

Estándar de Cualificación

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

Código 0721-04-06-1-01

Versión 01



Agosto 2023

EMPEZAR

Índice

I. Identificación de la cualificación.....	7
II. Descripción de las competencias específicas.....	11
III. Resultados de aprendizaje transversales a todas las competencias específicas.....	28
IV. Contexto laboral.....	29
V. Emisión de diploma.....	31
VI. Glosario de términos.....	32

EL MARCO NACIONAL DE CUALIFICACIONES DE LA EDUCACIÓN Y FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL DE COSTA RICA

Aprobación

El Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica (MNC-EFTP-CR) fue aprobado en la sesión N° 37- 2016, celebrada por el Consejo Superior de Educación el día 18 de julio del 2016, mediante acuerdo N° 06-37-2016 y actualizado en el acuerdo N° 04-60-2019, según consta en el Decreto Ejecutivo N° 39851-MEP-MTSS, el cual fue publicado el martes 6 de setiembre del 2016 en el Alcance N° 161A de la Gaceta.

En cuanto a su definición, propósito general y componentes, el documento del MNC-EFTP-CR (2019), en su Capítulo III, establece:

Definición

El Marco Nacional de Cualificaciones de Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica (MNC-EFTP-CR) es la estructura reconocida nacionalmente, que norma las cualificaciones y las competencias asociadas a partir de un conjunto de criterios técnicos contenidos en los descriptores, con el fin de guiar la formación; clasificar las ocupaciones y puestos para empleo; y facilitar la movilidad de las personas en los diferentes niveles; todo lo anterior de acuerdo con la dinámica del mercado laboral (p.51).

Propósito general

El MNC-EFTP-CR norma el subsistema de educación y formación técnica profesional, a través de la estandarización de los niveles de formación, descriptores, duración y perfiles de ingreso y egreso de la formación, entre otros. Establece la articulación vertical y horizontal en el sistema educativo costarricense y orienta la atención de la demanda laboral. Además, asocia las cualificaciones con campos de la educación establecidos en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-F-2013) y la normativa salarial (p.50).

Componentes

El MNC-EFTP-CR establece un sistema de nomenclatura de cinco niveles de técnico. Cada nivel de cualificación cuenta con su respectivo descriptor, requisito mínimo de escolaridad para el ingreso, rango de duración del plan de estudios y requisito mínimo de escolaridad para la titulación (p.52).

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

0721-04-06-1-01

2

Con respecto a los Estándares de cualificación y al Catálogo Nacional de Cualificaciones (CNC) el MNC-EFTP-CR, establece:

Los estándares pueden entenderse como definiciones de lo que una persona debe saber, hacer, ser y convivir para ser considerado competente en un nivel de cualificación. Los estándares describen lo que se debe lograr como resultado del aprendizaje de calidad.

El estándar de cualificación es un documento de carácter oficial aplicable en toda la República de Costa Rica, establece los lineamientos para la formulación y alineación de los planes de estudios y programas de la EFTP, que se desarrollan en las organizaciones educativas.

El Catálogo Nacional de Cualificaciones (CNC) asume la organización por campos de la educación que establece la CINE-F-2013, agregando el Campo de la Oferta Educativa y se subdivide en Campo Profesión y el Campo Cualificación reconocida a nivel nacional e internacional, las cuales son asociadas al Clasificador de Ocupaciones de Costa Rica (COCR) u otros.

La metodología incorpora la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-F-2013)¹ con el objetivo de codificar las cualificaciones para el Catálogo Nacional de Cualificaciones de EFTP, normalizar la oferta educativa y los indicadores de la estadística de la EFTP en el ámbito nacional e internacional.

El Campo Detallado

Según Clasificación Internacional Normalizada de la Educación, Campos de la Educación y la Formación 2013 (CINE-F 2013)¹ – Descripción de los campos detallados, el campo detallado **0721** Procesamiento de alimentos indica:

Procesamiento de alimentos es el estudio del procesamiento y envasado de alimentos y bebidas, y el equipo y procedimientos utilizados en la producción y distribución de alimentos.

