



CATÁLOGO NACIONAL DE LA OFERTA FORMATIVA

ORGANIZACIÓN SECTORIAL¹

| | |
|----------------------------|---|
| SECTOR ECONÓMICO | Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca |
| FAMILIA PRODUCTIVA | Actividades agropecuarias y forestales |
| ACTIVIDAD ECONÓMICA | Agricultura, ganadería, caza y actividades de servicios conexas |

¹ RVM N.º 049-2022-MINEDU, anexo "A" del Catálogo Nacional de la Oferta Formativa.

| Denominación del programa de estudios | Faenado y procesamiento primario de productos pecuarios |
|---|--|
| Código: A0101-2-003 | Nivel formativo: Técnico |
| Créditos: 80 | Número de horas: 1760 |
| Unidad de competencia | Indicadores de logro: |
| <p>Unidad de competencia N.º 1</p> <p>Realizar la recepción del producto agrícola y/o pecuario de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Recibe el producto agrícola y/o pecuario tomando en cuenta documentos² y manuales técnicos³ y normativa correspondiente. 2. Revisa física y visualmente el estado y cantidad del producto agrícola y/o pecuario, según manuales técnicos, y normativa correspondiente. 3. Registra el ingreso del producto agrícola y/o pecuario, de acuerdo con los manuales técnicos y la normativa correspondiente. |
| <p>Unidad de competencia N.º 2</p> <p>Manejar las operaciones de acondicionamiento del producto agrícola y/o pecuario de acuerdo con el tipo de producto, criterios técnicos, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Realiza la limpieza y desinfección de los materiales y equipos según los POES establecidos y las buenas prácticas de manufactura (BPM). 2. Realiza las operaciones de procesamiento primario, aplicando operaciones técnicas⁴ y siguiendo el plan de producción, manuales técnicos y normativa correspondiente. 3. Despacha el producto agrícola y/o pecuario acondicionado de acuerdo con el plan de producción y manuales técnicos. |
| <p>Unidad de competencia N.º 3</p> <p>Manejar el <i>packing</i>⁵ del producto agrícola y/o pecuario procesado, de acuerdo con los protocolos establecidos y normativa correspondiente.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Envasa el producto agrícola y/o pecuario realizando controles de parámetros⁶ según el plan de producción y los estándares de calidad de la organización basados en la normativa vigente. 2. Etiqueta el producto agrícola y/o pecuario de acuerdo con el plan de producción, estándares de calidad y la normativa correspondiente. 3. Rotula el producto agrícola y/o pecuario según el plan de producción, estándares de calidad y la |

² Incluye, guías de remisión, guías de recepción y otros documentos de almacenamiento y control de stocks y calidad.

³ Los cuales contienen protocolos de BPM, POES, HACCP, entre otros.

⁴ Tales como el seleccionado, lavado, desinfectado, limpiado, pelado o desollado, rebanado, picado, deshuesado, refrigerado, congelado, entre otros afines.

⁵ Involucra el envasado, empaque y/o embalaje, considerando los aspectos físicos y químicos del producto en su presentación final.

| | |
|--|---|
| | <p>normativa correspondiente.</p> <p>4. Despacha el producto agrícola y/o pecuario envasado y etiquetado al área asignada, de acuerdo con el plan de producción y procedimientos establecidos.</p> |
| <p>Unidad de competencia N.º 4</p> <p>Manejar el proceso de almacenamiento de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente.</p> | <p>1. Revisa las condiciones del almacenamiento de acuerdo con, el tipo de producto, parámetros⁶ procedimientos establecidos, y normativa correspondiente.</p> <p>2. Opera el sistema o mecanismo de preservación y conservación de acuerdo con las especificaciones técnicas, tipo de producto, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.</p> <p>3. Realiza el seguimiento de la conservación del producto de acuerdo con las especificaciones técnicas, tipo de sistema o mecanismo, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.</p> <p>4. Realiza el despacho del producto de acuerdo con los procedimientos establecidos, documentos técnicos y normativa correspondiente.</p> |
| <p>Unidad de competencia N.º 5</p> <p>Realizar el faenado de los animales de abasto de acuerdo con los protocolos establecidos, inocuidad, calidad y normativa correspondiente.</p> | <p>1. Realiza la limpieza y desinfección del animal o lote de animales, de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.</p> <p>2. Ejecuta el aturdimiento del animal, siguiendo el procedimiento del método establecido (eléctrico o mecánico) y la normativa correspondiente.</p> <p>3. Realiza el degollado y desangrado al animal de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.</p> <p>4. Retira la piel y/o plumas del animal de acuerdo con la especie, procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.</p> <p>5. Realiza el eviscerado del animal de acuerdo con los procedimientos establecidos y la normativa correspondiente.</p> <p>6. Efectúa la limpieza y pesado de la carcasa de acuerdo con los procedimientos establecidos y la</p> |

⁶ Hace referencia a variables como humedad, temperatura, pH, luz, oxígeno, entre otras.

| | |
|--|---|
| | normativa correspondiente. |
| <p>Unidad de competencia N.º 6</p> <p>Ejecutar el plan de higiene y saneamiento del matadero de acuerdo con los estándares de calidad y sanitario, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Prepara los equipos, materiales e insumos de acuerdo con procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES) y normativa correspondiente. 2. Realiza la limpieza y saneamiento de las instalaciones, equipamiento, mobiliario, utensilios y materiales del matadero, de acuerdo con el plan de higiene y saneamiento establecido, POES y normativa correspondiente. 3. Registra las operaciones de limpieza y saneamiento realizadas, según POES y normativa correspondiente. 4. Reporta sus actividades, de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente. |

Título: Técnico en Faenado y procesamiento primario de productos pecuarios