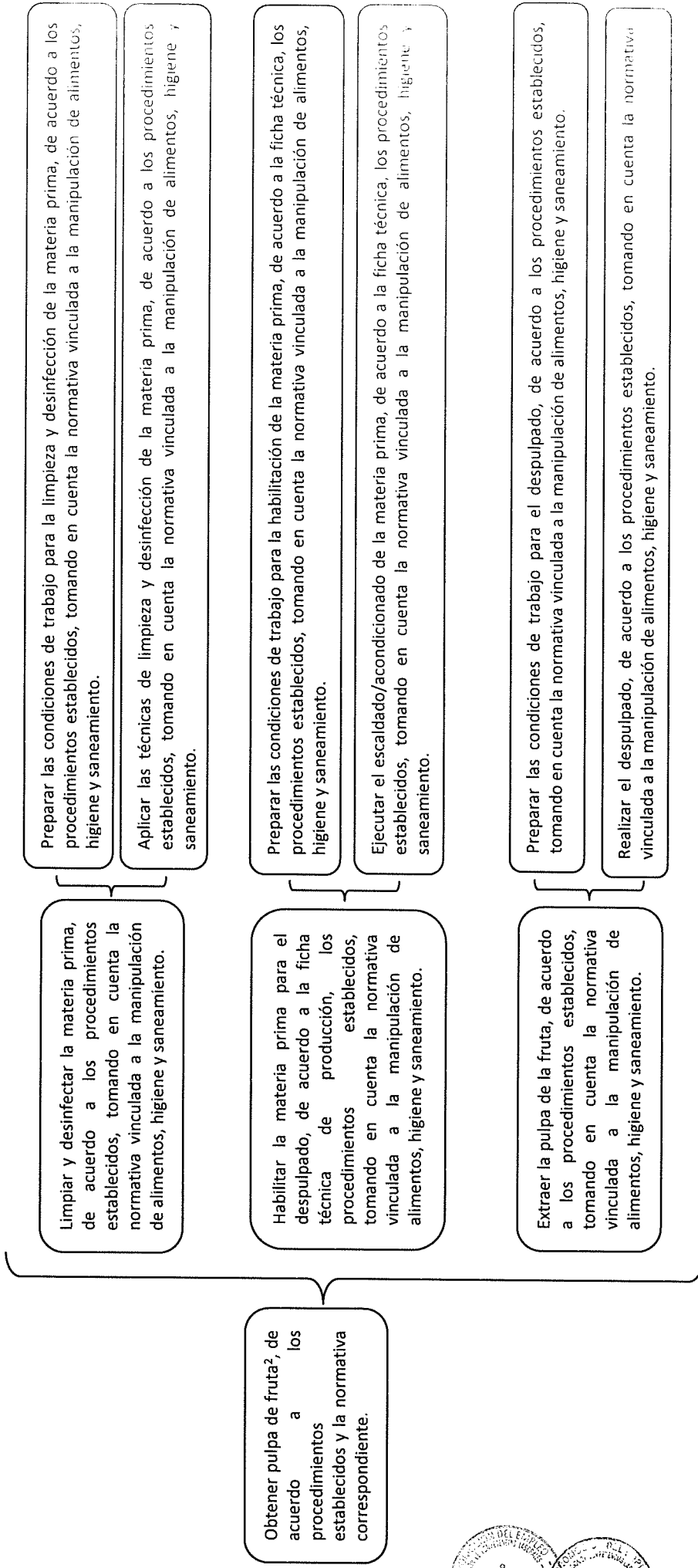


MAPA FUNCIONAL DEL PERFIL OCUPACIONAL DE PULPEADO DE FRUTAS¹



¹ Las funciones descritas contemplan que la materia prima ya fue recepcionada y seleccionada previamente.

² Pulpa de fruta: Producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, libre de cáscaras y pepas/semillas, obtenido por la desintegración/refinado/tamizado de la parte comestible de la fruta.



PERÚ

Ministerio de Trabajo
y Promoción del Empleo

PERFIL OCUPACIONAL DE PULPEADO DE FRUTAS

Sector:	Familia Productiva:	División:	Código:	Versión:	Aprobación:	Vigencia:
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)	Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (C06)	Elaboración de productos alimenticios (10)	C0610008	02	25/10/2019	5 años

Competencia General: Obtener pulpa de fruta, de acuerdo a los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.

