



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	Operaciones de producción de alimentos y bebidas
Código: C0610-1-002	Nivel formativo: Auxiliar técnico
Créditos: 40	Número de horas: 950
Unidad de competencia	Indicadores de logro:
Unidad de competencia N.º 1 Realizar tratamientos térmicos ² , de acuerdo con el tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos	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. determinados.
Unidad de competencia N.º 2 Realizar operaciones de eliminación de agua ³ , de acuerdo con el tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.	1. Selecciona el tipo de operación de eliminación de agua, de acuerdo con el producto a elaborar y 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 3 Realizar operaciones de separación ⁴ de acuerdo al tipo de producto	1. Define el tipo de operación de separación, de acuerdo con el producto a elaborar y procedimientos técnicos establecidos.

² 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.

³ Incluye operaciones como el ahumado, pulverización, secado, deshidratación, evaporación, liofilización, concentración, entre otros afines.

⁴ Incluye operaciones como el tamizado, separado, deshuesado, despulpado, extracción, destilación, clarificación, centrifugación, filtrado, cristalización, desgomado, desodorización, desaireado, blanqueado, prensado, refinación, entre otros afines.

alimentario y procedimientos establecidos.

2. Efectúa la operación de separación al producto en elaboración, aplicando operaciones técnicas y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.
3. Opera equipamiento de separación, 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 4

Realizar procedimientos de biotecnología⁵, de acuerdo al tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.

1. Define el tipo de procedimiento de biotecnología, de acuerdo con el producto a elaborar y procedimientos técnicos establecidos.
2. Realiza el procedimiento de biotecnología al producto en elaboración, aplicando operaciones técnicas y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.
3. Opera equipamiento de biotecnología, de acuerdo con el producto a elaborar, parámetros establecidos, plan de producción, buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente.

Certificado/Título⁶: Auxiliar técnico en Operaciones de producción de alimentos y bebidas

⁵ Incluye procesos como la fermentación, maduración y coagulación.

⁶ Certificación para el caso de los IES y EEST de acuerdo con Decreto Supremo N° 010-2017-MINEDU, y Título a nombre de la Nación para el caso de CETPRO según Decreto Supremo N° 004-2019-MINEDU.