Los programas y certificaciones con los siguientes contenidos principales se clasifican aquí:

- Horneado
- Fabricación de cerveza
- Carnicería

¹ Hace referencia a: Campos de Educación y Capacitación 2013 de la CINE (ISCED-F-2013).

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

0721-04-06-1-01

3

- Confitería
- Alimentos lácteos
- Procesamiento de alimentos y bebidas
- Conservación de alimentos
- Ciencia y tecnología de los alimentos
- Procesamiento de carne
- Pastelería
- Procesamiento del tabaco
- Producción de vino Inclusiones

Inclusiones

Aquí se incluye el estudio de la manipulación de alimentos y la higiene de los alimentos.

Exclusiones

El restaurante y servicios de banquetes están excluidos de este campo detallado y están incluidos en el campo detallado 1013 «Hotelería, restaurants y servicios de banquetes».

- La ciencia de la nutrición se excluye de este campo detallado y se incluye en el campo estrecho 051 «Ciencias biológicas y afines».

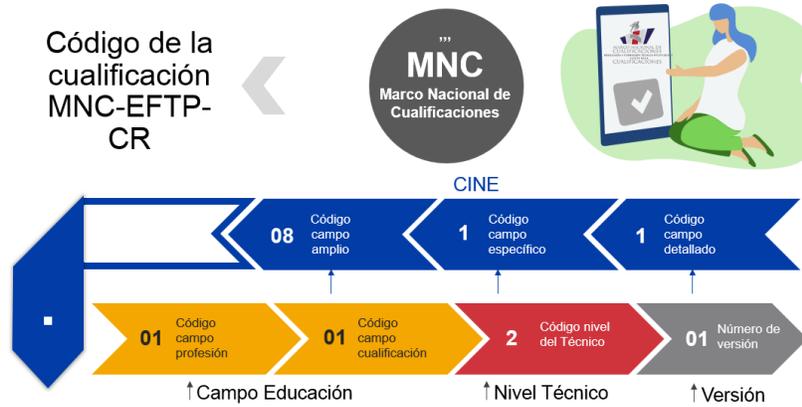
Código de la cualificación

La codificación de la cualificación está conformada por once dígitos que permiten su trazabilidad con los campos de la CINE y el campo educación definido por el MNC-EFTP-CR. Los primeros cuatro dígitos corresponden a la codificación de los campos amplio, específico y detallado de la CINE-F-2013; los cuatro siguientes corresponden al campo educación, el cual está subdividido en campo profesión y en campo cualificación; continuando con el dígito que obedece al nivel de cualificación y, por último, dos dígitos que establecen la versión.

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

0721-04-06-1-01

4



Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

0721-04-06-1-01

5

Elaborado por

- Equipo técnico-metodológico interinstitucional:
Mauricio Sanabria Montealegre, Instituto Nacional de Aprendizaje.
Marcela Muñoz Vales, Instituto Nacional de Aprendizaje.
- Equipo asesor de la metodología:
Laura Vargas Jiménez.

Agradecimiento

A las personas que representan a las organizaciones, instituciones y empresas que participaron en las etapas del proceso metodológico:

- Empresas y organizaciones que participaron en las entrevistas del sector productivo:
 - Pekofish
 - CAMA-PEZ de la Costa
 - Mariscos 4M
 - Sabromar
 - Exportadora FRUMAR
 - Total Seafood
 - Riquezas Marinas
 - Truchas Reales

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

0721-04-06-1-01

6

- Empresas y organizaciones que participaron en la validación:

Alimentos Pro Salud

Terrapez

Pekofish

Industrias Martec

Central de Mariscos CEMAR

CAMA-PEZ de la Costa

Mar Profundo Internacional

Acuerdo de aprobación oficial

El presente Estándar de Cualificación fue aprobado por la Comisión Interinstitucional para la Implementación y Seguimiento del Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica, mediante el **Acuerdo N° 02-02-2023** el día **veintitrés** del mes **agosto** el año **dos mil veintitrés**.

