PERFIL PROFESIONAL

AGIN

FAMILIA PROFESIONAL AGROINDUSTRIA

PROCESAMIENTO HORTOFRUTÍCOLA

PROGRAMA FINANCIADO POR LA UNIÓN EUROPEA
EUROSOCIAL
PROGRAMA PARA LA COHESIÓN SOCIAL EN AMÉRICA LATINA
GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS
CONSEJO NACIONAL DE EDUCACIÓN
cooperación alemana
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT
giz
FOPRONH

Impressum

Editor:

Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Postfach 5180, 65726 Eschborn, Alemania

Internet: www.giz.de

Proyecto:

Fomento de la Formación Técnica Profesional en Honduras

Un programa fomentado por el Gobierno Federal alemán a través de la Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH.

Realizado Por:

Instituto para Formación Profesional, Políticas Sociales y de Mercados Laborales | www.inbas.com

EUROsociAL+ es un programa de cooperación entre la Unión Europea y América Latina que contribuye a la reducción de las desigualdades, la mejora de los niveles de cohesión social y el fortalecimiento institucional en 19 países latinoamericanos, mediante el apoyo a sus procesos de diseño, reforma e implementación de políticas públicas, focalizando su acción en las áreas de igualdad de género, gobernanza y políticas sociales. Se trata un programa, financiado por la Comisión Europea, que a lo largo de diez años de trayectoria ha venido ofreciendo un espacio para el aprendizaje entre pares y el intercambio de experiencias entre instituciones homólogas de ambas regiones, favoreciendo el uso de un amplio catálogo de herramientas pertinentes para cada proceso. En esta fase del programa participan 19 países de América Latina: Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela.

Dirección técnica: Paula Greciet
Coordinación: Berta Jiménez

Grupo de trabajo técnico:
Dorian Salinas - Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH)
Maria Fernanda Uclés - Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH)
Sara Lorena Jiménez - Secretaría de Educación (SEDUC)
Nelly Pérez (SEDUC) - Secretaría de Educación (SEDUC)
Floridalma Morales (UPNFM) - Universidad Pedagógica Nacional Francisco Morazán (UPNFM)
Mª Eugenia Boniche - Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP)
Emilio López - Secretaría de Educación (SEDUC)
Alana Rosario Domínguez - Secretaría de Educación (SEDUC)
José David Pineda Mejía - Secretaría de Educación (SEDUC)
Yeny Ávila - Universidad Pedagógica Nacional Francisco Morazán (UPNFM)
Alex Meléndez - Consultor para empresas de café
Rubén Sorto - Café Nativo
Juan Carlos Galeano - Federación de Ganaderos y Agricultores del Sur
Marvin Moncada - NC FOOD Innovation Lab
Elmer Pineda - Yojoa Chocolates
Benito Esau Pereira - Universidad Nacional de Agricultura (UNAG)
Enmanuel Domínguez - Consultor independiente de agroindustria

Acompañamiento del proceso por FOPRONH :
Dietrich Niklas
Karen Elvir

Diseño y diagramación: Claudia Greciet

No se permite un uso comercial de la obra original ni de las posibles obras derivadas, la distribución de las cuales se debe hacer con una licencia igual a la que regula la obra original.

Para evitar la sobrecarga gráfica que supondría utilizar en español o/a para marcar la existencia de ambos sexos, en esta publicación se utiliza el masculino genérico clásico, en el entendido de que todas las menciones en tal género representan siempre a hombres y mujeres de modo que el lenguaje no discrimine ni marque diferencias entre hombres y mujeres.

La presente publicación ha sido elaborada con el apoyo financiero de la Unión Europea. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea.

PERFIL PROFESIONAL	
Datos de Identificación	
Denominación	**Procesamiento Hortofrutícola**
Familia profesional	Agroindustria
Nivel de cualificación	3
Código del perfil	AGIN_3_004

Alcance del perfil profesional	
Ocupaciones y puestos de trabajo	- 751401 Ayudante de operarios de la conservación de frutas, legumbres, verduras y afines - 751402 Cocedor de conservas de legumbres - 751403 Cocedor de conservas de salsas y condimentos - 751404 Conservador de frutas y legumbres - 751405 Deshidratador de frutas - 751406 Elaborador de encurtidos - 751407 Elaborador de frutas en almíbar - 751408 Elaborador de jaleas y mermeladas - 751409 Elaborador de jugos y néctares - 751410 Elaborador de salsa - 751411 Enlatador de conservas - 751412 Preparador de especias - 751413 preparador y conservador de alimentos - 751414 Vinagrero, fabricante de vinagre - 751508 Clasificador de fruta - 751509 Clasificador de hortalizas - 816040 Operador de máquina lavadora de frutas - 816059 Operador de máquina para tapar botellas - 816065 Operador de máquina producción de jugos de frutas - 816080 Procesador y conservador de frutas y legumbres - 816081 Tostador y procesador de semillas

Sectores productivos y tipo de organizaciones en los que se integra	Realiza su actividad profesional en el sector agroalimentario con énfasis en el procesamiento de frutas, hortalizas y legumbres. Tipo de organizaciones: empresa familiares, cooperativas relacionadas con el ámbito alimentario, empresas para realizar actividades apoyo a la producción agroindustrial, micro y pequeñas empresas, empresas medianas donde la división del trabajo tiene menos segmentos que en una de gran tamaño, empresas de gran tamaño participando en el proceso de elaboración de productos hortofrutícola y, distribuidoras de productos hortofrutícolas. Puede también desarrollar su actividad mediante la creación de autoempleo en microempresas.
Habilitaciones obligatorias y requisitos para el ejercicio profesional	Certificado de salud (tarjeta de salud) otorgado por la autoridad competente, referido a enfermedades contagiosas (salmonella, hepatitis, tifoidea, hongos de la piel, entre otras).
Competencia profesional	Elaborar productos alimenticios derivados de las frutas, legumbres y hortalizas ejecutando procesos de transformación, conservación y comercialización, en condiciones de inocuidad, seguridad, calidad y protección del medio ambiente.

UNIDADES DE COMPETENCIA	
Código UC	**Nombre**
AGIN_3_UC00013	**Realizar la recepción, acondicionamiento y distribución interna de frutas, legumbres, hortalizas e insumos**
AGIN_3_UC00014	**Procesar productos hortofrutícolas refrigerados**
AGIN_3_UC00015	**Procesar productos hortofrutícolas no refrigerados**
AGIN_3_UC0004	**Almacenar productos agroindustriales**
AGIN_3_UC0005	**Distribuir y comercializar productos agroindustriales**

UNIDAD DE COMPETENCIA

Nombre de la UC	Realizar la recepción, acondicionamiento y distribución interna de frutas, legumbres, hortalizas e insumos		
Código	AGIN_3_UC00013	Nivel	3
Fecha de Registro		Fecha de Revisión	
Elementos de Competencia	Criterios de Desempeño		
EC1. Preparar los equipos y el puesto de trabajo para la recepción de frutas, legumbres y hortalizas	CD 1.1 Acondiciona el puesto de trabajo acorde a los protocolos de buenas prácticas de manufactura establecidas por la empresa.		
	CD1.2. Verifica los niveles de limpieza, desinfección o esterilización de instalaciones y equipos de recepción y almacenamiento de frutas legumbres y hortalizas de acuerdo con la normativa de la planta.		
	CD1.3 Verifica el funcionamiento y mantenimiento del equipo a utilizar utilizando formatos de control establecidos por la empresa.		
	CD1.4. Realiza el mantenimiento de primer nivel de los equipos (montacargas manuales o motorizados, banda transportadora, balanzas, tanque de lavado, esterilizadores, entre otros, etc.) en la forma y con la periodicidad establecidas.		
EC2. Aplicar protocolos de abastecimiento en la recepción de materia prima para su distribución interna	CD2.1 Confirma las condiciones de la orden de compra (cantidad y plazo de entrega), registrando defectos y alteraciones en las materias primas.		
	CD2.2 Verifica las condiciones de calidad de la materia prima respecto al tamaño, peso, color o brillo y textura de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas por la empresa.		
EC3. Acondicionar y clasificar las materias primas aplicando los protocolos estandarizados para su posterior procesamiento	CD3.1 Realiza el proceso de lavado y desinfección de frutas, legumbres y hortalizas, aplicando los protocolos de calidad establecidos.		
	CD3.2 Clasifica las materias primas de acuerdo a sus características físicas-químicas y organolépticas (nivel de maduración, grados brix, etc.) aplicando los protocolos estandarizados que garantizan su vida útil hasta su posterior procesamiento.		

