

**SECTOR INDUSTRIAS
MANUFACTURERAS (C)**



**MÓDULO
ABASTECIMIENTO DE MATERIAS
PRIMAS E INSUMOS
ALIMENTICIOS
(80 HORAS)**



PRESENTACIÓN

Este módulo es el instrumento técnico que describe las capacidades (conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes) identificadas con el sector comercio (empleadores y trabajadores) y que serán desarrolladas a través de programas de capacitación, preparando a los participantes para desempeñarse en puestos de trabajo relacionados con las tareas de Abastecimiento de materias primas e insumos alimenticios.

Características:

El módulo de Abastecimiento de materias primas e insumos alimenticios te prepara para trabajar como:

1. Personal en tareas de abastecimiento de materias primas e insumos alimenticios.
2. Otros afines al puesto.

El módulo de Abastecimiento de materias primas e insumos alimenticios tiene una duración de 80 horas cronológicas, como mínimo.

- ✓ La vigencia del módulo es desde..... hasta.....

El programa de capacitación del módulo de Abastecimiento de materias primas e insumos alimenticios sugiere las unidades de aprendizaje o cursos:

1. Abastecer de materia prima e insumos teniendo en cuenta el número de lotes.
2. Fraccionar la materia prima e insumos.



Módulo de Capacitación N° 1

ABASTECIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ALIMENTICIOS

Asociado a la Unidad de Competencias N° 1

Abastecer de materias primas e insumos para el fraccionamiento de las órdenes de producción, de acuerdo con la fórmula y número de lotes del producto por elaborar, según los procedimientos establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo.

CAPACIDADES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
<p>1. Aprovisionar materias primas e insumos, para el fraccionamiento de las órdenes de producción, de acuerdo con la fórmula y número de lotes del producto por elaborar, según los procedimientos establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo.</p>	<p>1.1 Viste la ropa de trabajo adecuada y el equipo de protección personal, de acuerdo con las normas sanitarias, de seguridad y salud en el trabajo.</p> <p>1.2 Verifica el stock de materia prima e insumos y solicita la materia prima al área de almacén, de acuerdo con la fórmula y cantidad del producto por elaborar, considerando el stock verificado.</p> <p>1.3 Traslada los insumos y materiales al área de pesado; verifica y registra las materias primas e insumos recibidos, según especificaciones técnicas del insumo, considerando las buenas prácticas de manufactura y los procedimientos establecidos por la empresa.</p>
<p>2. Fraccionar las materias primas e insumos, de acuerdo con la fórmula y número de lotes del producto por elaborar, según los procedimientos establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo.</p>	<p>2.1 Viste la ropa y limpia el área de trabajo, equipos y utensilios, de acuerdo con los procedimientos de higiene establecidos, considerando las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>2.2 Selecciona los envases de fraccionamiento, según el tipo de producto alimenticio por fraccionar y acondiciona, pesa y arregla las materias primas e insumos para facilitar el fraccionamiento, de acuerdo con los procedimientos del proceso, considerando las buenas prácticas de manufactura y normas ambientales de seguridad.</p> <p>2.3 Rotula y separa las materias primas e insumos fraccionados, según las cantidades de lotes, considerando las buenas prácticas de manufactura, las normas de seguridad y salud en el trabajo.</p>
<p>CONTENIDOS BÁSICOS</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo y uso de ropa de trabajo y del equipo de protección personal. • Buenas prácticas en manufactura. • Normas de seguridad y salud en el trabajo. • Interpretación de la hoja de formulación. • Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP). • Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos. • Tipo y uso de implementos e insumos de limpieza y desinfección. 	



- Tipos de materia prima, insumos y utensilios.
- Tipos y uso de balanzas.
- Técnicas de fraccionamiento.

