

# **ESTÁNDAR TÉCNICO DEL SECTOR OCUPACIONAL DE: PROCESADOR/A DE ALMENDRA**





## 1. INTRODUCCIÓN

El Decreto Supremo N° 29876 de 24 de diciembre de 2008, establece el marco institucional para el funcionamiento del Sistema Nacional de Certificación de Competencias, a través del cual el Estado reconoce formalmente las competencias laborales de las personas, independientemente del contexto socio-económico y cultural que las hubieren adquirido.

El Artículo 82 de la Ley de la Educación, señala que el “Estado reconocerá las competencias laborales y artísticas de ciudadanas y ciudadanos bolivianos que desarrollaron competencias en la práctica a lo largo de la vida, a través del Sistema Plurinacional de Certificación de Competencias”.

La R.M. N° 100/2013 dispone el cambio de dependencia del Sistema Plurinacional de Certificación por Competencias, del Viceministerio de Educación Superior de Formación Profesional, al Viceministerio de Educación Alternativa y Especial.

Con este propósito, en la ciudad de Riberalta del Departamento del Beni, los días 25, 26, 27 de agosto del año 2014, el Sistema Plurinacional de Certificación de Competencias-SPCC, en coordinación con la Cámara de Exportadores del Noroeste “CADEXNOR” Riberalta-Beni y la Dirección General de Planificación del Ministerio de la Presidencia, realizó el taller de elaboración y validación del Estándar Ocupacional de “Procesador/a de Almendra” en sus 16 especialidades, en el que participaron expertos representantes de la región productora de almendras del País, quienes identificaron el perfil de la ocupación, las competencias, sub-competencias y criterios necesarios que permitirán llevar adelante procesos de certificación de competencias y formación complementaria y de esta manera dignificar la ocupación y mejorar las condiciones de inserción laboral del sector ocupacional.

Posterior a la validación del estándar ocupacional, el SPCC pone en conocimiento a la opinión pública, como acto de transparencia y legitimidad y de esta manera el estándar ocupacional se categoriza en la norma técnica que permitirá verificar el desarrollo de las competencias y subcompetencias adquiridas a lo largo de la vida por parte del sector ocupacional “Procesador/a de Almendra”.



## 2. JUSTIFICACIÓN

La actividad de la explotación y beneficiado de la Nuez Amazónica conocida también como: BrazilNuts, Nuez de Brasil, Castaña y Almendra, representa más del 75% del movimiento económico de la zona norte de Bolivia, que comprende el Departamento de Pando, la provincia Vaca Diez del Beni y la provincia Iturrealde del Departamento de La Paz.

La importancia de la castaña radica porque se encuentra dentro de la cadena alimenticia como uno de los productos más nutritivos que tiene un alto contenido de proteínas, grasas insaturadas y selenio, lo que motiva la explotación y beneficiado de la nuez a nivel del mercado externo que a partir del año 1996 Bolivia se convierte en el primer productor mundial de castaña, superando al Brasil quien fuera el país productor de mayor tradición. Es así, por ejemplo el año 1999 Bolivia exporto 10,880 TN contra 2,500 TN del Brasil.

Es importante mencionar que el año 2009, mediante Decreto Supremo Nro. 0225 de fecha 29 de julio, se crea la Empresa Boliviana de Almendra y Derivados EBA, Empresa Estratégica, que lleva adelante dentro de la cadena productiva de la castaña, procesos productivos y de transformación con valor agregado, generando fuentes de trabajo y soberanía productiva en la región amazónica del país.

En este sentido, el Estado Plurinacional de Bolivia a través de la Certificación de Competencias Laborales permitirá reconocer las capacidades, habilidades y conocimientos desarrollados por las/os trabajadoras/es a un nivel de alta experticia dentro las 16 especialidades dentro el sector ocupacional "Procesador/a de Almendra".

## 3. OBJETIVO DEL ESTÁNDAR

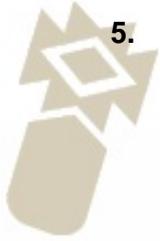
Establecer el perfil ocupacional de "Procesador/a de Almendra" en sus 16 especialidades, con el propósito de normar el proceso de certificación de competencias laborales, elaboración de instrumentos de entrevista y evaluación y los criterios necesarios para facilitar el proceso de formación complementaria de los beneficiarios.

