

I. Información del Perfil Ocupacional:

Nombre del Perfil Ocupacional:	Elaboración de Productos de Confeitería ¹		
Código del Perfil Ocupacional:	C0610010		
Sector:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)		
Familia productiva:	Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (06)		
Nivel de Competencia Laboral:	1 y 2		
Código de Clasificación Internacional:	CIU*	CNO*	CIUO*
	----	----	----
Otros nombres relacionados al Perfil Ocupacional (cargos, puestos de trabajo):	Operario (a) de producción de confitería, Operario (a) de control de calidad de producción de confitería		
Fecha Aprobación:	29/03/2016		
Requisitos excluyentes:	NO (X) SÍ ()		
Vigencia:	05 años		
Norma de aprobación:	RD N° 041-2016-MTPE/3/19		
Versión:	1		

II. Propósito del Perfil Ocupacional:

Elaborar productos de confitería, según la planificación de la producción de la empresa y la 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
C0610010 - 1	Preparar productos de confitería, según planificación de la producción de la empresa y la normativa vigente.
C0610010 - 2	Supervisar el proceso de elaboración de los productos de confitería, según la planificación de la producción de la empresa y la normativa vigente.

V. Representación Funcional asociada al Perfil Ocupacional:

Propósito del Perfil Ocupacional: Elaborar productos de confitería, según la planificación de la producción de la empresa y la normativa vigente.	
Estándar de Competencia Laboral	Elementos de Competencia
Preparar productos de confitería, según planificación de la producción de la empresa y la normativa vigente.	Mezclar los insumos, según el tipo de producto a elaborar, considerando la ficha técnica, el manual de procedimientos de la empresa y la normativa vigente.
	Realizar el tratamiento térmico a la mezcla, según el tipo de producto a elaborar, aplicando los parámetros de trabajo adecuados y la normativa vigente.
	Hidratar el producto en proceso, según el tipo de producto a elaborar, la ficha técnica, el manual de procedimientos de la empresa y la normativa vigente.
	Realizar las operaciones de acabado del producto, según la ficha técnica, el manual de procedimientos de la empresa y la

¹ Caramelos, masmelos y gomas.

	normativa vigente.
Supervisar el proceso de elaboración de los productos de confitería, según la planificación de la producción de la empresa y la normativa vigente.	Monitorear las actividades de control de calidad antes y durante el proceso de elaboración de los productos de confitería, según la ficha técnica, planificación de la producción, el manual de procedimientos de la empresa y la normativa vigente.
	Verificar la calidad del producto terminado, según la ficha técnica, el manual de procedimientos de la empresa y la normativa vigente.

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

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

I. Información del Estándar de Competencia:

Nombre del Estándar de Competencia Laboral (ECL):	Preparar productos de confitería, según planificación de la producción de la empresa y la normativa vigente.		
Código del Estándar de Competencia Laboral:	C0610010 - 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:	1		
Versión:	1		
Perfil/es Ocupacional/es asociado:	Elaboración de Productos de Confitería ²		
Puestos de trabajo asociados:	Operario (a) de producción de confitería		
Desarrollada por el CCL ³ :	-----		
Norma de aprobación del Estándar de Competencia:	RD N° 041-2016-MTPE/3/19		
Fecha de aprobación:	29/03/2016		
Tiempo de Vigencia:	05 años		
Fecha de actualización*:	-----		

II. Actividades claves:

Elemento de Competencia 1:	Mezclar los insumos, según el tipo de producto a elaborar, considerando la ficha técnica, el manual de procedimientos de la empresa y la normativa vigente.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, guantes de nitrilo, botas) de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente. - Realiza la desinfección de las manos y botas, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y normativa vigente. - Realiza el requerimiento de insumos según la ficha técnica y los procedimientos establecidos por la empresa. - Realiza la dosificación de los insumos según la ficha técnica y los procedimientos establecidos por la empresa. - Maneja los equipos e implementos requeridos, según el producto a elaborar. - Mezcla los insumos según el producto a elaborar y los procedimientos establecidos por la empresa. - Registra sus actividades de producción en los formatos establecidos. - Realiza los procedimientos de higiene e inocuidad alimentaria en su área de trabajo, según los procedimientos establecidos por la empresa. - Reporta los incidentes encontrados, según protocolo establecido por la empresa.
Evidencias de Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos y uso de ropa de trabajo y equipo de trabajo personal. - Tipos y usos de equipos e implementos.