Control de versiones

No aplica

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

0721-04-06-1-01

7

I. Identificación de la cualificación

1

Codificación Cualificación: 0721-04-06-1-01

2

Cualificación (Nombre): Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

3

Campo Amplio: 07 Ingeniería, industria y construcción

4

Campo Específico: 072 Industria y producción

5

Campo Detallado: 0721 Procesamiento de alimentos

6

Campo Profesión: 04 Industria alimentaria

7

Campo Cualificación: 06 Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

8

Nivel de cualificación: Técnico 1

9

Versión: 01

10

Fecha de aprobación: agosto 2023

11

Fecha de revisión: agosto 2028

12

Nivel de escolaridad requerido para el ingreso: II Ciclo Educación General Básica

13

Nivel de escolaridad requerido para la titulación: II Ciclo Educación General Básica

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

0721-04-06-1-01

8

14

Competencia general: Realizar las operaciones de procesamiento de productos pesqueros y acuícolas, en cumplimiento de la normativa vigente, con orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo, con comunicación asertiva en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato, aplicando procedimientos y especificaciones técnicas establecidas por la organización.

15

Competencias específicas de otros estándares de cualificación requeridas para titulación de este:

No aplica

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

0721-04-06-1-01

9

16

Mapa de cualificación:

Cualificación

Competencia general

Competencias específicas

0721-04-06-1-01
Procesamiento
de productos
pesqueros y
acuícolas

Realizar las operaciones de procesamiento de productos pesqueros y acuícolas, en cumplimiento de la normativa vigente, con orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo, con comunicación asertiva en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato, aplicando procedimientos y especificaciones técnicas establecidas por la organización.

CE1

1

Ejecutar técnicas de higienización de instalaciones, equipos, utensilios y material de envase; llevando a cabo el inventario y almacenamiento de sustancias de limpieza y desinfección, según protocolos establecidos por la organización y normativa vigente.

CE2

2

Realizar recibo y almacenamiento de productos pesqueros y acuícolas, materias primas, insumos y material de empaque, verificando el cumplimiento de los criterios de calidad e inocuidad establecidos por la organización.

CE3

3

Realizar operaciones previas al procesamiento, transformación y empaque de productos pesqueros y acuícolas, verificando el cumplimiento de los criterios de calidad e inocuidad, conforme los procedimientos establecidos por la organización y normativa de seguridad ocupacional.

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

0721-04-06-1-01

10

Cualificación

Competencia general

Competencias específicas

0721-04-06-1-01
Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

Realizar las operaciones de procesamiento de productos pesqueros y acuícolas, en cumplimiento de la normativa vigente, con orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo, con comunicación asertiva en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato, aplicando procedimientos y especificaciones técnicas establecidas por la organización.

CE4

4

Realizar operaciones para el procesamiento de productos pesqueros y acuícolas frescos y congelados, verificando el cumplimiento de los criterios de calidad e inocuidad, conforme los procedimientos establecidos por la organización y normativa de seguridad ocupacional.

CE5

5

Realizar operaciones para el procesamiento de productos pesqueros y acuícolas en conservas, verificando el cumplimiento de los criterios de calidad e inocuidad, conforme los procedimientos establecidos por la organización y normativa de seguridad ocupacional.

CE6

6

Realizar operaciones para el procesamiento de productos pesqueros y acuícolas con valor agregado, verificando el cumplimiento de los criterios de calidad e inocuidad, conforme los procedimientos establecidos por la organización y normativa de seguridad ocupacional.