#### 4. PERFIL DE ENTRADA.

- a) **Años de experiencia**, los años de experiencia del sector ocupacional "Procesador/a de Almendra, en sus 16 especialidades, son computables a partir de los 18 años y se detallan en el cuadro adjunto:

Nro	Ocupación	Especialidad	Años de experiencia
1	PROCESADOR/A DE ALMENDRA	(ENCARGADO/A DE MATERIA PRIMA)	5 años
2	PROCESADOR/A DE ALMENDRA	OPERADOR/A DE CALDERO (FOGUISTA)	5 años
3	PROCESADOR/A DE ALMENDRA	(CILINDRERO/A)	5 años
4	PROCESADOR/A DE ALMENDRA	(SANCOCHADOR/A)	5 años
5	PROCESADOR/A DE ALMENDRA	(QUEBRADORA/OR MANUAL)	5 años
6	PROCESADOR/A DE ALMENDRA	(OPERADOR/A DE QUEBRADO AUTOMATICO)	5 años
7	PROCESADOR/A DE ALMENDRA	(REVISADORA/OR DE ALMENDRA EN CRUDO)	5 años
8	PROCESADOR/A DE ALMENDRA	(HORNERO/A)	5 años
9	PROCESADOR/A DE ALMENDRA	CLASIFICADORA/OR DE ALMENDRA DESHIDRATADA	5 años
10	PROCESADOR/A DE ALMENDRA	RECORTADORA/OR	5 años
11	PROCESADOR/A DE ALMENDRA	INSPECTOR/A DE CALIDAD DE PRODUCTO TERMINADO	5 años
12	PROCESADOR/A DE ALMENDRA	(SELLADOR/A AL VACIO)	5 años
13	PROCESADOR/A DE ALMENDRA	(ENCARGADO/A DE PRODUCTO TERMINADO)	5 años
14	PROCESADOR/A DE ALMENDRA	(ENCARGADO/A DE MATERIA PRIMA HASTA QUEBRADO MANUAL Y/O AUTOMATICO)	7 años
15	PROCESADOR/A DE ALMENDRA	(ENCARGADO/A QUEBRADO MANUAL Y/O AUTOMATICO HASTA PRODUCTO TERMINADO)	7 años
16	PROCESADOR/A DE ALMENDRA	(ENCARGADO/A DE MATERIA PRIMA HASTA PRODUCTO TERMINADO)	7 años

- b) **Requisitos para el proceso de certificación de competencias**, se da cumplimiento a lo establecido por el Sistema Plurinacional de Certificación de Competencias.



## 5. COMPETENCIAS Y SUB COMPETENCIAS.

Competencias Laborales	Sub Competencias Laborales
Recepcionar la materia prima en boca de fábrica.	Realizar el control de calidad mediante corte y humedad de las almendras.
	Realizar el pesado de las almendras.
	Recepcionar la materia prima (almendras) en depósito por lotes.
	Clasificar la materia prima (almendras) por tamaño.
Operar el caldero (foguista) de acuerdo a criterios técnicos.	Realizar la alimentación del caldero.
	Realizar el control de presión y de agua.
Realizar el tratamiento térmico por cilindro (deshidratado en cascara).	Realizar el control de cantidad y humedad de ingreso y salida.
	Realizar el control de operación, tiempo y temperatura.
	Realizar el control de residuos.
	Realizar el control de lotes de materia prima deshidratada.
Realizar el proceso de sancochado (autoclave).	Controlar la presión de vapor del caldero.
	Controlar el carguío, presión de vapor y purga del tacho.
	Realizar el control de choque térmico.
	Realizar el control de tiempo y temperatura en el cilindro de resecado después del sancochado.
Realizar el quebrado manual (descascarado manual).	Quebrar y revisar la almendra.
	Recortar la almendra.
Realizar el proceso de quebrado automático (descascarado automático).	Controlar la materia prima a quebrar
	Calibrar la maquina quebradora automática y quebrado de la almendra.





