

## I. Información del Perfil Ocupacional:

Nombre del Perfil Ocupacional:	Envasado de Productos Alimenticios Deshidratados		
Código del Perfil Ocupacional:	C0610012		
Sector:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)		
Familia productiva:	Industria Alimentaria, Bebida 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 recepción y selección, Operador de deshidratación, Operador de envasado, Operario de almacén y despacho		
Fecha Aprobación:	29/03/2016		
Requisitos excluyentes:	NO	(X)	
	SÍ	( )	
Vigencia:	05 años		
Norma de aprobación:	RD N° 040-2016-MTPE/3/19		
Versión:	1		

## II. Propósito del Perfil Ocupacional:

Envasar productos alimenticios deshidratados, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos 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
C0610012 - 1	Seleccionar la materia prima, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.
C0610012 - 2	Realizar el proceso térmico de la materia prima, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.
C0610012 - 3	Envasar el producto, de acuerdo a los procedimientos de producción establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufacturas y la normativa vigente.
C0610012 - 4	Almacenar el producto, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.

## V. Representación Funcional asociada al Perfil Ocupacional:

Propósito del Perfil Ocupacional: Envasar productos alimenticios deshidratados, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.	
Estándar de Competencia Laboral	Elementos de Competencia
Seleccionar la materia prima considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Recepcionar la materia prima, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.
	Clasificar la materia prima, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.
	Pesar la materia prima, considerando las buenas prácticas de

	manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.
Realizar el proceso térmico de la materia prima, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Lavar y desinfectar la materia prima, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.
	Realizar el acidificado, sulfitado, agrietado, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.
	Deshidratar y secar la materia prima, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.
	Realizar el enfriado del producto, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.
Envasar el producto, de acuerdo a los procedimientos de producción establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufacturas y la normativa vigente.	Preparar las condiciones de trabajo del área de envasado, de acuerdo a la ficha técnica de producción procedimiento establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.
	Realizar el envasado del producto, de acuerdo a la ficha técnica de producción procedimiento establecido por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.
Almacenar el producto, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.	Realizar el almacenado el producto, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.
	Despachar el producto terminado, de acuerdo a la orden de pedido, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura 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:

<b>Nombre del Estándar de Competencia Laboral (ECL):</b>	<b>Seleccionar la materia prima, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.</b>		
Código del Estándar de Competencia Laboral:	C0610012 - 1		
Sector Económico:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)		
Familia Productiva:	Industria Alimentaria, Bebida y tabaco (06)		
Actividad Económica*:	-----		
Código de Clasificación Internacional:	CIU* ----	CNO* ----	CIUO* ----
Nivel de Competencia Laboral:	2		
Versión:	1		
Perfil/es Ocupacional/es asociado:	Envasado de Productos Alimenticios Deshidratados		
Puestos de trabajo asociados:	Operario de recepción y selección		
Desarrollada por el CCL <sup>1</sup> :	-----		
Norma de aprobación del Estándar de Competencia:	RD N° 040-2016-MTPE/3/19		
Fecha de aprobación:	29/03/2016		
Tiempo de Vigencia:	05 años		
Fecha de actualización*:	-----		

## II. Actividades claves:

<b>Elemento de Competencia 1:</b>	<b>Recepcionar la materia prima, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.</b>
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene.</li> <li>- Recepciona la materia prima, las herramientas y materiales necesarios, según la actividad a realizar.</li> <li>- Muestra un lote de materia prima y se procede a pesar el producto respectivamente en jabs limpias.</li> <li>- Registra la materia prima a en un formato de entrada de mercadería, donde indica el proveedor, nombre del producto, cantidad, peso fecha y hora.</li> <li>- Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ul>
Evidencias de Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>- Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>- Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> </ul>
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ropa de trabajo colocada adecuadamente.</li> <li>- Materia prima decepcionada adecuadamente.</li> <li>- Materia prima colocada en jabs correctamente.</li> <li>- Materia prima registrada adecuadamente.</li> </ul>
<b>Elemento de Competencia 2:</b>	<b>Clasificar la materia prima, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa</b>

<sup>1</sup> Comité de competencia laboral.

