****

SECTOR INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)



MÓDULO

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

(100 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 desempeñarse en puestos de trabajo relacionados con las tareas de Elaboración de productos alimenticios

Características:

El módulo de Elaboración de productos alimenticios te prepara para trabajar como:

1. Operario en la preparación e instalación de equipos para productos alimenticios.
2. Operario de los equipos y máquinas para elaborar productos alimenticios.
3. Otros afines al puesto.

El módulo de Elaboración de productos y alimenticios tiene una duración de 100 horas cronológicas, como mínimo.

* La vigencia del módulo es desde……………….. hasta……………………..

El programa de capacitación del módulo de Elaboración de productos y alimenticios sugiere las unidades de aprendizaje o cursos:

1. Preparación de instalaciones y equipos para productos alimenticios.
2. Operación de los equipos para la transformación de las materias primas.

**Módulo de Capacitación Nº 2**

|  |
| --- |
| **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS** |

**Asociado a la Unidad de Competencia N°** **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 de salud en el trabajo.

|  |  |
| --- | --- |
| **CAPACIDADES** | **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** |
| 1. Preparar las instalaciones y equipos de producción de 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.
 | * 1. Viste la ropa de trabajo, limpia las instalaciones, equipos y utensilios por utilizar, teniendo en cuenta los procedimientos de higiene y producción establecidos por la empresa y normas de seguridad y salud en el trabajo.
	2. Arma las líneas de producción para la elaboración de alimentos, considerando el layout existente; verifica el funcionamiento y los parámetros de operación de los equipos; reporta la operatividad de la línea de producción o estado de las instalaciones, según los procedimientos establecidos por la empresa.
 |
| 1. Operar los equipos y/o máquinas para la transformación de las materias primas e insumos en productos alimenticios, 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.
 | * 1. Viste la ropa de trabajo; traslada la materia prima e insumos fraccionados al área de producción, según la cantidad de lotes a elaborar y realiza las operaciones de transformación de la materia prima e insumos fraccionados en productos alimenticios, de acuerdo con los instructivos de procesos, buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, seguridad y salud en el trabajo.
	2. Controla las etapas del proceso de producción que tiene a cargo y verifica las características del producto en elaboración, de acuerdo al instructivo de proceso respectivo, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo.
	3. Informa al área de calidad sobre alguna característica no acorde con los estándares establecidos en el instructivo de proceso y separa el producto no conforme, de ser necesario, según los procedimientos de producción, considerando las buenas prácticas de manufactura y normas de seguridad y salud en el trabajo.
 |
| **CONTENIDOS BÁSICOS** |
| * Tipos y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.
* Tipos y uso de insumos e implementos de limpieza.
* Tipos y usos de equipos de producción.
* Buenas prácticas de manufactura.
* Normas de seguridad y salud en el trabajo.
* Regulación de equipos de producción.
* Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACC).
* Procedimientos de producto no conforme.
* Parámetros de procesos de producción
 |
| **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.
* Equipos por utilizar, según layaut (secuencia de equipos).

**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[[1]](#footnote-1):*** Detergente.
* Desinfectante.
* Desengrasante.
* Jabón germicida.
* Gel desinfectante.
* Alcohol.

**Materiales:*** Papel toalla.
* Tachos.
* Cuchillas o tijeras.
* Cinta adhesiva.
* *Strech* film.
* Plumón indeleble.

**Información / Formatos:*** Hoja de formulación.
* Instructivos de procesos o procedimiento de operación estándar.
* Procedimientos de limpieza.
* Registros de proceso.
* Cartillas de seguridad y de aseo e higiene – BPM.
* Hoja de control de puntos críticos.
* *Check list* de adición de ingredientes.

**Espacios e Instalaciones:** * Área de pesado.

**Productos y Resultados:*** Personal uniformado y utilizando los equipos de protección personal.
* Instalaciones, equipos y utensilios de trabajo limpios.
* Materia prima e insumos recepcionadas, acordes con la hoja de formulación.
* Equipos de producción operativos, en los parámetros de proceso establecidos.
* Materia prima e insumos fraccionados, trasladados.
* Toma de muestra en cada etapa de proceso.
* Registro de los procesos llenados (observación de producto no conforme).

**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.
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. Viste la ropa de trabajo, limpia las instalaciones, equipos y utensilios por utilizar, teniendo en cuenta los procedimientos de higiene y producción establecidos por la empresa y normas de seguridad y salud en el trabajo.
 | * + 1. Viste la ropa de trabajo, de acuerdo con las normas sanitarias de seguridad y salud en el trabajo.
		2. Limpia las instalaciones, equipos y utensilios por utilizar, teniendo en cuenta los procedimientos de higiene y producción establecidos por la empresa.
 |
| * 1. Arma las líneas de producción para la elaboración de alimentos, considerando el layout existente; verifica el funcionamiento y los parámetros de operación de los equipos; reporta la operatividad de la línea de producción o estado de las instalaciones, según los procedimientos establecidos por la empresa.
 | * + 1. Arma las líneas de producción para la elaboración de alimentos, considerando el layout existente, de acuerdo con el tipo de trabajo por realizar, según las indicaciones técnicas y la normatividad vigente.
		2. Verifica el funcionamiento y los parámetros de operación de los equipos, según procedimientos de producción de la empresa, considerando las normas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo.
		3. Reporta la operatividad de la línea de producción o estado de las instalaciones, de ser el caso, según los procedimientos establecidos por la empresa.
 |
| * 1. Viste la ropa de trabajo; traslada la materia prima e insumos fraccionados al área de producción, según la cantidad de lotes a elaborar y realiza las operaciones de transformación de la materia prima e insumos fraccionados en productos alimenticios, de acuerdo con los instructivos de procesos, buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, y de seguridad y salud en el trabajo.
 | * + 1. Viste la ropa de trabajo, de acuerdo con las normas sanitarias, de seguridad y salud en el trabajo.
		2. Traslada la materia prima e insumos fraccionados al área de producción, según la cantidad de lotes por elaborar, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo.
		3. Realiza las operaciones de transformación de la materia prima e insumos fraccionados en productos alimenticios, de acuerdo con los instructivos de los procesos, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas ambientales, de seguridad y salud en el trabajo.
 |
| * 1. Controla las etapas del proceso de producción que tiene a cargo y verifica las características del producto en elaboración, de acuerdo al instructivo de proceso respectivo, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo.
 | * + 1. Controla las etapas del proceso de producción que tiene a cargo, de acuerdo con el instructivo de proceso respectivo, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo.
		2. Verifica las características del producto en elaboración, conforme con las buenas prácticas de manufactura, las normas de seguridad y salud en el trabajo.
 |
| * 1. Informa al área de calidad sobre alguna característica no acorde con los estándares establecidos en el instructivo de proceso y separa el producto no conforme, de ser necesario, según los procedimientos de producción, considerando las buenas prácticas de manufactura y normas de seguridad y salud en el trabajo.
 | * + 1. Informa al área de calidad o al supervisor sobre alguna característica no acorde con los estándares establecidos en el instructivo del proceso, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo.
		2. Separa el producto no conforme, de ser necesario, según los procedimientos de producción, considerando las buenas prácticas de manufactura, normas de seguridad y salud en el trabajo.
 |

**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 | 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.  | C0610004 - 3  | **Envasado de alimentos** | C0610004 - 3 - M3 -V1 | 100 |
| 3 | 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.  | C0610004 - 4  | **Control de la producción de alimentos** | C0610004 - 4 - M4 - V1 | 100 |

1. Productos establecidos por la empresa. [↑](#footnote-ref-1)