

**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 N° 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 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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.</p> | <p>1.1 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.</p> <p>1.2 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.</p> |
| <p>2. 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.</p> | <p>2.1 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.</p> <p>2.2 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.</p> <p>2.3 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.</p> |
| CONTENIDOS BÁSICOS | |
| <ul style="list-style-type: none">• 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 HACCP).
- 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 layout (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 limpieza¹:

- Detergente.
- Desinfectante.
- Desengrasante.
- Jabón germicida.
- Gel desinfectante.
- Alcohol.

Materiales:

- Papel toalla.
- Tachos.
- Cuchillas o tijeras.
- Cinta adhesiva.
- *Stretch* 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.



¹Productos establecidos por la empresa.

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 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1.1 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.</p> | <p>1.1.1 Viste la ropa de trabajo, de acuerdo con las normas sanitarias de seguridad y salud en el trabajo.</p> <p>1.1.2 Limpia las instalaciones, equipos y utensilios por utilizar, teniendo en cuenta los procedimientos de higiene y producción establecidos por la empresa.</p> |
| <p>1.2 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.</p> | <p>1.2.1 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.</p> <p>1.2.2 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.</p> <p>1.2.3 Reporta la operatividad de la línea de producción o estado de las instalaciones, de ser el caso, según los procedimientos establecidos por la empresa.</p> |
| <p>2.1 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.</p> | <p>2.2.1 Viste la ropa de trabajo, de acuerdo con las normas sanitarias, de seguridad y salud en el trabajo.</p> <p>2.2.2 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.</p> <p>2.2.3 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.</p> |
| <p>2.4 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.</p> | <p>2.2.4 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.</p> |



| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>2.2.5 Verifica las características del producto en elaboración, conforme con las buenas prácticas de manufactura, las normas de seguridad y salud en el trabajo.</p> |
| <p>2.3 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.</p> | <p>2.4.1 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.</p> <p>2.4.2 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.</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 |

