

I. Información del Perfil Ocupacional:

Nombre del Perfil Ocupacional:	Producción de Derivados de Cacao		
Código del Perfil Ocupacional:	C0610009		
Sector:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)		
Familia productiva:	Industria Alimentaria Bebidas y Tabaco (06)		
Nivel de Competencia Laboral:	2		
Código de Clasificación Internacional:	CIU*	CNO*	CIUO*
	----	----	----
Otros nombres relacionados al Perfil Ocupacional (cargos, puestos de trabajo):	Operario de Producción de insumos, Operario de Producción de producto final de chocolate, Supervisor de producción		
Fecha Aprobación:	29/03/2016		
Requisitos excluyentes:	NO	(X)	
	SÍ	()	
Vigencia:	05 años		
Norma de aprobación:	RD N° 039-2016-MTPE/3/19		
Versión:	1		

II. Propósito del Perfil Ocupacional:

Producir derivados del cacao, de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad, inocuidad alimentaria y normativa vigente.

III. Ámbito de Desempeño: No se precisa información *

IV. Estándares de Competencia laboral que componen el Perfil Ocupacional:

Código Estándar de Competencia	Descripción del Estándar de Competencia Laboral
C0610009 - 1	Obtener el licor, manteca y polvo de cacao, de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.
C0610009 - 2	Elaborar el chocolate bitter, de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.
C0610009 - 3	Supervisar los procesos de elaboración del chocolate bitter, de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.

V. Representación Funcional asociada al Perfil Ocupacional:

Propósito del Perfil Ocupacional: Producir derivados del cacao, de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad, inocuidad alimentaria y normativa vigente.	
Estándar de Competencia Laboral	Elementos de Competencia
Obtener el licor, manteca y polvo de cacao, de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.	Seleccionar, clasificar y limpiar los granos de cacao, siguiendo los procedimientos establecidos y normativa vigente.
	Tostar, descascarillar y moler los granos de cacao y obtener el licor, siguiendo los procedimientos establecidos y normativa legal vigente.
	Prensar el licor de cacao ¹ y obtener la manteca, siguiendo los procedimientos establecidos y normativa legal vigente.

¹ También se le denomina pasta de cacao, pasta de chocolate, masa de cacao.

	Pulverizar la manteca de cacao y obtener el polvo, siguiendo los procedimientos establecidos y normativa legal vigente.
Elaborar el chocolate bitter, de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.	Mezclar el licor, manteca de cacao y otros agentes, siguiendo los procedimientos establecidos y normativa legal vigente.
	Realizar el homogenizado, refinado y conchado ² , siguiendo los procedimientos establecidos y normativa vigente.
	Temperar, moldear, enfriar y empacar el chocolate bitter, siguiendo los procedimientos establecidos y normativa vigente.
Supervisar los procesos de elaboración del chocolate bitter, de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.	Monitorear los procesos de elaboración del producto (licor de cacao, manteca de cacao, polvo de cacao y chocolate bitter), considerando la orden de producción, estándares de calidad y la normatividad vigente.
	Ejecutar el análisis sensorial (visual, gusto y olfativo) del producto final, según los procedimientos establecidos y normativa vigente.

VI. Participantes de la Elaboración y Validación: No se precisa información *

Nombre:	Cargo:	Empresa u organización:	Actividad:	Fecha:
----	-----	----	----	-----

² Proceso de refinación de la pasta básica de chocolate.

I. Información del Estándar de Competencia:

Nombre del Estándar de Competencia Laboral (ECL):	Obtener el licor, manteca y polvo de cacao, de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.		
Código del Estándar de Competencia Laboral:	C0610009 - 1		
Sector Económico:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)		
Familia Productiva:	Industria Alimentaria Bebidas y Tabaco (06)		
Actividad Económica*:	-----		
Código de Clasificación Internacional:	CIU*	CNO*	CIUO*
	----	----	----
Nivel de Competencia Laboral:	2		
Versión:	1		
Perfil/es Ocupacional/es asociado:	Producción de Derivados de Cacao		
Puestos de trabajo asociados:	Operario de Producción de insumos		
Desarrollada por el CCL ³ :	-----		
Norma de aprobación del Estándar de Competencia:	RD N° 049-2016-MTPE/3/19		
Fecha de aprobación:	26/04/2016		
Tiempo de Vigencia:	05 años		
Fecha de actualización*:	-----		

