



CATÁLOGO NACIONAL DE LA OFERTA FORMATIVA

ORGANIZACIÓN SECTORIAL¹

SECTOR ECONÓMICO	Industrias Manufactureras
FAMILIA PRODUCTIVA	Industria alimentaria, bebidas y tabaco
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Elaboración de productos alimenticios Elaboración de bebidas

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

Denominación del programa de estudios	Conservación de productos alimentarios ²
Código: C0610-2-003	Nivel formativo: Técnico
Créditos: 80	Número de horas: 1760
Unidad de competencia	Indicadores de logro:
<p>Unidad de competencia N.º 1</p> <p>Recepcionar la materia prima e insumos, según procedimientos establecidos y normativa correspondiente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selecciona la indumentaria, materiales y equipamiento³, de acuerdo con los protocolos establecidos y plan de producción. 2. Examina las condiciones del transporte⁴ de la materia prima, según protocolos establecidos y normativa correspondiente. 3. Revisa física y visualmente el estado y cantidad de la materia prima, según protocolos establecidos, buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente. 4. Recibe la materia prima tomando en cuenta documentos técnicos⁵, protocolos establecidos y normativa correspondiente. 5. Registra el ingreso de la materia prima, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la organización y la normativa correspondiente. 6. Despacha la materia prima al área asignada (almacén, línea de producción, u otra), de acuerdo con el plan de producción y procedimientos establecidos por la organización.
<p>Unidad de competencia N.º 2</p> <p>Acondicionar la materia prima e insumos, de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realiza la limpieza y desinfección de los materiales y equipos según el plan de producción y las buenas prácticas de manufactura (BPM). 2. Revisa las características de la materia prima, verificando el cumplimiento de los parámetros de calidad, según el plan de producción, especificaciones técnicas y normativa correspondiente. 3. Habilita los materiales y equipamiento de acuerdo con el producto a procesar⁶ plan de producción,

² El uso del término alimentario, incluye tanto alimentos como bebidas.

³ Incluye equipos, mobiliario, herramientas e instrumentos.

⁴ Estado del vehículo, contenedores, temperatura e higiene.

⁵ Guías de remisión, órdenes de compra, plan de producción.

⁶ Lácteos, cárnicos, frutas, hortalizas, legumbres, cereales, recursos hidrobiológicos, bebidas (alcohólicas y no alcohólicas).

	<p>buenas prácticas de manufactura (BPM) y la normativa correspondiente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Clasifica la materia prima e insumos, de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la organización y normativa correspondiente. 5. Selecciona la materia prima e insumos, de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la organización y normativa correspondiente. 6. Reduce de tamaño la materia prima e insumos, aplicando operaciones técnicas⁷ y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente. 7. Despacha la materia prima acondicionada a la siguiente etapa de la línea de producción asignada, de acuerdo con el plan de producción y procedimientos establecidos por la organización. 8. Dispone de mermas y/o subproductos para sub-utilizarlos o desecharlos, teniendo en cuenta los procedimientos de la organización, protocolos establecidos y normativa correspondiente.
<p>Unidad de competencia N.º 3</p> <p>Realizar tratamientos térmicos⁸, de acuerdo con el tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Define el tipo de tratamiento térmico, de acuerdo con el producto a elaborar y procedimientos técnicos establecidos. 2. Realiza el tratamiento térmico al producto en elaboración, aplicando operaciones técnicas y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente. 3. Opera equipamiento de tratamiento térmico, de acuerdo con el producto a elaborar, parámetros establecidos, plan de producción, buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente.
<p>Unidad de competencia N.º 4</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selecciona el tipo de operación de eliminación de agua, de acuerdo con el producto a elaborar y

⁷ Incluye: Pelado, fileteado, troceado, molienda, tajado, entre otros afines.

⁸ Incluye operaciones para la cocción y/o conservación de los alimentarios, por ejemplo; de cocción en medio seco, líquido, graso o mixto: Esterilización, cocción, horneado, escaldado, escalfado, termización, ultra pasteurización, pasteurización, pos pasteurizado, tostado, freído; y de conservación: Refrigeración, congelación, atemperado u otro.

Realizar operaciones de eliminación de agua⁹, de acuerdo con el tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.

procedimientos técnicos establecidos.

2. Efectúa la eliminación de agua al producto en elaboración, aplicando operaciones técnicas y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.
3. Opera equipamiento de eliminación de agua, de acuerdo con el producto a elaborar, parámetros establecidos, plan de producción, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y normativa correspondiente.

Unidad de competencia N.º 5

Realizar la presentación final¹⁰, en función al producto alimentario, tomando en cuenta técnicas, diseños y normativa correspondiente.

1. Define el tipo de técnica de presentación final, de acuerdo con el producto a elaborar, ficha técnica y procedimientos establecidos.
2. Realiza la presentación final del producto alimentario, aplicando operaciones técnicas y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.
3. Opera el equipamiento respectivo, de acuerdo con la técnica de presentación final, parámetros establecidos, plan de producción, buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente.

Unidad de competencia N.º 6

Ejecutar las operaciones de envasado de los productos alimentarios, considerando su trazabilidad, requerimientos tecnológicos. del cliente y normativa correspondiente.

1. Emplea envases según plan de producción y estándares de calidad, buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa correspondiente.
2. Realiza la desinfección del equipamiento según plan de producción, buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa correspondiente.
3. Opera los equipos de envasado según los manuales de operación de equipos, según plan de producción, estándares de calidad, buenas prácticas de manufactura (BPM) y la normativa correspondiente.
4. Envasa los productos alimentarios realizando controles de parámetros¹¹ según el plan de producción, ficha técnica del producto y los

⁹ Incluye operaciones como el ahumado, pulverización, secado, deshidratación, evaporación, liofilización, concentración, entre otros afines.

¹⁰ Decorado, rebanado, loncheado, entre otros.

¹¹ Valores establecidos en función a variables como la temperatura, humedad, tiempo, vacío, hermeticidad u otros vinculados al producto alimentario elaborado.

	<p>estándares de calidad de la organización basados en la normativa correspondiente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Etiqueta los productos alimentarios realizando controles de parámetros según el plan de producción, ficha técnica del producto y los estándares de calidad de la organización basados en la normativa correspondiente. 6. Rotula los productos alimentarios realizando controles de parámetros según el plan de producción, ficha técnica del producto y los estándares de calidad de la organización basados en la normativa correspondiente. 7. Despacha los productos envasados y etiquetados al área asignada, de acuerdo al plan de producción y procedimientos establecidos por la organización.
--	--

<p>Unidad de competencia N.º 7</p> <p>Proteger los productos alimentarios envasados, según el plan de producción, requerimientos de traslado y normativa correspondiente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepara el equipamiento que se usa en el proceso de empaquetado según las especificaciones técnicas, los procedimientos de la organización, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y la normativa correspondiente. 2. Opera los equipos de empaque de los productos terminados según orden de producción, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente. 3. Controla el empaquetado de los productos terminados, según las especificaciones técnicas, los procedimientos de la organización, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente. 4. Verifica los productos empaquetados y separa las unidades defectuosas según las especificaciones técnicas, los procedimientos de la organización, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente. 5. Realiza el embalaje de los productos terminados según orden de pedido, las especificaciones técnicas, los procedimientos de la organización, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente. 6. Registra los productos embalados según las especificaciones técnicas, los procedimientos de la organización, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa
--	---

correspondiente.

7. Realiza el almacenamiento de los productos terminados de acuerdo con el tipo de producto obtenido, buenas prácticas, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.

Título: Técnico en procesamiento de productos alimentarios