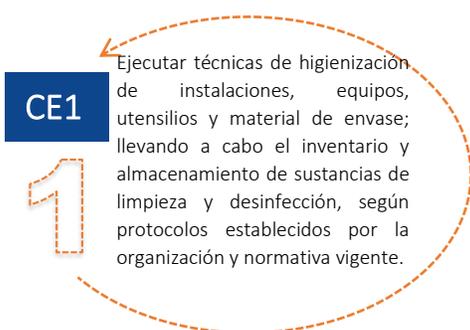
II. Descripción de las competencias específicas

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje²

La persona es competente cuando:

1. Identifica procedimientos de higienización de áreas en la industria alimentaria, según Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Selecciona productos químicos, según el área a higienizar.
3. Prepara disoluciones desinfectantes, según los procedimientos de limpieza y desinfección y ficha técnica del producto.
4. Realiza limpieza y desinfección de equipos, utensilios y material de envase, según fichas técnicas y protocolos establecidos por la organización.
5. Realiza limpieza y desinfección de las áreas de producción, según fichas técnicas y protocolos establecidos por la organización.
6. Realiza inventario de los productos de limpieza y desinfección, según su clasificación y procedimientos establecidos por la organización.
7. Registra variables del proceso de limpieza y desinfección, según procedimiento establecido por la organización.
8. Organiza y almacena los productos de limpieza y desinfección, según Buenas Prácticas de Manufactura.
9. Identifica acciones para prevenir accidentes laborales propios de las áreas de producción, en cumplimiento de protocolos establecidos por la organización y salud ocupacional.
10. Realiza manejo eficiente de recursos como agua, electricidad, gas y residuos, según protocolos establecidos por la organización y normativa de gestión ambiental.



² Resultados de aprendizaje según elementos del descriptor. Aplicación y saberes disciplinarios.

11. Resguarda documentación, según procedimientos establecidos por la organización.

Evaluación del logro de la competencia específica N°1

Evidencias CE1

Conocimientos³:

- Procedimientos de higienización de áreas, equipos y utensilios en la industria alimentaria.
- Buenas prácticas de manufactura.
- Características de productos químicos, según el área a higienizar.
- Acciones para prevenir accidentes laborales propios de las áreas de producción.

Desempeño⁴:

- Prepara disoluciones de detergentes y desinfectantes.
- Realiza limpieza y desinfección de equipos, utensilios y material de envase.
- Realiza limpieza y desinfección de las áreas de recibo, producción y empaque.
- Registra variables del proceso de limpieza y desinfección, según procedimientos establecidos por la organización.
- Organiza y almacena los productos de limpieza y desinfección.
- Realiza manejo eficiente de recursos como agua, electricidad, gas y residuos.

Nota: Los desempeños los realiza en cumplimiento de la normativa vigente, con

³ Saberes disciplinarios

⁴ Aplicación, incluye ser y convivir

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

0721-04-06-1-01

13

orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo, con comunicación asertiva en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato, aplicando procedimientos y especificaciones técnicas establecidas por la organización.

Producto:

- Documentación (registros) completa y resguardada.
- Inventario de los productos de limpieza y desinfección, según su clasificación.

Nota: Los productos los realiza según protocolos establecidos por la organización y normativa vigente.

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje

La persona es competente cuando:

1. Inspecciona transporte de productos pesqueros y acuícolas, materia prima, insumos y material de empaque, según procedimientos establecidos por la organización.
2. Realiza recibo y almacenamiento de productos pesqueros y acuícolas, según especificaciones técnicas, procedimientos de la organización y sistema de trazabilidad.
3. Utiliza instrumentos y equipo de medición de variables de calidad e inocuidad, según especificaciones del fabricante.
4. Identifica técnicas de rotación de materias primas, insumos y material de empaque, según procedimientos establecidos por la organización.
5. Almacena productos pesqueros y acuícolas, materias primas, insumos y materiales de empaque, según procedimientos y Buenas Prácticas de Manufactura.
6. Verifica cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en los espacios de almacenamiento, según procedimientos establecidos por la organización.
7. Realiza control y registro de temperatura, según procedimientos establecidos por la organización.
8. Maneja producto no conforme, según procedimientos establecidos por la organización.
9. Realiza completado y manejo de la documentación, según procedimientos establecidos por la organización.

CE2

2

Realizar recibo y almacenamiento de productos pesqueros y acuícolas, materias primas, insumos y material de empaque, verificando el cumplimiento de los criterios de calidad e inocuidad establecidos por la organización.

