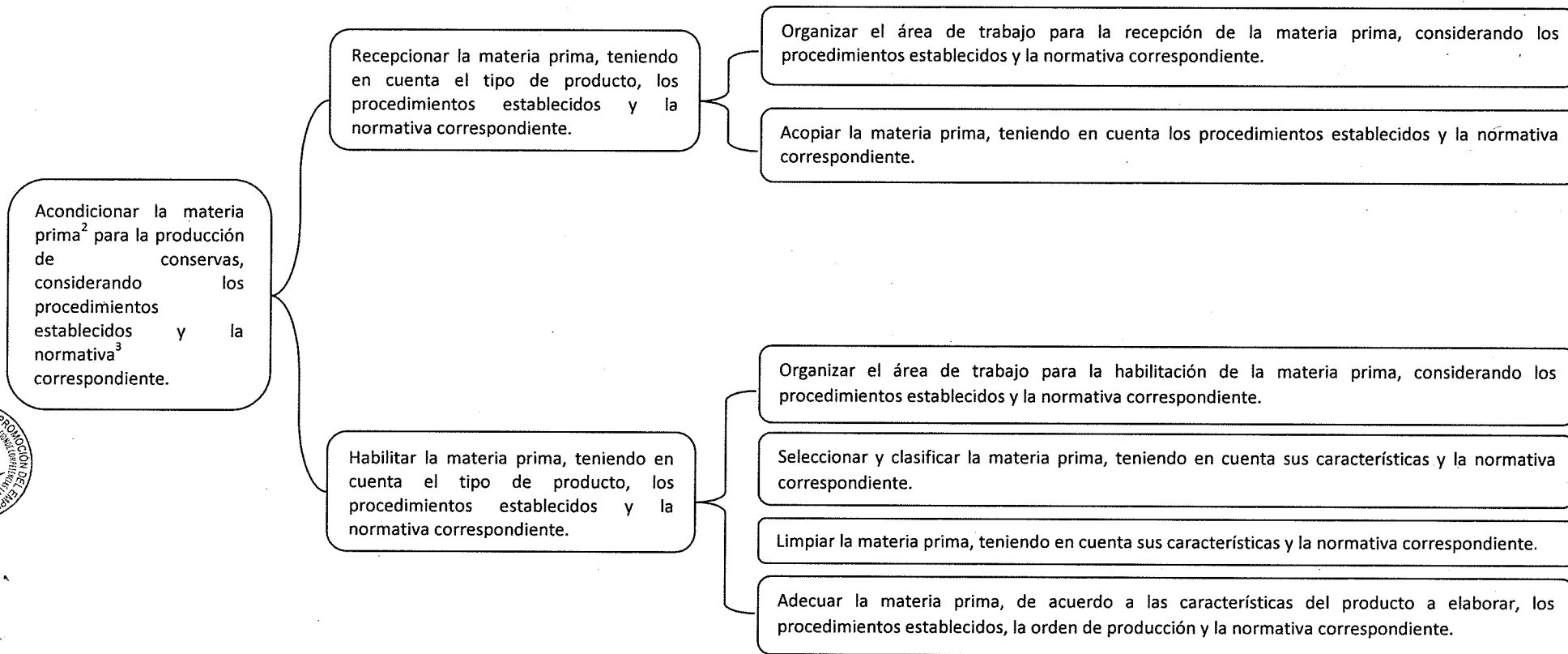


MAPA FUNCIONAL DE PERFIL OCUPACIONAL DE ACONDICIONAMIENTO DE MATERIA PRIMA PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS¹



[Handwritten signature]



¹ Conservas: De frutas, hortalizas, hidrobiológicos u otros.

² Materia prima: Frutas, hortalizas, pescados u otros.

³ Normativa: BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), Buenas Prácticas de Higiene, HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), entre otras.

ACONDICIONAMIENTO DE MATERIA PRIMA PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS



Sector:	Familia Productiva:	División:	Código:	Versión:	Aprobación:	Vigencia:
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)	Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (C06)	Elaboración de productos alimenticios (10)	C0610007	02	15/06/2018	05 años

Competencia General:	Acondicionar la materia prima para la producción de conservas, considerando los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.
-----------------------------	---

Unidad de Competencia 1:	Recepcionar la materia prima, teniendo en cuenta el tipo de producto, los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.
Código U.C.:	C0610007-1
Nivel de Competencia:	1