	CD 3.3 Elabora reporte de calidad de la materia prima utilizando los formatos establecidos.
EC4. Realizar la distribución de las materias primas acorde a las especificaciones técnicas para los diferentes procesos de producción.	CD4.1 Conserva las materias primas manteniendo los parámetros de calidad de acuerdo con las especificaciones técnicas que garanticen su conservación.
	CD 4.2 Realiza la distribución de materias primas en las diferentes áreas de almacenamiento para su posterior procesamiento.
	CD 4.3 Controla la temperatura de las áreas de almacenamiento requerida para la conservación de frutas, legumbres y hortalizas considerando las especificaciones técnicas establecidas en el uso de sistemas requeridos: - ventilación natural - ventilación forzada - cámaras de refrigeración - aire acondicionado - calefacción - humedad relativa (en algunos casos)
EC5. Verificar los suministros internos requeridos en los procesos de producción, eficientando la productividad.	CD5.1 Comprueba los suministros internos requeridos para la elaboración de productos (aditivos y otros) conforme a los formatos de procesamiento establecidos.
	CD5.2 Verifica el abastecimiento y funcionamiento de los suministros internos que eficientan la productividad (agua, energía eléctrica, gas, sistemas programados para el funcionamiento de equipo, entre otros)
	CD 5.3 Elabora un reporte de calidad sobre el cotejamiento de suministros internos, para asegurar el abastecimiento, utilizando los formatos establecidos.

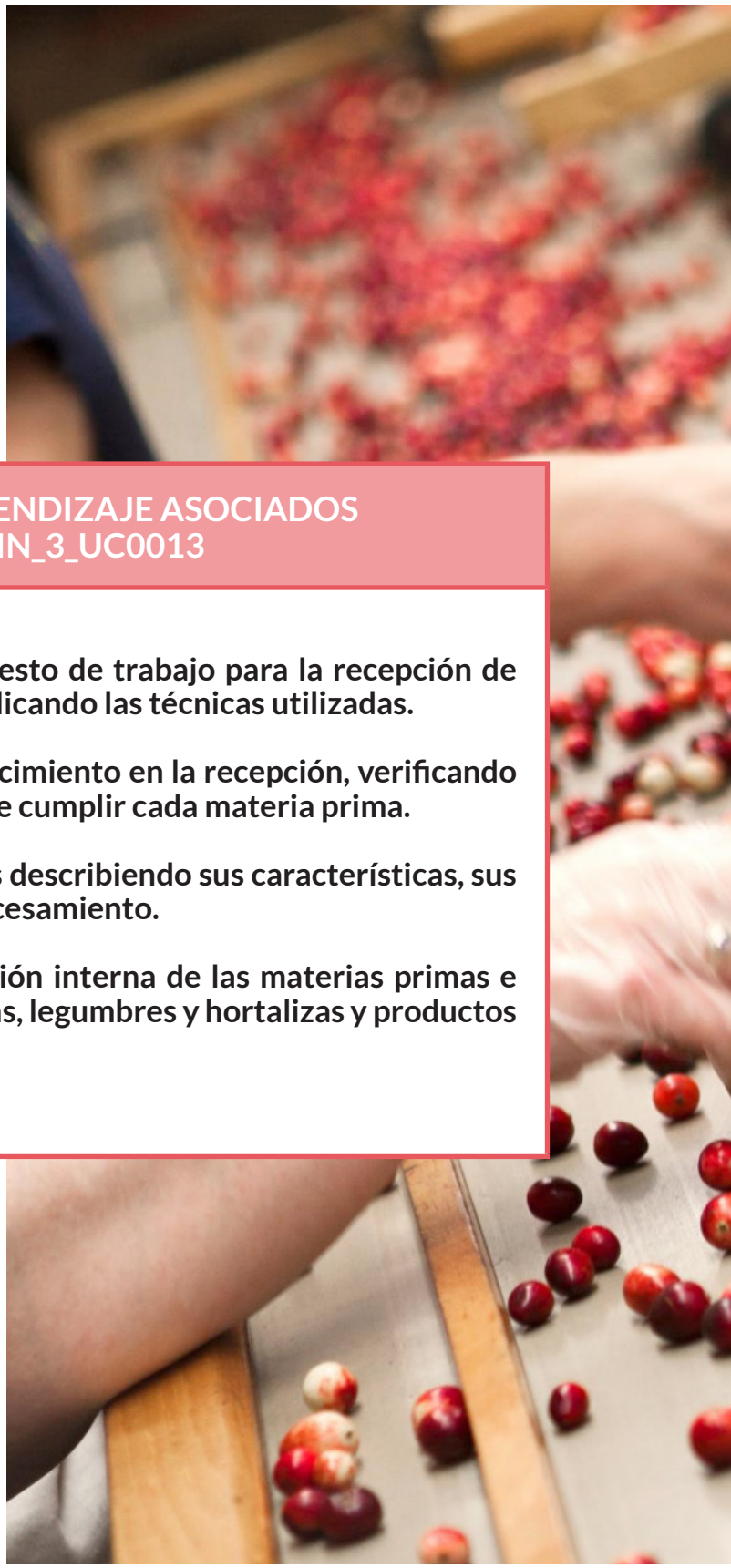
Condiciones de Ejecución de la UC	
Medios y recursos	**Espacios e instalaciones:** Infraestructura específica para recepción y almacenamiento de frutas, legumbres y hortalizas: - Sala de recepción de materia prima - Sala de lavado y desinfección de materia prima - Sala /área de almacenamiento - Sala de Control de Calidad - Cuarto frío - Estación central de lavado de manos - Vestidores hombres/mujeres - Baños hombres/mujeres - Cámaras frías/ cuartos fríos **Insumos y recursos:** - Medios de limpieza y aseo personal - Productos de higiene y desinfección: Jabón líquido, gel desinfectante, toallas descartables, sanitizantes de frutas, legumbres y hortalizas, entre otros. - Agua - Energía eléctrica - Sistemas de refrigeración - Recursos financieros **Máquinas, equipos y herramientas** - Equipos informáticos - Conexión e internet - Medios y equipos de oficina - Fax - Teléfono - Extintores y sistemas de seguridad - Aplicaciones informáticas: □ Procesadores de texto □ Hojas de calculo □ Bases de datos

	- Maquinaria para recepción de materia prima - Maquinaria para el lavado y desinfección de materia prima - Maquinaria para el almacenamiento - Maquinaria para Sala de Control de Calidad - Maquinaria para Cuarto frío - Maquinaria para Bodega de Insumos - Balanzas - Tanque de lavado - Montacargas manuales o motorizados - Banda transportadora - Esterilizadores - Palet, Estantes, Carretillas de transporte - Banda transportadora y montacarga - Equipo Personal de Higiene - Equipo de limpieza y desinfección de instalación - Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipo. - Dispositivos y señalizaciones generales y equipos de emergencia. - Equipo de protección personal para la recepción y almacenamiento de materias primas (Botas de hule, gabacha, casco, cubre boca, guantes de látex, fajas soporte para el levantamiento de objetos pesados, entre otros).
Información utilizada	- Protocolos de la empresa - Normas de inocuidad alimentaria (HACCP) - Procedimiento operativos estandarizados de saneamiento POE, POES - Buenas prácticas de manufactura para frutas, legumbres y hortalizas - Documentos relacionados con las operaciones de recepción, organización y control: vale-pedido, ficha de especificación de producto, libro de registro de entradas, libro de registro de devoluciones (materia prima que no cumple con los requerimientos establecidos.

	- Protocolos de bioseguridad establecidos por la OMS y la Secretaría de Salud Pública para contrarrestar el Covid-19 - Normativa vigente para el manejo de desechos y residuos.
Autonomía y responsabilidad	**Autonomía con responsabilidad personal, profesional y social:** - Discierne y prioriza el trabajo a realizar en labores de recepción y acondicionamiento de frutas, legumbres y hortalizas, aplicando criterios técnicos de higiene y seguridad - Trabaja sujeto a supervisión y desarrolla eventualmente roles de control sobre otros. - Se asocia y emprende actividades en el ámbito agroindustrial - Informa de manera eficiente, mediante los canales y formatos de comunicación institucional, sobre los actividades e inconvenientes que se presenten durante el procesamiento de los productos - Practica buenas relaciones interpersonales al interior de la empresa que contribuyan positivamente al clima laboral. - Tiene una comunicación clara y directa que garantice comprensión de los mensajes que se quieren entregar. - Fomenta un ambiente de confianza y respeto por las personas. - Desarrolla sus labores de una manera segura para la salud.
Condiciones de seguridad y salud para el Ejercicio Profesional	**Condiciones de los lugares de trabajo que pueden suponer riesgo para la persona y para el entorno:** **Riesgos de naturaleza física y medioambiental** - Riesgo Físico por la presencia de objetos extraños (tornillos, pedazos de vidrio, astillas de madera) en los empaques utilizados en la recepción y almacenamiento, que provoquen lesiones o accidentes. - Riesgo por falta de equipo de protección personal: exposición a ruidos intensos, iluminación mínima o excesiva, vibraciones durante el manejo de equipo y maquinaria, contacto prolongado con productos manejados a bajas o altas temperaturas, producidos en el proceso de recepción, causando daños físicos.