Unidad de Competencia 1:	Limpiar y desinfectar la materia prima, de acuerdo a los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.
Código U.C.:	C0610008 - 1
	Nivel de Competencia: 1

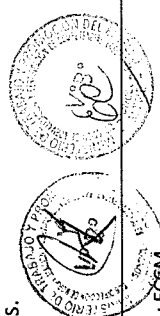
Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Preparar las condiciones de trabajo para la limpieza y desinfección de la materia prima, de acuerdo a los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.	Aplicar las técnicas de limpieza y desinfección de la materia prima, de acuerdo a los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.

Criterios de Desempeño

Elemento de Competencia	Criterios de Desempeño
1. Emplea la indumentaria de trabajo y equipos de protección personal, de acuerdo a los procedimientos establecidos, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura, higiene y saneamiento.	1. Retira aspectos no deseados de la fruta, en los casos que corresponda según el tipo de materia prima, de acuerdo a los procedimientos establecidos.
2. Mantiene la higiene personal, de acuerdo a los procedimientos establecidos, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura, higiene y saneamiento.	2. Lava la fruta, de acuerdo a los procedimientos establecidos.
3. Prepara la solución desinfectante para la limpieza y desinfección del área de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos.	3. Desinfecta la fruta, de acuerdo a los procedimientos establecidos.
4. Limpia y desinfecta el área de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura, higiene y saneamiento.	4. Controla los tiempos de desinfección, de acuerdo a los procedimientos establecidos.
5. Acondiciona los equipos/máquinas y elementos de trabajo, verificando su limpieza e higiene.	5. Enjuaga la fruta, de acuerdo a los procedimientos establecidos.
6. Prepara la solución desinfectante para la limpieza y desinfección de la materia prima, de acuerdo a los procedimientos establecidos.	6. Mantiene limpia y ordenada el área de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos.
7. Verifica la operatividad de los puntos de agua potable, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.	7. Limpia y desinfecta los equipos/máquinas y elementos de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos.
8. En los casos de incidentes, comunica la situación de acuerdo a los procedimientos establecidos.	8. En los casos de incidentes, comunica la situación de acuerdo a los procedimientos establecidos.

En los casos de lavado y desinfección a máquina:

- Opera la máquina, de acuerdo a los procedimientos establecidos.
- Alimenta la máquina con materia prima y solución desinfectante, de acuerdo a los procedimientos establecidos.
- Verifica la operatividad de la máquina durante su funcionamiento, de acuerdo a los procedimientos establecidos.
- Verifica la operatividad de los puntos de agua potable durante el funcionamiento de la máquina, de acuerdo a los procedimientos establecidos.

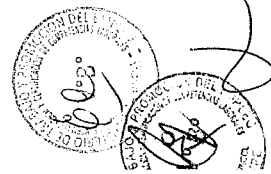


Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto
<ul style="list-style-type: none"> Personal vestido con indumentaria de trabajo y empleando el equipo de protección personal de acuerdo a las actividades a realizar, en buen estado de conservación y aseo. Personal sin accesorios (aretes, anillos, entre otros), con aseo personal, con las manos sin cortes ni ulceraciones (uña sin esmalte) y con hábitos de higiene (evita el contacto de las manos con nariz, orejas y boca, no se rasca el cuerpo). Solución desinfectante para el área de trabajo, lista y conforme a lo señalado en el procedimiento. Área de trabajo limpia y desinfectada, conforme lo señalado en el procedimiento. Equipos/máquinas y elementos de trabajo, limpios y desinfectados. Solución desinfectante para la materia prima, lista y conforme a lo señalado en el procedimiento. Puntos de agua, verificados. Incidencias informadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Fruta sin aspectos no deseados. Fruta limpia y desinfectada, conforme lo señalado en el procedimiento, según el tipo de técnica empleada. Área de trabajo limpia y ordenada. Equipos/máquina y elementos de trabajo, limpios, desinfectados y ordenados. Incidencias informadas.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> Tipos y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal en la industria alimentaria. Medidas de higiene personal. Buenas prácticas de manufactura. Principios básicos de higiene alimentaria y sanidad. Tipos y uso de insumos y materiales de limpieza y desinfección, incluido los compatibles con frutas. Métodos de medición y cálculo de insumos. Proporcionalidad y dosificación. Tipos y uso de equipos/máquinas y utensilios para la limpieza y desinfección de frutas. Interpretación de fichas técnicas u orden de servicio. Procedimiento de limpieza y desinfección del área de trabajo. Normas básicas de seguridad y salud en el trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> Buenas prácticas de manufactura. Principios básicos de higiene alimentaria y sanidad. Causas y medios de transmisión de enfermedades transmitidas por alimentos. Riesgos más comunes en la industria alimentaria (elaboración de pulpa de fruta). Identificación de calidad de materia prima, según tipo de fruta, a nivel básico (sensorial). Tipos y uso de insumos y materiales de limpieza y desinfección, incluido los compatibles con frutas. Métodos de medición y cálculo de insumos. Proporcionalidad y dosificación. Tipos y uso de equipos/máquinas y utensilios para la limpieza y desinfección de frutas. Interpretación de fichas técnicas u orden de servicio/producción. Procedimiento de limpieza y desinfección de frutas, área de trabajo, equipos/máquinas de limpieza de materia prima (frutas) y elementos de trabajo. Técnicas de lavado (inmersión, aspersión, entre otros), desinfección y enjuague de frutas. Manejo de residuos y desechos contaminantes en la industria alimentaria. Normas básicas de seguridad y salud en el trabajo.

