



PERÚ

Ministerio
de Educación

Educación Técnico-Productiva
Superior Tecnológica y Artística

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	Gestión y formulación de alimentos y bebidas
Código: Código: C0610-4-001	Nivel formativo: Profesional
Créditos: 200	Número de horas: 3264
Unidad de competencia	Indicadores de logro:
Unidad de competencia N.º 1 Planificar la producción de productos alimentarios, según los procedimientos de la organización, especificaciones del cliente y normativa correspondiente.	1. Identifica los recursos², según orden de pedido, capacidad instalada y procedimientos establecidos. 2. Elabora el plan de producción y control del mismo, de acuerdo con las órdenes de pedido, costos y presupuestos, tiempos de producción y procedimientos establecidos por la organización. 3. Coordina la disponibilidad de los recursos, según el plan de producción y procedimientos establecidos por la organización. 4. Elabora la orden de producción considerando el plan aprobado, ordenes de pedido y procedimientos establecidos por la organización. 5. Establece estrategias de producción³ considerando la disponibilidad de recursos, plan de producción aprobado y procedimientos establecidos por la organización. 6. Realiza informes de rendimiento de producción de acuerdo con indicadores productivos, procedimientos y objetivos establecidos por la organización.
Unidad de competencia N.º 2 Controlar la producción de productos alimentarios, según procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Asigna personal⁴ en las diferentes áreas de producción (por horario, rotaciones), de acuerdo con las disposiciones técnicas y normativa correspondiente. 2. Verifica la operatividad del equipamiento, según los procedimientos establecidos por la organización. 3. Realiza el seguimiento del flujo de producción⁵ de acuerdo con el plan de producción aprobado. 4. Monitorea las operaciones de transformación del producto alimentario, de acuerdo con el producto a

² Recursos: Incluye recursos humanos, materiales (materia prima e insumos), equipamiento, entre otros.

³ Estrategias de producción: uso eficiente de recursos, acciones ante fallas o imprevistos, entre otros.

⁴ Asigna personal: En función a horarios y rotaciones.

⁵ Flujo de producción: Comprende desde el ingreso de la materia prima hasta la salida del producto final.

	procesar⁶, tiempos estimados de producción, ordenes de pedido y recursos disponibles. 5. Verifica el cumplimiento de las estrategias de producción, según procedimientos establecidos por la organización. 6. Determina la necesidad de mantenimiento del equipamiento, según manuales de fabricación, fallas detectadas y procedimientos establecidos por la organización.
Unidad de competencia N.º 3 Mantener las condiciones de calidad en la elaboración de los alimentarios, según procedimientos de la organización y normativa correspondiente.	1. Establece las políticas de selección de proveedores de materias primas e insumos según objetivos establecidos por la organización y normativa correspondiente. 2. Verifica las características⁷ de las materias primas e insumos de acuerdo con las políticas establecidas y la normativa correspondiente. 3. Realiza el control de parámetros del proceso productivo⁸ de acuerdo con los procedimientos establecidos por la organización y el manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos. 4. Coordina el mantenimiento del equipamiento, según procedimientos establecidos por la organización y manuales de fabricante. 5. Verifica la operatividad del equipamiento, según estándares establecidos y normativa correspondiente. 6. Monitorea los puntos críticos de control según plan HACCP, procedimientos establecidos por la organización y la normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.º 4 Formular el producto alimentario, según procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Recopila información de las bases técnicas⁹ del producto alimentario a desarrollar tomando en cuenta documentos técnicos y normativa correspondiente. 2. Elabora la formulación del nuevo producto, considerando la cantidad exacta en peso y medida,

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

⁷ Dicha verificación es al momento de la recepción y en su almacenamiento.

⁸ Parámetros del proceso productivo: Hace referencia al tiempo de ciclo, capacidad de producción, productividad, entre otros afines.

⁹ Bases técnicas: Composición y presentación del producto alimentario a desarrollar.

	de acuerdo con las características del producto final, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y normativa correspondiente. 3. Ejecuta el ensayo de la fórmula elaborada, considerando las características fisicoquímicas esperadas y procedimientos establecidos. 4. Realiza ajustes en la fórmula, de acuerdo con los resultados del ensayo y de las consultas de opinión al consumidor. 5. Realiza la muestra del producto alimentario, tomando en cuenta los documentos técnicos correspondientes¹⁰. 6. Determina el tiempo de vida útil del producto, de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente. 7. Reporta la formulación validada del producto alimentario, considerando los documentos técnicos correspondientes y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.º 5 Diseñar el proceso de producción (proceso tecnológico), de acuerdo con el producto formulado y normativa correspondiente.	1. Determina las operaciones o procedimientos productivos de acuerdo con el producto a elaborar y sus documentos técnicos correspondientes. 2. Identifica el equipamiento de acuerdo con las operaciones o procedimientos productivos. 3. Elabora el escalamiento industrial¹¹, en función a la formulación validada del producto alimentario y a las operaciones o procedimientos productivos determinados. 4. Ejecuta pruebas piloto del producto alimentario, en función a las operaciones o procedimientos productivos establecidos. 5. Realiza ajustes en el diseño del proceso de producción, de acuerdo con los resultados de las pruebas piloto. 6. Elabora los documentos técnicos del proceso de

¹⁰ Documentos técnicos correspondientes: Comprende, a la ficha técnica del producto, la misma que contiene las características del producto, composición y tiempo de vida útil; así como el registro sanitario, entre otros.

¹¹ Escalamiento industrial: Proceso mediante el cual se desarrollan los criterios y las reglas de asignación numérica que determinan las unidades de medida significativas para llevar la formulación de un producto alimentario a escala industrial.

	producción ¹² , de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.º 6 Controlar la obtención de productos alimentarios con las características físico-químicas ¹³ requeridas, según procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Verifica los rangos permisibles¹⁴ reportados por las máquinas y equipos, considerando tecnologías disponibles, buenas prácticas de manufactura (BPM) y la normativa correspondiente. 2. Verifica parámetros físico-químicos y biológicos¹⁵ a través de análisis simples, considerando medidas de seguridad, la naturaleza del producto alimentario en elaboración y la normativa correspondiente. 3. Registra las actividades desarrolladas, de acuerdo con las políticas de la organización y proceso de fabricación. 4. Identifica fallas, desviaciones y riesgos en los procesos, de acuerdo con el producto alimentario en elaboración. 5. Reporta la información obtenida del análisis realizado, tomando en cuenta los procedimientos de la organización, y la normativa correspondiente.

Título: Profesional en Gestión y formulación de alimentos y bebidas

Grado académico: Bachiller

¹² Documentos técnicos del proceso de producción: Diagramas de flujo, hojas de ruta, fichas de trabajo e instrucciones, entre otras correspondientes.

¹³ Aspecto y composición de los alimentarios; por ejemplo, físicas: aspecto, tamaño u otra característica organoléptica; químicas: cantidad de agua, carbohidratos, proteínas, lípidos o grasas, entre otros.

¹⁴ Valores establecidos de temperatura, humedad, presión, entre otros bajo los cuales se debe obtener un producto alimentario.

¹⁵ Presencia de microorganismos o agentes patógenos.