	<b>vigente.</b>
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene.</li> <li>- Lava y desinfecta las jabas a ser utilizadas para el proceso de selección.</li> <li>- Selecciona la materia prima considerando color y tamaño del producto.</li> <li>- Clasifica según tamaño, madurez, color y olor.</li> <li>- Coloca la materia prima seleccionada en jabas limpias y desinfectadas.</li> <li>- Materia Prima no seleccionada es colocada en residuos orgánicos.</li> <li>- Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ul>
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>- Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>- Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>- Conocimiento de la Orden de Servicio.</li> <li>- Técnicas de selección de productos alimenticios.</li> </ul>
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ropa de trabajo colocada adecuadamente.</li> <li>- Materia prima seleccionada correctamente.</li> <li>- Materia prima clasificada según tamaño, madurez, color y olor correctamente.</li> <li>- Materia prima colocada en jabas correctamente.</li> </ul>
<b>Elemento de Competencia 3:</b>	<b>- Pesar la materia prima, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.</b>
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene.</li> <li>- Lavarse las manos y las botas en el pediluvio cumpliendo el Programa de Higiene y Saneamiento de acuerdo a cada empresa.</li> <li>- Pesa las jabas con la materia prima seleccionada.</li> <li>- Registrar en el formato de pesado (la cantidad de materia prima óptima para el proceso de deshidratación).</li> <li>- Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> <li>-</li> </ul>
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>- Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>- Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>- Conocimiento de tipos de medidas de peso.</li> </ul>
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ropa de Trabajo colocada adecuadamente.</li> <li>- Materia prima pesada correctamente.</li> </ul>
<b>Contexto de desempeño laboral:</b>	<u>Instalaciones:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Área de 80 m<sup>2</sup> para el traslado de personal, maquinaria.</li> <li>- Área de lavado y desinfección 45 m<sup>2</sup>.</li> </ul>

---

Equipamiento:

Equipo:

- Computadoras.
- Estoca.
- Montacarga.
- Faja Transportadora.

Instrumentos

- Calculadora.
- Balanza.

Herramientas

- Jabas.
- Parihuelas de plástico.

Equipo Personal:

- Polo.
- Pantalones.
- Guantes.
- Mandil descartable
- Botas de jebe punta de acero.
- Mascarilla.
- Toca.

Insumos:

- Agua.
- Alcohol en gel.
- Hipoclorito.

Información/Formatos:

- Normas de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Norma de Salud y Seguridad
- Registro de recepción de producto.
- Procedimiento de Higiene y Saneamiento.

---

Competencias Básicas <sup>2</sup> :	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Habilidades básicas:</b> Aritmética, Matemática, Capacidad para escuchar, Habilidad de expresión</li><li>- <b>Aptitudes analíticas:</b> Capacidad para solucionar problemas, Capacidad de aprendizaje, Visualización.</li><li>- <b>Cualidades personales:</b> Responsabilidad.</li></ul>
Competencias Genéricas:	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Gestión de recursos:</b> Distribuye el tiempo, Organización de recursos.</li><li>- <b>Relaciones interpersonales:</b> Sabe trabajar en equipo, Enseña a otros, Trabaja con personas de diversas culturas.</li></ul>

---

\* 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.

---

<sup>2</sup> 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:

<b>Nombre del Estándar de Competencia Laboral (ECL):</b>	<b>Realizar el proceso térmico de la materia prima, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.</b>		
Código del Estándar de Competencia Laboral:	C0610012 - 2		
Sector Económico:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)		
Familia Productiva:	Industria Alimentaria, Bebida y tabaco (06)		
Actividad Económica*:	-----		
Código de Clasificación Internacional:	CIU*	CNO*	CIUO*
	----	----	----
Nivel de Competencia Laboral:	2		
Versión:	1		
Perfil/es Ocupacional/es asociado:	Envasado de Productos Alimenticios Deshidratados		
Puestos de trabajo asociados:	Operador de deshidratación		
Desarrollada por el CCL <sup>3</sup> :	-----		
Norma de aprobación del Estándar de Competencia:	RD N° 040-2016-MTPE/3/19		
Fecha de aprobación:	29/03/2016		
Tiempo de Vigencia:	05 años		
Fecha de actualización*:	-----		