Contexto de Desempeño Laboral			
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales
<ul style="list-style-type: none"> Área de limpieza y desinfección, con instalaciones de agua potable y desagüe. Área de higiene personal con instalaciones de agua potable y desagüe, acondicionada con manilluvio y pediluvio. 	<ul style="list-style-type: none"> Lavadero. Máquina de lavado con elementos de limpieza (de ser el caso). Elementos para la limpieza física de frutas (cepillos, entre otros). Mesas de acero inoxidable. Secadora de manos/ dispensador de papel toalla. Jabas de plástico. Tinas de acero inoxidable. Tablas de picar de grado alimentario. Cuchillos de acero inoxidable. Recipientes de medidas de volumen. 	<ul style="list-style-type: none"> Ropa de trabajo. Botas impermeables. Mandil impermeable. Cofia o toca. Mascarilla. Lentes de protección. Guantes según la tarea a realizar (industrial, nitrilo, entre otros). 	<ul style="list-style-type: none"> Frutas dentro de los índices de calidad para el desulpado. Para la limpieza de la materia prima: <ul style="list-style-type: none"> Detergentes ecoamigables compatibles para frutas. Desinfectantes compatibles para frutas. Para la limpieza del personal: <ul style="list-style-type: none"> Jabón germicida. Gel desinfectante. Alcohol. Papel toalla. Para la limpieza del área de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> Detergentes ecoamigables. Desinfectantes. Desengrasantes. Escoba y recogedor. Depósitos para desechos. Trapos industriales para limpieza.
			<ul style="list-style-type: none"> Orden de servicio/producción o ficha técnica de producción. Manual de buenas prácticas de manufactura. Procedimientos de limpieza y desinfección. Registros de proceso. Reporte de incidencias. Cartillas de seguridad, aseo e higiene. Manuales de funcionamiento de equipos/máquinas de limpieza e instalaciones. Normas de seguridad y salud en el trabajo.

Two circular official stamps from the Ministry of Agriculture and Irrigation (MAG) and the National Institute of Agricultural Health (INIA). The stamps contain text in Spanish, including 'MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO' and 'INSTITUTO NACIONAL DE SALUD AGROPECUARIA'. A handwritten signature is written over the stamps.

Competencias Básicas ³	Competencias Genéricas ³
<p>Habilidades Básicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lectura. ● Aritmética. ● Habilidad de expresión. ● Capacidad para escuchar. <p>Aptitudes Analíticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Capacidad para solucionar problemas. <p>Cualidades Personales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Responsabilidad. ● Dominio sobre sí mismo. 	<p>Relaciones Interpersonales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sabe trabajar en equipo. <p>Gestión de Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Distribuye el tiempo. ● Organización de recursos. <p>Gestión de la Información:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Organiza y mantiene la información. ● Interpreta y comunica información.