	Riesgos químicos y biológicos - Riesgos químicos: manipulación, absorción o inhalación, de productos químicos contenidos en la materia prima recepcionada o sanitizantes utilizados en la limpieza y desinfección de maquinaria, equipos y materias primas, que generen alergias y asfixia. - Riesgos biológicos. Contaminación en los espacios físicos de recepción y almacenamiento por la exposición a virus, hongos parásitos o bacterias puede dar lugar a la aparición de enfermedades de diversa naturaleza. **Riesgos ergonómicos** - Posiciones inadecuadas, malas posturas o posturas prolongadas. - Manipulación de cargas pesadas sin equipo de protección personal - Movimientos repetitivos. **Riesgos de naturaleza psicosocial:** - Estrés, agotamiento por ritmo de trabajo elevado o jornadas extendidas, manejo excesivo de información, acoso psicológico o sexual. **Riesgos de tipo mecánico** - Riego físico por el mal manejo de equipo y maquinaria utilizada en la recepción y acondicionamiento de materias primas. - Lesiones corporales, quemaduras, cortes o cualquier clase de contusión por manipulación de herramientas, golpes por objetos proyectados o desprendidos y aplastamientos en procesos de recepción y acondicionamiento de las materias primas. **Condiciones personales de salud o estado físico específicos:** - Exigencia de la Tarjeta de salud - Realización de análisis clínicos periódicos de heces, esputos, etc. - No acceder al puesto de trabajo bajo sospecha de enfermedad infecto contagios, o heridas abiertas u otro padecimiento que represente un riesgo de contagio para sí mismo, sus compañeros de trabajo y/o para la producción

Evidencias requeridas o resultados esperados	
Evidencias de producto y desempeño	- Acondicionada y limpia el área de trabajo - Mantenimiento de primer nivel de los equipos ((Montacargas manuales o motorizados, banda transportadora, balanzas, tanque de lavado, esterilizadores, entre otros, etc.) realizado - Verificación de la calidad de la materia prima conforme a las especificaciones técnicas realizada. - Materia prima lavada y desinfectada conforme a protocolos establecidos. - Clasificación de las materias primas efectuada. - Distribuidas y almacenadas las materias primas conforme a las especificaciones técnicas. - Verificados los suministros internos utilizados en el proceso de producción - Reporte de abastecimiento de suministros internos elaborado.
Evidencias de conocimiento	- Higienización de equipo y maquinaria. - Sistemas de Control de Calidad de materias primas (HACCP) - Buenas Prácticas de Manufactura - Registros de recepción, abastecimiento y acondicionamiento de materias primas - Características y clasificación de materias primas - Riesgos durante la recepción, acondicionamiento y distribución e materias primas. - Manejo de inventarios de materias primas



RESULTADOS DE APRENDIZAJE ASOCIADOS A LA UC AGIN_3_UC0013

- **RA1. Preparar los equipos y el puesto de trabajo para la recepción de frutas, legumbres y hortalizas, explicando las técnicas utilizadas.**
- **RA2. Aplicar protocolos de abastecimiento en la recepción, verificando las condiciones de calidad que debe cumplir cada materia prima.**
- **RA3. Clasificar las materias primas describiendo sus características, sus propiedades y las técnicas de procesamiento.**
- **RA4. Realizar el flujo de distribución interna de las materias primas e insumos para el procesado de frutas, legumbres y hortalizas y productos derivados.**

UNIDAD DE COMPETENCIA

Nombre de la UC2	Procesar productos hortofrutícolas refrigerados		
Código	AGIN_3_UC00014	Nivel	3
Fecha de Registro		Fecha de Revisión	
Elementos de Competencia	Criterios de Desempeño		
EC1. Preparar la maquinaria y el puesto de trabajo para la obtención de diferentes productos hortofrutícola	CD1.1 Acondiciona el puesto de trabajo acorde a los protocolos de buenas prácticas establecidas por la empresa.		
	CD1.2. Verifica los niveles de limpieza, desinfección o esterilización de instalaciones y equipos de recepción y almacenamiento de productos hortofrutícolas de acuerdo con la normativa de la planta.		
	CD1.3 Verifica el funcionamiento y mantenimiento del equipo a utilizar utilizando formatos de control establecidos por la empresa.		
	CD1.4 Realiza el mantenimiento de uso de maquinaria para que esté lista y dispuesta para el funcionamiento.		
EC2. Realizar las operaciones preliminares para el procesamiento de productos hortofrutícola fríos y/o congelados	CD2.1 Realiza operaciones de inspección, pesado y acondicionamiento de las materias primas y demás ingredientes, previo al procesamiento, aplicando las buenas prácticas de manufactura.		
	CD2.2 Realiza, en caso necesario, la limpieza requerida para eliminar residuos añadidos en el proceso de almacenamiento.		
	CD2.3 Apoya en la preparación de recetas y pesaje de insumos necesarios para la elaboración de productos hortofrutícolas.		
EC3. Procesar productos hortofrutícolas siguiendo los flujos y procesos establecidos para productos fríos y congelados	CD3.1 Realiza operaciones previas a los procesos de preparación y/o procesos térmicos (cortado, tamizado, despulpado, separado, etc.) siguiendo los protocolos de buenas prácticas de manufactura.		
	CD3.2 Apoya los procesos de preparación de los productos (escaldado y métodos de pasteurización) siguiendo los protocolos de buenas prácticas de manufactura.		

	CD3.3. Verifica parámetros mínimos de calidad durante el procesado (temperatura, pH, presión) para asegurar el cumplimiento del punto crítico de control.
	CD3.4. Realiza el llenado de los formatos con información requerida del proceso específico para asegurar el cumplimiento del punto crítico de control.
	CD3.5. Aplica técnicas de conservación, en caso necesario (enfriado rápido, transporte inmediato, etc.) para aquellos productos elaborados por tandas en procesos semiartesanales.
Ec4. Aplicar los métodos de envasado, embalado y etiquetado a los diversos productos hortofrutícolas	CD4.1. Utiliza formatos de recibo de producto terminado con base a las buenas prácticas de manufactura para el aseguramiento de la calidad y verificar los rendimientos obtenidos
	CD4.2. Apoya en los procesos de envasado, embalado y etiquetado para su posterior almacenamiento y/o distribución
	CD4.3 Verifica los productos terminados de acuerdo con formatos internos para el aseguramiento de la calidad
Condiciones de Ejecución de la UC	
Medios y recursos	**Espacios e instalaciones:** Infraestructura específica para Procesar productos hortofrutícolas refrigerados: - Sala de insumos secos - Sala de pesaje - Sala de pelado y trozado - Sala de despulpado, licuado - Sala de procesamiento/cocción - Sala de fermentación - Sala de esterilización - Sala de envasado y etiquetado - Sala de Control de Calidad - Cuarto frío - Estación central de lavado de manos - Vestidores hombres/mujeres - Baños hombres/mujeres

	Máquinas, equipos y herramientas - Equipos informáticos - Conexión e internet - Medios y equipos de oficina - Fax - Teléfono - Extintores y sistemas de seguridad - Aplicaciones informáticas: □ Procesadores de texto □ Hojas de calculo □ Bases de datos - Basculas y balanzas - Maquinaria para el lavado y desinfección de materia prima - Peladora de frutas - Licuadora - Extractor de jugos - Despulpadora - Molino - Mezcladora - Pasteurizador - Marmita - Fermentadora - Tanque de enfriamiento - Balanzas - Tanque de lavado - Envasadora - Banda transportadora - Esterilizadores - Instrumentos de medición: Medidor de pH, Refractómetro, Alcoholímetro v/v - Palet, Estantes, Carretillas de transporte - Equipo Personal de Higiene

	- Equipo de limpieza y desinfección de instalación - Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipo. - Dispositivos y señalizaciones generales y equipos de emergencia. - Equipo de protección personal para la recepción y almacenamiento de materias primas (Botas de hule, gabacha, casco, cubre boca, guantes de látex, fajas soporte para el levantamiento de objetos pesados, entre otros)
Información utilizada	- Protocolos de la empresa - Buenas Prácticas de Manufactura - Procesos Operacionales Estandarizados (POE) - Procesos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES) - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - Normas de inocuidad alimentaria, Manuales de certificación - Flujos de procesos
Autonomía y responsabilidad	**Autonomía con responsabilidad personal, profesional y social:** - Discierne y prioriza el trabajo de acuerdo con la planificación, criterios técnicos de higiene y seguridad. - Se asocia y emprende actividades en el ámbito agroindustrial - Trabaja sujeto a supervisión y desarrolla autonomía para ejecutar los procesos - Informa de manera eficiente, mediante los canales y formatos de comunicación institucional, sobre los actividades e inconvenientes que se presenten durante el procesamiento de los productos - Practica buenas relaciones interpersonales al interior de la empresa que contribuyan positivamente al clima laboral. - Tiene una comunicación clara y directa que garantice comprensión de los mensajes que se quieren entregar. - Fomenta un ambiente de confianza y respeto por las personas. - Desarrolla sus labores de una manera segura para la salud