## II. Actividades claves:

<b>Elemento de Competencia 1:</b>	<b>Lavar y desinfectar la materia prima, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.</b>
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Viste la ropa de trabajo adecuada de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li><li>- Desinfecta las manos con alcohol gel, para proceder a preparar la solución de agua con hipoclorito.</li><li>- Lava la materia prima con agua potable en un depósito, tina o balde para eliminar los restos de hojas, piedras, tierras durante un periodo de 5 minutos</li><li>- Desinfecta la materia prima, colocándolo en un depósito (poza, tinas, baldes) con la solución desinfectante durante un periodo de 5 minutos</li><li>- Retira la materia prima de la solución a un depósito (posa, tina, balde) limpio y desinfectado.</li><li>- Realiza el pelado y trozado (si fuese necesario) a la materia prima.</li></ul>

<sup>3</sup> Comité de competencia laboral.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ul>
Evidencias de Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>- Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>- Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>- Medidas de solución para la desinfección de productos alimenticios.</li> </ul>
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ropa de trabajo colocados adecuadamente.</li> <li>- Manos desinfectadas correctamente.</li> <li>- Materia prima colocada en depósito (poza, tinas y baldes) correctamente.</li> </ul>
<b>Elemento de Competencia 2:</b>	<b>Realizar el acidificado, sulfitado, agrietado, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.</b>
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viste la ropa de trabajo adecuada de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li> <li>- Desinfecta las manos con alcohol gel cumpliendo las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li> <li>- Lava y desinfecta el depósito para la acidificado, sulfitado, agrietado (según procedimiento de la empresa).</li> <li>- Prepara la solución según procedimiento de la empresa (acidificado, sulfitado, agrietado).</li> <li>- Realiza el proceso de inmersión de la materia prima por 5 minutos. Escaldado</li> <li>- Lava y acondicionar la materia prima.</li> <li>- Prepara el agua caliente a 100 ° C aproximadamente.</li> <li>- Sumerge la materia prima según las indicaciones de superior inmediato.</li> <li>- Retira la materia prima y derivar al área de deshidratación.</li> <li>- Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ul>
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>- Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>- Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>- Conocimiento en la preparación de solución de acidificado, sulfitado, agrietado.</li> </ul>
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ropa de trabajo colocados adecuadamente.</li> <li>- Manos desinfectadas correctamente.</li> <li>- Deposito desinfectado correctamente.</li> <li>- Acidificado, sulfitado, agrietado preparado y realizado correctamente.</li> <li>- Proceso de inmersión realizado correctamente.</li> <li>- Materia prima retirada correctamente.</li> </ul>
<b>Elemento de Competencia 3:</b>	<b>Deshidratar y secar la materia prima, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.</b>
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viste la ropa de trabajo adecuada de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desinfecta las manos con alcohol gel cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li> <li>- Verifica el estado del equipo (deshidratador) para su uso.</li> <li>- Realiza el prendido del deshidratador para el secado de la materia prima.</li> <li>- Gradúa el termostato del deshidratador a 50°C durante 12 horas para su secado.</li> <li>- Coloca la materia prima de forma homogénea sobre las bandejas del horno para un secado uniforme.</li> <li>- Retira la bandeja con el producto final deshidratado para su control de calidad.</li> <li>- Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ul>
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>- Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>- Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>- Conocimiento en el manejo de deshidratador.</li> <li>- Conocimiento de los equipos para el análisis Físico químico.</li> </ul>
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ropa de trabajo colocados adecuadamente.</li> <li>- Manos desinfectadas correctamente.</li> <li>- Deshidratador utilizado correctamente.</li> <li>- Materia prima colocada en las bandejas del deshidratador correctamente.</li> <li>- Producto final (deshidratado) revisado según estándares de calidad (organoléptico y físico químico).</li> </ul>
<b>Elemento de Competencia 4:</b>	<b>Realizar el enfriado del producto, considerando las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y la normativa vigente.</b>
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viste la ropa de trabajo adecuada de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li> <li>- Desinfecta las manos con alcohol gel cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li> <li>- Recepciona el producto deshidratado y lo dirige al área de enfriamiento.</li> <li>- Deja enfriar el producto por un periodo de 60 minutos aproximadamente.</li> <li>- Coloca el Producto final en áreas de enfriado con una humedad relativa de 18 % y una temperatura ambiente de 20 a 25°C.</li> <li>- Retira las piezas de poca calidad, color inadecuado y aquellas que presenten algún aspecto extraño.</li> <li>- Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ul>
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>- Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>- Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>- Conocimiento de recepción de productos deshidratados.</li> </ul>
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ropa de trabajo colocados adecuadamente.</li> <li>- Manos desinfectadas correctamente.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selección y control de calidad realizado correctamente.</li> <li>- Equipos limpios y almacenados correctamente.</li> </ul>
<b>Contexto de desempeño laboral:</b>	<p><u>Instalaciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Área de Lavado 45 m<sup>2</sup>.</li> <li>- Área de Inmersión del producto en un lugar ventilado 45m<sup>2</sup>.</li> <li>- Área de deshidratación 90m<sup>2</sup>.</li> </ul> <p><u>Equipamiento:</u></p> <p>Herramientas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Depósito de acero inoxidable.</li> <li>- Poza.</li> <li>- Marmita.</li> <li>- Extractores de aires.</li> </ul> <p>Equipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Horno deshidratador.</li> </ul> <p><u>Equipo Personal:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Polo.</li> <li>- Pantalones.</li> <li>- Guantes.</li> <li>- Mandil descartable.</li> <li>- Botas de jebe punta de acero.</li> <li>- Mascarilla.</li> <li>- Toca.</li> </ul> <p><u>Insumos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agua.</li> <li>- Alcohol gel.</li> <li>- Hipoclorito.</li> <li>- Ácido Cítrico (opcional).</li> <li>- Bisulfito de sodio.</li> <li>- Peróxido de hidrogeno.</li> </ul> <p><u>Información/Formatos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Norma de Buenas Prácticas de Manufactura.</li> <li>- Norma de Salud y Seguridad.</li> <li>- Procedimiento de Higiene y Saneamiento.</li> <li>- Registro de temperatura y tiempo de deshidratación.</li> <li>- Registro de control de inmersión del producto.</li> </ul>
Competencias Básicas <sup>4</sup> :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Habilidades básicas:</b> Capacidad para escuchar, Habilidad de expresión</li> <li>- <b>Aptitudes analíticas:</b> Capacidad para solucionar problemas, Capacidad de aprendizaje, Visualización.</li> <li>- <b>Cualidades personales:</b> Responsabilidad, Dominio sobre sí mismo.</li> </ul>
Competencias Genéricas:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Gestión de recursos:</b> Distribuye el tiempo, Organización de recursos.</li> <li>- <b>Relaciones interpersonales:</b> Sabe trabajar en equipo, Enseña a</li> </ul>