Evaluación del logro de la competencia específica N°2

Evidencias CE2

Conocimientos:

- Parámetros físicos-químicos de los productos pesqueros y acuícolas.
- Técnicas de rotación de materias primas, insumos y material de empaque.
- Manejo de producto no conforme.
- Aspectos de calidad e inocuidad en las materias primas.
- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Sistema de trazabilidad.

Desempeño:

- Inspecciona transporte de los productos pesqueros y acuícolas, materia prima y material de empaque.
- Verifica cumplimiento de los aspectos de calidad e inocuidad en las materias primas.
- Utiliza instrumentos y equipo de medición de variables de calidad e inocuidad.
- Almacena productos pesqueros y acuícolas, materias primas, insumos y materiales de empaque.
- Verifica cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en los espacios de almacenamiento.
- Realiza control y registro de temperatura en las cámaras de refrigeración y congelación.

Nota: Los desempeños los realiza en cumplimiento de la normativa vigente, con orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo, con comunicación asertiva en

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

0721-04-06-1-01

16

respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato, aplicando procedimientos y especificaciones técnicas establecidas por la organización.

Producto: →

- Documentación (registros) completa y resguardada.

Nota: Los productos los realiza según procedimientos establecidos por la organización y normativa vigente.

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje

CE3

3

Realizar operaciones previas al procesamiento, transformación y empaque de productos pesqueros y acuícolas, verificando el cumplimiento de los criterios de calidad e inocuidad, conforme los procedimientos establecidos por la organización y normativa de seguridad ocupacional.

La persona es competente cuando:

1. Verifica estado preoperacional de los equipos, herramientas y áreas de trabajo, según procedimientos establecidos por la organización y Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Realiza inyección de monóxido de carbono (CO) al pescado, en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.
3. Realiza procesos de eviscerado, corte, fileteado al pescado, según criterios de rendimiento, especificaciones de calidad y Buenas Prácticas de Manufactura.
4. Realiza procesos de limpieza y pelado a crustáceos, según las especificaciones de calidad y Buenas Prácticas de Manufactura.
5. Realiza completado y manejo de la documentación, según procedimientos establecidos por la organización.

Evaluación del logro de la competencia específica N°3

Evidencias CE3

Conocimientos:

- Funcionamiento de piezas, armado y desarmado de equipos relacionados con el procesamiento.
- Técnica y método para inyección de monóxido de carbono (CO) en pescado.
- Técnica y método de eviscerado, corte y fileteo.
- Indicadores de rendimiento y calidad en operaciones previas al procesamiento, transformación y empaque de productos pesqueros y acuícolas.
- Buenas Prácticas de Manufactura.

Desempeño:

- Verifica estado preoperacional de los equipos y del área de trabajo.
- Realiza proceso de inyección al pescado.
- Realiza proceso de eviscerado al pescado.
- Realiza proceso de corte y fileteo al pescado.
- Realiza limpieza y pelado de crustáceos.

Nota: Los desempeños los realiza en cumplimiento de la normativa vigente, con orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo, con comunicación asertiva en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato, aplicando procedimientos y especificaciones técnicas establecidas por la organización.

Producto:

- Documentación (registros) completos y resguardados.

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

0721-04-06-1-01

>

19

Nota: Los productos los realiza, mediante el control del proceso, cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y salud ocupacional.

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje



Volver al ÍNDICE

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

0721-04-06-1-01

20



La persona es competente cuando:

1. Verifica estado preoperacional de los equipos, según procedimientos establecidos por la organización y Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Controla temperaturas de enfriamiento y congelación de los productos pesqueros y acuícolas en toda la cadena productiva, verificando el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.
3. Realiza gramaje, empaque y etiquetado, según producto, controlando las variables del proceso, cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura y normativa de etiquetado.
4. Realiza verificación de detección de metales en producto final empacado, controlando las variables del proceso y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.
5. Realiza control y registro de temperatura, según procedimientos establecidos por la organización.
6. Realiza completado y manejo de la documentación, según procedimientos establecidos por la organización.