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Organizar el área de trabajo para la recepción de la materia prima, considerando los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.	Acopiar la materia prima, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> Utiliza la indumentaria de trabajo y equipo de protección personal, en la organización del área de trabajo, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Desinfecta su calzado, teniendo en cuenta el análisis de riesgo evaluado por la empresa, uso previsto del producto final y la normativa correspondiente. Desinfecta sus manos, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Revisa que el área de trabajo, equipamiento y materiales se encuentren limpios y en buen estado, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Selecciona el equipamiento y materiales a utilizar, de acuerdo al tipo de materia prima, ficha técnica u orden de producción. 	<ol style="list-style-type: none"> Utiliza la indumentaria de trabajo y equipo de protección personal, en el acopio de la materia prima, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Desinfecta su calzado, teniendo en cuenta el análisis de riesgo evaluado por la empresa, uso previsto del producto final y la normativa correspondiente. Desinfecta sus manos, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Carga y descarga la materia prima, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Cuenta las jabas o bins (llenas de materia prima), registrándolo en los formatos establecidos. Pesa la materia prima, registrándolo en los formatos establecidos. Registra datos relevantes de la materia prima, en los formatos establecidos, tales como: proveedor, fecha y hora de ingreso, entre otros. Asegura la hermetización del área de recepción, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente. Mantiene limpia y ordenada su área de trabajo, teniendo en cuenta la normativa correspondiente.

V.B.

Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
<ul style="list-style-type: none"> • Persona protegida de los riesgos que pueden presentarse en la organización del trabajo. • Calzado limpio, sin restos de polvo y tierra. • Manos limpias. • Materiales, equipos, utensilios y herramientas en óptimo estado y listos para su uso. • Área de trabajo sin polvo y desechos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Persona protegida de los riesgos que pueden presentarse en el acopio de la materia prima. • Calzado limpio, sin restos de polvo y tierra. • Manos limpias. • Materia prima distribuida de manera adecuada en el lugar establecido. • Formatos de registro con datos de la materia prima recepcionada (número de jabas o bines, peso de la materia prima, otros datos relevantes de la materia prima). • Área de recepción cerrada y sin organismos extraños que pongan en peligro la materia prima. • Área de trabajo ordenada, sin polvo y desechos.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> • Características de la materia prima. • Tipo y uso de equipos de protección personal. • Buenas Prácticas de Manufactura. • Procedimientos de limpieza. • Inocuidad alimentaria. • Identificación, evaluación y prevención de riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico. (Básico) • Llenado de formatos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Características de la materia prima. • Tipo y uso de equipos de protección personal. • Buenas Prácticas de Manufactura. • Procedimientos de limpieza. • Inocuidad alimentaria. • Identificación, evaluación y prevención de riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico. (Básico) • Llenado de formatos.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> • Área de recepción de materia prima. • Área de higiene personal, con instalaciones de agua y desagüe, acondicionada con maniluvio y pediluvio, alcohol en gel, jabón en líquido, y papel toalla o secador de manos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Equipo de cómputo. (Opcional) • Pato, estoca o similar. • Parihuelas. • Calculadora. • Balanza. • Jabas, bines o canastillas. • Mesa de acero inoxidable. 	<ul style="list-style-type: none"> • Indumentaria de trabajo. • Equipo de protección personal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Materia prima: frutas, hortalizas, pescados u otros. • Útiles de escritorio. • Pizarra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Orden de servicio. • Buenas Prácticas de Higiene. • Buenas Prácticas de Manufactura. • Normas de Seguridad y Salud en el Trabajo. • Fichas técnicas por tipo de producto. • Formatos para registro.

[Handwritten signature]



Competencias Básicas ⁴	Competencias Genéricas ⁴
<p>Habilidades básicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura. • Redacción. • Aritmética. • Capacidad de escucha. <p>Aptitudes analíticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para solucionar problemas. • Visualización. • Capacidad de aprendizaje. <p>Cualidades personales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad. • Dominio sobre sí mismo. • Integridad/honradez. 	<p>Gestión de recursos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribuye el tiempo. <p>Relaciones interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabe trabajar en equipo. <p>Gestión de la información</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adquiere y evalúa la información. • Interpreta y comunica información.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

⁴ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

Unidad de Competencia 2:	Habilitar la materia prima, teniendo en cuenta el tipo de producto, los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.		
Código U.C.:	C0610007-2	Nivel de Competencia:	1

