

I. Información del Perfil Ocupacional:

Nombre del Perfil Ocupacional:	Elaboración Industrial de Bebidas Gasificadas		
Código del Perfil Ocupacional:	C0611002		
Sector:	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (C)		
Familia productiva:	Industria Alimentaria, Bebidas y Tabaco (06)		
Nivel de Competencia Laboral:	2 y 3		
Código de Clasificación Internacional:	CIU*	CNO*	CIUO*
	----	----	----
Otros nombres relacionados al Perfil Ocupacional (cargos, puestos de trabajo):	Operador(a) de tratamiento de agua, Operador(a) de preparación de bebidas, Operador(a) de envasado, Supervisor(a) de elaboración de bebidas		
Fecha Aprobación:	23/03/2016		
Requisitos excluyentes:	NO (X) SÍ ()		
Vigencia:	5 años		
Norma de aprobación:	RD N° 031-2016-MTPE/3/19		
Versión:	1		

II. Propósito del Perfil Ocupacional:

Elaborar industrialmente bebidas gasificadas, considerando los estándares de calidad establecidos 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
C0611002 - 1	Verificar las condiciones del agua utilizada en la elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.
C0611002 - 2	Preparar la bebida, de acuerdo al procedimiento de elaboración, ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.
C0611002 - 3	Acondicionar la bebida en el envase, de acuerdo a la política de la empresa, la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.
C0611002 - 4	Supervisar el proceso de elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a los estándares de calidad establecidos y la normativa vigente.

V. Representación Funcional asociada al Perfil Ocupacional:

Propósito del Perfil Ocupacional: Elaborar industrialmente bebidas gasificadas, considerando los estándares de calidad establecidos y la normativa vigente.	
Estándar de Competencia Laboral	Elementos de Competencia
Verificar las condiciones del agua utilizada en la elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.	Mantener el sistema de tratamiento de agua en óptimas condiciones de saneamiento, de acuerdo a las fechas programadas y la normativa vigente.
	Operar el sistema de tratamiento de agua, de acuerdo a la orden de producción y la normativa vigente.
Preparar la bebida, de acuerdo al procedimiento de elaboración, ficha técnica, orden de producción y la	Mantener los equipos de preparación en óptimas condiciones de saneamiento, de acuerdo a las fechas programadas, la orden de producción y la normativa vigente.

normativa vigente.	Abastecer de insumos para la preparación de la bebida, de acuerdo al procedimiento de elaboración y la normativa vigente.
	Elaborar la bebida, de acuerdo al procedimiento de preparación, la orden de producción y la normativa vigente.
Acondicionar la bebida en el envase, de acuerdo a la política de la empresa, la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.	Proveer los envases de la bebida, de acuerdo a sus características (vidrio o plástico), fechas programadas, orden de producción y la normativa vigente.
	Embotellar la bebida, de acuerdo al procedimiento de elaboración, ficha técnica, normas internas de la empresa y la normativa vigente.
	Realizar el codificado y etiquetado del envase, de acuerdo a la orden de producción, a la política de la empresa y la normativa vigente.
Supervisar el proceso de elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a los estándares de calidad establecidos y la normativa vigente.	Verificar las condiciones higiénico-sanitarias de la maquinaria e instalaciones, de acuerdo a los estándares de calidad establecidos y la normativa vigente.
	Monitorear el proceso de producción, de acuerdo a los estándares de calidad establecidos (fechas programadas, orden de producción, procedimientos establecidos) 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):	Verificar las condiciones del agua utilizada en la elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente		
Código del Estándar de Competencia Laboral:	C0611002 - 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:	Elaboración Industrial de Bebidas Gasificadas		
Puestos de trabajo asociados:	Operador(a) de tratamiento de agua		
Desarrollada por el CCL ¹ :	----		
Norma de aprobación del Estándar de Competencia:	RD N° 031-2016-MTPE/3/19		
Fecha de aprobación:	23/03/2016		
Tiempo de Vigencia:	5 años		
Fecha de actualización*:	-----		

II. Actividades claves:

Elemento de Competencia 1:	Mantener el sistema de tratamiento de agua en óptimas condiciones de saneamiento, de acuerdo a las fechas programadas y la normativa vigente.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none">- Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes).- Ordena y limpia el área asignada de tratamiento de agua, de acuerdo a los procedimientos establecidos.- Ubica los desperdicios e implementos de limpieza distantes del proceso de tratamiento de agua.- Solicita y verifica los insumos y el material recibido para la limpieza y saneamiento, de acuerdo al formato de requerimiento y al manual de procedimiento.- Utiliza los insumos necesarios para el saneamiento.- Utiliza los insumos necesarios para la limpieza.- Retira los materiales extraños de los tanques y pozos de agua.- Ejecuta los saneamientos programados.- Deriva los residuos líquidos (efluentes) que se generan en el área al PTAR (Planta de Tratamiento de Aguas Residuales).- Deriva los residuos sólidos a los contenedores.- Separa los residuos peligrosos y colocarlos en un contenedor aparte.- Informa al jefe inmediato superior las observaciones.