Realizar el revisado de almendras en crudo.	Revisar almendras en mesas producto del quebrado manual
	Revisar almendras en lona producto del quebrado automático.
Realizar el deshidratado de la almendra (hornero).	Controlar el tiempo y temperatura.
	Controlar la humedad de entrada y salida.
	Controlar el llenado de cedazos y cajas.
	Realizar el armado de castillo.
Clasificar la almendra deshidratada de acuerdo a parámetros establecidos.	Revisar almendras aplicando la técnica adecuada.
	Clasificar almendras por tamaño y tipo.
Recortar la almendra deshidratada.	Recortar y revisar la almendra deshidratada.
Realizar la inspección de calidad.	Verificar e inspeccionar el trabajo de las clasificadoras.
Realizar el sellado al vacío, de acuerdo a criterios técnicos.	Realizar el control de envases y pesos.
	Realizar el sellado al vacío.
Realizar el producto terminado.	Realiza el control de lotes.
	Realiza el control del marcado (lacrado) de cajas.
	Realiza el control de despacho y salidas del producto terminado.



## 6. MATRIZ Y DESARROLLO DE COMPETENCIAS

**OCUPACIÓN** "Procesador/a de Almendra"

COMPETENCIA 1	Recepcionar la materia prima en boca de fábrica.						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIOS DE RESULTADOS	CONDICIÓN
Realizar el control de calidad mediante corte y humedad de las almendras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconocer el estado de la almendra a través de los sentidos. (mojada, cuerpos extraños, la zafra que pertenece, olor, color, sabor).</li> <li>Realizar corte con la guillotina</li> <li>Manejar el medidor de humedad (higrómetro) de almendra con cascara.</li> <li>Realizar correctamente el cajado de la almendra.</li> <li>Realizar el llenado de registros con letra legible y clara.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer las buenas prácticas de manufactura.</li> <li>Conocer el manejo de registro.</li> <li>Conocer sobre contratación y manejo de personal a su cargo.</li> <li>Conocer cotizaciones de medios de transporte pesado.</li> <li>Conocer y distinguir el estado de la almendra (chia, podrida, hueca, ombligo).</li> <li>Conocer los parámetros de humedad de la almendra.</li> <li>Conocer el proceso del cajado de la almendra.</li> <li>Conocer operaciones aritméticas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza y rapidez.</li> <li>Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>Responsabilidad</li> <li>Ordenado</li> <li>Disciplinado</li> <li>Respetuoso.</li> <li>Trabajo bajo presión.</li> <li>Ético.</li> <li>Buen trato e imparcial.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guillotina.</li> <li>Caja para cajado.</li> <li>Medidor de humedad.</li> <li>Balanza.</li> <li>Calculadora.</li> <li>Registros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconoce el estado de la almendra a través de los sentidos (mojada, cuerpos extraños, la zafra que pertenece, olor, color, sabor).</li> <li>Realiza el corte con la guillotina.</li> <li>Maneja el medidor de humedad (higrómetro) de almendra con cascara.</li> <li>Realiza correctamente el cajado de la almendra.</li> <li>Realiza el llenado de registros con letra legible y clara.</li> </ul>	Realiza el control de calidad mediante corte y humedad de las almendras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contar con los instrumentos de trabajo</li> <li>Presencia del Proveedor de materia prima</li> </ul>
Realizar el pesado de las almendras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar correctamente el pesado de la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer las buenas prácticas de manufactura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza y rapidez.</li> <li>Actitud de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caja para cajado.</li> <li>Balanza.</li> <li>Calculadora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza correctamente el pesado de la</li> </ul>	Realiza el pesado de las almendras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Piso firme y plano</li> <li>Contar con</li> </ul>