Evaluación del logro de la competencia específica N°4

Evidencias CE4

Conocimientos:

- Funcionamiento de piezas, armado y desarmado de equipos: sierra cinta, máquina empacadora al vacío, detector de metales, túnel de congelamiento, túnel de congelamiento IQF y glaseado.
- Etiquetado de alimentos.
- Gestión de alérgenos.
- Buenas Prácticas de Manufactura.

Desempeño:

- Verifica estado preoperacional de los equipos.
- Realiza gramaje, empaque y etiquetado.
- Realiza verificación de detección de metales.
- Realiza control y registro de temperatura.

Nota: Los desempeños los realiza en cumplimiento de la normativa vigente, con orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo, con comunicación asertiva en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato, aplicando procedimientos y especificaciones técnicas establecidas por la organización.

Producto:

- Documentación (registros) completa y resguardada.

Nota: Los productos los realiza, mediante el control del proceso, cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y salud ocupacional.

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje

La persona es competente cuando:

1. Verifica estado preoperacional de los equipos según procedimientos establecidos por la organización y Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Aplica formulación de conservas, según el tipo de producto.
3. Controla proceso de cocción de productos pesqueros, conforme los procedimientos establecidos por la organización y Buenas Prácticas de Manufactura.
4. Controla proceso de envasado y sellado de los productos pesqueros, mediante el uso de herramientas y equipos especializados.
5. Controla proceso de esterilización comercial de productos pesqueros, conforme los procedimientos establecidos por la organización y Buenas Prácticas de Manufactura.
6. Realiza completado y manejo de documentación, según procedimientos establecidos por la organización.



Evaluación del logro de la competencia específica N°5

Evidencias CE5

Conocimientos:

- Funcionamiento de piezas, armado y desarmado de equipos: descongelado en frío, sierra cinta, cocinadores convencionales y al vacío, detectores de metales, llenadoras de producto, llenadoras de vegetales, llenadoras de líquidos de cobertura, máquinas selladoras, máquinas paletizadoras y despaletizadores de latas, transportadores de producto, autoclaves, etiquetadoras y armadores de pallets.
- Formulación de productos.
- Procesos de cocción, envasado y sellado.
- Proceso de esterilización comercial.
- Buenas Prácticas de Manufactura.

Desempeño:

- Verifica estado preoperacional de los equipos.
- Controla temperaturas de cocción, proceso de envasado, sellado y esterilización comercial.
- Realiza control y registra variables como temperatura, tiempo de cocción, peso de llenado, pH, vacío, tiempo y temperatura de esterilizado.

Nota: Los desempeños los realiza en cumplimiento de la normativa vigente, con orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo, con comunicación asertiva en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato, aplicando procedimientos y

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

0721-04-06-1-01

24

especificaciones técnicas establecidas por la organización.

Producto: →

- Documentación (registros) completa y resguardada.

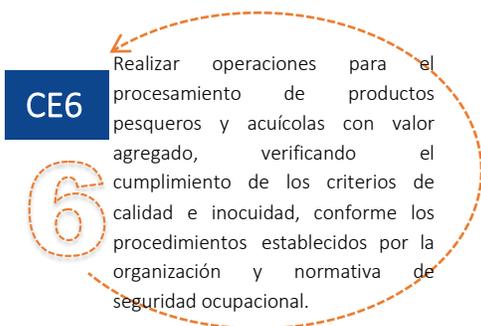
Nota: Los productos los realiza, mediante el control del proceso, cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y salud ocupacional.

Competencias específicas (CE)

Resultados de aprendizaje

La persona es competente cuando:

1. Verifica estado preoperacional de los equipos y área de trabajo, según procedimientos establecidos por la organización y Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Aplica formulación de productos formados y empanizados, según el tipo de producto.
3. Controla proceso de formado, empanizado y congelado, de acuerdo con las especificaciones del proceso.
4. Utiliza instrumentos y equipos de medición de temperatura y tiempo, según especificaciones del fabricante.
5. Realiza completado y manejo de la documentación, según procedimientos establecidos por la organización.