II. Actividades claves:

Elemento de Competencia 1:	Seleccionar, clasificar y limpiar los granos de cacao, siguiendo los procedimientos establecidos y normativa vigente.
Criterios de desempeño:	- Utiliza el equipo de protección personal adecuado según normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa legal vigente. De manera industrial - Verifica y opera la máquina limpiadora de cacao (que tiene zarandas e imanes) para separar piedras, impurezas y otros objetos ajenos al cacao según los procedimientos establecidos. - Elimina impurezas por medio del tamizado, desimantación y deshuesado (partículas gruesas, material ferroso, y otras partículas de alta densidad). - Reporta acerca de cualquier anomalía de las máquinas al supervisor inmediato para la corrección debida. - Verifica la operatividad de las maquinas según los procedimientos establecidos. De manera artesanal - Selecciona y clasifica manualmente los granos de cacao según los procedimientos establecidos. - Limpia manualmente los granos de cacao y con ayuda de un imán separa las partículas de metal.

³ Comité de competencia laboral.

	- Limpia, ordena y guarda las herramientas utilizadas en área designada. - Reporta a su jefe inmediato sobre las actividades realizadas, de ser el caso.
Evidencias de Conocimientos:	- Equipo de protección personal. - Conocimiento de la fisiología de los granos de cacao. - Conocimiento sobre maquinarias de selección, clasificación de granos de cacao. - Tipos y usos de materiales o herramientas para la limpieza de granos de cacao.
Evidencias de Desempeño/Producto:	- Equipo de protección de personal colocado correctamente. - Granos de cacao seleccionados correctamente. - Granos de cacao libres de Impurezas. - Área de trabajo limpia y ordenada. - Herramientas limpias y ordenadas correctamente.
Elemento de Competencia 2:	Tostar, descascarillar y moler los granos de cacao y obtener el licor, siguiendo los procedimientos establecidos y normativa legal vigente.
Criterios de desempeño:	- Utiliza el equipo de protección personal adecuado según normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa legal vigente. De manera industrial - Verifica condiciones de la máquina tostadora; acerca de la temperatura, tiempo y grado de humedad involucrados en el tostado (depende del tamaño y tipos de nibs) según los procedimientos establecidos. - Tuesta los granos para desarrollo del aroma y el sabor, teniendo en cuenta la temperatura para que no se torne con aroma y sabor a quemado según los procedimientos establecidos. - Ajusta el tostado en base a las características de la materia prima, con la finalidad de buscar un mismo resultado ya que no todo el cacao llega al tostado con las mismas condiciones. - Elimina con la máquina descascarilladora la cubierta exterior de los granos de cacao teniendo en cuenta temperaturas según los procedimientos establecidos. - Tritura los granos de cacao y posteriormente a través de una corriente de aire o ciclón elimina las cáscaras y quedan los nibs. - Realiza la molienda de los nibs de cacao para obtener el licor de cacao. - Verifica que la temperatura de molienda no sobrepase los 55 – 60°C ya que esto puede volatilizar los compuestos aromáticos del grano, según los procedimientos establecidos. - Muele el licor de cacao en molino de bolas para refinar más el licor de cacao según los procedimientos establecidos. - Coordina con el área de calidad para conocer la cantidad de grasa del producto final según los procedimientos establecidos. - Reporta acerca de cualquier anomalía de las máquinas al supervisor inmediato para la corrección debida. - Verifica la operatividad de las maquinas según los procedimientos establecidos.

