



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo

Vice Ministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

Dirección General
de Formación Profesional
y Capacitación Laboral

SECTOR AGRICULTURA



MÓDULO CLASIFICACIÓN DE ESPÁRRAGOS (40 Horas)





PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo

Vice Ministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

Dirección General
de Formación Profesional
y Capacitación Laboral

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 desempeñarse 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 N° 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
<p>1. Realizar la desinfección personal y emplear la indumentaria apropiada, cumpliendo las normas de higiene establecidas en los protocolos de certificación de calidad.</p>	<p>1.1 Identifica los procedimientos de ingreso a la planta y cumple las normas de higiene establecidas, según los reglamentos en uso.</p> <p>1.2 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.</p> <p>1.3 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.</p>
<p>2. 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.</p>	<p>2.1 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.</p> <p>2.2 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.</p> <p>2.3 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.</p> <p>2.4 Coloca los espárragos seleccionados en las jabas para su derivación al empacador y comunica cualquier inconveniente, según procedimientos establecidos por la empresa.</p> <p>2.5 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.</p>
<p>3. Realizar la limpieza de la indumentaria de trabajo al término de la labor, según normas de higiene y disposiciones de la empresa.</p>	<p>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.</p>

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.
2. 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
<p>1.1 Identifica los procedimientos de ingreso a la planta y cumple las normas de higiene establecidas, según los reglamentos en uso.</p>	<p>1.1.1 Identifica los procedimientos de ingreso a la planta, según las normas establecidas de la empresa (Ej. firma, lectura óptica de fotocheck, etc.).</p> <p>1.1.2 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).</p>
<p>1.2 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.</p>	<p>1.2.1 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.</p>
<p>1.3 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.</p>	<p>1.3.1 Realiza la desinfección de manos con agua y jabón.</p> <p>1.3.2 Desinfecta los guantes puestos con agua clorada (maniluvio), según las normas (Buenas Prácticas de Manufactura-BPM) y de control de calidad.</p> <p>1.3.3 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.</p>
<p>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.</p>	<p>2.1.1 Recibe información junto con sus compañeros de línea, en relación con el diámetro por seleccionar, según las especificaciones técnicas.</p> <p>2.1.2 Verifica el área de trabajo en la línea de proceso comunicando cualquier irregularidad, según los procedimientos establecidos.</p>
<p>2.2 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.</p>	<p>2.2.1 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).</p>

	<p>2.2.2 Realiza el pesado del producto de manera constante, considerando las especificaciones técnicas, según los procedimientos de la empresa.</p>
<p>2.3 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.</p>	<p>2.3.1 Selecciona/clasifica los espárragos de manera constante y sin distracciones, según las técnicas de manipulación, normas de higiene, indicaciones técnicas y especificaciones del cliente.</p> <p>2.3.2 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.</p>
<p>2.4 Coloca los espárragos seleccionados en las jabas para su derivación al empacador y comunica cualquier inconveniente según procedimientos establecidos por la empresa.</p>	<p>2.4.1 Coloca los espárragos seleccionados en las jabas para su derivación al empacador (fresco) y/o envasador (conserva), según indicaciones.</p> <p>2.4.2 Comunica cualquier inconveniente, según procedimientos establecidos por la empresa. (Ej. velocidad de la faja transportadora, daños en los turiones, etc.).</p>
<p>2.5 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.</p>	<p>2.5.1 Rota de puesto con otro/a compañero/a (de otros diámetros), en caso sea necesario, según indicaciones técnicas.</p> <p>2.5.2 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.).</p> <p>2.5.3 Cumple a lo largo del proceso las normas de seguridad e higiene industrial, según la capacitación recibida en empresa y las especificaciones técnicas.</p>
<p>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.</p>	<p>3.1.1 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.</p> <p>3.1.2 Lava y seca el guardapolvo para uso posterior, de acuerdo con procedimientos de la empresa.</p> <p>3.1.3 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.).</p>

FICHA TÉCNICA DEL PERFIL OCUPACIONAL Y MÓDULOS RELACIONADOS

Sector	Industria Manufacturera
Familia productiva	Industria alimentaria 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