<sup>4</sup> 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>

---

otros, Sirve a los clientes, Trabaja con personas de diversas culturas.

---

\* 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.

## I. Información del Estándar de Competencia:

<b>Nombre del Estándar de Competencia Laboral (ECL):</b>	<b>Envasar el producto, de acuerdo a los procedimientos de producción establecidos por la empresa, considerando las buenas prácticas de manufacturas y la normativa vigente.</b>		
Código del Estándar de Competencia Laboral:	C0610012 – 3		
Sector Económico:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS CON		
Familia Productiva:	Industria Alimentaria, Bebida y tabaco (06)		
Actividad Económica*:	-----		
Código de Clasificación Internacional:	CIU*	CON*	CIUO*
	----	----	----
Nivel de Competencia Laboral:	2		
Versión:	1		
Perfil/es Ocupacional/es asociado:	Envasado de Productos Alimenticios Deshidratados		
Puestos de trabajo asociados:	Operador de envasado		
Desarrollada por el CCL <sup>5</sup> :	-----		
Norma de aprobación del Estándar de Competencia:	RD N° 040-2016-MTPE/3/19		
Fecha de aprobación:	29/03/2016		
Tiempo de Vigencia:	05 años		
Fecha de actualización*:	-----		

## II. Actividades claves:

<b>Elemento de Competencia 1:</b>	<b>Preparar las condiciones de trabajo del área de envasado, de acuerdo a la ficha técnica de producción procedimiento establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.</b>
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Viste la ropa de trabajo adecuada de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li><li>- Desinfecta las manos con alcohol gel cumpliendo las buenas</li></ul>

<sup>5</sup> Comité de competencia laboral.