ACTITUDES

- Cuidado del medio ambiente acopiando desechos y uso adecuado de los materiales.
- Confianza en la propia capacidad personal.
- Respeto por las opiniones, estrategias y soluciones de los otros.
- Responsabilidad en el manejo de las máquinas, herramientas y equipos.
- Comprender los intereses, motivaciones, afectos o sentimientos de los demás.
- Normas de seguridad establecidas.
- Cooperación y trabajo en equipo.
- Orden, limpieza y cuidado del lugar de trabajo y el medio ambiente en general.
- Exactitud en el cumplimiento de las instrucciones y las especificaciones técnicas.

CONTEXTO FORMATIVO (requisitos mínimos)

Equipo personal:

Equipo de protección personal:

- Ropa de trabajo de color claro.
- Cubre zapatos o mandil (opcional según empresa).
- Pantalón.
- Polo.
- Zapatos de punta de acero.
- Cofia o toca.
- Mascarilla.
- Lentes.

Equipamiento

Equipos:

- Balanza.
- Lavadero.
- Secadora de manos/ dispensador de papel toalla.

Mobiliarios:

- Parihuelas.
- Mesas de acero inoxidable.
- Estantes.

Utensilios:

- Cucharas de acero inoxidable.
- Cucharones de acero inoxidable.
- Paletas.
- Jarras de acero inoxidable.
- Vasos descartables.
- Baldes.

Insumos/ Materiales

Materias primas :

- Productos señalados en la hoja de formulación.

Insumos de limpieza:

- Detergentes.
- Desinfectantes.
- Desengrasantes.
- Jabón germicida.
- Gel desinfectante.
- Alcohol.

Materiales:

- Papel toalla.
- Tachos.
- Cuchillas o tijeras.
- Cinta adhesiva.
- Stretch film.
- Plumón indeleble.

Información / Formatos:

- Hoja de formulación del producto.
- Instructivos de trabajo (opcional).
- Instructivos de limpieza.
- Registro de preparación de la carga.
- Hoja de seguridad de los insumos.
- Especificación técnica de los insumos.
- Cartillas de seguridad, de aseo e higiene.
- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos.
- Buenas prácticas en manufactura.
- Normas de seguridad y salud en el trabajo.

Espacios e Instalaciones:

- Área de pesado.

Productos y Resultados:

- Personal uniformado y utilizando los equipos de protección personal.
- Materias primas e insumos recepcionadas del área de almacén.
- Materias primas e insumos verificados y registrados.
- Insumos y materia prima trasladada al área de pesado.
- Área de trabajo, equipos y utensilios dispuestos conforme con las prescripciones de higiene.
- Materia prima e insumos pesados, fraccionados y rotulados.
- Empaques de las materias primas e insumos segregados.

Espacios e Instalaciones

- Área de trabajo de aproximadamente 80 m².



Perfil del formador o capacitador

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas al Abastecimiento de materias primas e insumos alimenticios, 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 DE EVALUACIÓN
<p>1.1 Viste la ropa de trabajo adecuada y el equipo de protección personal, de acuerdo con las normas sanitarias, de seguridad y salud en el trabajo.</p>	<p>1.1.1 Viste la ropa de trabajo adecuada, de acuerdo con las normas sanitarias de seguridad y salud en el trabajo.</p> <p>1.1.2 Utiliza el equipo de protección personal, considerando la normatividad vigente.</p>
<p>1.2 Verifica el stock de materia prima e insumos y solicita la materia prima al área de almacén, de acuerdo con la fórmula y cantidad del producto por elaborar, considerando el stock verificado.</p>	<p>1.2.1 Verifica el stock de materia prima e insumos, de acuerdo con la formulación y cantidad del producto por elaborar (número de batches o lotes).</p> <p>1.2.2 Solicita la materia prima e insumos al área de almacén, de acuerdo con la fórmula y cantidad del producto por elaborar (número de batches o lotes), considerando el stock verificado.</p>
<p>1.3 Traslada los insumos y materiales al área de pesado; verifica y registra las materias primas e insumos recibidos, según especificaciones técnicas del insumo, considerando las buenas prácticas de manufactura y los procedimientos establecidos por la empresa.</p>	<p>1.3.1 Traslada los insumos y materiales al área de pesado de insumos, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo.</p> <p>1.3.2 Verifica y registra las materias primas e insumos recibidos, según especificaciones técnicas del insumo, considerando las buenas prácticas de manufactura y los procedimientos establecidos por la empresa.</p>
<p>2.1 Viste la ropa y limpia el área de trabajo, equipos y utensilios, de acuerdo con los procedimientos de higiene establecidos, considerando las buenas prácticas de manufactura.</p>	<p>2.1.1 Viste la ropa de trabajo adecuada, de acuerdo con las normas sanitarias y de seguridad y salud en el trabajo.</p> <p>2.1.2 Limpia el área de trabajo, equipos y utensilios, de acuerdo con los procedimientos de higiene establecidos, considerando las buenas prácticas de manufactura, las normas de seguridad y salud en el trabajo.</p>