³ 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: 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 para el despulpado, de acuerdo a la ficha técnica de producción, procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.	
Código U.C.:	C0610008 - 2	Nivel de Competencia: 2
Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	
Preparar las condiciones de trabajo para la habilitación de la materia prima, de acuerdo a la ficha técnica, los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.	Ejecutar el escaldado/acondicionado de la materia prima, de acuerdo a la ficha técnica, los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.	
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Emplea la indumentaria de trabajo y equipos de protección personal, de acuerdo a los procedimientos establecidos, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura, higiene y saneamiento. 2. Mantiene la higiene personal, de acuerdo a los procedimientos establecidos, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura, higiene y saneamiento. 3. Prepara la solución desinfectante para la limpieza y desinfección del área de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos. 4. Limpia y desinfecta el área de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos. 5. Acondiciona los equipos/máquinas y elementos de trabajo, verificando su limpieza e higiene, considerando las normas de seguridad y salud en el trabajo. 6. Verifica la operatividad de los puntos de agua potable, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos. 7. En los casos de incidentes, comunica la situación de acuerdo a los procedimientos establecidos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. En los casos que corresponda, prepara la solución para el escaldado, de acuerdo a los procedimientos establecidos y ficha técnica. 2. Prepara las condiciones para el escaldado, de acuerdo a la técnica a emplear (con agua caliente o a vapor), procedimientos establecidos y ficha técnica. 3. Acondiciona (pelado, corte/trozado u otro) la materia prima, previo o posterior al escaldado, según el tipo de fruta, de acuerdo a los procedimientos establecidos y ficha técnica. 4. Sumerge la fruta en el agua caliente o la coloca en la fuente de vapor, de acuerdo a los procedimientos establecidos y ficha técnica. 5. Controla la temperatura/tiempo de escaldado y retira la fruta, de acuerdo a los procedimientos establecidos y ficha técnica. 6. Mantiene limpia y ordenada el área de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos. 7. Limpia y desinfecta los equipos/máquinas y elementos de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos. 8. En los casos de incidentes, comunica la situación de acuerdo a los procedimientos establecidos. 	
Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto	
<ul style="list-style-type: none"> • Personal vestido con indumentaria de trabajo y empleando el equipo de protección personal de acuerdo a las actividades a realizar, en buen estado de conservación y aseo. • Personal sin accesorios (aretes, anillos, entre otros), con aseo personal, con las manos sin cortes ni ulceraciones (uñas sin esmalte) y con hábitos de higiene (evita el contacto de las manos con nariz, orejas y boca, no se rasca el cuerpo). • Solución desinfectante para el área de trabajo, lista y conforme a lo señalado en el procedimiento. • Área de trabajo limpia y desinfectada, conforme lo señalado en el procedimiento. • Equipos/máquinas y elementos de trabajo, limpios y desinfectados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Solución para el escaldado, lista conforme a lo señalado en el procedimiento. • Equipo/máquina para el escaldado puesta a punto, según la técnica a emplear y lo señalado en el procedimiento. • Materia prima acondicionada (pelada, cortada, trozada, entre otros), según el tipo de fruta y lo señalado en el procedimiento. • Fruta sometida al escaldado, según la temperatura y tiempos señalados en el procedimiento. • Área de trabajo limpia y ordenada. • Equipos/máquina y elementos de trabajo, limpios, desinfectados y ordenados. • Incidentes informados. 	

<ul style="list-style-type: none"> • Puntos de agua, verificados. • Incidencias informadas. 	<p align="center">Evidencias de Conocimiento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Tipos y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal en la industria alimentaria. • Medidas de higiene personal. • Buenas prácticas de manufactura. • Principios básicos de higiene alimentaria y sanidad. • Tipos y uso de insumos y materiales de limpieza y desinfección. • Procedimiento de limpieza y desinfección del área de trabajo. • Métodos de medición y cálculo de insumos. • Proporcionalidad y dosificación. • Tipos y uso de equipos/máquinas y utensilios para el escaldado y acondicionamiento de frutas. • Interpretación de fichas técnicas u orden de servicio. • Normas básicas de seguridad y salud en el trabajo. 	<p align="center">Evidencias de Conocimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buenas prácticas de manufactura. • Principios básicos de higiene alimentaria y sanidad. • Causas y medios de transmisión de enfermedades transmitidas por alimentos. • Riesgos más comunes en la industria alimentaria (elaboración de pulpa de fruta). • Tipo de acondicionamiento requerido de la fruta, para su escaldado (según tipo de fruta). • Métodos y técnicas de escaldado. • Procedimientos de escaldado. • Tipos y uso de equipos/máquinas y utensilios para el escaldado y acondicionamiento de frutas. • Regulación y puesta a punto de equipos/máquinas de escaldado. • Tipos y preparación de soluciones para el escaldado. • Controles de temperatura y tiempos de escaldado, según tipo de fruta y técnica de escaldado. • Métodos de medición y cálculo de insumos. • Proporcionalidad y dosificación. • Tipos de corte, según tipo de fruta. • Técnicas de pelado, según tipo de fruta. • Interpretación de fichas técnicas u orden de servicio/producción. • Procedimiento de limpieza y desinfección del área de trabajo, equipos/máquinas de escaldado y elementos de trabajo. • Manejo de residuos y desechos contaminantes en la industria alimentaria. • Normas básicas de seguridad y salud en el trabajo.