	<p>prácticas de manufactura - BPM.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpia, desinfecta y acondiciona el área de envasado para el proceso de envasado.</li> <li>- Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ul>
Evidencias de Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>- Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>- Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> </ul>
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ropa de trabajo colocados adecuadamente.</li> <li>- Materia prima enfriada correctamente.</li> <li>- Área de envasado desinfectado y condicionado correctamente.</li> </ul>
<b>Elemento de Competencia 2:</b>	<b>Realizar el envasado del producto, de acuerdo a la ficha técnica de producción procedimiento establecido por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.</b>
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viste la ropa de trabajo adecuada de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura - BPM.</li> <li>- Deja enfriar completamente la materia prima una vez ya deshidratada.</li> <li>- Realiza la selección del producto final y retirar los que se encuentren dentro de los estándares de calidad bajo la inspección del supervisor o jefe inmediato.</li> <li>- Prepara las bolsas para el envasado del producto final de acuerdo a las especificaciones requeridas por el cliente.</li> <li>- Coloca el producto final en las bolsas para su envasado y luego coloca en la selladora para su cierre de la bolsa.</li> <li>- Realiza el etiquetado de las bolsas con la fecha de producción y/o datos que solicite el cliente como: peso, nombre, marca, etc.</li> <li>- Retira una bolsa para muestra de trazabilidad.</li> <li>- Coloca en jabas limpias y desinfectadas las bolsas selladas del producto final y almacena en anaqueles y/o parihuelas.</li> <li>- Almacena en un lugar oscuro, seco y ventilado el producto final (deshidratada).</li> <li>- Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ul>
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>- Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>- Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>- Conocimiento envasado de productos alimenticios deshidratados.</li> <li>- Conocimiento de almacenado (según temperatura de ambiente) de productos alimenticios deshidratados.</li> </ul>
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ropa de trabajo colocados adecuadamente.</li> <li>- Producto final (deshidratado) seleccionado correctamente según estándares de calidad.</li> <li>- Bolsas para el envasado preparadas correctamente.</li> <li>- Producto final (deshidratada) colocada en bolsas para el</li> </ul>

	<p>envasado y sellado correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto final envasado correctamente.</li> <li>- Producto final etiquetado correctamente y colocada en jabas correctamente.</li> <li>- Producto Final almacenado correctamente.</li> </ul>
<b>Contexto de desempeño laboral:</b>	<p><u>Instalaciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Área de envasado 45m<sup>2</sup>.</li> <li>- Área de almacenaje de productos 160 m<sup>2</sup></li> </ul> <p><u>Equipamiento:</u></p> <p>Instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Balanzas de 10 kg.</li> <li>- Jabas.</li> </ul> <p>Mobiliario:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesa de acero inoxidable.</li> <li>- Anaqueles.</li> </ul> <p>Equipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maquina selladora.</li> </ul> <p><u>Equipo Personal:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Polo.</li> <li>- Pantalones.</li> <li>- Guantes.</li> <li>- Mandil descartable.</li> <li>- Botas de jebe punta de acero.</li> <li>- Mascarilla.</li> <li>- Toca.</li> </ul> <p><u>Insumos/Materiales:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bolsas de polietileno</li> <li>- Etiquetas</li> <li>- Alcohol.</li> </ul> <p><u>Información/Formatos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Norma de Buenas Prácticas de Manufactura.</li> <li>- Norma de Salud y Seguridad.</li> <li>- Procedimiento de Higiene y Saneamiento.</li> <li>- Registro de sellado y etiquetado del producto final.</li> <li>- Fichas técnicas del producto y especificaciones de envasado de acuerdo al cliente.</li> </ul>
<b>Competencias Básicas<sup>6</sup>:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Habilidades básicas:</b> Capacidad para escuchar, Habilidad de Expresión.</li> <li>- <b>Aptitudes analíticas:</b> Capacidad de aprendizaje, Capacidad de aprendizaje, Visualización.</li> <li>- <b>Cualidades personales:</b> Responsabilidad.</li> </ul>
<b>Competencias Genéricas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Gestión de recursos:</b> Distribuye el tiempo, Organización de</li> </ul>

<sup>6</sup> 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>

---

recursos.

- **Relaciones interpersonales:** Sabe trabajar en equipo, Enseña a otros, Trabaja con personas de diversas culturas.
- 

\* 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.

