
| * 1. Desinfecta los guantes puestos con agua clorada, realiza la desinfección de las botas sumergiéndolas en los recipientes acondicionados para ello, según las normas de control de calidad.
 | * + 1. Realiza la desinfección de manos con agua y jabón.
		2. Desinfecta los guantes puestos con agua clorada (maniluvio), según las normas (Buenas Prácticas de Manufactura-BPM) y de control de calidad.
		3. Realiza la desinfección de las botas sumergiéndolas en los recipientes acondicionados para ello (pediluvio), momento antes de ingresar a la sala de procesos, según normas establecidas (BPM) e indicaciones de las inspectoras de control de calidad.
 |
| 2.1 Recibe información junto con sus compañeros de línea, en relación con el diámetro por seleccionar y verifica el área de trabajo comunicando cualquier irregularidad, según los procedimientos establecidos. | * + 1. Recibe información junto con sus compañeros de línea, en relación con el diámetro por seleccionar, según las especificaciones técnicas.
		2. Verifica el área de trabajo en la línea de proceso comunicando cualquier irregularidad, según los procedimientos establecidos.
 |
| * 1. Realiza la clasificación en la línea, verificando la calidad del producto y que los diámetros correspondan con la medida indicada, y pesa el producto de manera constante, según los criterios de selección y procedimientos de la empresa.
 | * + 1. Realiza la selección/clasificación en la línea (faja transportadora) verificando la calidad del producto y que los diámetros correspondan con la medida indicada, según los criterios de selección, tiempos y las indicaciones técnicas (Ej. jumbo [21 -25], extra [16-20], large [12-16], estándar [8-12], small [6-8], milímetros).
		2. Realiza el pesado del producto de manera constante, considerando las especificaciones técnicas, según los procedimientos de la empresa.
 |
| * 1. Selecciona los espárragos de manera constante y sin distracciones, según tipo de puntas, según las características definidas para los productos especiales, técnicas de manipulación, según capacitación recibida, control de calidad y pedido del cliente.
 | * + 1. Selecciona/clasifica los espárragos de manera constante y sin distracciones, según las técnicas de manipulación, normas de higiene, indicaciones técnicas y especificaciones del cliente.
		2. Realiza la selección de espárragos por el tipo de puntas, según las características definidas para los productos especiales, según capacitación recibida, control de calidad, pedido del cliente y las especificaciones técnicas.
 |
| * 1. Coloca los espárragos seleccionados en las jabas para su derivación al empacador y comunica cualquier inconveniente según procedimientos establecidos por la empresa.
 | * + 1. Coloca los espárragos seleccionados en las jabas para su derivación al empacador (fresco) y/o envasador (conserva), según indicaciones.
		2. Comunica cualquier inconveniente, según procedimientos establecidos por la empresa. (Ej. velocidad de la faja transportadora, daños en los turiones, etc.).
 |
| * 1. Rota de puesto con otra/o compañero/a de ser necesario y realiza actividades de selección de pedidos especiales de acuerdo con las indicaciones técnicas y cumple las normas de seguridad e higiene industrial.
 | * + 1. Rota de puesto con otro/a compañero/a (de otros diámetros), en caso sea necesario, según indicaciones técnicas.
		2. Realiza ser necesario, actividades de selección de pedidos especiales de acuerdo con las indicaciones técnicas (Ej. tips, paquetes con cinta tape, en el caso de frescos, y vidrio y hojalata, en el caso de conserva, etc.).
		3. Cumple a lo largo del proceso las normas de seguridad e higiene industrial, según la capacitación recibida en empresa y las especificaciones técnicas.
 |
| 3.1 Lava y seca el guardapolvo, las botas y mandil, para uso posterior e identifica el procedimiento de salida de la planta, según procedimientos de la empresa. | * + 1. Realiza el lavado de las botas y mandil con agua y jabón, dejándolas en lugar apropiado para el secado y su posterior uso, según procedimientos de la empresa.
		2. Lava y seca el guardapolvo para uso posterior, de acuerdo con procedimientos de la empresa.
		3. Identifica el procedimiento de salida de la planta, según los procedimientos de la empresa e indicaciones técnicas correspondientes (Ej. firma, lectura óptica de fotocheck, etc.).
 |

 **FICHA TÉCNICA DEL PERFIL OCUPACIONAL Y MÓDULOS RELACIONADOS**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sector** | Industria Manufacturera |
| **Familia productiva** | Industria alimentaría bebidas y tabaco |
| **División** | Elaboración de productos alimenticios  |
| **Código de perfil** | MA060112 |
| **Perfil Ocupacional** | Empacador de espárragos |
| **Competencia general** | Realizar la selección, clasificación y empaque de espárrago, según los criterios establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene y estándares de calidad solicitados por el cliente |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nivel de Competencia** | **Unidad de competencia** | **Código de la unidad de competencia** | **Módulos de capacitación** | **Código del módulo** | **Horas mínimas** |
| 2 | Realizar la selección/clasificación de espárrago, según los criterios establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene y estándares de calidad solicitados por el cliente. | MA060112 - 1 | **Clasificación de espárragos** | MA060112 - 1 - M1 - V1 | 40 |
| 2 | Realizar el empaque de espárragos frescos, según los criterios de selección y empaque establecidos, técnicas de manipulación, normas de higiene y especificaciones de calidad solicitados por el cliente. | MA060112 - 2 | **Empaque de espárragos** | MA060112 - 2 - M2 - V1 | 60 |