² Caramelos, marmelos y gomas.

³ Comité de competencia laboral.

	<ul style="list-style-type: none"> - Buenas prácticas de manufactura. - Selección de materias primas y productos auxiliares. - Buenas prácticas de manufactura. - Procedimiento de elaboración de mezcla base del producto a elaborar. - Tipos y uso de productos e implementos de limpieza.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Personal uniformado y utilizando el equipo de trabajo. - Insumos solicitados según el producto a elaborar. - Equipos e implementos manipulados correctamente. - Mezcla obtenida con las características apropiadas según el producto a elaborar (Caramelos, masmelos y gomas). - Registro de producción elaborado correctamente. - Área, equipos y utensilios de trabajo limpios.
Elemento de Competencia 2:	Realizar el tratamiento térmico a la mezcla, según el tipo de producto a elaborar, aplicando los parámetros de trabajo adecuados y la normativa vigente.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, guantes de nitrilo, botas) de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente. - Realiza la desinfección de las manos y botas, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y normativa vigente. - Maneja el equipo e implementos requeridos. - Realiza el calentamiento de la mezcla en el tiempo y temperatura establecida, según la ficha técnica. - Realiza la concentración de la mezcla en el tiempo, temperatura y consistencia adecuada, según la ficha técnica. - Realiza el enfriamiento de la mezcla en el tiempo y la temperatura establecida en la ficha técnica, según sea el caso (caramelo duro y blando). - Registra sus actividades de producción en los formatos establecidos. - Realiza los procedimientos de higiene e inocuidad alimentaria en su área de trabajo, según los procedimientos establecidos por la empresa. - Reporta los incidentes encontrados, según protocolo establecido por la empresa.
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos y uso de ropa de trabajo y equipo de trabajo personal. - Tipos y usos de equipos e implementos. - Buenas prácticas de manufactura. - Procedimientos de tratamientos térmicos para productos de confitería. - Tipos y uso de productos e implementos de limpieza.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Personal uniformado y utilizando el equipo de trabajo. - Equipos e implementos manipulados correctamente. - Mezcla calentada correctamente. - Concentrado obtenido correctamente para la producción de Caramelos, masmelos y gomas. - Mezcla enfriada según el producto a elaborar (caramelo duro y blando). - Registro de producción elaborado correctamente. - Área, equipos y utensilios de trabajo limpios.
Elemento de Competencia 3:	Hidratar el producto en proceso, según el tipo de producto a

	elaborar, la ficha técnica, el manual de procedimientos de la empresa y la normativa vigente.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, guantes de nitrilo, botas) de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente. - Realiza la desinfección de las manos y botas, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y normativa vigente. - Maneja el equipo e instrumentos requeridos - Hidrata la grenetina con 50 % de agua. - Agrega el insumo hidratado a la masa concentrada, según la ficha técnica. - Realiza el batido del producto en proceso (masmelos), según la ficha técnica. - Realiza el mezclado del producto en proceso (gomas), según la ficha técnica. - Registra sus actividades de producción en los formatos establecidos. - Realiza los procedimientos de higiene e inocuidad alimentaria en su área de trabajo, según los procedimientos establecidos por la empresa. - Reporta los incidentes encontrados, según protocolo establecido por la empresa.
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos y uso de ropa de trabajo y equipo de trabajo personal. - Tipos y usos de equipos e implementos. - Buenas prácticas de manufactura. - Procedimientos de hidratación, batido y mezclado según el producto de confitería a elaborar. - Tipos y uso de productos e implementos de limpieza.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Personal uniformado y utilizando el equipo de trabajo. - Equipos e implementos manipulados correctamente. - Grenetina hidratada con 50 % de agua. - Batido o mezclado realizado correctamente, según la ficha técnica. - Registro de producción elaborado correctamente. - Área, equipos y utensilios de trabajo limpios.
Elemento de Competencia 4:	Realizar las operaciones de acabado del producto, según la ficha técnica, el manual de procedimientos de la empresa y la normativa vigente.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, guantes de nitrilo, botas) de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente. - Realiza la desinfección de las manos y botas, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y normativa vigente. - Maneja los equipos e instrumentos requeridos. - Realiza el moldeado del producto, según la ficha técnica. - Realiza el troquelado del producto, según la ficha técnica. - Envasa el producto final según la ficha técnica y los procedimientos establecidos. - Registra sus actividades de producción en los formatos establecidos.