Contexto de Desempeño Laboral			
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales
<ul style="list-style-type: none"> • Área de escaldado, con corte/trozado, con instalaciones de agua potable o apta para consumo humano y desagüe. • Área de higiene personal con instalaciones de agua potable y desagüe, acondicionada con 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavadero. • Equipo/máquina para escaldado (con agua o a vapor). • Sujetadores. • Tedles. • Secadora de manos/dispensador de papel toalla. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ropa de trabajo. • Botas impermeables. • Mandil impermeable. • Cofia o toca. • Mascarilla. • Lentes de protección. • Guantes según la tarea a realizar (industrial, nitrilo, entre otros). 	<p>Materias Primas :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruta limpia y desinfectada. • Insumos para soluciones de escaldado (antioxidantes, fijadores de color, entre otros). <p>Para la limpieza de la materia prima:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Detergentes ecoamigables
<ul style="list-style-type: none"> • Orden de servicio/producción o ficha técnica de producción. • Manual de buenas prácticas de manufactura. • Procedimientos de limpieza y desinfección. • Procedimiento de escaldado/acondicionado. • Registros de proceso. 			

<p>maniluvio y pediluvio.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mesas de acero inoxidable. Jabas de plástico. Tinas de acero inoxidable. Termómetro. Tablas de picar de grado alimentario. Peladoras. Cuchillos de acero inoxidable. Recipientes de medidas de volumen. 			<p>compatibles para frutas.</p> <ul style="list-style-type: none"> Desinfectantes compatibles para frutas. <p>Para la limpieza del personal:</p> <ul style="list-style-type: none"> Jabón germicida. Gel desinfectante. Alcohol. Papel toalla. <p>Para la limpieza del área de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> Detergentes ecoamigables. Desinfectantes. Desengrasantes. Escoba y recogedor. Depósitos para desechos. Trapos industriales para limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> Reporte de incidencias. Cartillas de seguridad, aseo e higiene. Manuales de funcionamiento de equipos/máquinas de escalado Normas de seguridad y salud en el trabajo.
Competencias Básicas⁴				
<p>Habilidades Básicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lectura. Aritmética. Habilidad de expresión. Capacidad para escuchar. <p>Aptitudes Analíticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Capacidad para solucionar problemas. <p>Cualidades Personales:</p> <ul style="list-style-type: none"> Responsabilidad. Dominio sobre sí mismo. 		<p>Relaciones Interpersonales:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sabe trabajar en equipo. <p>Gestión de Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Distribuye el tiempo. Organización de recursos. <p>Gestión de la Información:</p> <ul style="list-style-type: none"> Organiza y mantiene la información. Interpreta y comunica información. 	Competencias Genéricas⁴	

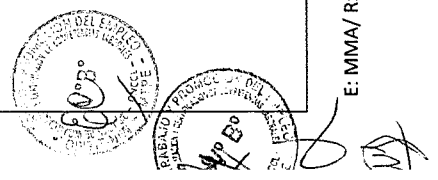


⁴Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado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