¹ Comité de competencia laboral.

	<ul style="list-style-type: none"> - Llena los formatos de saneamiento y limpieza (formato de concentración de sales, formato de concentración de detergente y desinfectantes, formato de verificación de procesos).
Evidencias de Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de insumos químicos para limpieza (hoja de seguridad del químico). - Conocimiento del uso de utensilios y herramientas de limpieza. - Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. - Conocimiento de procedimientos de limpieza y saneamientos. - Conocimiento de formatos de limpieza y saneamiento. - Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM). - Conocimiento de las normas internas de la empresa. - Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. - Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Implementos de protección personal usados correctamente. - Área de trabajo limpio, de acuerdo a los procedimientos establecidos. - Desperdicios e implementos de limpieza separados correctamente. - Material de limpieza y saneamiento ubicado correctamente. - Insumos químicos de saneamiento empleados correctamente. - Materiales extraños recogidos de los canales de agua. - Saneamientos diarios programados y ejecutados en las fechas previstas. - Residuos sólidos, residuos líquidos o residuos peligrosos derivados de forma correcta del área al PTAR (Planta de Tratamiento de Aguas Residuales). - Formatos de saneamiento llenados correctamente. - Observaciones informadas al supervisor.
Elemento de Competencia 2:	Operar el sistema de tratamiento de agua, de acuerdo a la orden de producción y la normativa vigente.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes). - Verifica la operatividad de los equipos para el proceso de tratamiento de aguas. - Informa la avería o mal funcionamiento de algún equipo o utensilio. - Hace el requerimiento de insumos evitando desperdicios innecesarios. - Verifica el stock de acuerdo al programa de producción. - Verifica que los canales de agua se encuentren en condiciones adecuadas. - Recoge una muestra de agua en un recipiente para su

	<p>posterior análisis.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realiza los análisis (dureza, alcalinidad, turbidez, presencia de sólidos, presencia de minerales extraños), de acuerdo al procedimiento y normas internas. - Regula y distribuye a través de las válvulas el agua tratada a las líneas de proceso. - Comunica al jefe inmediato alguna desviación de los parámetros de calidad. - Llenar el registro de ocurrencias del día, así como de incidencias, problemas y mejoras. - Llena y mantiene actualizado el formato de control de procesos.
Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de insumos químicos para el tratamiento de aguas. - Conocimientos de equipos para el tratamiento de aguas. - Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. - Conocimiento de procedimientos de tratamientos de agua. - Tipos de insumos químicos (reactivos) para el análisis de aguas. - Conocimiento de procedimientos de análisis de agua. - Conocimiento de equipos para el análisis de aguas. - Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM). - Conocimiento de las normas internas de la empresa. - Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. - Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Implementos de protección personal usados correctamente. - Equipos para el proceso de tratamiento de aguas revisados correctamente. - Avería o mal funcionamiento de algún equipo o utensilio informados oportunamente. - Insumos requeridos en cantidades adecuadas, evitando desperdicios innecesarios. - Stock verificado correctamente, de acuerdo a la indicación del jefe inmediato superior. - Funcionamiento y calidad de la producción monitoreados correctamente. - Canales de agua verificados correctamente. - Normas de higiene y buenas prácticas de manufactura aplicados correctamente. - Muestra de agua recogida adecuadamente. - Análisis del agua (dureza, alcalinidad, turbidez, presencia de sólidos, presencia de minerales extraños) realizado de acuerdo al procedimiento y normas establecidas. - Agua tratada, regulada y distribuida correctamente a las líneas de proceso. - Desviación de los parámetros de calidad respecto al agua

tratada, comunicada correctamente.

- Formato de funciones del día llenado y actualizado correctamente.
- Formato de control de procesos llenado y actualizado correctamente.

Contexto de desempeño laboral:

Instalaciones:

- Ambiente limpio, ventilado y con adecuada iluminación, de 30 metros cuadrados como mínimo.

Equipamiento:

- Tanques reactores.
- Filtros de carbón activado.
- Mangueras.
- Equipos de dosificación.
- Equipos de medición.
- Mesa de análisis.
- Silla.
- Balanza de mesa.
- Balanza de pie.
- Escalera.
- Bombas.
- Tuberías.
- Pozo.
- Filtro de arena o grava.
- Filtro de malla.

Equipo Personal:

- Polo sin bolsillos (corta o manga larga).
- Pantalón adecuado para labores.
- Zapatos con punta de acero.
- Cofia (malla protectora de cabello).
- Mascarilla (simple y con filtro).
- Guantes (quirúrgicos, nitrilo y caucho).
- Auriculares de protección.
- Mandil.
- Lentes protectores.