Evaluación del logro de la competencia específica N°6

Evidencias CE6

Conocimientos:

- Funcionamiento, piezas, armado y desarmado de equipos: descongelado en frío, sierra cinta, cocinadores convencionales y al vacío, detectores de metales, molinos de tornillo sinfín, molinos de martillo, cortadoras, cutter, homogenizadoras, dosificadoras, formadoras, congeladores de placa, túnel de congelación y congelación IQF.
- Formulación de productos.
- Procesos de cocción, empaque y congelado.
- Buenas Prácticas de Manufactura.

Desempeño:

- Verifica estado preoperacional de los equipos.
- Controla proceso de formado, empanizado y congelado de productos de valor agregado.
- Realiza control y registro de temperatura y tiempo de cocción.

Nota: Los desempeños los realiza en cumplimiento de la normativa vigente, con orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo, con comunicación asertiva en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato, aplicando procedimientos y especificaciones técnicas establecidas por la organización.

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

0721-04-06-1-01

27

Producto: ----->

- Documentación (registros) completa y resguardada.

Nota: Los productos los realiza, mediante el control del proceso, cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y salud ocupacional.

III. Resultados de aprendizaje transversales a todas las competencias específicas⁵

Trabajo en equipo

- Colabora con un ambiente de sana convivencia, respetando las diferencias individuales.
- Interactúa con los integrantes del equipo para la solución de problemas.

Adaptabilidad

- Atiende de manera oportuna y pertinente los cambios demandados por el entorno.

Enfoque a resultados

- Atiende y cumple las instrucciones brindadas por su superior inmediato, para el cumplimiento de la labor asignada.

Comunicación asertiva

- Utiliza los medios y canales de comunicación establecidos por la organización.

Aprendizaje permanente

- Asume un compromiso con el aprendizaje permanente.
- Mantiene una actitud positiva ante la guía de sus superiores.

Gestión ambiental

- Aplica la normativa para la protección del medio ambiente.
- Utiliza los recursos de manera eficiente.
- Aplica técnicas para el aprovechamiento de residuos generados.

Salud ocupacional

- Aplica normas de salud ocupacional, incluyendo el uso de equipo de protección personal, establecidos por la organización y requeridos en su trabajo.

⁵ Resultados de aprendizaje según elementos del descriptor: Autonomía y responsabilidad, interacción profesional, cultural y social. Además, se deben considerar para cada Estándar de Cualificación en particular, se requieren algunos de los siguientes: salud ocupacional, sostenibilidad ambiental, servicio a la clientela, calidad, emprendedurismo, innovación, entre otros. Para efectos del diseño curricular, los resultados de aprendizaje transversales deben integrarse y evaluarse en cada competencia específica.

IV. Contexto laboral

17

Condiciones del contexto laboral:

- Trabajar en horarios rotativos o comprimidos.
- Usar equipo de protección personal.
- Trabajar de pie por largos períodos.
- Trabajar en ambientes con altas o bajas temperaturas.
- Realizar esfuerzo físico al levantar objetos pesados.

18

Dominio de una segunda lengua:

El dominio del segundo idioma _____ es

Indispensable

Deseable

No aplica

En un nivel () Principiante () Elemental () Intermedio () Intermedio alto () Avanzado

19

Normativa relacionada con las ocupaciones vinculadas a este Estándar de Cualificación (EC):

- No aplica

20

Ámbito de aplicación de las ocupaciones vinculadas con la cualificación:

- Industrias de manufactura de productos pesqueros y acuícolas.
- Industrias de importación y comercialización de productos pesqueros y acuícolas.

21

Ocupaciones asociadas a este Estándar de Cualificación (EC) de acuerdo con el Clasificador de Ocupaciones de Costa Rica (COCR):

- COCR-2011/ 8160. Operador de máquina procesadora de pescado.