Condiciones de seguridad y salud para el Ejercicio Profesional	**Condiciones de los lugares de trabajo que pueden suponer riesgo para la persona y para el entorno** **Riesgos de naturaleza física y medioambiental** - Shock Eléctrico: Por descargas eléctricas de las balanzas electrónicas. - Quedar las manos atrapadas por los rodillos de las máquinas **clasificadoras** - Acumulación de vapores de sustancias almacenadas, quemaduras **Riesgos químicos y biológicos** **Riesgos de procesos químicos:** - Contacto con los Ojos: causa irritación y enrojecimiento de la conjuntiva durante varios días. - Contacto con la piel: cuando se ponga en contacto con la piel húmeda causará irritación y enrojecimiento de la piel. - Inhalación: causa irritación en las fosas nasales y en la garganta, puede dañar el sistema respiratorio y causar bronquitis si el tiempo de exposición es prolongado y no se utilizan los implementos de protección adecuados para tal fin. - Ingestión: causa dolor de estómago, náuseas, vómitos y posible desmayo. **Riesgos biológicos:** - Exposición a virus, hongos parásitos o bacterias puede dar lugar a la aparición de enfermedades de diversa naturaleza. **Riesgos ergonómicos** - Manipulación de cargas. - Sobreesfuerzos musculares. Malos gestos. - La duración prolongada de movimiento repetitivo - Ciclos de movimientos muy frecuentes - Los tiempos de recuperación entre movimientos - Carga postural - Poca iluminación - Temperaturas muy altas o bajas

	Riesgos de naturaleza psicosocial - Estrés - Fatiga laboral o la monotonía - Ritmo de trabajo elevado - Muchas instrucciones en periodos cortos de tiempo - Trabajo bajo presión **Riesgos de tipo mecánico** - Caídas a un mismo nivel: Por resbalón debido a la humedad o pozos de agua o hielo esparcido en el piso. - Caídas a diferentes niveles: De plataformas de la banda de inspección, por pérdida del equilibrio. - Punzadas al usar el devanador. - Golpearse contra: Las paletas y/o cajas de productos por almacenamiento o apilamiento inadecuado. - Quedar con la mano atrapada: por aprisionamiento de la cadena transportadora en movimiento. - Heridas en manos por uso de cuchillos o cortadoras - Quemaduras por uso de tinas de agua caliente **Condiciones personales de salud o estado físico específicos** - Exigencia de la Tarjeta de salud - Realización de análisis clínicos periódicos de heces, esputos, etc. - No acceder al puesto de trabajo bajo sospecha de enfermedad infecto contagios, o heridas abiertas u otro padecimiento que represente un riesgo de contagio para sí mismo, sus compañeros de trabajo y/o para la producción

Evidencias requeridas o resultados esperados	
Evidencias de producto y desempeño	- Acondicionada y limpia el área de trabajo - Máquinas funcionando y revisadas - Operaciones de inspección, pesado y acondicionamiento de las materias primas y demás ingredientes - Operaciones preliminares para el procesamiento de productos hortofrutícola fríos y/o congelados siguiendo los protocolos de BPM - Preparación de los productos siguiendo protocolos de BPM - Parámetros de calidad implementando HACCP, verificados - Flujos de procesos establecidos para los productos semi-artesanales - Formatos de recibo de producto terminado con base a las buenas prácticas de manufactura - Procesos de envasado realizados
Evidencias de conocimiento	- Equipo y maquinaria para el procesado de productos hortofrutícolas. Funcionamiento, calibración mantenimiento de uso. - Procedimientos para el procesado de productos hortofrutícolas. Calidad de materias primas - Principios básicos de tecnología de alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura y Procesos Operacionales Estandarizados. HACCP - Principios básicos del empacado y envasado. Tipos de empaques y envases para el procesado de productos hortofrutícolas. - Parámetros de calidad - Formatos y controles

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ASOCIADOS A LA UC AGIN_3_UC00014

- **RA1. Preparar la maquinaria y el puesto de trabajo para la obtención de diferentes productos hortofrutícola**
- **RA2. Realizar las operaciones preliminares requeridas para el procesado de productos hortofrutícolas seleccionado técnicas y aplicando buenos procesos de manufactura**
- **RA4. Elaborar productos hortofrutícolas, describiendo los flujos y procedimientos para el procesado de productos fríos y congelados**
- **RA5. Aplicar las técnicas de envasado, embalado y etiquetado a los diversos productos hortofrutícolas fríos y congelados, verificando la calidad de los productos terminados**

UNIDAD DE COMPETENCIA

Nombre de la UC	Procesar productos hortofrutícolas no refrigerados		
Código	AGIN_3_UC0015	Nivel	3
Fecha de Registro		Fecha de Revisión	
Elementos de Competencia	Criterios de Desempeño		
EC1. Preparar la maquinaria y el puesto de trabajo para la obtención de diferentes productos hortofrutícolas no refrigerados	CD1.1 Acondiciona el puesto de trabajo acorde a los protocolos de buenas prácticas establecidas por la empresa.		
	CD1.2. Verifica los niveles de limpieza, desinfección o esterilización de instalaciones y equipos de recepción y almacenamiento de productos hortofrutícolas de acuerdo con la normativa de la planta.		
	CD1.3 Verifica el funcionamiento y mantenimiento del equipo a utilizar utilizando formatos de control establecidos por la empresa.		
	CD1.4 Realiza el mantenimiento de uso de maquinaria para que esté lista y dispuesta para el funcionamiento.		
EC2. Realizar las operaciones preliminares para el procesamiento de productos hortofrutícolas no refrigerados	CD2.1 Realiza operaciones de inspección, pesado y acondicionamiento de las materias primas y demás ingredientes, previo al procesamiento, aplicando las buenas prácticas de manufactura.		
	CD2.2 Realiza, en caso necesario, la limpieza requerida para eliminar residuos añadidos en el proceso de almacenamiento		
	CD2.3 Apoya en la preparación de recetas y pesaje de insumos necesarios para la elaboración de productos hortofrutícolas		
EC3. Procesar productos hortofrutícolas no refrigerados siguiendo los flujos y procesos establecidos	CD3.1 Realiza operaciones previas a los procesos de preparación y/o procesos térmicos (cortado, tamizado, despulpado, separado, etc.) siguiendo los protocolos de buenas prácticas de manufactura		
	CD3.2 Apoya los procesos de preparación de los productos (escaldado, retorta, deshidratado y métodos de pasteurización) siguiendo los protocolos de buenas prácticas de manufactura.		

	CD3.3. Verifica parámetros mínimos de calidad durante el procesado (temperatura, pH, presión) para asegurar el cumplimiento del punto crítico de control
	CD3.4. Realiza el llenado de los formatos con información requerida del proceso específico para asegurar el cumplimiento del punto crítico de control
Ec4. Aplicar los métodos de envasado, embalado y etiquetado los productos hortofrutícolas no refrigerados	CD4.1. Aplica técnicas de conservación, en caso necesario (envasado en caliente, retorta, envasado al vacío, etc.) para aquellos productos elaborados por tandas en procesos semiartesanales.
	CD4.2. Utiliza formatos de recibo de producto terminado con base a las buenas prácticas de manufactura para el aseguramiento de la calidad y verificar los rendimientos obtenidos
	CD4.3. Apoya en los procesos de envasado, embalado y etiquetado para su posterior almacenamiento y/o distribución
	CD4.4. Verifica y cuantifica el producto terminado de acuerdo con formatos internos para la identificación de puntos críticos de control finales siguiendo los protocolos de calidad
Condiciones de Ejecución de la UC	
Medios y recursos	**Espacios e instalaciones:** Infraestructura específica para Procesar productos hortofrutícolas refrigerados: - Sala de insumos secos - Sala de pesaje - Sala de pelado y trozado - Sala de despulpado, licuado - Sala de procesamiento/cocción - Sala de fermentación - Sala de esterilización - Sala de Control de Calidad - Sala de secado y deshidratado - Cuarto frío - Estación central de lavado de manos - Vestidores hombres/mujeres - Baños hombres/mujeres - Sala de envasado y etiquetado