Insumos/Materiales:

- Detergentes.
- Desinfectante (agente clorado).
- Sulfato ferroso.
- Cal (óxido de calcio).
- Hidróxido de sodio.
- Fenolftaleína.
- Azul de bromocresol.
- Ácido sulfúrico.
- Botellas de muestreo.
- Canastilla portamuestra.

Información/Formatos:

- Manual de procedimientos de acuerdo al proceso.
 - Formatos de acuerdo al proceso.
-

	- Ficha técnica o indicaciones del jefe de producción.
Competencias Básicas ² :	- Habilidades básicas: Lectura, Matemáticas, Capacidad de escuchar. - Aptitudes analíticas: Capacidad para solucionar problemas, Visualización, Capacidad de aprendizaje. - Cualidades personales: Responsabilidad.
Competencias Genéricas:	- Gestión de recursos: Distribución del tiempo, Organización de recursos. - Relaciones interpersonales: Trabajo en equipo.

* 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.

² 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):	Preparar la bebida, de acuerdo al procedimiento de elaboración, ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.		
Código del Estándar de Competencia Laboral:	C0611002 - 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 Industrial de Bebidas Gasificadas		
Puestos de trabajo asociados:	Operador(a) de preparación de bebidas		
Desarrollada por el CCL ³ :	----		
Norma de aprobación del Estándar de Competencia:	RD N° 031-2016-MTPE/3/19		
Fecha de aprobación:	23/03/2016		
Tiempo de Vigencia:	5 años		
Fecha de actualización*:	-----		

II. Actividades claves:

Elemento de Competencia 1:	Mantener los equipos de preparación en óptimas condiciones de saneamiento, de acuerdo a las fechas programadas, la orden de producción y la normativa vigente.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none">- Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes).- Ordena y limpia el área asignada de tratamiento agua, de acuerdo a los procedimientos establecidos.- Ubica los desperdicios e implementos de limpieza distantes del proceso de elaboración de jarabes.- Solicita y verifica los insumos y el material recibido para la limpieza y saneamiento, de acuerdo al formato de requerimiento y al manual de procedimiento.

³ Comité de competencia laboral.

	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliza los insumos necesarios para el saneamiento. - Retira los materiales extraños de los tanques de preparación de jarabe. - Ejecuta los saneamientos programados. - Deriva los residuos líquidos (efluentes) que se generan en el área al PTAR (Planta de Tratamiento de Aguas Residuales). - Deriva los residuos sólidos a los contenedores. - Separa los residuos peligrosos y los coloca en un contenedor aparte. - Informa las observaciones al jefe inmediato superior. - Llena los formatos de saneamiento y limpieza (formato de concentración de sales, formato de concentración de detergente y desinfectantes, formato de verificación de procesos).
Evidencias de Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de insumos químicos para limpieza. - Conocimiento del uso de utensilios y herramientas de limpieza. - Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. - Conocimiento de procedimientos de limpieza y saneamiento. - Registro de cantidad de insumos químicos de limpieza y concentración de la preparación usada. - Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM). - Conocimiento de las normas internas de la empresa. - Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. - Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
Evidencias de Desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Implementos de protección personal usados correctamente. - Área de trabajo limpio y organizado al inicio y final de las labores. - Herramientas y utensilios de trabajo completamente saneados. - Materiales y herramientas de limpieza ordenados, de acuerdo al uso. - Cantidad suficiente de materiales, utensilios e insumos químicos para la limpieza requeridos. - Registro en formatos de limpieza y saneamiento. - Registro de insumos y materiales recibidos
Elemento de Competencia 2:	Abastecer de insumos para la preparación de la bebida, de acuerdo al procedimiento de elaboración y la normativa vigente.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes). - Solicita y verifica los insumos necesarios para la elaboración de jarabes, de acuerdo al formato de requerimiento y al manual de procedimiento. - Verifica el stock de acuerdo a la indicación del jefe inmediato superior. - Pesa los insumos (colorantes, estabilizantes, esencias, enturbiantes, preservantes).