	<p>almendra.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejar y ajustar los tipos de balanzas.</li> <li>• Reconocer los tipos de bolsa para determinar su peso de destare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer el manejo de registro.</li> <li>• Conocer el proceso del cajeo de la almendra.</li> <li>• Conocer las operaciones aritméticas.</li> <li>• Conocer sobre el destare de las diferentes tipos de bolsa.</li> </ul>	<p>trabajo en equipo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Ordenado</li> <li>• Disciplinado</li> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Trabajo bajo presión.</li> <li>• Ético</li> <li>• Buen trato e imparcial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registros.</li> </ul>	<p>almendra.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maneja y ajustar los tipos de balanza.</li> <li>• Reconoce los tipos de bolsa para determinar su peso de destare.</li> </ul>		<p>los instrumentos de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presencia del Proveedor de materia prima</li> </ul>
<p>Recepcionar la materia prima (almendras) en depósito por lotes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crear y administrar los lotes de materia prima de acuerdo a diferentes criterios.</li> <li>• Preparar lotes para el proceso de beneficiado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las buenas prácticas de manufactura.</li> <li>• Conocer el manejo de registros.</li> <li>• Conocer las operaciones aritméticas.</li> </ul>	<p>Destreza y rapidez.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Ordenado</li> <li>• Disciplinado</li> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Trabajo bajo presión.</li> <li>• Ético</li> <li>• Buen trato e imparcial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medidor de humedad.</li> <li>• Calculadora.</li> <li>• Registros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crea y administra los lotes de materia prima de acuerdo a diferentes criterios.</li> <li>• Prepara lotes para el proceso de beneficiado.</li> </ul>	<p>Recepciona la materia prima (almendras) en depósito por lotes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espacio Suficiente para dividir los lotes</li> <li>• Contar con los instrumentos y letreros para su correspondiente identificación</li> </ul>
<p>Clasificar la materia prima (almendras) por tamaño.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconocer los tipos de almendras por tamaño (large, médium, midged y tiny).</li> <li>• Acomodar los lotes por tamaño.</li> <li>• Monitorear y controlar el buen funcionamiento de la maquina clasificadora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las buenas prácticas de manufactura.</li> <li>• Conocer el manejo de registros.</li> <li>• Conocer las operaciones aritméticas.</li> </ul>	<p>Destreza y rapidez.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Ordenado</li> <li>• Disciplinado</li> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Trabajo bajo presión.</li> <li>• Ético</li> <li>• Buen trato e imparcial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zaranda clasificadora automática.</li> <li>• Bolsas.</li> <li>• Registros.</li> <li>• Calculadora</li> <li>• Balanza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconoce los tipos de almendras por tamaño (large, médium, midged y tiny).</li> <li>• Acomoda los lotes por tamaño.</li> <li>• Monitorea y controla el buen funcionamiento de la maquina clasificadora.</li> </ul>	<p>Clasifica la materia prima (almendras) por tamaño.</p>	<p>Contar con los instrumentos de trabajo</p>



COMPETENCIA 2 Operar el caldero (foguista) de acuerdo a criterios técnicos.							
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIOS DE RESULTADOS	CONDICIÓN
Realizar la alimentación del caldero	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cumplir con los límites establecidos para una buena alimentación del caldero.</li> <li>Realizar el mantenimiento y limpieza de los tubos del caldero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer la cantidad necesaria de combustible para mantener el caldero con una presión adecuada según el proceso que vaya a realizar.</li> <li>Conocer los límites del nivel de agua mediante el vidrio visor.</li> <li>Conocer las técnicas de mantenimiento de los tubos de caldero.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza y rapidez.</li> <li>Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>Responsabilidad</li> <li>Ordenado</li> <li>Disciplinado</li> <li>Respetuoso.</li> <li>Ético</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cepillo limpia tubos.</li> <li>Lampa o balde.</li> <li>Equipos de protección personal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cumple con los límites establecidos para una buena alimentación del caldero.</li> <li>Realiza el mantenimiento o y limpieza de los tubos del caldero.</li> <li>Conoce la cantidad necesaria de combustible para mantener el caldero con una presión adecuada según el proceso que vaya a realizar.</li> <li>Conoce los límites del nivel de agua mediante el vidrio visor.</li> <li>Conoce las técnicas de mantenimiento o de los tubos de caldero.</li> </ul>	Realiza la alimentación del caldero	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contar con el combustible necesario</li> <li>Contar con instrumentos y herramientas de trabajo</li> </ul>
Realizar el control de presión y de agua.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manejar las llaves de alimentación de agua.</li> <li>Manejar las llaves de distribución y</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer las funciones del manómetro.</li> <li>Conocer las unidades de medida del control de presión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza y rapidez.</li> <li>Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>Responsabilidad</li> <li>Ordenado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tanque de agua</li> <li>Equipos de protección personal.</li> <li>Manómetro.</li> <li>Tablero de distribución</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maneja las llaves de alimentación de agua.</li> <li>Maneja las llaves de distribución y</li> </ul>	Realiza el control de presión y de agua	Correcto funcionamiento y calibración de los instrumentos de medición