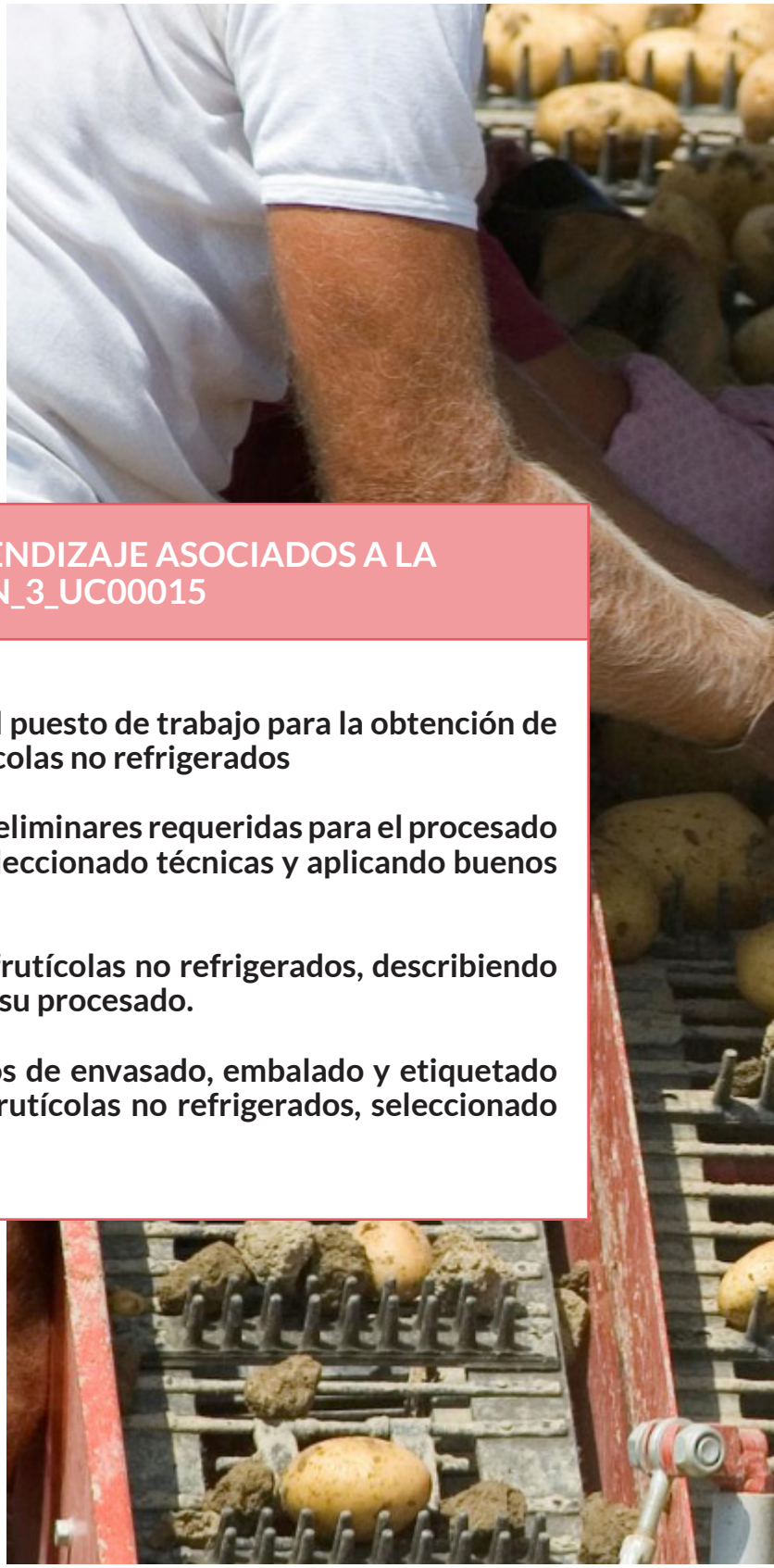
	Máquinas, equipos y herramientas - Equipos informáticos - Conexión e internet - Medios y equipos de oficina - Fax - Teléfono - Extintores y sistemas de seguridad - Aplicaciones informáticas: □ Procesadores de texto □ Hojas de calculo □ Bases de datos - Basculas y balanzas - Maquinaria para el lavado y desinfección de materia prima - Peladora de frutas - Licuadora - Extractor de jugos - Despulpadora - Molino - Mezcladora - Pasteurizador - Marmita - Tanque de enfriamiento - Balanzas - Tanque de lavado - Retorta - Horno secador - Deshidratadora - Envasadora - Banda transportadora - Esterilizadores - Palet, Estantes, Carretillas de transporte

	- Equipo Personal de Higiene - Equipo de limpieza y desinfección de instalación - Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipo. - Dispositivos y señalizaciones generales y equipos de emergencia. - Equipo de protección personal para la recepción y almacenamiento de materias primas (Botas de hule, gabacha, casco, cubre boca, guantes de látex, fajas soporte para el levantamiento de objetos pesados, entre otros)
Información utilizada	- Manuales de conservación de productos agroalimentarios - Protocolos de la empresa - Buenas Prácticas de Manufactura - Procesos Operacionales Estandarizados (POE) - Procesos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES) - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HCCAP - Normas de inocuidad alimentaria, Manuales de certificación - ISO 22000 - Norma de sistemas de gestión de seguridad alimentaria. - Flujos de procesos
Autonomía y responsabilidad	**Autonomía con responsabilidad personal, profesional y social:** - Discierne y prioriza el trabajo a realizar en labores de procesado de frutas, legumbres y hortalizas, de acuerdo con la planificación, criterios técnicos de higiene, inocuidad y seguridad. - Trabaja sujeto a supervisión y desarrolla eventualmente roles de control sobre otros. - Se asocia y emprende actividades en el ámbito agroindustrial - Informa de manera eficiente, mediante los canales y formatos de comunicación institucional, sobre los actividades e inconvenientes que se presenten durante el procesamiento de los productos

	- Practica buenas relaciones interpersonales al interior de la empresa que contribuyan positivamente al clima laboral. - Tiene una comunicación clara y directa que garantice comprensión de los mensajes que se quieren entregar. - Fomenta un ambiente de confianza y respeto por las personas. - Desarrolla sus labores de una manera segura para la salud
Condiciones de salud para el ejercicio profesional	**Condiciones de los lugares de trabajo que pueden suponer riesgo para la persona y para el entorno:** **Riesgos de naturaleza física y medioambiental:** - Quedar las manos atrapadas por los rodillos de las máquinas procesadoras - Acumulación de vapores de sustancias almacenadas, quemaduras **Riesgos químicos y biológicos** **Riesgos de procesos químicos:** - Contacto con los Ojos: Causa irritación y enrojecimiento de la conjuntiva durante varios días. - Contacto con la piel: Cuando se ponga en contacto con la piel húmeda causará irritación y enrojecimiento de la piel. - Inhalación: Causa irritación en las fosas nasales y en la garganta, puede dañar el sistema respiratorio y causar bronquitis si el tiempo de exposición es prolongado y no se utilizan los implementos de protección adecuados para tal fin. - Ingestión: Causa dolor de estómago, náuseas, vómitos y posible desmayo. **Riesgos biológicos:** - Exposición a virus, hongos parásitos o bacterias puede dar lugar a la aparición de enfermedades de diversa naturaleza. **Riesgos ergonómicos:** - Manipulación de cargas. - Sobreesfuerzos musculares. - La duración prolongada de movimiento repetitivo - Ciclos de movimientos muy frecuentes

	- Los tiempos de recuperación entre movimientos - Carga postural - Poca iluminación - Temperaturas muy altas o bajas **Riesgos de naturaleza psicosocial:** - Estrés - Fatiga laboral o la monotonía - Ritmo de trabajo elevado - Muchas instrucciones en periodos cortos de tiempo - Trabajo bajo presión **Riesgos de tipo mecánicos:** - Caídas a un mismo nivel: Por resbalón debido a la humedad o pozos de agua o hielo esparcido en el piso. - Caídas a diferentes niveles: De plataformas de la banda de inspección, por pérdida del equilibrio. - Punzadas al usar el devanador. - Golpearse contra: Las paletas y/o cajas de productos por almacenamiento **o apilamiento inadecuado.** - Quedar con la mano atrapada: por aprisionamiento de la cadena transportadora en movimiento. **Condiciones personales de salud o estado físico específicos:** - Exigencia de la Tarjeta de salud - Realización de análisis clínicos periódicos de heces, esputos, etc. - No acceder al puesto de trabajo bajo sospecha de enfermedad infecto contagios, o heridas abiertas u otro padecimiento que represente un riesgo de contagio para sí mismo, sus compañeros de trabajo y/o para la producción

Evidencias requeridas o resultados esperados	
Evidencias de producto y desempeño	- Acondicionada y limpia el área de trabajo - Máquinas funcionando y revisadas - Medición de temperatura y humedad efectuada - Operaciones de inspección, pesado y acondicionamiento de las materias primas y demás ingredientes - Operaciones preliminares para el procesamiento de productos hortofrutícola siguiendo los protocolos de BPM - Preparación de los productos siguiendo protocolos de BPM - Parámetros de calidad implementando HACCP, verificados - Flujos de procesos establecidos para los productos semi-artesanales - Formatos de recibo de producto terminado con base a las buenas prácticas de manufactura - Procesos de envasado realizados
Evidencias de conocimiento	- Equipos de procesado de productos hortofrutícolas non refrigerados. Funcionamiento, calibración y mantenimiento de uso. - Calidad de materias primas - Cadena frio - Flujo de procesos para la elaboración de diferentes productos alimenticios obtenidos por el procesado de productos hortofrutícolas no refrigerados. - Buenas Prácticas de Manufactura y Procesos Operacionales Estandarizados. HACCP - Principios básicos de empacado y envasado de productos hortofrutícolas no refrigerados. Envases y empaques. - Parámetros mínimos de calidad - Formatos y controles