	De manera artesanal - Precalienta el tostador o perol por 10 min aproximadamente. - Agrega los granos con 7% a 8% de humedad por 20 min. - Deja enfriar el cacao tostado por 10 minutos mediante ventiladores. - Tritura los granos de cacao de manera manual para eliminar las cáscaras y quedar sólo con los nibs. - Verifica que todos los granos estén sin cáscara, de no ser así se le termina de descascarillar manualmente. - Muele el nibs de cacao de tres a cuatro veces hasta que quede fluido. - Coloca el licor de cacao en peroles y realiza temperado, agitando con paletas para uniformizar la temperatura y la textura del producto según los procedimientos establecidos. - Verifica la temperatura del producto y la textura del mismo. - Limpia, ordena y guarda las herramientas utilizadas en área designada. - Reporta a su jefe inmediato sobre las actividades realizadas, de ser el caso.
Conocimientos:	- Equipo de protección personal. - Conocimiento de la fisiología de los granos de cacao. - Conocimiento de la fisiología de los nibs de cacao. - Conocimiento sobre maquinarias de tostado, descascarillado y molienda de semilla de cacao.
Evidencias de Desempeño/Producto:	- Equipo de protección personal colocado correctamente. - Granos de cacao con aroma y sabor característico del cacao correctamente. - Granos de cacao libres de cáscaras correctamente. - Granos de cacao molidos correctamente. - Licor de cacao extraído correctamente. - Área de trabajo limpia y ordenada. - Herramientas limpias y ordenadas correctamente.
Elemento de Competencia 3:	Prensar el licor de cacao⁴ y obtener la manteca, siguiendo los procedimientos establecidos y normativa legal vigente.
Criterios de desempeño:	- Utiliza el equipo de protección personal adecuado según normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa legal vigente. De manera industrial - Coloca el licor de cacao en la prensadora para extraer la manteca de cacao dejando una masa sólida llamada torta de cacao. - Controla la carga de licor de cacao de acuerdo a la capacidad de las prensas. - Controla la apertura y cierre de las recamaras de las prensas para la obtención de manteca y tortas de cacao. - Tiene en cuenta la temperatura, tiempo, aire y presión durante el proceso, asimismo los estándares establecidos

⁴ También se le denomina pasta de cacao, pasta de chocolate, masa de cacao.

	para asegurar la calidad del producto según los procedimientos establecidos. - Realiza el temperado del licor de cacao para estabilizar la manteca y evitar el blanqueamiento del producto. Verifica la temperatura del producto y la textura del mismo según los procedimientos establecidos. - Controla y registra la cantidad de licor para producir mantecas de cacao y las diferentes proporciones de grasa. - Pesa y almacena la manteca de cacao según los procedimientos establecidos. - Reporta inmediatamente acerca de cualquier anomalía a su supervisor inmediato para la corrección debida. - Verifica la operatividad de las maquinas según los procedimientos establecidos. De manera artesanal - Prensa el licor de cacao, que tiene una presentación líquida y obtener la manteca de cacao. - Extrae y coloca el contenido graso de la mezcla en envases de metal. - Limpia, ordena y guarda las herramientas utilizadas en área designada. - Comunica a su jefe inmediato sobre las actividades realizadas, de ser el caso.
Conocimientos:	- Equipo de protección personal. - Conocimiento de la fisiología de los nibs de cacao. - Conocimiento sobre temperado de licor de cacao. - Conocimiento de la composición de la manteca de cacao. - Conocimiento sobre máquina de prensado. - Conocimiento de almacenamiento de la manteca de cacao.
Evidencias de Desempeño/Producto:	- Equipo de protección personal colocado correctamente. - Licor temperado correctamente. - Manteca de cacao correctamente extraída. - Área de trabajo limpia y ordenada. - Herramientas limpias y ordenadas correctamente.
Elemento de Competencia 4:	Pulverizar la manteca de cacao y obtener el polvo, siguiendo los procedimientos establecidos y normativa legal vigente.
Criterios de desempeño:	- Utiliza el equipo de protección personal adecuado según normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa legal vigente. De manera industrial - Tritura la manteca de cacao hasta obtener un polvo seco según los procedimientos establecidos y normativa legal vigente. - Almacena el polvo seco obtenido según los procedimientos establecidos. - Reporta inmediatamente acerca de cualquier anomalía a su supervisor inmediato para la corrección debida. - Verifica la operatividad de las maquinas según los