	<p>alimentación de vapor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejar la llave de alivio de presión manual.</li> <li>• Controlar la provisión de agua y combustible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los parámetros de trabajo, según el proceso que se va a realizar.</li> <li>• Conocer los límites de agua mediante el medidor de nivel.</li> <li>• Conocer la cantidad de agua y combustible para cada proceso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disciplinado</li> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Ético</li> </ul>	eléctrica.	<p>alimentación de vapor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maneja la llave de alivio de presión manual.</li> <li>• Controlar la provisión de agua y combustible.</li> <li>• Conoce las funciones del manómetro.</li> </ul>		
--	--	--	--	------------	--	--	--

COMPETENCIA 3	Realizar el tratamiento térmico por cilindro (deshidratado en cascara).						
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIOS DE RESULTADOS	CONDICIÓN
Realizar el control de cantidad y humedad de ingreso y salida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar el medidor de humedad.</li> <li>• Calcular el nivel de carga, según el tamaño de los cilindros.</li> <li>• Realizar el muestreo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las buenas prácticas de manufactura.</li> <li>• Conocer los límites operacionales de humedad del producto.</li> <li>• Conocer la capacidad de carga de la tolva y de los cilindros.</li> <li>• Conocer como realizar el muestreo.</li> <li>• Conocer las operaciones aritméticas.</li> <li>• Conocer el manejo de registros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Destreza y rapidez.</li> <li>• Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Ordenado</li> <li>• Disciplinado</li> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Ético</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registros.</li> <li>• Calculadora.</li> <li>• Medidor de humedad.</li> <li>• Termómetro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliza el medidor de humedad.</li> <li>• Calcula el nivel de carga, según el tamaño de los cilindros.</li> <li>• Realiza el muestreo.</li> <li>• Conoce las operaciones aritméticas.</li> <li>• Conoce el manejo de registros</li> </ul>	Realiza el control de cantidad y humedad de ingreso y salida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medidas de humedad correctas.</li> <li>• Adecuado muestreo</li> <li>• Equipos y herramientas calibradas</li> </ul>
Realizar el control de operación, tiempo y temperatura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar y controlar el funcionamiento óptimo de los cilindros.</li> <li>• Controlar el tiempo de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer el nivel de aceite para el lubricado de cilindros.</li> <li>• Conocer la cantidad de materia prima a cargar en los</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Destreza y rapidez.</li> <li>• Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Ordenado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registros.</li> <li>• Calculadora.</li> <li>• Medidor de humedad.</li> <li>• Termómetro.</li> <li>• Reloj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica y controla el funcionamiento óptimo de los cilindros.</li> <li>• Controla el tiempo de</li> </ul>	Realiza el control de operación, tiempo y temperatura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipos y herramientas calibradas</li> <li>• Cantidad de Carga adecuada de los cilindros</li> </ul>