	<ul style="list-style-type: none"> - Calcula el volumen de agua y azúcar, de acuerdo al procedimiento de elaboración (receta). - Verifica la operatividad de los tanques de preparación para el proceso de elaboración de jarabes. - Verifica que el tanque de agua se encuentre en condiciones adecuadas. - Llena el registro de ocurrencias del día, así como de incidencias, problemas y mejoras. - Comunica al jefe inmediato alguna desviación de los parámetros de calidad.
Evidencias de Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de insumos para la elaboración de jarabes. - Conocimiento de equipos para la recepción de insumos en la elaboración de jarabes. - Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. - Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM). - Conocimiento de las normas internas de la empresa. - Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. - Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
Evidencias de Desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Implementos de protección personal usados correctamente. - Requerimiento de insumos realizado en cantidades adecuadas. - Stock verificado, de acuerdo a la indicación del jefe inmediato superior. - Insumos (colorantes, estabilizantes, esencias, enturbiantes, preservantes) pesados correctamente. - Volumen de agua y azúcar calculado de acuerdo a los insumos a utilizar. - Tanques de preparación de jarabes operativos. - Tanque de agua en óptimas condiciones. - Jefe inmediato informado de alguna desviación en los parámetros de calidad.
Elemento de Competencia 3:	Abastecer de insumos para la preparación de la bebida, de acuerdo al procedimiento de elaboración y la normativa vigente.
Criterios de desempeño:	<p>En la preparación del jarabe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes). - Realiza la pre mezcla del agua y los insumos en los tanques de preparación, de acuerdo al procedimiento de elaboración de jarabes. - Agrega el azúcar, la pre mezcla y el agua al tanque agitador, de acuerdo al procedimiento. - Pulsa el botón de inicio para la agitación de la mezcla final del jarabe. - Verifica el tiempo de mezcla y reposo en el tanque de preparación de jarabe. - Informa la cantidad de jarabe producido al jefe inmediato superior.

-
- Manipula el sistema de válvulas para el envío del jarabe al área de envasado.
 - Recoge una muestra de jarabe en un recipiente para su posterior análisis.
 - Reporta los resultados de los análisis (pH, acidez, sólidos solubles, sensorial), de acuerdo al procedimiento y normas internas.
 - Llena y mantener actualizado el formato de control de procesos.
 - Llena y mantener actualizado el formato de funciones del día, así como de incidencias, problemas y mejoras.
 - Informa la avería o mal funcionamiento de algún equipo antes y después de la elaboración de jarabes.
 - Revisa los equipos (fugas, deterioros, desgastes), de acuerdo a la programación.

En la preparación de la bebida:

- Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes).
 - Verifica y realiza el cambio de repuestos del mixer en caso sea necesario.
 - Verifica la temperatura y dosificación de la cantidad de refrigerante del sistema de frío.
 - Verifica la presión y cantidad de gas en el carbonatador.
 - Recepciona y verifica el agua y el jarabe recibido, de acuerdo a la cantidad y tipo de bebida a producir.
 - Mezcla el agua y el jarabe, de acuerdo a la cantidad solicitada y a lo establecido en el procedimiento, respetando los parámetros establecidos.
 - Enciende la bomba de succión.
 - Abre la válvula del sistema de frío.
 - Controla la temperatura.
 - Verifica el nivel de presión de CO2 de acuerdo al volumen de la mezcla del agua con jarabe previamente enfriado.
 - Preserva los equipos y máquinas empleados en la producción de bebidas gasificadas.
 - Informa la cantidad de bebida gasificada producida al jefe inmediato superior.
 - Ejecuta y cumple con los saneamientos programados.
 - Utiliza adecuadamente los implementos y los productos de limpieza.
 - Llena y mantiene actualizado el formato de funciones del día, así como de incidencias, problemas y mejoras.
 - Vigila el funcionamiento y la calidad de la producción.
 - Informa la avería o mal funcionamiento de algún equipo antes y después de la elaboración de jarabes.
 - Cumple con el mantenimiento programado de forma organizada, eficiente y eficaz para prevenir consecuencias desfavorables.
 - Verifica la cantidad producida (saldos de bebida, botellas, tapas y etiquetas, así como la pérdida de bebida, botellas, tapas y etiquetas en el proceso) y anotar en su ficha de control.
-

Evidencias de Conocimientos:

- Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen.
- Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM).
- Conocimiento de las normas internas de la empresa.
- Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.

Evidencias de Desempeño:

En la preparación del jarabe:

- Implementos de protección personal usados correctamente.
- Agua e insumos mezclados en cantidades adecuadas en los tanques de preparación, de acuerdo al procedimiento de elaboración de jarabes.
- Tiempo de mezcla en el tanque de preparación de jarabe verificado correctamente.
- Jarabe producido informado correctamente al jefe inmediato superior.
- Sistema de válvulas manipulado correctamente para el envío del jarabe al área de envasado.
- Muestra de jarabe recogido adecuadamente.
- Resultados de análisis del jarabe (pH, acidez, sólidos solubles) reportados adecuadamente y de acuerdo al procedimiento y normas internas.
- Formato de control de procesos y funciones del día llenado correctamente.
- Avería o mal funcionamiento de algún equipo informado oportunamente.
- Jarabe regulado y distribuido correctamente a las líneas de proceso.
- Desviación del agua comunicada correctamente.
- Formato de control de procesos llenado y actualizado correctamente.