	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza los procedimientos de higiene e inocuidad alimentaria en su área de trabajo, según los procedimientos establecidos por la empresa. - Reporta los incidentes encontrados, según protocolo establecido por la empresa.
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos y uso de ropa de trabajo y equipo de trabajo personal. - Tipos y usos de equipos e implementos. - Buenas prácticas de manufactura. - Procedimientos para el moldeado, troquelado y envasado, de acuerdo al producto de confitería a envasar. - Tipos y uso de insumos e implementos de limpieza.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Personal uniformado y utilizando el equipo de trabajo. - Equipos e implementos manipulados correctamente. - Moldeado realizado correctamente, según la ficha técnica. - Troquelado realizado correctamente, según la ficha técnica. - Envasado realizado correctamente, según la ficha técnica. - Registro de producción elaborado correctamente. - Área, equipos y utensilios de trabajo limpios.
Contexto de desempeño laboral:	<p><u>Instalaciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Área de producción de 50 m². <p><u>Equipamiento:</u></p> <p>Equipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mezcladoras con sistemas de agitación. - Dosificadoras. - Embolsadoras. - Impresoras para almidón. - Troqueladora. - Selladoras de bolsas. - Transportadoras en línea. - Túneles de enfriamiento. - Balanza. - Cocina semi-industrial. - Selladora manual. <p>Implementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bombos para confitería. - Marmitas. - Silos. - Jarras medidoras. - Cucharon. - Coladores. - Depósitos de acero inoxidable de diferentes capacidades. <p><u>Equipo Personal:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mandil. - Malla para cabello. - Guantes de nitrilo. - Botas. - Mascarilla.

Insumos/Materiales:

Insumos:

- Azúcar, azúcar glas, glucosa, agua, ácido cítrico, saborizante, colorante, crema de leche, jarabe de maíz, mantequilla, grenetina, esencia de vainilla y maicena.

Materiales:

- Bolsas de empaque.
- Etiquetas.

Información/Formatos:

- Fichas técnicas del producto a elaborar.
- Formatos de registro y control de la producción por cada operación, según la línea de producción.
- Formatos de seguridad e inocuidad alimentaria.
- Normativa legal vigente vinculada al proceso de producción.

Competencias Básicas⁴:

- **Habilidades básicas:** Capacidad para escuchar, Habilidad de Expresión.
- **Aptitudes analíticas:** Capacidad para solucionar problemas, Capacidad de aprendizaje.
- **Cualidades personales:** Responsabilidad.

Competencias Genéricas:

- **Gestión de recursos:** Distribuye el tiempo, Organización de recursos.
 - **Relaciones interpersonales:** Trabajo 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.

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 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 el proceso de elaboración de los productos de confitería, según la planificación de la producción de la empresa y la normativa vigente.		
Código del Estándar de Competencia Laboral:	C0610010 - 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:	Elaboración de Productos de Confitería ⁵		
Puestos de trabajo asociados:	Operario (a) de control de calidad de producción de confitería		
Desarrollada por el CCL ⁶ :	-----		
Norma de aprobación del Estándar de Competencia:	RD N° 041-2016-MTPE/3/19		
Fecha de aprobación:	29/03/2016		
Tiempo de Vigencia:	05 años		
Fecha de actualización*:	-----		

II. Actividades claves:

Elemento de Competencia 1:	Monitorear las actividades de control de calidad antes y durante el proceso de elaboración de los productos de confitería, según la ficha técnica, planificación de la producción, el manual de procedimientos de la empresa y la normativa vigente.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none">- Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, guantes de nitrilo, botas) de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.- Mantiene su área de trabajo de control de calidad en condiciones adecuadas de higiene e inocuidad alimentaria.- Mantiene los instrumentos de trabajo en buen funcionamiento y calibrados.- Verifica la entrega de los insumos según el requerimiento de la producción.- Aplica técnicas de muestreo de insumos y durante el proceso de producción.- Identifica las variables de calidad, según los procedimientos establecidos por la empresa.- Ubica los puntos de control de la calidad en las etapas de proceso de producción e identifica los puntos críticos de riesgo.- Aplica los ensayos y mediciones de control de calidad, en las etapas del proceso o en su área de trabajo, según lo establecido en el manual de calidad de la empresa.

⁵ Caramelos, masmelos y gomas.

⁶ Comité de competencia laboral.