	procedimientos establecidos.
	De manera artesanal_
	- Coloca la torta de cacao en una malla. - Pulveriza de manera manual y con ayuda de una piedra sobre la mesa de mármol, la manteca para obtener el polvo seco. - Limpia, ordena y guarda las herramientas utilizadas en área designada. - Comunica a su jefe inmediato sobre las actividades realizadas, de ser el caso.
Conocimientos:	- Equipo de protección personal. - Conocimiento de la composición de torta de cacao. - Conocimiento de almacenamiento del polvo de cacao.
Evidencias de Desempeño/Producto:	- Equipo de protección de personal colocado correctamente. - Torta de cacao debidamente pulverizada. - Área de trabajo limpia y ordenada. - Herramientas limpias y ordenadas correctamente.
Contexto de desempeño laboral:	<u>Instalaciones:</u> - Área de trabajo de trabajo de 30m² aproximadamente con zonas para obtener el Licor de cacao, Manteca de cacao, Torta de cacao, Pulverizar y almacenar el polvo de cacao. <u>Equipamiento:</u> - Tostadora de cacao. - Descascarillador de cacao. - Molino de bolas de cacao - Prensador hidráulico y/o eléctrico de cacao. - Prensadora de licor de cacao. - Triturador de granos de cacao. - Maquina limpiadora. - Maquina pulverizadora. <u>Equipo Personal:</u> - Pantalón. - Polo. - Chaleco de seguridad. - Gorro. - Mascarilla. - Guantes. - Lentes Protectores. - Botas punta de acero. - Tapones auditivos. - Casco de seguridad. <u>Insumos/Materiales:</u> Insumos: - Granos de cacao. - Licor de cacao. - Manteca de cacao. Materiales: - Bandejas de almacenamiento de granos de cacao.

	- Bandejas de almacenamiento de manteca de cacao. - Bandejas de almacenamiento de licor de cacao. - Bandejas de almacenamiento de polvo de cacao. - Peroles. <u>Información/Formatos:</u> - Manual sobre el uso de las diferentes maquinarias durante el proceso de extracción del licor de cacao. - Manual sobre el uso de las diferentes maquinarias durante el proceso de obtención de manteca de cacao. - Manual sobre el uso de las diferentes maquinarias durante el proceso de obtención de polvo de cacao. - Manual de higiene e inocuidad de alimentos. - Manual de Seguridad y salud en el trabajo y medio ambiente. - Documentación sobre normativas nacionales vigentes. - Reglamento interno de trabajo.
Competencias Básicas ⁵ :	- Habilidades básicas: Habilidad de expresión, Capacidad de escuchar. - Aptitudes analíticas: Capacidad de aprendizaje. - Cualidades personales: Responsabilidad.
Competencias Genéricas:	- Gestión de recursos: Distribuye el tiempo, Organiza recursos. - Relaciones interpersonales: Sabe trabajar en equipo, Enseña a otros.

* Información no contemplada en el Formato establecido en la Guía Metodológica para la Elaboración de Mapas Funcionales, Perfiles Ocupacionales y Estándares de Competencia Laboral aprobada con RDG N° 139-2017-MTPE/3/19 (derogada), utilizada para la elaboración del presente perfil ocupacional. La citada información será consignada en la actualización respectiva.

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 América 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>

I. Información del Estándar de Competencia:

Nombre del Estándar de Competencia Laboral (ECL):	Elaborar el chocolate bitter, de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.		
Código del Estándar de Competencia Laboral:	C0610009 - 2		
Sector Económico:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)		
Familia Productiva:	Industria Alimentaria Bebidas y Tabaco (06)		
Actividad Económica*:	-----		
Código de Clasificación Internacional:	CIU*	CNO*	CIUO*
	----	----	----
Nivel de Competencia Laboral:	2		
Versión:	1		
Perfil/es Ocupacional/es asociado:	Producción de Derivados de Cacao		
Puestos de trabajo asociados:	Operario de Producción de producto final de chocolate		
Desarrollada por el CCL ⁶ :	-----		
Norma de aprobación del Estándar de Competencia:	RD N° 049-2016-MTPE/3/19		
Fecha de aprobación:	26/04/2016		
Tiempo de Vigencia:	05 años		
Fecha de actualización*:	-----		

II. Actividades claves:

Elemento de Competencia 1:	Mezclar el licor, manteca de cacao y otros agentes, siguiendo los procedimientos establecidos y normativa legal vigente.
Criterios de desempeño:	- Utiliza el Equipo de protección personal adecuado según normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa legal vigente. De manera industrial - Coloca el licor del cacao, manteca de cacao, azúcar, leche y agentes emulsionantes en la maquina mezcladora según los procedimientos establecidos y la norma nacional vigente (depende del chocolate que se quiera elaborar). - Reporta inmediatamente acerca de cualquier anomalía a su supervisor inmediato para la corrección debida. - Verifica la operatividad de las maquinas según los

⁶ Comité de competencia laboral.