RESULTADOS DE APRENDIZAJE ASOCIADOS A LA UC AGIN_3_UC00015

- **RA1. Preparar la maquinaria y el puesto de trabajo para la obtención de diferentes productos hortofrutícolas no refrigerados**
- **RA2. Realizar las operaciones preliminares requeridas para el procesado de productos hortofrutícolas seleccionado técnicas y aplicando buenos procesos de manufactura**
- **RA4. Procesar productos hortofrutícolas no refrigerados, describiendo los flujos y procedimientos para su procesado.**
- **RA5. Aplicar los procedimientos de envasado, embalado y etiquetado a los diversos productos hortofrutícolas no refrigerados, seleccionado materiales y técnicas a emplear**

UNIDAD DE COMPETENCIA

Nombre de la UC	Almacenar productos agroindustriales		
Código	AGIN_3_UC0004	Nivel	3
Fecha de Registro		Fecha de revisión	
Elementos de competencia	Criterios de desempeño		
EC1. Organizar el almacén de acuerdo con los criterios y niveles de actividad previstos, cumpliendo las normativas de seguridad, gestión de residuos e inocuidad	CD1.1 Colabora en la asignación de funciones y tareas que realiza el personal en un almacén de productos alimentarios.		
	CD1.2 Colabora en la elaboración de las instrucciones y órdenes de trabajo de acuerdo con las actividades del almacén, cargas y descargas, respetando las especificaciones de cada producto, normativa aplicable, prevención de riesgos e inocuidad.		
	CD1.3 Realiza cronogramas de las operaciones habituales del almacén para lograr la máxima optimización de los recursos.		
	CD1.4 Actúa, en caso de accidente, de acuerdo con la normativa de seguridad y los protocolos de la empresa		
	CD 1.5 Gestiona los residuos del almacén agroindustrial, asegurando el cumplimiento los protocolos de seguridad e inocuidad establecidos		
EC2 Zonificar el almacén y determinar los tiempos, estandares y costos de las operaciones de almacén para mejorar la eficacia y eficiencia del servicio	CD2.1 Define las zonas del almacén en función de las operaciones y movimientos a realizar (recepción, expedición, almacenaje, empaque, picking, pasillos, cross-docking o tránsito, entre otros)		
	CD2.2 Calcula el coeficiente de utilización y el índice de capacidad disponible del almacén para asegurar la optimización del espacio disponible.		
	CD2.3 Calcula los estandares de tiempo necesarios para realizar el movimiento de las mercancías en cada operación, utilizando las aplicaciones informáticas establecidas por la empresa.		
	CD2.4 Recalcula los estándares de tiempo teniendo en cuenta las desviaciones en cada servicio, actividad o proceso interno del almacén		

	CD2.5 Transmite en tiempo y forma mediante los modelos establecidos (manuales y/o informáticos) a sus superiores la información sobre el desarrollo de la actividad, volúmenes de movimiento, recursos utilizados, costes y calidad del servicio de almacén
	CD2.6 Calcula los costos de almacén teniendo en cuenta el volumen de operaciones y todos los factores que intervienen
EC3. Gestionar la entrada y salida de mercancías en el almacén, siguiendo los protocolos establecidos por la empresa y optimizando su almacenaje	CD3.1 Controla la entrada de mercancías verificando que cada partida se ajusta a la documentación establecida
	CD3.2 Minimiza el tiempo de estancia de las mercancías en la zona de espera del almacén, asignando el lugar, la ubicación y el destino con rapidez.
	CD3.3 Aplica y en su caso, supervisa la descarga, manipulación y movimientos de mercancías siguiendo las instrucciones de las fichas de producto, código o etiqueta identificativa, asegurando la integridad de los productos agroalimentarios.
	CD3.4 Prepara y en su caso, supervisa los pedidos, “picking” y/o del “co-packing” en funcion del método de extracción definido, la zona, el orden de salida de los vehículos.
	CD3.5 Comprueba que la señalización, rotulación, codificación y etiquetado de los productos se realiza de acuerdo con las salidas y órdenes de pedido previsto
	CD3.6 Supervisa la carga de los pedidos en los vehículos de transporte, asegurado la conformidad del transportista/conductor, indicándole las condiciones de transporte y conservación
EC 4 Almacenar productos agroindustriales empacados, de acuerdo con los protocolos de preservación e inocuidad	CD4.1. Prepara el área de bodega (almacén) controlando la limpieza de instalaciones, máquinas, equipos de medición, y herramientas para evitar contaminaciones, cumpliendo la normativa aplicable de inocuidad y seguridad medioambiental
	CD4.2 Realiza la ubicación y ordenación de las mercancías en el almacén utilizando los datos identificativos de las mercancías (dimensión, peso, características, condiciones de conservación, inocuidad y manipulación, entre otros)

	CD4.3 Localiza permanentemente las mercancías almacenadas a través del sistema de identificación y/o codificación establecido, utilizando aplicaciones informáticas de organización y gestión de almacén.
	CD4.4 Regula y verifica que la temperatura, la humedad relativa y la colocación de los productos cumplen los criterios de preservación e inocuidad
EC 5 Realizar el control de inventario del almacén en función del protocolo establecido para identificar posibles desviaciones y proponer medidas correctoras	CD5.1 Calcula los parámetros de gestión y control de inventarios: nivel de stock, stock medio, coeficiente de rotación y stock de seguridad, entre otros, informando a su superior de los resultados, desviaciones o roturas de stock detectadas.
	CD5.2 Cumplimenta los documentos de registro de stocks (fichas de almacén, suministros pendientes, entre otros) utilizando aplicaciones informáticas o manuales establecidas para este proceso.
	CD5.3. Realiza el recuento físico de los productos almacenados de acuerdo con las instrucciones recibidas, con la periodicidad establecida y considerando el estado y la caducidad de éstos.
	CD5.4. Registra la cantidad de productos existente clasificándolos por fecha de elaboración y lote, comparando con las mercancías en los libros de inventario o en las aplicaciones informáticas utilizadas por la empresa.
	CD5.5 Identifica las causas de error en caso de descuadres entre el stock físico y contable del almacén, proponiendo medidas de corrección y transmitiendo la incidencia a sus superiores
	CD5.7 Cumple los límites críticos de medidas de control de los APPCC (análisis de peligros y puntos críticos de control) en el almacén, cumpliendo la normativa de inocuidad alimentaria
Condiciones de Ejecución de la UC	
Medios y recursos	**Espacios e instalaciones:** - Almacenes - Cámaras frías/ cuartos fríos **Insumos y recursos:** - Medios de limpieza y aseo personal - Productos agroindustriales envasados y etiquetados

	Máquinas, equipos y herramientas: - Equipos informáticos. - Conexión a Internet. - Medios y equipos de oficina. - Fax, teléfono, PDA. - Material de acondicionamiento (envases, etiquetas, etc.). - Extintores y sistemas de seguridad. - Aplicaciones informáticas: procesadores de texto, hojas de cálculo,bases de datos, programas específicos de organización y gestión de almacenes, aplicaciones para la gestión de tareas y sistemas de información y comunicación, intranet y correo electrónico - Pallets, estantes, carretillas de transporte, automóviles.Equipo personal de higiene. - Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. - Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos. - Equipos de depuración y evacuación de residuos. - Dispositivos y señalizaciones generales y equipos de emergencia. - El equipo de protección personal que los trabajadores deben utilizar en el proceso de producción de chocolate consta de: □ Calzado ocupacional □ Casco contra impacto □ Conchas acústicas □ Equipo de protección contra caídas de altura □ Guantes □ Mandil □ Mascarilla desechable □ Ropa de trabajo
Información utilizada	- Manuales de conservación de productos agroalimentarios - Manuales de manejo de instalaciones para recepción y almacenamiento de chocolates empacados y productos derivados. - Información técnica de las mercancías - Documentos normalizados (inventarios, estados de cuenta, vales de pedidos y transferencias, facturas, comprobantes de recibo, fichas de especificación técnica, fichas de control de procesos, etc.).