	<ul style="list-style-type: none"> - Compara sus resultados con los parámetros y características establecidas en las normas de calidad para el producto procesado. - Redacta los reportes de control de calidad según los formatos establecidos por la empresa. - Mantiene el área de trabajo en condiciones adecuadas de higiene e inocuidad alimentaria.
Evidencias de Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Seguridad e higiene en la industria de confitería. - Uso y calibración de instrumentos de análisis para el control de la calidad en la industria de confitería. - Requisitos de calidad de materia prima e insumos de confitería. - Técnicas de muestreo de insumos y producto en proceso de la industria de confitería. - Variables de calidad de los productos en proceso. - Puntos de control de la calidad y puntos críticos de riesgo. - Técnicas de control de calidad. - Interpretación de resultados de muestreos y mediciones. - y compararlos con parámetros establecidos en las normas de calidad. - Reportes de resultados de control de calidad.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos y uso de ropa de trabajo y equipo de trabajo personal. - Área de trabajo en condiciones de higiene e inocuidad alimentaria. - Instrumentos o equipos calibrados correctamente. - Aditivos y materias primas seleccionadas según el producto a elaborar. - Muestreo de insumos y producto en proceso realizados correctamente. - Puntos de control de la calidad y puntos críticos de riesgo identificados correctamente. - Instrumentos utilizados correctamente en los ensayos y mediciones de control de calidad. - Mediciones de control de calidad en la frecuencia adecuada. - Reporte de los resultados de control de calidad realizados correctamente.
Elemento de Competencia 2:	Verificar la calidad del producto terminado, según la ficha técnica, el manual de procedimientos de la empresa y la normativa vigente.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Viste el uniforme de trabajo (mandil, red para cabello, guantes de nitrilo, botas) de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente. - Mantiene los instrumentos de trabajo en buen funcionamiento y calibrados. - Aplica técnicas de muestreo de producto terminado. - Inspecciona mediante un ensayo visual la calidad del producto terminado, considerando los parámetros de calidad establecidos por la empresa. - Verifica el envasado del producto terminado, según la ficha técnica y los procedimientos establecidos por la empresa. - Redacta los reportes de control de calidad según los formatos establecidos por la empresa. - Mantiene el área de trabajo en condiciones adecuadas de

	higiene e inocuidad alimentaria.
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Seguridad e higiene en la industria de confitería. - Uso y calibración de instrumentos de análisis para el control de la calidad en la industria de confitería. - Inspección visual de producto terminado. - Técnicas de muestreo de producto terminado. - Interpretación de resultados del control de calidad. - Reportes de resultados de control de calidad.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal. - Área de trabajo en condiciones de higiene e inocuidad alimentaria. - Instrumentos o equipos calibrados correctamente. - Muestreo de producto realizado correctamente. - Ensayo visual de calidad realizado correctamente. - Reporte de los resultados de control de calidad realizados correctamente.
Contexto de desempeño laboral:	<p><u>Instalaciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Área de producción de 70 m² con: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Zona de producción de 50 m². ✓ Zona de control de calidad de 20 m². <p><u>Equipamiento:</u></p> <p>Equipos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brixómetro. - Lactodensímetro. - Microscopio. - Psicrómetro. - Termómetro de laboratorio. - Phmetro digital. - Balanza digital. - Cocina para laboratorio. - Equipo de baño maría para laboratorio. <p>Implementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vasos medidores. - Pipetas. - Probetas. - Tubos de ensayo. <p><u>Equipo Personal:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mandil. - Malla para cabello. - Guantes de nitrilo. - Botas. - Mascarilla. <p><u>Insumos/Materiales:</u></p> <p>Insumos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reactivos de análisis químicos y microbiológicos aplicados a la industria alimentaria.

Información/Formatos:

- Orden de producción y/o ficha técnica de producción.
- Procedimientos de limpieza.
- Registros de proceso.
- Reporte de incidencias.
- Cartillas de seguridad, aseo e higiene.
- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos.
- Buenas prácticas en manufactura.
- Normas de seguridad y salud en el trabajo.

Competencias Básicas⁷:

- **Habilidades básicas:** Capacidad para escuchar, Habilidad de Expresión.
- **Aptitudes analíticas:** Capacidad para solucionar problemas, Capacidad de aprendizaje.
- **Cualidades personales:** Responsabilidad.

Competencias Genéricas:

- **Gestión de recursos:** Distribuye el tiempo, Organización de recursos.
 - **Relaciones interpersonales:** Trabajo 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.

⁷ 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>