Unidad de Competencia 3:	Extraer la pulpa de la fruta, de acuerdo a los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.	
Código U.C.:	C0610008 - 3	Nivel de Competencia: 2
Elemento de Competencia		Elemento de Competencia
Preparar las condiciones de trabajo para el despulpado, de acuerdo a los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.		Realizar el despulpado, de acuerdo a los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.
Criterios de Desempeño		
1. Emplea la indumentaria de trabajo y equipos de protección personal, de acuerdo a los procedimientos establecidos, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura, higiene y saneamiento.		1. Prepara la despulpadora con los elementos requeridos (tamices, filtros, entre otros), de acuerdo a los procedimientos establecidos.
2. Mantiene la higiene personal, de acuerdo a los procedimientos establecidos, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura, higiene y saneamiento.		2. Opera la despulpadora, de acuerdo a los procedimientos establecidos.
3. Prepara la solución desinfectante para la limpieza y desinfección del área de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos.		3. Realiza el refinado o tamizado de la pulpa de fruta, de acuerdo al tipo de fruta y procedimientos establecidos.
4. Limpia y desinfecta el área de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos.		4. Retira las cáscaras, semillas, y otros residuos de la despulpadora, de acuerdo a los procedimientos establecidos.
5. Acondiciona los equipos/máquinas y elementos de trabajo, verificando su limpieza e higiene, considerando las normas de seguridad y salud en el trabajo.		5. Pesa la merma, de acuerdo a los procedimientos establecidos.
6. Verifica la operatividad de los puntos de agua potable, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.		6. Mantiene limpia y ordenada el área de trabajo, durante y después de la operación del pulpeado, de acuerdo a los procedimientos establecidos.
7. En los casos de incidentes, comunica la situación de acuerdo a los procedimientos establecidos.		7. Limpia y desinfecta los equipos/máquinas y elementos de trabajo, de acuerdo a los procedimientos establecidos.
		8. En los casos de incidentes, comunica la situación de acuerdo a los procedimientos establecidos.
Evidencias de Desempeño/producto		Evidencias de Desempeño/producto
<ul style="list-style-type: none"> • Personal vestido con indumentaria de trabajo y empleando el equipo de protección personal de acuerdo a las actividades a realizar, en buen estado de conservación y aseo. 		<ul style="list-style-type: none"> • Despulpadora preparada según el tipo de pulpa requerida.
<ul style="list-style-type: none"> • Personal sin accesorios (aretes, anillos, entre otros), con aseo personal, con las manos sin cortes ni ulceraciones (uñas sin esmalte) y con hábitos de higiene (evita el contacto de las manos con nariz, orejas y boca, no se rasca el cuerpo). 		<ul style="list-style-type: none"> • Despulpadora operada conforme a los procedimientos establecidos. • Pulpa extraída de la fruta, sin restos de cáscaras o semillas, y de ser el caso con el grado de reducción (refinado/tamizado) requerido.
<ul style="list-style-type: none"> • Solución desinfectante para el área de trabajo, lista y conforme a lo señalado en el procedimiento. 		<ul style="list-style-type: none"> • Área de trabajo limpia y ordenada. • Equipos/máquina y elementos de trabajo, limpios, desinfectados y ordenados.
<ul style="list-style-type: none"> • Área de trabajo limpia y desinfectada, conforme lo señalado en el procedimiento. • Equipos/máquinas y elementos de trabajo, limpios y desinfectados. • Puntos de agua, verificados. • Incidencias informadas. 		<ul style="list-style-type: none"> • Incidentes informados.
Evidencias de Conocimiento		Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> • Tipos y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal en la industria alimentaria. 		<ul style="list-style-type: none"> • Buenas prácticas de manufactura. • Principios básicos de higiene alimentaria y sanidad.