	- Manuales sobre BPM para almacén - Manual de calidad de la organización - Señalizaciones de limpieza. Normativa higiénico-sanitaria. - Normativa y planes de seguridad y manipulación de mercancías - Registros de trabajo e incidencias. - Registros del sistema APPCC para almacén - Protocolos de procesos internos y externos del - almacén. - Código del trabajo - Código de salud - Ley especial VIH/SIDA - Reglamento General de medidas preventivas de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. - Comisión Nacional de salud ocupacional de los trabajadores de Honduras (CONASATH) - Protocolo de bioseguridad por motivo de la pandemia COVID-19 (secretaria del trabajo de Honduras)
Autonomía y responsabilidad	**Autonomía con responsabilidad personal, profesional y social:** - Discierne y prioriza el trabajo a realizar en labores de empaque, análisis y almacenamiento de productos agroindustriales, de acuerdo con la planificación, criterios técnicos de higiene, inocuidad y seguridad. - Trabaja sujeto a supervisión y desarrolla eventualmente roles de control sobre otros. - Practica buenas relaciones interpersonales al interior de la empresa que contribuyan positivamente al clima laboral. - Tiene una comunicación clara y directa que garantice comprensión de los mensajes que se quieren entregar. - Fomenta un ambiente de confianza y respeto por las personas. - Desarrolla sus labores de una manera segura para la salud.

Condiciones de salud para el ejercicio profesional	**Condiciones de los lugares de trabajo que pueden suponer riesgo para la persona y para el entorno:** **Riesgos físicos y medioambientales:** - Fatiga y el confort de los trabajadores del almacén - Contactos eléctricos: manipulación de la instalación eléctrica, elementos de la instalación en mal estado, tendido de alargadores o cableados por el suelo - Incendios o explosiones: acumulación de vapores de sustancias almacenadas, igniciones en la zona de almacenamiento, carga de baterías de traspaletas, quemaduras, roces con objetos, contacto con partes calientes de carretillas elevadoras **Riesgos ergonómicos** (postura, pesos, manipulación de cargas, etc.): - Sobreesfuerzos: transporte manual de cargas, colocación en partes bajas o altas de estanterías **Riesgos mecánicos:** - Caída de personas al mismo nivel (tropiezos y cargas): resbalones por suelo sucio, tropiezo con restos no recogidos que invaden las zonas de paso, tropiezo con elementos mal almacenados que invaden las zonas de paso - Caída de personas a distinto nivel: utilización de escaleras manuales, uso de elevadores, elevación de personas con carretillas elevadoras, transporte de personas en carretillas elevadoras, muelles de descarga de camiones - Caída de objetos a distinta altura: cargas mal posicionadas en estanterías, manipulación de cargas en altura, descarga de camiones - Caída de objetos por desplome y derrumbe: mala construcción de las estanterías, choque contra estanterías, mal apilamiento de objetos - Caída de objetos a la misma altura: mala sujeción, resbalamiento al coger por el operario, transporte de objetos con traspaleta o carretilla elevadora - Golpes y choques con objetos móviles: choques con traspaletas, choques entre vehículos - Cortes con objetos o herramientas: uso de cutter, navajas y otras herramientas, corte con aristas de caja **Riesgos psicosociales:** - Carga mental por rapidez en la toma de decisiones, la atención....

	Condiciones personales de salud o estado físico específicos: - Certificado de salud otorgado por la autoridad competente, referido a enfermedades contagiosas (salmonella, hepatitis, tifoidea, hongos de la piel, entre otras) - Ante cualquier síntoma de enfermedad contagiosa, no podrá asistir al puesto de trabajo y evitar el contacto directo con el chocolate hasta que recupere su salud.
Evidencias requeridas o resultados esperados	
Evidencias de producto y desempeño	- Área de trabajo Limpia - Selección de equipos, medios y herramientas de almacén - Distribuidas las funciones y tareas a desarrollar en el almacén - Medición de temperatura y humedad efectuada. - Documentos de registro de stocks cumplimentados - Inventario de producto existente y despachado efectuada. - Toma de pedidos de clientes efectuada. - Cálculos de coeficientes de utilización e índices de - Capacidad realizados - Informes y protocolos relativos a las operaciones de almacenaje. - Cálculo del coeficiente de utilización y del índice de capacidad disponible del almacén - Estándares de tiempos del almacén establecidos - Gestión de residuos realizada
Evidencias de conocimiento	- Control de plagas en almacenes. - Seguridad e inocuidad en almacenes - Aplicaciones informáticas para gestión de almacén - Aprovisionamiento del almacén - Recepción de productos agroindustriales - Almacenaje de productos agroindustriales - Expedición de productos agroindustriales - Control de inventario

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ASOCIADOS A LA UC AGIN_3_UC0004

- **RA1. Programar las actividades y tareas del almacén de productos agroalimentarios, aplicando los procedimientos de prevención de riesgos, inocuidad y gestión medioambiental**
- **RA2. Determinar tiempos, estándares y costos de las operaciones de almacén justificando su utilidad en la mejora de la eficacia y la eficiencia del servicio**
- **RA3. Gestionar la entrada y salida productos agroindustriales del almacén, describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte**
- **RA4. Almacenar productos agroindustriales empacados, seleccionando los procedimientos y técnicas en función de las características de cada producto.**
- **RA5. Realizar la gestión del stock y el control de inventario del almacén de productos agroindustriales, identificando posibles desviaciones y proponiendo medidas correctoras**

estragon
4.80/100g
mélange salade
2.80/100g
carvi
2.10/100g
mélange cajun
piment fort
2,70€/100gr
cumin entier
2.10/100g
piment doux
2.20/100g
paprika
2.20/100g

UNIDAD DE COMPETENCIA

Nombre de la UC	Distribuir y comercializar productos agroindustriales		
Código	AGIN_3_UC0005	Nivel	3
Fecha de Registro		Fecha de revisión	
Elementos de competencia	Criterios de desempeño		
EC1. Colaborar en la distribución de los productos agroindustriales para asegurar su comercialización	CD1.1 Colabora en la selección de los canales de distribución (venta directa a consumidores, minoristas, supermercados, mayoristas, servicios de restauración, entre otros) más adecuados a sus productos y a sus clientes potenciales.		
	CD1.2 Apoya en el diseño y la supervisión de las rutas de distribución de productos agroindustriales para optimizar la gestión de ventas.		
	CD1.3 Identifica las necesidades de transporte para la distribución de los productos agroindustriales en función de los canales de distribución seleccionados y de las ventas previstas		
	CD1.4 Realiza el cálculo de costes de la distribución de los productos para ajustar los precios de venta del producto.		
	CD1.5 Comprueba que las condiciones de distribución de los productos cumplen los plazos establecidos, características de empaque, etiquetado y conservación.		
EC2. Atender a los clientes, consumidores de productos agroindustriales aplicando los criterios de calidad establecidos por la empresa	CD2.1 Proporciona información a los clientes por diferentes medios (directos, telefónicos o por medios electrónicos) en cada consulta que realicen.		
	CD2.2 Registra por medios manuales o informáticos las consultas, peticiones, incidencias y respuestas, organizándolas por orden de entrada u otros criterios establecidos por la empresa.		
	CD2.3 Actualiza la base de datos de clientes, cumpliendo las normas de la empresa y la normativa referida a protección de datos.		
	CD2.4 Responde con celeridad a las cuestiones planteadas por los clientes, mostrando amabilidad, claridad y exactitud, empleando, en caso necesario, las herramientas de comunicación on-line disponibles.		

	CD2.5 Demuestra habilidades de comunicación (escucha activa, feed back, claridad, concreción, entre otras) en la interacción con los clientes.
	CD2.6 Respeta en todas las comunicaciones con los clientes el código de confidencialidad establecido por la empresa.
	CD2.7. Comprueba la satisfacción de los clientes con la atención y/o soluciones proporcionadas, aplicando los protocolos establecidos por la empresa.
EC3. Vender productos agroindustriales a través de diferentes canales de comercialización	CD3.1 Determina la fórmula y el momento oportuno para definir la estrategia de venta adecuada al tipo de cliente para así, abordar el cierre de la venta.
	CD3.2 Colabora en el diseño de la estrategia de ventas de sus productos, adecuándola al mercado potencial.
	CD3.3 Mantiene entrevistas con clientes, por diferentes medios (presenciales y no presenciales) siguiendo la estrategia establecida, respondiendo con celeridad a las incidencias no previstas.
	CD3.4 Crea un atmósfera positiva y acogedora que active la venta, actuando de forma educada y amable a través de medios presenciales y no presenciales.
	CD3.5 Adecua su imagen personal a las normas y criterios establecidos por la empresa para la atención directa a los clientes.
	CD3.6 Transmite al cliente con eficacia y claridad las condiciones que regulan la venta, cumplimentando los documentos preceptivos para la empresa.
	CD3.7 Realiza la operación de cobro/pago de la venta en función del canal de comercialización y medio de pago utilizado (efectivo, a través de internet, teléfono u otros medios) garantizando su fiabilidad, seguridad y exactitud.
	CD3.8 Verifica la satisfacción de los clientes después de la venta para fomentar su fidelización.

