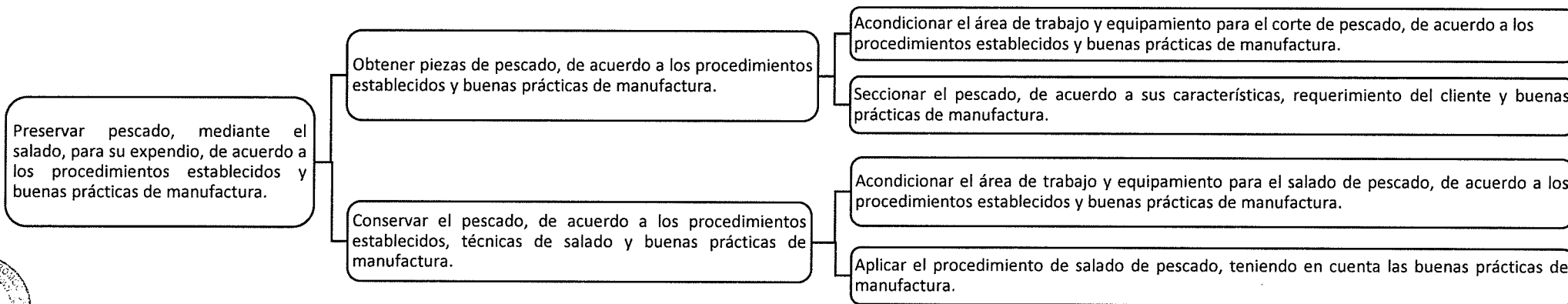


MAPA FUNCIONAL DE PERFIL OCUPACIONAL DE CORTE Y SALADO DE PESCADO¹



¹ Pescado previamente habilitado para el respectivo corte y salado.

PERFIL OCUPACIONAL DE CORTE Y SALADO DE PESCADO

Sector:	Familia Productiva:	División:	Código:	Versión:	Aprobación:	Vigencia:
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)	Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (C06)	Elaboración de productos alimenticios (10)	C0610019	01	26/12/2019	05 años

Competencia General:	Preservar pescado, mediante el salado, para su expendio, de acuerdo a los procedimientos establecidos y buenas prácticas de manufactura.
-----------------------------	--

Unidad de Competencia 1:	Obtener piezas de pescado, de acuerdo a los procedimientos establecidos y buenas prácticas de manufactura.
---------------------------------	--

Código U.C.:	C0610019-1	Nivel de Competencia:	1
---------------------	------------	------------------------------	---

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Acondicionar el área de trabajo y equipamiento para el corte de pescado, de acuerdo a los procedimientos establecidos y buenas prácticas de manufactura.	Seccionar el pescado, de acuerdo a sus características, requerimiento del cliente y buenas prácticas de manufactura.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> Viste la indumentaria de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal, los procedimientos establecidos y buenas prácticas de manufactura. Identifica las características del área de trabajo, equipamiento y materiales a utilizar, de acuerdo a los procedimientos establecidos. Realiza la limpieza del ambiente, equipamiento y materiales a utilizar, de acuerdo a los procedimientos establecidos. 	<ol style="list-style-type: none"> Viste la indumentaria de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal y buenas prácticas de manufactura. Manipula el recurso hidrobiológico, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura. Corta el recurso hidrobiológico, según sus características, requerimiento del cliente, la ficha técnica u orden de producción, procedimientos establecidos y buenas prácticas de manufactura. Retira las mermas al lugar designado, según los procedimientos establecidos y las buenas prácticas de manufactura.
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. Ambiente de trabajo ordenado y limpio. Materiales y herramientas preparados. 	<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). Ambiente de trabajo ordenado y limpio. Producto seccionado. Mermas retiradas en el lugar designado.

Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> Procedimientos de BPM², PHS³. 	<ul style="list-style-type: none"> Procedimientos de BPM, PHS. Procedimientos de manipuleo y corte/fileteo/trozado de pescado.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> Área para corte de 8 m² (mínimo). 	<ul style="list-style-type: none"> Mesas de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> Equipos de protección personal (guantes, mascarilla, mandil, botas, cofia). 	<ul style="list-style-type: none"> Pescado habilitado (limpio) listo para el seccionado. Cajas isotérmicas. Cuchillos. Tabla de corte según normativa sanitaria. Productos de limpieza (detergente, desengrasante, entre otros). Escoba. Recogedor. Depósitos para desechos. Trapos industriales para limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> Normas de calidad. Normas de seguridad y salud en el trabajo. Manual de BPM, PHS. Manual de selección y clasificación de recursos hidrobiológicos.

Competencias Básicas ⁴	Competencias Genéricas ²
<p>Habilidades básicas</p> <ul style="list-style-type: none"> Lectura. Capacidad de escuchar. <p>Aptitudes analíticas</p> <ul style="list-style-type: none"> Capacidad para solucionar problemas. 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"> Interpreta y comunica información.

² Buenas Prácticas de Manufactura.

³ Programa de Higiene y Saneamiento.

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:	Conservar el pescado, de acuerdo a los procedimientos establecidos, técnicas de salado y buenas prácticas de manufactura.		
Código U.C.:	C0610019-2	Nivel de Competencia:	1

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Acondicionar el área de trabajo y equipamiento para el salado de pescado, de acuerdo a los procedimientos establecidos y buenas prácticas de manufactura.	Aplicar el procedimiento de salado de pescado, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura.
Crterios de Desempeño	Crterios de Desempeño
<ol style="list-style-type: none"> Viste la indumentaria de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal y buenas prácticas de manufactura. Identifica las características del área de trabajo, equipamiento y materiales a utilizar, de acuerdo a los procedimientos establecidos. Realiza la limpieza del ambiente, equipamiento y materiales a utilizar, de acuerdo a los procedimientos establecidos. 	<ol style="list-style-type: none"> Viste la indumentaria de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal y buenas prácticas de manufactura. Ejecuta las técnicas de salado, de acuerdo a la orden de producción, procedimientos establecidos y buenas prácticas de manufactura. Ubica el producto terminado en el lugar asignado, según los procedimientos establecidos y las buenas prácticas de manufactura.
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. Ambiente de trabajo ordenado y limpio. Materiales y herramientas preparados. 	<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). Ambiente de trabajo ordenado y limpio. Productos pesqueros salados y ubicados en el área asignada.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> Procedimientos de BPM, PHS. 	<ul style="list-style-type: none"> Procedimientos de BPM, PHS. Procedimiento de salado. Manipulación de producto terminado.

Contexto de Desempeño Laboral

Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
<ul style="list-style-type: none"> Área para procesamiento de salado de 15 m². 	<ul style="list-style-type: none"> Mesa de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> Equipos de protección personal (guantes, mascarilla, mandil, botas, cofia). 	<ul style="list-style-type: none"> Pescado seccionado. Sal. Bandejas sanitarias. Cuchillos. Tabla de corte según normativa. Baldes. Costales. Productos de limpieza (detergente, desengrasante, entre otros). 	<ul style="list-style-type: none"> Normas de calidad Normas de seguridad y salud en el trabajo Manual de BPM, PHS. Manual de procesamiento de salado.

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

Competencias Básicas ⁵	Competencias Genéricas ³
<p>Habilidades básicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lectura. • Capacidad de escucha. <p>Aptitudes analíticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para solucionar problemas. • 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"> • Interpreta y comunica información.



⁵Basada 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>

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la Lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

ANEXO

PERFIL OCUPACIONAL DE CORTE Y SALADO DE PESCADO

UNIDADES DE COMPETENCIA	PUESTOS DE TRABAJO VINCULADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA
<p><u>U.C. 1:</u></p> <p>Obtener piezas de pescado, de acuerdo a los procedimientos establecidos y buenas prácticas de manufactura.</p>	<p>Operario(a) de corte.</p>
<p><u>U.C. 2:</u></p> <p>Conservar el pescado, de acuerdo a los procedimientos establecidos, técnica de salado y buenas prácticas de manufactura.</p>	<p>Operario(a) de salado.</p>

25