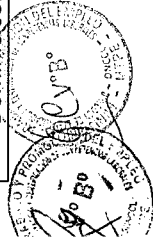
<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene personal. • Buenas prácticas de manufactura. • Principios básicos de higiene alimentaria y sanidad. • Causas y medios de transmisión de enfermedades transmitidas por alimentos. • Riesgos más comunes en la industria alimentaria (elaboración de pulpa de fruta). • Identificación de calidad de materia prima, según tipo de fruta, a nivel básico (sensorial). • Tipos y uso de insumos y materiales de limpieza y desinfección. • Métodos de medición y cálculo de insumos. • Proporcionalidad y dosificación. • Tipos y uso de equipos/máquinas y utensilios para el desulpado y refinado/tamizado. • Interpretación de fichas técnicas u orden de servicio. • Normas básicas de seguridad y salud en el trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Causas y medios de transmisión de enfermedades transmitidas por alimentos • Riesgos más comunes en la industria alimentaria (elaboración de pulpa de fruta). • Identificación de calidad de materia prima, según tipo de fruta, a nivel básico (sensorial). • Tipos y uso de insumos y materiales de limpieza y desinfección. • Métodos de medición y cálculo de insumos. • Proporcionalidad y dosificación. • Procedimiento de desulpado. • Tipos y uso de equipos/máquinas y utensilios para el desulpado y refinado/tamizado. • Preparación de condiciones para desulpado y refinado/tamizado. • Controles de la operación de desulpado y refinado/tamizado. • Interpretación de fichas técnicas u orden de servicio/producción. • Procedimiento de limpieza y desinfección de área de trabajo, equipos/máquinas y utensilios. • Manejo de residuos y deshechos contaminantes en la industria alimentaria. • Normas básicas de seguridad y salud en el trabajo.
---	---

Contexto de Desempeño Laboral			
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales
<ul style="list-style-type: none"> • Área de desulpado y refinado/tamizado, con instalaciones de agua potable o apta para consumo humano y desagüe. • Área de higiene personal con instalaciones de agua potable y desagüe, acondicionada con maniluvio y pediluvio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Máquina para desulpado-refinado (tamizado). • Secadora de manos/ dispensador de papel toalla. • Mesas de acero inoxidable. • Jabas de plástico • Tinas de acero quirúrgico. • Balanza. • Tamices y filtros. • Recipientes de medidas de volumen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ropa de trabajo. • Botas impermeables. • Mandil impermeable. • Cofia o toca. • Mascarilla. • Lentes de protección. • Guantes según la tarea a realizar (industrial, nitrilo, entre otros). 	<p>Materias Primas :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruta habilitada. <p>Para la limpieza de la materia prima:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Detergentes ecoamigables compatibles para frutas. • Desinfectantes compatibles para frutas. <p>Para la limpieza del personal:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jabón germicida. • Gel desinfectante. • Alcohol. • Papel toalla. <p>Para la limpieza del área de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Detergentes ecoamigables.
			<p>Información / Formatos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orden de servicio/producción o ficha técnica de producción. • Manual de buenas prácticas de manufactura. • Procedimientos de limpieza y desinfección. • Procedimiento de desulpado y refinado (tamizado). • Registros de proceso. • Reporte de incidencias. • Cartillas de seguridad, aseo e higiene. • Manuales de funcionamiento de equipos/máquinas para desulpado-refinado (tamizado). • Normas de seguridad y salud en el trabajo.



			<ul style="list-style-type: none"> • Desinfectantes. • Desengrasantes. • Escoba y recogedor. • Depósitos para desechos. • Trapos industriales para limpieza.
--	--	--	---

Competencias Básicas ⁵		Competencias Genéricas ⁵	
Habilidades Básicas: <ul style="list-style-type: none"> • Lectura. • Aritmética. • Habilidad de expresión. • Capacidad para escuchar. Aptitudes Analíticas: <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para solucionar problemas. Cualidades Personales: <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad. • Dominio sobre sí mismo. 		Relaciones Interpersonales: <ul style="list-style-type: none"> • Sabe trabajar en equipo. Gestión de Recursos: <ul style="list-style-type: none"> • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos. Gestión de la Información: <ul style="list-style-type: none"> • Organiza y mantiene la información. • Interpreta y comunica información. 	



[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>



PERÚ

Ministerio de Trabajo
y Promoción del Empleo

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la Lucha contra la corrupción y la impunidad"

ANEXO

PERFIL OCUPACIONAL DE PULPEADO DE FRUTAS

UNIDAD DE COMPETENCIA (U.C.)	PUESTOS VINCULADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA
U.C. 1: Limpiar y desinfectar la materia prima, de acuerdo a los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.	Operario(a) de lavado de frutas
U.C. 2: Habilitar la materia prima para el despulpado, de acuerdo a la ficha técnica de producción, los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.	Operario(a) de habilitado de frutas
U.C. 3: Extraer la pulpa de la fruta, de acuerdo a los procedimientos establecidos, tomando en cuenta la normativa vinculada a la manipulación de alimentos, higiene y saneamiento.	Operario(a) de despulpado/refinado