	<p>deshidratado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar el flujo de aire de los radiadores</li> <li>• Controlar la temperatura inicial, operacional y final.</li> <li>• Controlar el nivel de aceite de los buges y grasa de las cadenas y/o engranajes.</li> <li>• Controlar la merma según límites operacionales.</li> </ul>	<p>cilindros de acuerdo a la época.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer el tiempo de secado de acuerdo a la humedad de la almendra.</li> <li>• Conocer el uso y operación del termómetro y del flujo de aire hacia los radiadores.</li> <li>• Conocer los procedimientos de medición de nivel de aceite de los buges y cantidad de grasa de los y/o engranajes.</li> <li>• Conocer las buenas prácticas de manufactura.</li> <li>• Conocer el manejo de registros.</li> <li>• Conocer las operaciones aritméticas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disciplinado</li> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Ético</li> </ul>		<p>deshidratado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determina el flujo de aire de los radiadores.</li> <li>• Controla la temperatura inicial, operacional y final.</li> <li>• Controla el nivel de aceite de los buges y grasa de las cadenas y/o engranajes.</li> <li>• Controla la merma según límites operacionales</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buges y engranajes en perfecto estado de funcionamiento</li> </ul>
Realizar el control de residuos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trasladar los residuos de acuerdo a criterios establecidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los puntos de desecho de residuos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapidez en la realización del trabajo</li> <li>• Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Ordenado</li> <li>• Disciplinado</li> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Ético</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lampa</li> <li>• Recipiente</li> <li>• Bolsa</li> <li>• Medio de transporte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ubica los puntos de desecho de residuos.</li> <li>• Aplica procedimientos apropiados de trasladar residuos.</li> </ul>	Realiza el control de residuos	Ubicación de residuos
Realizar el control de lotes de materia prima deshidratada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crear y administrar los lotes de materia prima deshidratada de acuerdo a diferentes criterios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las buenas prácticas de manufactura.</li> <li>• Conocer el manejo de registros</li> <li>• Conocer las operaciones</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Destreza y rapidez.</li> <li>• Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Ordenado</li> <li>• Disciplinado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medidor de humedad.</li> <li>• Calculadora.</li> <li>• Registros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crea y administra lotes de materia prima deshidratada de acuerdo a diferentes criterios.</li> </ul>	Realiza el control de lotes de materia prima deshidratada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espacio Suficiente para dividir los lotes</li> <li>• Contar con los instrumentos y letreros</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparar lotes para el proceso del sancochado.</li> <li>Registrar correctamente el día que se almacenó.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>aritméticas.</li> <li>Conocer el periodo de tiempo de almacenado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respetuoso.</li> <li>Trabajo bajo presión.</li> <li>Ético</li> <li>Buen trato e imparcial</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Prepara lotes para el proceso del sancochado.</li> <li>Registra correctamente el día que se almacenó</li> </ul>		para su correspondiente identificación
--	---	---	---	--	--	--	--

COMPETENCIA 4		Realizar el proceso de sancochado (autoclave).					
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIOS DE RESULTADOS	CONDICIÓN
Controlar la presión de vapor del caldero	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coordinar con el foguista el control de la presión de vapor del caldero.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer las buenas prácticas de manufactura.</li> <li>Conocer los límites de operación del caldero para el proceso de sancochado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza y rapidez.</li> <li>Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>Responsabilidad</li> <li>Ordenado</li> <li>Disciplinado</li> <li>Respetuoso.</li> <li>Trabajo bajo presión.</li> <li>Ético</li> <li>Buen trato e imparcial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manómetro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coordina con el foguista la presión de vapor del caldero.</li> <li>Conoce las buenas prácticas de manufactura.</li> <li>Conoce los límites de operación del caldero para el proceso de sancochado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controla la presión de vapor del caldero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Equipos y herramientas calibradas</li> <li>Combustible necesario</li> </ul>
Controlar el carguío, presión de vapor y purga del tacho	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controlar la cantidad de almendra que se carga al tacho de sancochado.</li> <li>Controlar la presión.</li> <li>Controlar el tiempo de inyección de vapor.</li> <li>Controlar las purgas de vapor.</li> <li>Manejar correctamente las llaves de inyección de vapor y purga.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer la capacidad del tacho.</li> <li>Conocer el tipo y humedad de la almendra (materia prima).</li> <li>Conocer los tiempos de inyección de vapor y purga del sancochado, de acuerdo al punto anterior.</li> <li>Conocer la ubicación y manejo de las llaves de inyección y purga.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza y rapidez.</li> <li>Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>Responsabilidad</li> <li>Ordenado</li> <li>Disciplinado</li> <li>Respetuoso.</li> <li>Trabajo bajo presión.</li> <li>Ético</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manómetro.</li> <li>Reloj.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controla la cantidad de almendra que se carga al tacho de sancochado.</li> <li>Controla la presión.</li> <li>Controla el tiempo de inyección de vapor.</li> <li>Controla las purgas de vapor.</li> <li>Maneja</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controla el carguío, presión de vapor y purga del tacho</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Equipos y herramientas calibradas</li> <li>Cantidad de materia prima adecuada</li> <li>Combustible necesario caldero</li> </ul>