## I. Información del Estándar de Competencia:

Nombre del Estándar de Competencia Laboral (ECL):	Almacenar el producto, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.		
Código del Estándar de Competencia Laboral:	C0610012 - 4		
Sector Económico:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)		
Familia Productiva:	Industria Alimentaria, Bebida y tabaco (06)		
Actividad Económica*:	-----		
Código de Clasificación Internacional:	CIU*	CNO*	CIUO*
	----	----	----
Nivel de Competencia Laboral:	2		
Versión:	1		
Perfil/es Ocupacional/es asociado:	Envasado de Productos Alimenticios Deshidratados		
Puestos de trabajo asociados:	Operario de almacén y despacho		
Desarrollada por el CCL <sup>7</sup> :	-----		
Norma de aprobación del Estándar de Competencia:	RD N° 040-2016-MTPE/3/19		
Fecha de aprobación:	29/03/2016		
Tiempo de Vigencia:	05 años		
Fecha de actualización*:	-----		

## II. Actividades claves:

Elemento de Competencia 1:	Realizar el almacenado el producto, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.
----------------------------	--

---

<sup>7</sup> Comité de competencia laboral.

Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Traslada el producto envasado y etiquetado al área de almacén.</li> <li>- Coloca el producto final envasado en jabas o cajas sobre parihuelas y/o estantes (según indicación del jefe inmediato) el producto terminado.</li> <li>- Registra la mercadería almacenada (cantidad, lote, fecha de producción, hora y ubicación).</li> <li>- Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ul>
Evidencias de Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>- Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>- Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>- Producto final envasado en cajas y jabas.</li> </ul>
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ropa de trabajo colocados adecuadamente.</li> <li>- Producto final registrado correctamente.</li> <li>- Producto final envasado en cajas y jabas correctamente.</li> </ul>
<b>Elemento de Competencia 2:</b>	<b>Despachar el producto terminado, de acuerdo a la orden de pedido, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa considerando las buenas prácticas de manufactura y la normativa vigente.</b>
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recibe al orden de pedido del cliente.</li> <li>- Retira el producto final envasado respetando buenas prácticas de manufactura - BPM y el PEPS (primero entrar primero en salir).</li> <li>- Coloca el producto final sobre parihuelas, embalas.</li> <li>- Traslada con una estoca y/o montacargas la parihuela con el producto final envasado hacia el transporte para ser despachado.</li> <li>- Registra la salida del Producto (cantidad, lote fecha, hora, ubicación, cliente, transporte).</li> <li>- Ordena y limpia el área según el procedimiento de higiene y saneamiento.</li> </ul>
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal.</li> <li>- Conocimiento de las buenas prácticas de manufacturas.</li> <li>- Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>- Conocimiento armado y embalado de parihuelas.</li> </ul>
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ropa de trabajo colocados adecuadamente.</li> <li>- Conocimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.</li> <li>- Producto final colocado en parihuelas y embaladas correctamente.</li> </ul>
<b>Contexto de desempeño laboral:</b>	<u>Instalaciones:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Área de almacén 160 m<sup>2</sup></li> </ul> <u>Equipamiento:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estoca.</li> <li>- Montacargas.</li> <li>- Parihuela.</li> <li>- Jabas.</li> </ul>

- 
- Anaqueles.

Equipo Personal:

- Polo.
- Pantalones.
- Guantes.
- Botas de jebe punta de acero.
- Mascarilla.
- Toca.

Insumos/Materiales:

- Jabas y/o cajas.
- Alcohol gel.

Información/Formatos:

- Norma de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Norma de Salud y Seguridad.
- Procedimiento de Higiene y Saneamiento.
- Registro de salida de producto.
- Registro de almacenamiento de productos.

---

Competencias Básicas<sup>8</sup>:

- **Habilidades básicas:** Capacidad para escuchar, Habilidad de Expresión.
- **Aptitudes analíticas:** Capacidad de aprendizaje, Capacidad de aprendizaje, Visualización.
- **Cualidades personales:** Responsabilidad, Dominio sobre sí mismo.

---

Competencias Genéricas:

- **Gestión de recursos:** Distribuye el tiempo, Organización de recursos.
  - **Relaciones interpersonales:** Sabe trabajar en equipo, Enseña a otros, Servicio a los clientes, Trabaja con personas de diversas culturas.
- 

\* 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.

---

<sup>8</sup> 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>