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Organizar el área de trabajo para la habilitación de la materia prima, considerando los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.	Seleccionar y clasificar la materia prima, teniendo en cuenta sus características y la normativa correspondiente.	Limpiar la materia prima, teniendo en cuenta sus características y la normativa correspondiente.	Adecuar la materia prima, de acuerdo a las características del producto a elaborar, los procedimientos establecidos, la orden de producción y la normativa correspondiente.
Crterios de Desempeño	Crterios de Desempeño	Crterios de Desempeño	Crterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> Utiliza la indumentaria de trabajo y equipo de protección personal, en la organización del área de trabajo, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Desinfecta su calzado, teniendo en cuenta el análisis de riesgo evaluado por la empresa, uso previsto del producto final y la normativa correspondiente. Desinfecta sus manos, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Revisa que el área de trabajo, equipamiento y materiales se encuentren limpios y en buen estado, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Selecciona el equipamiento y materiales a utilizar, de acuerdo al tipo de materia prima, ficha técnica u orden de producción. 	<ol style="list-style-type: none"> Utiliza la indumentaria de trabajo y equipo de protección personal, en la selección y clasificación de materia prima, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Desinfecta su calzado, teniendo en cuenta el análisis de riesgo evaluado por la empresa, uso previsto del producto final y la normativa correspondiente. Desinfecta sus manos, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Selecciona la materia prima, de acuerdo a la ficha técnica u orden de producción. Separa la materia prima que no reúna los requerimientos de calidad (por daños físicos o biológicos), según las especificaciones del mercado de destino y la normativa correspondiente. Clasifica la materia prima, teniendo en cuenta la ficha técnica, mercado de destino y su tipo. Mantiene limpia y ordenada su área de trabajo, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. 	<ol style="list-style-type: none"> Utiliza la indumentaria de trabajo y equipo de protección personal, en la limpieza de materia prima, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Desinfecta su calzado, teniendo en cuenta el análisis de riesgo evaluado por la empresa, uso previsto del producto final y la normativa correspondiente. Desinfecta sus manos, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Verifica el estado de los materiales e insumos de limpieza a utilizar, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Verifica la operatividad de los puntos de agua, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Dosifica los materiales e insumos para la limpieza y desinfección de la materia prima, de acuerdo a la ficha técnica empresa y las buenas prácticas de manufactura (BPM). Limpia y desinfecta la materia prima, de acuerdo a sus características, procedimientos de la empresa y la normativa correspondiente. Limpia su área de trabajo, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. <p>Para el caso de limpieza manual:</p>	<ol style="list-style-type: none"> Utiliza la indumentaria de trabajo y equipo de protección personal, en la adecuación de materia prima, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Desinfecta su calzado, teniendo en cuenta el análisis de riesgo evaluado por la empresa, uso previsto del producto final y la normativa correspondiente. Desinfecta sus manos, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Corta, pela, despepita o desvalva la materia prima, de acuerdo a las características de la materia prima y la ficha técnica. Traslada o coloca la materia prima acondicionada en el lugar establecido, teniendo en cuenta los procedimientos de la empresa. Traslada o coloca los residuos en el lugar establecido, teniendo en cuenta la normativa correspondiente. Mantiene limpia y ordenada su área de trabajo, teniendo en cuenta la normativa correspondiente.



		<p>Para el caso de lavado a máquina:</p> <p>9. Opera la máquina de lavado y desinfección de la materia prima, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa.</p> <p>10. Alimenta constantemente con materia prima y solución desinfectante a la máquina de lavado, de acuerdo a las características del producto.</p> <p>11. Verifica constantemente la operatividad de los puntos de agua y de la máquina de lavado y desinfección, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa.</p> <p>12. Verifica el tiempo de inmersión de la materia prima en la solución desinfectante, de acuerdo a lo señalado en la ficha técnica de producción e indicaciones del producto utilizado.</p> <p>13. Mantiene limpia y ordenada su área de trabajo, teniendo en cuenta la normativa correspondiente.</p>	
Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
<ul style="list-style-type: none"> • Persona protegida de los riesgos que pueden presentarse en la organización del trabajo. • Calzado limpio, sin restos de polvo y tierra. • Manos limpias. • Materiales, equipos, utensilios y herramientas en óptimo estado y listos para su uso. • Área de trabajo sin polvo y desechos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Persona protegida de los riesgos que pueden presentarse en la selección de la materia prima. • Calzado limpio, sin restos de polvo y tierra. • Manos limpias. • Área de trabajo, equipamiento y materiales, en óptimo estado para su uso. • Materia prima seleccionada según tamaño, grado de madurez y condiciones físicas. • Registro de descartes y residuos. • Materia prima clasificada, según tamaño, calibre, o peso, según especificaciones técnicas. • Área de trabajo ordenada, sin polvo y desechos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Persona protegida de los riesgos que pueden presentarse en la limpieza de materia prima. • Calzado limpio, sin restos de polvo y tierra. • Manos limpias. • Materiales e insumos de limpieza, en óptimo estado para su uso. • Puntos de agua, operativos. • Solución acuosa dosificada según la normativa correspondiente. • Materia prima sin polvo, restos de tierra, residuos de pesticida, bacterias, agente biológico patógeno, u otros. • Para el caso de lavado a máquina: materia prima lavada y desinfectada según la normativa correspondiente. • Área de trabajo ordenada, sin polvo y desechos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Persona protegida de los riesgos que pueden presentarse en la adecuación de materia prima. • Calzado limpio, sin restos de polvo y tierra. • Manos limpias. • Materia prima cortada, pelada, despepitada o devalvada, según sus características y ficha técnica. • Materia prima ubicada en el lugar establecido. • Residuos ubicados en el lugar establecido. • Área de trabajo ordenada, sin polvo y desechos.



Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> • Características de la materia prima. • Tipo y uso de equipos de protección personal. • Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. • Procedimientos de limpieza. • Inocuidad alimentaria • Identificación, evaluación y prevención de riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico. (Básico) • Llenado de formatos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Características de la materia prima. • Tipo y uso de equipos de protección personal. • Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. • Procedimientos de limpieza. • Inocuidad alimentaria • Identificación, evaluación y prevención de riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico. (Básico) • Técnicas de clasificación y selección. • Lectura de orden de servicio. • Llenado de formatos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Características de la materia prima. • Tipo y uso de equipos de protección personal. • Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. • Procedimientos de limpieza. • Inocuidad alimentaria • Identificación, evaluación y prevención de riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico. (Básico) • Técnicas de desinfección. • Técnicas de lavado. • Procedimientos de lavado, limpieza y desinfección. 	<ul style="list-style-type: none"> • Características de la materia prima. • Tipo y uso de equipos de protección personal. • Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. • Procedimientos de limpieza. • Inocuidad alimentaria • Identificación, evaluación y prevención de riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico. (Básico) • Llenado de formatos. • Tipos y técnicas de corte, según tipo de materia prima. • Técnicas de pelado, según tipo de materia prima. • Técnicas de despepitado. • Procedimiento para el desvalvado (para el caso de mariscos).

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> • Área de acondicionamiento físico de la materia prima, con zonas para: <ul style="list-style-type: none"> - Selección y clasificación de la materia prima. - Lavado, limpieza o desinfección de la materia prima, con instalaciones de agua y desagüe, acondicionada con grifería. - Pelado, corte, despepitado o desvalvado de materia prima. • Área de higiene personal, con instalaciones de agua y desagüe, acondicionada con maniluvio y pediluvio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Computadora. (Opcional) • Pato, estoca o faja transportadora. • Balanza. (Opcional) • Tina de acero inoxidable o poza de lavado. • Máquina de lavado y desinfección. (Opcional) • Jabas, bines o canastillas. • Manguera. • Cepillo para limpieza de la materia prima. (De ser el caso) • Baldes, jarras o bandejas. • Sacabocados. • Peladoras. • Tambor rotativo o biombo. (Opcional) • Mesas de acero inoxidable. 	<ul style="list-style-type: none"> • Indumentaria de trabajo. • Equipo de protección personal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Materia prima: frutas, hortalizas, pescados u otros. • Desinfectante de grado alimentario. • Detergente de grado alimentario. • Tablas de picar. • Cuchillos de acero inoxidable. • Alcohol en gel. • Jabón en líquido. • Papel toalla o secador de manos. • Contenedores o tachos de basura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ficha técnica de producción. • Buenas Prácticas de Higiene. • Buenas Prácticas de Manufactura. • Normas de Seguridad y Salud en el Trabajo. • Formatos para registro.



Competencias Básicas ⁵	Competencias Genéricas ⁵
<p>Habilidades básicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura. • Redacción. • Aritmética. • Capacidad de escucha. <p>Aptitudes analíticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para solucionar problemas. • Visualización. • Capacidad de aprendizaje. <p>Cualidades personales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad. • Dominio sobre sí mismo. • Integridad/honradez. 	<p>Gestión de recursos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribuye el tiempo. <p>Relaciones interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabe trabajar en equipo. <p>Gestión de la información</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adquiere y evalúa la información. • Interpreta y comunica información.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



⁵ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

PUESTOS VINCULADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA DEL PERFIL OCUPACIONAL DE ACONDICIONAMIENTO DE MATERIA PRIMA PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS

UNIDAD DE COMPETENCIA (U.C.)	PUESTOS VINCULADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA
<p>U.C. 1:</p> <p>Recepcionar la materia prima, teniendo en cuenta el tipo de producto, los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Acopiador de materia prima
<p>U.C. 2:</p> <p>Habilitar la materia prima, teniendo en cuenta el tipo de producto, los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Habilitador de materia prima