	procedimientos establecidos.
	De manera artesanal
	- Coloca en baño maría la panela por 15 minutos. - Pesa el licor de cacao y manteca de cacao. - Mezcla el licor de cacao y la manteca de cacao y panela líquida según procedimientos establecidos en la norma nacional vigente (mayor de 30 % hasta 70%).
Evidencias de Conocimientos:	- Equipo de protección personal. - Conocimiento de la composición de la manteca de cacao. - Conocimiento sobre máquina de mezcladora.
Evidencias de Desempeño/Producto:	- Equipo de protección de personal colocado correctamente. - Formulación de chocolate correctamente emulsionada. - Área de trabajo limpia y ordenada. - Herramientas limpias y ordenadas correctamente.
Elemento de Competencia 2:	Realizar el homogenizado, refinado y conchado⁷, siguiendo los procedimientos establecidos y normativa vigente.
Criterios de desempeño:	- Utiliza el Equipo de protección personal adecuado según normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa legal vigente.
	De manera industrial
	- Coloca la formulación en el conchador o molino conchador de cacao para su refinamiento y total mezcla según los procedimientos establecidos. - Coloca la mezcla a la máquina de conchado para que las partículas de cacao y azúcar se vean recubiertas homogéneamente por la manteca según los procedimientos establecidos y la norma nacional vigente. - Reporta inmediatamente acerca de cualquier anomalía a su supervisor inmediato para la corrección debida. - Verifica la operatividad de las maquinas según los procedimientos establecidos.
	De manera artesanal
	- Coloca la formulación en el molino conchador y deja trabajar por dos días para su refinamiento (21 micras). - Coloca la mezcla a la maquina conchadora para homogenizarla y obtener el chocolate. - Limpia, ordena y guarda las herramientas utilizadas en área designada. - Reporta a su jefe inmediato sobre las actividades realizadas, de ser el caso.
Conocimientos:	- Equipo de protección personal. - Conocimiento del correcto proceso de conchado. - Conocimiento sobre máquina de refinamiento.
Evidencias de Desempeño/Producto:	- Equipo de protección de personal colocado correctamente. - Formulación de chocolate correctamente refinada. - Chocolate con el correcto aroma y sabor. - Área de trabajo limpia y ordenada. - Herramientas limpias y ordenadas correctamente.
Elemento de Competencia 3:	Temperar, moldear, enfriar y empacar el chocolate bitter,

⁷ Proceso de refinación de la pasta básica de chocolate.

siguiendo los procedimientos establecidos y normativa vigente.	
Criterios de desempeño:	- Utiliza el Equipo de protección personal adecuado según normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa legal vigente. De manera industrial - Funde completamente a 50 °C todos los ingredientes según los procedimientos establecidos y la norma nacional vigente. - Tempera la mezcla obtenida del conchado teniendo en cuenta la correcta cristalización de los ingredientes según los procedimientos establecidos. - Fusión de cristales inestables, según los procedimientos establecidos. - Empaca y almacena el producto final según los procedimientos establecidos. - Reporta inmediatamente acerca de cualquier anomalía a su supervisor inmediato para la corrección debida. - Verifica la operatividad de las maquinas según los procedimientos establecidos. De manera artesanal - Tempera el chocolate a baño maría (50°C) para homogenizar las moléculas de grasas y obtener el brillo característico y un producto de calidad. - Tempera el chocolate a baño maría en agua helada (30°C) para conseguir que el chocolate envasado no se derrita ya estando envasado. - Coloca en moldes, y deja enfriar el chocolate. - Lleva a la cámara enfriadora y deja reposar un día. - Almacena y empaca el producto final. En base a los prototipos obtenidos.
Conocimientos:	- Equipo de protección de personal. - Conocimiento de correcto mantenimiento de temperatura para el proceso. - Conocimiento de moldeado. - Conocimiento de almacenamiento.
Evidencias de Desempeño/Producto:	- Equipo de protección de personal colocado correctamente. - Chocolate correctamente temperado. - Chocolate correctamente moldeado. - Chocolate correctamente empacado y almacenado. - Área de trabajo limpia y ordenada. - Herramientas limpias y ordenadas correctamente.
Contexto de desempeño laboral:	<u>Instalaciones:</u> - Área de trabajo de 30m² aproximadamente con zonas para: <u>Equipamiento:</u> - Máquina de conchado. - Equipo de refrigeración - Cámara enfriadora - Molino conchador <u>Equipo Personal:</u> - Pantalón. - Polo. - Chaleco de seguridad.