En la preparación de la bebida:

- Verificación o cambio de repuestos del mixer realizados correctamente.
 - Verificación de la temperatura y dosificación de la cantidad nitrógeno del sistema de frío realizado correctamente.
 - Presión, cantidad de gas carbonatador verificado correctamente.
 - Averías en los equipos reportadas oportunamente al jefe inmediato superior.
 - Agua y el jarabe recibido de acuerdo a la cantidad y tipo de bebida a producir.
 - Mezcla del agua y el jarabe en cantidades adecuadas respetando los parámetros establecidos.
 - Bomba de succión encendida correctamente.
 - Válvula del sistema de frío abierta correctamente.
 - Temperatura controlada adecuadamente.
 - Nivel de presión de CO2 verificado correctamente.
 - Cantidad de bebida producida e informada adecuadamente al jefe inmediato superior.
-

-
- Formato de funciones del día y ficha de control llenado y actualizado correctamente.
 - Avería o mal funcionamiento reportado oportunamente.

Contexto de desempeño laboral:

Instalaciones:

- Ambiente limpio, ventilado y con adecuada iluminación, de 50 metros cuadrados como mínimo.

Equipamiento:

- Tanque de mezcla.
- Tanque de mezcla final.
- Tanque de jarabe simple (agua y azúcar).
- Tanque de insumos químicos.
- Mangueras.
- Utensilios de dosificación.
- Equipos de medición.
- Mesa de análisis.
- Silla.
- Balanza.
- Válvulas neumáticas.
- Manifold (jumper).
- Panel de distribución.
- Agitador.
- Plataforma.
- Escalera.
- Calculadora (opcional).
- Cronometro.

En la elaboración de la bebida:

- Sistema de enfriamiento.
- Carbonatador.
- Mangueras.
- Llenadora.
- Capsulador o colocador de tapas.
- Equipos de medición.
- Tinas de acero.
- Torquímetro.
- Balanza.
- Tanque de mezcla, flomix o mixer.

Equipo Personal:

- Uniforme blanco (polo, pantalón).
- Zapatos con punta de acero.
- Cofia (malla protectora de cabello).
- Mascarilla.
- Guantes.
- Auriculares de protección.

Insumos/Materiales:

- Insumos químicos para limpieza.
 - Insumos químicos para el proceso de elaboración de jarabes.
 - Botellas de muestreo.
-

	Información/Formatos:
	<ul style="list-style-type: none"> - Manual de procedimientos de acuerdo al proceso. - Formatos de acuerdo al proceso. - Ficha técnica o indicaciones del jefe de producción.
Competencias Básicas ⁴ :	<ul style="list-style-type: none"> - Habilidades básicas: Lectura, Matemáticas, Capacidad de escuchar. - Aptitudes analíticas: Capacidad para solucionar problemas, Visualización, Capacidad de aprendizaje. - Cualidades personales: Responsabilidad.
Competencias Genéricas:	<ul style="list-style-type: none"> - Gestión de recursos: Distribución del tiempo, Organización de recursos. - Relaciones interpersonales: Trabajo en equipo.

* 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):	Acondicionar la bebida en el envase, de acuerdo a la política de la empresa, la ficha técnica, orden de producción y la normativa vigente.		
Código del Estándar de Competencia Laboral:	C0611002 - 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:	Elaboración Industrial de Bebidas Gasificadas		
Puestos de trabajo asociados:	Operador(a) de envasado		
Desarrollada por el CCL ⁵ :	----		
Norma de aprobación del Estándar de Competencia:	RD N° 031-2016-MTPE/3/19		
Fecha de aprobación:	23/03/2016		
Tiempo de Vigencia:	5 años		
Fecha de actualización*:	-----		

II. Actividades claves:

Elemento de Competencia 1:	Proveer los envases de la bebida, de acuerdo a sus características (vidrio o plástico), fechas programadas, orden de producción y la normativa vigente.
Criterios de desempeño:	- Usa los implementos de protección personal (mascarilla,

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>

⁵ Comité de competencia laboral.

guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes).

- Mantiene el área de trabajo en óptimas condiciones (limpieza- orden).
- Aplica las normas de higiene y buenas prácticas de manufactura.
- Solicita las botellas de plástico o vidrio y tapas, de acuerdo al producto y las indicaciones del jefe inmediato superior.
- Manipula la stocka llevando el pallet de botellas a ser derivadas a la llenadora.
- Verifica el estado de las botellas (integridad, presencia de partículas o cuerpos extraños), de acuerdo al tipo de envase:

En envase de plástico:

Realiza la limpieza en el rinser de agua.

Verifica la presión del agua.

En envase de vidrio:

Realiza la limpieza en el rinser de aire y agua.

Verifica la presión del aire.

- Efectúa un reconocimiento de todo el proceso, tanto de la máquina como del stock de repuestos.
- Verifica el material requerido para el lavado y enjuague de botellas e informar al jefe inmediato superior las observaciones.
- Lee y acata el procedimiento de limpieza y saneamiento de equipo y áreas de trabajo.
- Maneja de forma responsable los insumos químicos empleados en el lavado de botellas.
- Destina de forma correcta los residuos sólidos, residuos líquidos o residuos peligrosos que se generan en el lavado y enjuague de botellas.
- Llena los formatos de lavado y enjuague de botellas.

