



# CATÁLOGO NACIONAL DE LA OFERTA FORMATIVA

## ORGANIZACIÓN SECTORIAL<sup>1</sup>

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

---

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

Denominación del programa de estudios	Procesamiento de productos alimentarios <sup>2</sup>
Código: C0610-2-002	Nivel formativo: Técnico
Créditos: 80	Número de horas: 1760
Unidad de competencia	Indicadores de logro:
<p><b>Unidad de competencia N.º 1</b></p> <p>Recepcionar la materia prima e insumos, según procedimientos establecidos y normativa correspondiente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selecciona la indumentaria, materiales y equipamiento<sup>3</sup>, de acuerdo con los protocolos establecidos y plan de producción.</li> <li>2. Examina las condiciones del transporte<sup>4</sup> de la materia prima, según protocolos establecidos y normativa correspondiente.</li> <li>3. Revisa física y visualmente el estado y cantidad de la materia prima, según protocolos establecidos, buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente.</li> <li>4. Recibe la materia prima tomando en cuenta documentos técnicos<sup>5</sup>, protocolos establecidos y normativa correspondiente.</li> <li>5. Registra el ingreso de la materia prima, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la organización y la normativa correspondiente.</li> <li>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.</li> </ol>
<p><b>Unidad de competencia N.º 2</b></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"> <li>1. Realiza la limpieza y desinfección de los materiales y equipos según el plan de producción y las buenas prácticas de manufactura (BPM).</li> <li>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.</li> <li>3. Habilita los materiales y equipamiento de acuerdo con el producto a procesar<sup>6</sup> plan de producción,</li> </ol>

<sup>2</sup> El uso del término alimentario, incluye tanto alimentos como bebidas.

<sup>3</sup> Incluye equipos, mobiliario, herramientas e instrumentos.

<sup>4</sup> Estado del vehículo, contenedores, temperatura e higiene.

<sup>5</sup> Guías de remisión, órdenes de compra, plan de producción.

<sup>6</sup> 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"> <li>4. Clasifica la materia prima e insumos, de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.</li> <li>5. Selecciona la materia prima e insumos, de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.</li> <li>6. Reduce de tamaño la materia prima e insumos, aplicando operaciones técnicas<sup>7</sup> y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>
<p><b>Unidad de competencia N.º 3</b></p> <p>Realizar el mezclado de la materia prima e insumos, según procedimientos establecidos y normativa correspondiente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realiza el pesado de la materia prima, insumos y aditivos, de acuerdo con las unidades de medida, ficha técnica y plan de producción.</li> <li>2. Realiza el lavado y desinfección del equipamiento, tomando en cuenta los procedimientos de la organización, protocolos establecidos y normativa correspondiente.</li> <li>3. Dosifica los insumos de acuerdo con el producto a elaborar, ficha técnica, plan de producción y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).</li> <li>4. Mezcla la materia prima, insumos y aditivos, de acuerdo con el plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.</li> <li>5. Homogeniza<sup>8</sup>, la mezcla de acuerdo con el producto a elaborar, plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.</li> <li>6. Opera equipamiento de mezclado, de acuerdo con</li> </ol>

<sup>7</sup> Incluye: Pelado, fileteado, troceado, molienda, tajado, entre otros afines.

<sup>8</sup> Unificar la solución o mezcla en los estándares deseados para la producción de un producto específico.

	el producto a procesar, parámetros establecidos, plan de producción, buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente.
<p><b>Unidad de competencia N.º 4</b></p> <p>Realizar tratamientos térmicos<sup>9</sup>, de acuerdo con el tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Define el tipo de tratamiento térmico, de acuerdo con el producto a elaborar y procedimientos técnicos establecidos.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>
<p><b>Unidad de competencia N.º 5</b></p> <p>Realizar operaciones de eliminación de agua<sup>10</sup>, de acuerdo con el tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selecciona el tipo de operación de eliminación de agua, de acuerdo con el producto a elaborar y procedimientos técnicos establecidos.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ol>
<p><b>Unidad de competencia N.º 6</b></p> <p>Realizar operaciones de separación<sup>11</sup> de acuerdo al tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Define el tipo de operación de separación, de acuerdo con el producto a elaborar y procedimientos técnicos establecidos.</li> <li>2. Efectúa la operación de separación al producto en elaboración, aplicando operaciones técnicas y siguiendo el plan de producción, procedimientos de</li> </ol>

<sup>9</sup> 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 y freído; y de conservación: Refrigeración, congelación, atemperado u otro.

<sup>10</sup> Incluye operaciones como el ahumado, pulverización, secado, deshidratación, evaporación, liofilización, concentración, entre otros afines.

<sup>11</sup> Incluye operaciones como el tamizado, separado, deshuesado, despulpado, extracción, destilación, clarificación, centrifugación, filtrado, cristalización, desgomado, desodorización, desaireado, blanqueado, prensado, refinación, entre otros afines.

	<p>la organización y normativa correspondiente.</p> <p>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.</p>
<p><b>Unidad de competencia N.º 7</b></p> <p>Realizar procedimientos de biotecnología<sup>12</sup>, de acuerdo al tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.</p>	<p>1. Define el tipo de procedimiento de biotecnología, de acuerdo con el producto a elaborar y procedimientos técnicos establecidos.</p> <p>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.</p> <p>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</p>
<p><b>Unidad de competencia N.º 8</b></p> <p>Ejecutar las operaciones de envasado de los productos alimentarios, considerando su trazabilidad, requerimientos tecnológicos. del cliente y normativa correspondiente.</p>	<p>1. Emplea envases según plan de producción y estándares de calidad, buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa correspondiente.</p> <p>2. Realiza la desinfección del equipamiento según plan de producción, buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa correspondiente.</p> <p>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.</p> <p>4. Envasa los productos alimentarios realizando controles de parámetros<sup>13</sup> según el plan de producción, ficha técnica del producto y los estándares de calidad de la organización basados en la normativa correspondiente.</p> <p>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</p>

<sup>12</sup> Incluye procesos como la fermentación, maduración y coagulación.

<sup>13</sup> Valores establecidos en función a variables como la temperatura, humedad, tiempo, vacío, hermeticidad u otros vinculados al producto alimentario elaborado.

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.

**Título:** Técnico en procesamiento de productos alimentarios