	- Gorro. - Mascarilla. - Guantes. - Lentes Protectores. - Botas jebe - Tapones auditivos. - Casco de Seguridad.
	<u>Insumos/Materiales:</u>
	Insumos:
	- Licor de cacao. - Manteca de cacao.
	Materiales:
	- Moldes para tabletas de chocolate. - Cajas de almacenamiento de chocolate - Mesa de mármol
	<u>Información/Formatos:</u>
	- Manual sobre el uso de las diferentes maquinarias durante el proceso de obtención de chocolate. - Manual de higiene e inocuidad de alimentos. - Manual de Seguridad y salud en el trabajo y medio ambiente. - Documentación pertinente para reporte de anomalías. - Reglamento interno de trabajo.
Competencias Básicas ⁸ :	- Habilidades básicas: Habilidad de expresión, Capacidad para escuchar. - Aptitudes analíticas: Capacidad de aprendizaje. - Cualidades personales: Responsabilidad.
Competencias Genéricas:	- Gestión de recursos: Distribuye el tiempo, Organiza recursos. - Relaciones interpersonales: Sabe trabajar en equipo, Enseña a otros.

* Información no contemplada en el Formato establecido en la Guía Metodológica para la Elaboración de Mapas Funcionales, Perfiles Ocupacionales y Estándares de Competencia Laboral aprobada con RDG N° 139-2017-MTPE/3/19 (derogada), utilizada para la elaboración del presente perfil ocupacional. La citada información será consignada en la actualización respectiva.

⁸ 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 América 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>

I. Información del Estándar de Competencia:

Nombre del Estándar de Competencia Laboral (ECL):	Supervisar los procesos de elaboración del chocolate bitter, de acuerdo al plan de producción considerando las normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa vigente.		
Código del Estándar de Competencia Laboral:	C0610009 - 3		
Sector Económico:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)		
Familia Productiva:	Industria Alimentaria Bebidas y Tabaco (06)		
Actividad Económica*:	-----		
Código de Clasificación Internacional:	CIU*	CNO*	CIUO*
	----	----	----
Nivel de Competencia Laboral:	2		
Versión:	1		
Perfil/es Ocupacional/es asociado:	Producción de Derivados de Cacao		
Puestos de trabajo asociados:	Supervisor de producción		
Desarrollada por el CCL ⁹ :	-----		
Norma de aprobación del Estándar de Competencia:	RD N° 049-2016-MTPE/3/19		
Fecha de aprobación:	26/04/2016		
Tiempo de Vigencia:	05 años		
Fecha de actualización*:	-----		

II. Actividades claves:

Elemento de Competencia 1:	Monitorear los procesos de elaboración del producto (licor de cacao, manteca de cacao, polvo de cacao, chocolate), considerando la orden de producción, estándares de calidad y la normatividad vigente.
Criterios de desempeño:	- Utiliza el Equipo de protección personal adecuado según normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa legal vigente. De manera industrial - Inspeccionar los procesos para la deshidratación de frutas según la orden de producción y realiza el control de calidad. - Controla la calidad del licor de cacao, considerando que las semillas estén liberadas de cáscaras (como máximo 1.75%),

⁹ Comité de competencia laboral.