Evidencias de Conocimientos:

- Tipos de insumos químicos para limpieza.
- Conocimiento del uso de utensilios y herramientas de limpieza.
- Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen.
- Conocimiento de procedimientos de limpieza y saneamiento.
- Registro de cantidad de insumos químicos de limpieza y concentración de la preparación usada.
- Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM).
- Conocimiento de las normas internas de la empresa.
- Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.

Evidencias de Desempeño:

- Implementos de protección personal usados correctamente.
 - Área de trabajo en óptimas condiciones (limpieza- orden).
 - Implementos de protección (mascarilla, guantes, cofia, protección auditiva) utilizados correctamente.
 - Botellas de plástico o vidrio y tapas solicitadas en cantidades adecuadas.
-

- Stocka utilizada correctamente llevando el pallet de botellas a ser derivadas a la llenadora.
- Botellas (integridad, presencia de partículas o cuerpos extraños) revisadas de acuerdo al tipo de envase:

En envase de plástico:

- Limpieza adecuada del rinser de agua.
- Presión de agua verificada correctamente.

En envase de vidrio:

- Limpieza adecuada del rinser de aire y agua.
- Presión del aire revisada correctamente.

- Máquinas operativas y stock de repuestos verificado.
- Cantidad suficiente de materiales, utensilios e insumos químicos para la limpieza de botellas.
- Cumplimiento del procedimiento de limpieza y saneamiento de equipo y áreas de trabajo.
- Residuos sólidos, líquidos o peligrosos derivados de forma correcta del área al PTAR (Planta de Tratamiento de Aguas Residuales).
- Registro de lavado y enjuague de botellas.

Elemento de Competencia 2: **Embotellar la bebida, de acuerdo al procedimiento de elaboración, ficha técnica, normas internas de la empresa y la normativa vigente.**

Criterios de desempeño:

- Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes).
- Revisa y cambia los repuestos de la llenadora y capsuladora en caso ser necesario.
- Revisa el material (botellas y tapas) requerido para el envasado y tapado.
- Verifica que no haya obstrucción de botellas en las cadenas transportadoras.
- Verifica que no haya obstrucción de tapas en las cadenas transportadoras.
- Realiza una prueba de ensayo de los equipos de embotellado.
- Llena las botellas hasta lograr el volumen requerido, de acuerdo al producto y las indicaciones del jefe inmediato superior.
- Retira las botellas con defecto de llenado.
- Controla los equipos y máquinas empleados en el encapsulado (colocado de tapas) de bebidas gasificadas.
- Informa la avería o mal funcionamiento de algún equipo antes y después del envasado.
- Cumple con el mantenimiento programado de forma organizada, eficiente y eficaz para prevenir consecuencias desfavorables.

Evidencias de Conocimientos:

- Conocimiento del proceso de envasado.
- Conocimiento de manejo de equipos para el llenado de envases.
- Conocimiento de tipos de envases y tapas.
- Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen.
- Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM).

	<ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento de las normas internas de la empresa. - Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. <p>Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.</p>
Evidencias de Desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Implementos de protección personal usados correctamente. - Llenadora y capsuladora verificadas y repuestos cambiados en caso de ser necesario. - Botellas y tapas en cantidad suficiente y en óptimas condiciones. - Cadenas transportadoras libre de obstrucciones. - Botellas llenas de acuerdo al volumen. - Botellas con defecto de llenado separadas. - Equipos y máquinas de encapsulado correctamente verificados. - Jefe inmediato informado de cualquier avería o mal funcionamientos de algún equipo antes y después del envasado. - Mantenimiento efectuado en la fecha programada.
Elemento de Competencia 3:	Realizar el etiquetado y codificado del envase, de acuerdo a la orden de producción, a la política de la empresa y la normativa vigente.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes). - Verifica el material requerido para el etiquetado y codificado. - Acondiciona las etiquetas y botellas a codificar. - Maneja de forma responsable los equipos y máquinas empleados en el etiquetado y codificado de bebidas gasificadas. - Coloca el pallet de botellas para la succión y posterior envasado. - Coloca las etiquetas verificando una correcta aplicación. - Codifica las botellas con bebidas gasificadas ya etiquetadas. - Vigila el buen funcionamiento y la calidad de la producción. - Informa al jefe inmediato superior cualquier observación respecto al etiquetado y codificado. - Informa la avería o mal funcionamiento de algún equipo antes y después del envasado. - Cumple con el mantenimiento programado de forma organizada, eficiente y eficaz para prevenir consecuencias desfavorables.
Evidencias de Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento de tipo de etiquetas. - Conocimiento de manejo de equipos para el etiquetado y codificado de envases. - Conocimiento de tipos de envases y tapas. - Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. - Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM). - Conocimiento de las normas internas de la empresa. - Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba

	<p>el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
Evidencias de Desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Implementos de protección personal usados correctamente. - Cantidad suficiente de material requerido para el etiquetado y codificado. - Etiquetas y botellas colocadas adecuadamente para el rotulado. - Equipos y máquinas empleados en el etiquetado y codificado en óptimas condiciones. - Pallet de botellas colocadas para la succión y posterior envasado. - Etiquetas correctamente aplicadas. - Botellas correctamente codificadas. - Cumplimiento de la producción programada (tiempo y cantidad). - Jefe inmediato informado de cualquier avería o mal funcionamiento de algún equipo antes y después del envasado. - Mantenimiento efectuado en la fecha programada.
Contexto de desempeño laboral:	<p><u>Instalaciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ambiente limpio, ventilado y con adecuada iluminación, de 4 metros cuadrados como mínimo. <p><u>Equipamiento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Rinser o lavadora de botellas. - Carbonatador. - Sistema de enfriamientos (placas). - Termómetro. - Carbotester. - Etiquetador. - Codificador. <p><u>Equipo Personal:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Uniforme blanco (polo, pantalón). - Zapatos con punta de acero. - Cofia. - Mascarilla. - Guantes. - Auriculares de protección. <p><u>Insumos/Materias:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Insumos químicos para lavado de botellas. - Etiquetas. - Tinta para codificar. <p><u>Información/Formatos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Manual de procedimientos de acuerdo a los procesos. - Formatos de acuerdo a los procesos.

	- Ficha técnica o indicaciones del jefe de producción.
Competencias Básicas ⁶ :	- Habilidades básicas: Lectura, Matemáticas, Capacidad de escuchar. - Aptitudes analíticas: Capacidad para solucionar problemas, Visualización, Capacidad de aprendizaje. - Cualidades personales: Responsabilidad.
Competencias Genéricas:	- Gestión de recursos: Distribución del tiempo, Organización de recursos. - Relaciones interpersonales: Trabajo en equipo, Sirve a los clientes

* 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):	Supervisar el proceso de elaboración de bebidas gasificadas, de acuerdo a los estándares de calidad establecidos y la normativa vigente.		
Código del Estándar de Competencia Laboral:	C0611002 - 4		
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:	3		
Versión:	1		
Perfil/es Ocupacional/es asociado:	Elaboración Industrial de Bebidas Gasificadas		
Puestos de trabajo asociados:	Supervisor(a) de elaboración de bebidas		
Desarrollada por el CCL ⁷ :	-----		
Norma de aprobación del Estándar de Competencia:	RD N° 031-2016-MTPE/3/19		
Fecha de aprobación:	23/03/2016		
Tiempo de Vigencia:	05 años		
Fecha de actualización*:	-----		

II. Actividades claves:

Elemento de Competencia 1:	Verifica las condiciones higiénico-sanitarias de la maquinaria e instalaciones, de acuerdo a los estándares de calidad
-----------------------------------	---

⁶ 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>

⁷ Comité de competencia laboral.

establecidos y la normativa vigente.

Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none">- Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes).- Verifica que las zonas de trabajo estén en óptimas condiciones (limpieza- orden).- Registra el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, así como las observaciones y medidas correctivas.- Entrega y verifica el cumplimiento del procedimiento de limpieza y saneamiento de equipo y áreas de trabajo.- Verifica el correcto uso de materiales para la limpieza y saneamiento de las zonas de trabajos y equipos.- Verifica las condiciones de las máquinas y stock de repuestos.- Verifica los insumos químicos requeridos para la limpieza y saneamiento de las zonas de trabajos y equipos.- Verifica el cumplimiento del procedimiento de limpieza y los saneamientos de equipo y áreas de trabajo en las fechas programadas.- Registra el cumplimiento de los saneamientos y observaciones.- Informa la avería o mal funcionamiento de algún equipo antes y después de la elaboración de bebidas.- Verifica el cumplimiento del mantenimiento programado.- Elabora el programa de saneamiento de instalaciones y equipos para próximas fechas
Evidencias de Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none">- Conocimiento del uso de insumos químicos para limpieza y saneamiento de zonas de trabajo.- Conocimiento del uso de utensilios y herramientas de limpieza y saneamiento.- Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen.- Conocimiento de procedimientos de limpieza y desinfección.- Conocimiento del uso de equipos y máquinas para la limpieza y saneamiento.- Conocimiento del uso de equipos y máquinas para la elaboración de bebidas.- Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM).- Conocimiento de las normas internas de la empresa.- Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.- Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
Evidencias de Desempeño	<ul style="list-style-type: none">- Implementos de protección personal usados correctamente.- Área de trabajo limpia, de acuerdo a los procedimientos establecidos.- Formatos de cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) correctamente registrados, así como las observaciones y medidas correctivas.- Procedimiento de limpieza y saneamiento de equipo y áreas de trabajo entregado y realizado correctamente.- Correcto uso de materiales para la limpieza y saneamiento de