<p>2.2 Selecciona los envases de fraccionamiento, según el tipo de producto alimenticio por fraccionar y acondiciona, pesa y arregla las materias primas e insumos para facilitar el fraccionamiento, de acuerdo con los procedimientos de producción, considerando las buenas prácticas de manufactura y normas ambientales de seguridad.</p>	<p>2.2.1 Selecciona los envases de fraccionamiento (baldes, vasos, jarras, etc.), según el tipo de producto alimenticio por fraccionar, considerando las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>2.2.2 Acondiciona y arregla las materias primas e insumos para facilitar el fraccionamiento, de acuerdo con los procedimientos de producción, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas ambientales de seguridad y salud en el trabajo.</p> <p>2.2.3 Pesa las materias primas e insumos, de acuerdo con la fórmula del producto, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo.</p>
<p>2.3 Rotula y separa la materia prima e insumo fraccionados, según las cantidades de lotes, considerando las buenas prácticas de manufactura, las normas de seguridad y salud en el trabajo.</p>	<p>2.3.1 Rotula la materia prima e insumo fraccionados, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y a las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>2.3.2 Separa las materias primas e insumos fraccionados, según las cantidades de lotes, considerando las buenas prácticas de manufactura, las normas de seguridad y salud en el trabajo.</p>



FICHA TÉCNICA DE PERFIL OCUPACIONAL Y MÓDULOS RELACIONADOS

Sector	Industria Manufacturera (C)
Familia productiva	Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco
División	Elaboración de productos alimenticios
Código de perfil	C0610004
Perfil Ocupacional	Operario (a) de producción de alimentos
Competencia general	Obtener productos alimenticios, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo.

Nivel de competencia	Unidad de competencia	Código de la unidad de competencia	Módulos de capacitación	Código del módulo	Horas mínimas
1	Abastecer de materias primas e insumos para el fraccionamiento de las órdenes de producción, de acuerdo con la fórmula y número de lotes del producto por elaborar, según los procedimientos establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo.	C0610004 - 1	Abastecimiento de materias primas e insumos alimenticios	C0610004 - 1 - M1 - V1	80
2	Elaborar productos alimenticios, de acuerdo con los procedimientos de producción establecidos por la empresa y número de lotes del producto por elaborar, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo.	C0610004 - 2	Elaboración de productos alimenticios	C0610004 - 2 - M2 - V1	100



2	<p>Envasar los productos alimenticios elaborados, de acuerdo con los procedimientos de producción establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo.</p>	C0610004 - 3	Envasado de alimentos	C0610004 - 3 - M3 -V1	100
3	<p>Apoyar en los procesos de control de producción de alimentos, de acuerdo con el programa de producción e indicaciones del supervisor (jefe) de planta, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo.</p>	C0610004 - 4	Control de la producción de alimentos	C0610004 - 4 - M4 - V1	100