	controla la humedad de las semillas (entre 7% a 8%) y controla que se retire la acidez. - Controla que la manteca de cacao contenga en ácidos grasos libres no más del 1.75% m/m y ácidos no grasos no más del 0.7% m/m. - Controla que el polvo de cacao contenga la proporción adecuada de humedad (7% m/m como máximo). - Controla que el chocolate bitter contenga no menos del 35 % de extracto seco del total del cacao. - Recibe los reportes de anomalías reportadas por los trabajadores, llenando el reporte según los procedimientos establecidos. - Verifica las anomalías de las maquinarias para asegurarse del desperfecto y poder derivar al mantenimiento correspondiente según los procedimientos establecidos. De manera artesanal - Supervisa a los trabajadores en cada uno de los procesos de la elaboración de los productos. - Supervisa la limpieza de las áreas durante los procesos de producción según los procedimientos establecidos. - Supervisa la limpieza de las maquinarias y de los utensilios utilizados. - Supervisa la correcta utilización de los utensilios correspondientes para cada proceso. - Asegura que los trabajadores no mezclen utensilios y los usen adecuadamente en todos los procesos.
Evidencias de Conocimientos:	- Equipo de protección personal. - Conocimientos básicos de maquinarias de producción de derivados del cacao. - Conocimiento de control de calidad en producción de derivados de cacao. - Conocimiento de la normativa nacional vigente en productos derivados del cacao.
Evidencias de Desempeño/Producto:	- Equipo de protección de personal colocado correctamente. - Elaboración de la manteca supervisada adecuadamente. - Elaboración del polvo de cacao supervisada adecuadamente. - Maquinarias supervisadas correctamente. - Chocolate bitter con los porcentajes de sequedad idóneos. - Herramientas limpias y ordenadas correctamente.
Elemento de Competencia 2:	Ejecutar el análisis sensorial (visual, gusto y olfativo) del producto final, según los procedimientos establecidos y normativa vigente.
Criterios de desempeño:	- Utiliza el Equipo de protección personal adecuado según normas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria y normativa legal vigente. De manera industrial y artesanal - Selecciona de forma aleatoria las muestras del producto. - Mantiene el chocolate en temperatura de conservación de 18 a 20 grados. - Verifica que el temperado ha sido adecuada, observando el color y el brillo del chocolate (homogéneo y parejo, sin trazas blancas de manteca), teniendo en cuenta los procedimientos

	de calidad. - Quiebra el chocolate escuchando que emita el “snap” (sonido característico) para confirmar que no ha sido mal conservado y que se pueda derretir muy rápido, según los procedimientos de calidad. - Siente olor, sabores y matices de la muestra de chocolate según los procedimientos establecidos. - Coloca el chocolate en la lengua, deja que se derrita y envuelva la boca para poder sentir la manteca y el ácido del mismo buscando atributos y defectos de la muestra. (balanceado). - Siente el sabor y textura, debiendo ser refinado y agradable sin algún sabor metálico u otro cuerpo extraño. - Anota los resultados de la calidad del producto según los procedimientos establecidos.
Conocimientos:	- Equipo de protección personal. - Conocimiento de la correcta composición del chocolate bitter. - Conocimiento de catación de chocolate. - Conocimiento de la normativa nacional vigente en productos derivados del cacao.
Evidencias de Desempeño/Producto:	- Equipo de protección de personal colocado correctamente. - Área de trabajo limpia y ordenada. - Análisis sensorial (visual, gusto y olfativo) realizados correctamente.
Contexto de desempeño laboral:	<u>Instalaciones:</u> - Área de trabajo para realizar el control de calidad de chocolate bitter. <u>Equipos:</u> - Computadora. - Cámara fotográfica. - Cámara filmadora. <u>Equipo Personal:</u> - Pantalón. - Polo. - Chaleco de Seguridad. - Gorro. - Mascarilla. - Guantes. - Lentes Protectores. - Botas jebe <u>Insumos/Materiales:</u> Insumos: - Chccocolate bitter. Materiales: - Mesa. <u>Información/Formatos:</u> - Manual sobre las diversas técnicas de control de calidad. - Documentos de llenado de resultados de catado de chocolate

	- Hojas de checklist - Formato de reportes de anomalías - Manual de higiene e inocuidad de alimentos. - Manual de seguridad y salud en el trabajo y medio ambiente - Documentación sobre normativas nacionales vigentes - Reglamento interno de trabajo
Competencias Básicas ¹⁰ :	- Habilidades básicas: Habilidad de expresión, Capacidad para escuchar. - Aptitudes analíticas: Capacidad de aprendizaje. - Cualidades personales: Responsabilidad.
Competencias Genéricas:	- Gestión de recursos: Distribuye el tiempo, Organización de recursos. - Relaciones interpersonales: Sabe trabajar en equipo, Enseña a otros.

* Información no contemplada en el Formato establecido en la Guía Metodológica para la Elaboración de Mapas Funcionales, Perfiles Ocupacionales y Estándares de Competencia Laboral aprobada con RDG N° 139-2017-MTPE/3/19 (derogada), utilizada para la elaboración del presente perfil ocupacional. La citada información será consignada en la actualización respectiva.

¹⁰ 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 América 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>