22

Estándares de Cualificación relacionados y contenidos en el Catálogo de Cualificaciones de la EFTP-CR:

- No aplica

23

Estándares de Cualificación internacionales relacionados:

- P-0321-5151-001-V01 Supervisor(a) de Mantenición de Planta de Proceso de Choritos. Chile Valora
- P-0321-9216-003-V02 Operario(a) Línea de Planta de Procesos de Choritos Cocido/Congelado. Chile Valora

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

0721-04-06-1-01

31

V. Emisión de diploma

La persona que apruebe un Programa educativo que haya sido diseñado a partir del presente Estándar de Cualificación, según el Marco Nacional de Cualificaciones de la Educación y Formación Técnica Profesional de Costa Rica, se hace acreedora al diploma de:

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas 0721-04-06-1-01	TÉCNICO 1
Nombre de la cualificación	Nivel de cualificación

Esta cualificación certifica que la persona es competente para:

Realizar operaciones de procesamiento de productos pesqueros y acuícolas, en cumplimiento de la normativa vigente, con orientación a la calidad, disposición para el trabajo en equipo, con comunicación asertiva en respuesta a las indicaciones dadas por su superior inmediato, aplicando procedimientos y especificaciones técnicas establecidas por la organización.

VI. Glosario de términos

- **Buenas prácticas de manufactura:** condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente. Fuente: RTCA 67.01.33:06.
- **Conservas:**
- **Desinfección:** es la reducción del número de microorganismos presentes en las superficies de edificios, instalaciones, maquinarias, utensilios, equipos, mediante tratamientos químicos o métodos físicos adecuados, hasta un nivel que no constituya riesgo de contaminación para los alimentos que se elaboren. RTCA 67.01.33:06.
- **Estado preoperacional:** es el momento donde se realizan los procedimientos de limpieza y desinfección antes de iniciar las labores diarias con el fin de que las áreas, equipos, superficies y utensilios estén debidamente higienizados.
- **Inocuidad:** es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se consuman de acuerdo con el uso a que se destinan. RTCA 67.01.33:06.
- **Limpieza:** la eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables. RTCA 67.01.33:06.
- **pH:** es el potencial de hidrógeno y sirve para indicar el grado acidez o alcalinidad de un alimento o una disolución.
- **Presión:** es la presión ejercida por el vapor de un líquido cuando este vapor se encuentra en equilibrio con el líquido, y se mide por medio de un manómetro.
- **Producto no conforme:** es un producto que no cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad establecidas.
- **Técnicas de rotación:** es un método que se utiliza para llevar un control de los productos y consiste, en lo primero que ingresa a la bodega es lo primero que se debe utilizar.
- **Calibración:** es la acción de comparar un equipo que está siendo evaluado, con respecto a los valores reglamentados.

Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas

0721-04-06-1-01

33

- **Esterilización comercial:** Técnica física de conservación de alimentos envasados herméticamente en un recipiente y sometidos a temperaturas superiores a 100°C durante un tiempo para destruir al completo los microorganismos patógenos y esporas.
- **Gestión de alérgenos:** Evaluación del riesgo de contacto cruzado de alérgenos asociado a cada paso del proceso de producción, desde el suministro de materias primas hasta la comercialización del producto terminado.
- **Grado de pescado:** Clasificación por calidad sensorial del producto pesquero, se evalúa la apariencia, textura, olor, entre otras características.
- **Monóxido de carbono:** Gas utilizado en productos de origen animal como estabilizador de color para mantener el color típico de la especie.
- **Procesamiento:** Conjunto de procedimientos y etapas productivas a los que se somete un alimento para modificar o transformar sus condiciones, permitiendo su conservación y mejoramiento de sus características sensoriales y valor nutricional.
- **Productos de valor agregado:** Alimentos transformados para adecuarlos a los gustos y necesidades de los compradores.
- **Trazabilidad:** Es la posibilidad o capacidad para identificar un producto desde un punto de origen a un punto final en un proceso de fabricación y/o distribución.

Para más información
haga clic aquí

www.cualificaciones.cr

Volver al
INICIO

Retrocede

Volver al ÍNDICE