	<p>las zonas de trabajos y equipos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Máquinas en óptimas condiciones y adecuado stock de repuestos. - Insumos químicos de saneamiento empleados correctamente. - Limpieza y saneamientos realizados en las fechas programadas. - Correcto registro del cumplimiento de los saneamientos. - Registro de mantenimiento ejecutado en la fecha programada. - Jefe inmediato superior informado sobre averías o mal funcionamiento de algún equipo u otra eventualidad. - Programa de saneamiento de instalaciones y equipos elaborados adecuadamente a realizarse en próximas fechas.
Elemento de Competencia 2:	Monitorear el proceso de producción, de acuerdo a los estándares de calidad establecidos (fechas programadas, orden de producción, procedimientos establecidos) y la normativa vigente.
Criterios de desempeño:	<ul style="list-style-type: none"> - Usa los implementos de protección personal (mascarilla, guantes, cofia, zapatos de punta de acero, protector de oídos y lentes). - Verifica que las zonas de trabajo estén en óptimas condiciones (limpieza - orden). - Entrega y verifica el uso de los manuales de procedimientos. - Supervisa el manejo responsable de los equipos y máquinas del proceso de elaboración de bebidas. - Verifica el estado y condiciones de los insumos requeridos para el proceso de elaboración de bebidas. - Verifica el estado y manejo responsable del material requerido (botellas, tapas, etiquetas) para la elaboración de bebidas gasificadas. - Verifica el cumplimiento de los parámetros de especificación de la bebida elaborada (temperatura, concentración de gas, nivel de llenado, sólidos solubles, etc.). - Verifica la ficha técnica y la orden de producción llenada por los operarios. - Informa la cantidad producida (saldos de insumos, materiales y bebidas, así como de la pérdida de las mismas) durante el proceso de elaboración de bebidas gasificadas y el registro en una ficha de control de producción.
Evidencias de Conocimientos:	<ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento del uso de insumos y materiales para la elaboración de bebidas gasificadas. - Conocimiento de unidades de medida por peso y volumen. - Conocimiento de procedimientos de elaboración de bebidas gasificadas. - Conocimiento de buenas prácticas de manipulación de insumos y materiales para la elaboración de bebidas. - Conocimiento de materiales para la elaboración de bebidas. - Normas de Buenas Prácticas Manufactureras (BPM). - Conocimiento de las normas internas de la empresa. - Conocimiento Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. - Conocimiento de la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para

	Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas
Evidencias de Desempeño/Producto:	<ul style="list-style-type: none"> - Implementos de protección personal usados correctamente. - Área de trabajo limpia y organizada al inicio y final de las labores. - Formatos de cumplimiento de manuales de procedimiento correctamente registrados, así como las observaciones y medidas correctivas. - Registro de cantidad de insumos utilizados, así como la pérdida de las mismas durante el proceso de elaboración de bebidas gasificadas. - Registro de cantidad de materiales utilizados, así como la pérdida de las mismas durante el proceso de elaboración de bebidas gasificadas. - Registro del cumplimiento de los parámetros de especificación de la bebida elaborada. (temperatura, concentración de gas, nivel de llenado, sólidos solubles, etc.) - Registro de cantidad producida, saldos de bebida, así como la pérdida de bebida y registros en una ficha de control.
Contexto de desempeño laboral:	<p><u>Instalaciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Instalaciones de la planta. <p><u>Equipamiento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Calculadora. - PC. - Balanza. - Cuchilla. - Teléfono móvil. <p><u>Equipo Personal:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Guardapolvo. - Zapatos con punta de acero. - Cofia. - Casco de seguridad. - Mascarilla. - Guantes. - Auriculares de protección <p><u>Insumos/Materiales:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Insumos químicos y materiales para la limpieza y saneamiento - Insumos y materiales (botellas, tapas y etiquetas) para la elaboración de bebidas. <p><u>Información / Formatos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Manual de procedimientos de acuerdo al proceso. - Formatos de acuerdo al proceso. - Ficha técnica o indicaciones del jefe de producción.
Competencias Básicas ⁸ :	<ul style="list-style-type: none"> - Habilidades básicas: Lectura, Matemáticas, Capacidad de escuchar - Aptitudes analíticas: Capacidad de Solucionar problemas,

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>

	Visualización, Capacidad de aprendizaje
	- Cualidades personales: Responsabilidad
Competencias Genéricas:	- Gestión de recursos: Distribución del tiempo, Organización de recursos.
	- Relaciones interpersonales: Trabajo en equipo, Sirve a los clientes, 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.