EC4. Participar en la promoción de productos agroindustriales, aplicando técnicas de merchandising que faciliten su comercialización	CD4.1 Colabora en la edición y difusión de diferentes soportes, materiales sencillos para la promoción de productos agroindustriales utilizando los procedimientos establecidos por la empresa
	CD4.2 Aplica las acciones de promoción on-line (buscadores, banners, enlaces, sitios web promocionales, correo electrónico, entre otros) de los productos agroindustriales de acuerdo con las posibilidades de comercio electrónico de la empresa.
	CD4.3 Colabora y apoya al área de comercialización en ferias y exposiciones para dar a conocer los productos
	CD4.4 Aplica los criterios establecidos por la empresa para el desarrollo de la campaña promocional.
	CD4.5 Ubica las promociones de productos en áreas cercanas a los lugares de mayor paso de consumidores para llamar su atención
	CD4.6 Coloca, en caso necesario, indicadores visuales que señalan ala cliente dónde se encuentran las áreas promocionales
EC5. Atender y resolver en su nivel de responsabilidad, las quejas y reclamaciones presentadas por los clientes, aplicando los criterios y procedimientos establecidos por la empresa	CD5.1 Adopta una actitud positiva y segura ante quejas o reclamaciones presentadas por los clientes, utilizando un estilo asertivo.
	CD5.2 Recoge las quejas y reclamaciones como fuente de información para su posterior análisis en la herramienta informática establecida por la empresa.
	CD5.3 Cumplimenta la documentación requerida en función del procedimiento establecido para la gestión de quejas y reclamaciones
	CD5.3 Atiende y resuelve las quejas y reclamaciones, en el ámbito de su responsabilidad, aplicando criterios de uniformidad y siguiendo el protocolo establecido por la empresa
	CD5.4 Dirige al superior jerárquico, en caso necesario, la queja o reclamación recibida.

Condiciones de Ejecución de la UC	
Medios y recursos	**Espacios e instalaciones:** - Almacenes - Espacios de carga - Vehículos de transporte - Vehículos de transporte con cámara fría - Cámaras frías/ cuartos fríos **Insumos y recursos:** - Medios de limpieza y aseo personal - Productos agroindustriales envasados, etiquetados y empacados **Máquinas, equipos y herramientas:** - Ordenadores personales en red local con conexión a Internet - Teléfonos móviles - Agendas electrónicas - Terminales de punto de venta (TPV). - Calculadora. - Equipos de registro de cobro. - Equipos de videoconferencia. - Fax. - Programas (entornos de usuario): hojas de cálculo, bases de datos, procesadores de textos, aplicaciones informáticas para realización de presentaciones, aplicación de gestión de correo electrónico. - Aplicaciones informáticas de gestión de la relación con el cliente (CRM) - Aplicaciones informáticas de planificación comercial - Herramientas de seguridad en Internet (SSL) - Aplicaciones informáticas para el cobro: tarjetas de crédito/ débito, cobro mediante teléfonos móviles, cobro mediante correo electrónico y otros. Mensajería instantánea - Medios de transporte - Equipos de protección individual. - Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. - Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos.

	- Elementos de aviso y señalización. - Equipos de depuración y evacuación de residuos. - Dispositivos y señalizaciones generales y equipos de emergencia. - El equipo de protección personal que los trabajadores deben utilizar en el proceso de producción de chocolate consta de: ◻ Calzado ocupacional ◻ Casco contra impacto ◻ Conchas acústicas ◻ Equipo de protección contra caídas de altura ◻ Guantes ◻ Mandil ◻ Mascarilla desechable ◻ Ropa de trabajo
Información utilizada	- Catálogos de productos agroindustriales - Listado de precios y ofertas. - Órdenes de pedido. - Facturas - Contrato de compraventa. - Medios de pago. - Información sobre el sector, marcas, precios, gustos, preferencias, competencia y otros. Información general y comercial de la empresa. - Plan de marketing. - Plan de Ventas - Listado y fichas de clientes. - Hoja de visitas a clientes reales y potenciales. - Bases de datos. - Formatos de quejas, reclamaciones y sugerencias - Textos sobre temas comerciales. - Soportes publicitarios on line/off line (folletos, banners, pop ups, correo electrónico). - Revistas especializadas. Información de “stock” en almacén. - Página web. - Registros de trabajo e incidencias.

	- Registros del sistema APPCC. - Reglamento General de medidas preventivas de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. - Comisión Nacional de salud ocupacional de los trabajadores de Honduras (CONASATH) - Protocolo de bioseguridad por motivo de la pandemia COVID-19 (secretaria del trabajo de Honduras)
Autonomía y responsabilidad	**Autonomía con responsabilidad personal, profesional y social:** - Discierne y prioriza el trabajo a realizar en labores de distribución, comercialización y venta de productos agroindustriales de acuerdo con la planificación, criterios técnicos de higiene y seguridad. - Trabaja sujeto a supervisión y desarrolla eventualmente roles de control sobre otros. - Practica buenas relaciones interpersonales al interior de la empresa que contribuyan positivamente al clima laboral. - Tiene una comunicación clara y directa que garantice comprensión de los mensajes que se quieren entregar. - Fomenta un ambiente de confianza y respeto por las personas. - Desarrolla sus labores de una manera segura para la salud.
Condiciones de salud para el ejercicio profesional	**Condiciones de los lugares de trabajo que pueden suponer riesgo para la persona y para el entorno:** **Riesgos físicos y medioambientales:** - Fatiga y el confort de los trabajadores del almacén - Contactos eléctricos: manipulación de la instalación eléctrica, elementos de la instalación en mal estado, tendido de alargadores o cableados por el suelo. - Incendios o explosiones: acumulación de vapores de sustancias almacenadas, igniciones en la zona de almacenamiento, carga de baterías de traspaletas, quemaduras, roces con objetos, contacto con partes calientes de carretillas elevadoras **Riesgos ergonómicos:** - Sobreesfuerzos: transporte manual de cargas, colocación en partes bajas o altas de estanterías

	Riesgos mecánicos: - Caída de personas al mismo nivel (tropiezos y cargas): resbalones por suelo sucio, tropiezo con restos no recogidos que invaden las zonas de paso, tropiezo con elementos mal almacenados que invaden las zonas de paso. - Caída de personas a distinto nivel: utilización de escaleras manuales, uso de elevadores, elevación de personas con carretillas elevadoras, transporte de personas en carretillas elevadoras, muelles de descarga de camiones. - Caída de objetos a distinta altura: cargas mal posicionadas en estanterías, manipulación de cargas en altura, descarga de camiones - Caída de objetos por desplome y derrumbe: mala construcción de las estanterías, choque contra estanterías, mal apilamiento de objetos - Caída de objetos a la misma altura: mala sujeción, resbalamiento al coger por el operario - Golpes y choques con objetos móviles: choques entre vehículos - Cortes con objetos o herramientas: uso de cutter, navajas y otras herramientas, corte con aristas de caja **Riesgos psicosociales:** - Carga mental por rapidez en la toma de decisiones, la atención…. **Condiciones personales de salud o estado físico específicos:** - Certificado de salud otorgado por la autoridad competente, referido a enfermedades contagiosas (salmonella, hepatitis, tifoidea, hongos de la piel, entre otras) - Ante cualquier síntoma de enfermedad contagiosa, no podrá asistir al puesto de trabajo y evitar el contacto directo con el chocolate hasta que recupere su salud.

Evidencias requeridas o resultados esperados	
Evidencias de producto y desempeño	- Toma de pedidos de clientes efectuada. - Estrategia de promoción y venta aplicada - Venta de productos agroindustriales - Cobro de las operaciones de venta - Fichero de clientes - Plan de ventas - Registros de visitas a clientes - Control de calidad del servicio prestado en la venta de productos agroindustriales
Evidencias de conocimiento	- Canales de distribución y de comercialización de productos agroindustriales - Tipos de clientes - Estrategias y técnicas de comunicación - Técnicas de atención al cliente - Técnicas de venta - Promoción de productos agroindustriales - Técnicas de merchandising - Técnicas de resolución de quejas, reclamaciones y sugerencias

RESULTADOS DE APRENDIZAJE ASOCIADOS A LA UC AGIN_3_UC0005

- **RA1. Establece las formas y canales de distribución del comercio agroindustrial, valorando el tipo y modelo de empresa intermediarias y las prestaciones que presentan**
- **RA2.Aplicar técnicas de atención utilizando estrategias de comunicación ajustadas a los diferentes tipo de clientes.**
- **RA3. Aplicar técnicas de venta de productos agroindustriales, identificando los diferentes canales de comercialización.**
- **RA4. Diseñar acciones de promoción aplicando las técnicas de merchandising adecuadas cada tipo de producto agroindustrial**
- **RA 5. Aplicar técnicas de negociación para la resolución de quejas, reclamaciones y sugerencias teniendo en cuenta la normativa vigentes**