					correctamente las llaves de inyección de vapor y purga.		
Realizar el control de choque térmico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Determinar la cantidad de agua para el choque térmico.</li> <li>Probar la calidad del sancochado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer la cantidad del flujo de agua para el choque térmico.</li> <li>Conocer la cantidad de agua a utilizar con relación a la humedad de ingreso de la almendra para choque térmico.</li> <li>Saber quebrar la almendra en la maquina manual para determinar la dureza de la cascara, almendra ampollada, almendra chaluda, cristalina y su flexibilidad, para realizar las correcciones necesarias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza.</li> <li>Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>Responsabilidad</li> <li>Ordenado</li> <li>Disciplinado</li> <li>Respetuoso.</li> <li>Ético</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manguera y/o duchas.</li> <li>Maquina de quebrado manual tipo martillo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Determina la cantidad de agua para el choque térmico.</li> <li>Prueba la calidad del sancochado</li> <li>Conoce la cantidad del flujo de agua para el choque térmico</li> <li>Quiebra la almendra en la maquina manual para determinar la dureza de la cascara, almendra ampollada, almendra chaluda, cristalina y su flexibilidad.</li> </ul>	Realiza el control de choque térmico.	Cantidad de agua necesaria
Realizar el control de tiempo y temperatura en el cilindro de ressecado después del sancochado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Determinar el tiempo de secado en el cilindro.</li> <li>Realizar el control de la temperatura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer el punto de la almendra para el quebrado automático.</li> <li>Conocer la lectura del termómetro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza.</li> <li>Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>Responsabilidad</li> <li>Ordenado</li> <li>Disciplinado</li> <li>Respetuoso.</li> <li>Ético.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Termómetro.</li> <li>Reloj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Determina el tiempo de secado en el cilindro.</li> <li>Controla la temperatura.</li> <li>Conoce el punto de la almendra para el quebrado automático.</li> <li>Realiza la lectura del termómetro.</li> </ul>	Realiza el control de tiempo y temperatura en el cilindro de ressecado después del sancochado	<ul style="list-style-type: none"> <li>Equipos y herramientas calibradas</li> <li>Cantidad de Carga adecuada.</li> <li>Buges y engranajes en perfecto estado de funcionamiento</li> </ul>



COMPETENCIA 5							
Realizar el quebrado manual (descascarado manual).							
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIOS DE RESULTADOS	CONDICIÓN
Quebrar y revisar la almendra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manejar la maquina quebradora manual (tipo martillo).</li> <li>Seleccionar la almendra (primera, segunda, tercera y cuarta), en su recipiente respectivo.</li> <li>No mezclar la almendra de primera y segunda con la almendra chia y podrida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer el correcto uso y funcionamiento de la maquina quebradora manual.</li> <li>Conocer y revisar las diferentes calidades de almendra (primera, chiped o segunda, tercera o broken, cuarta o jachi, quinta o chia y podrida), sin mezclarlas.</li> <li>Conocer los recipientes respectivos para cada calidad de almendra.</li> <li>Conocer donde se desecha la cascara.</li> <li>Conocer el proceso de entrega de almendra.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza.</li> <li>Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>Responsabilidad</li> <li>Ordenado</li> <li>Disciplinado</li> <li>Respetuoso.</li> <li>Ético</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maquina quebradora manual (tipo martillo).</li> <li>Recipientes.</li> <li>Bolsas y cajas para las cascara.</li> <li>Mesas de revisado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maneja la maquina quebradora manual (tipo martillo).</li> <li>Selecciona la almendra (primera, segunda, tercera y cuarta), en su recipiente respectivo.</li> <li>No mezcla la almendra de primera y segunda con la almendra chia y podrida.</li> <li>Revisa las diferentes calidades de almendra (primera, chiped o segunda, tercera o broken, cuarta o jachi, quinta o chia y podrida), sin mezclarlas.</li> <li>Ubica los recipientes respectivos para cada calidad de almendra.</li> </ul>	Quiebra y revisa la almendra	Máquina de quebrado manual en perfecto estado de funcionamiento
Recortar la almendra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manejar el cuchillo para el recorte de almendras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer las técnicas de manejo del cuchillo para el</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza.</li> <li>Actitud de trabajo en</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuchillo para el recorte de almendras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maneja el cuchillo para el recorte de</li> </ul>	Recorta la almendra	Cuchillo y ambiente adecuados

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar la almendra de calidad broken, jachi y podrida en sus recipientes respectivos.</li> </ul>	<p>recorte de almendras.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer el lugar adecuada para realizar el recorte.</li> <li>• Conocer las diferentes calidades de almendras (broken, jachi y podrida) y sus recipientes respectivos.</li> </ul>	<p>equipo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Ordenado</li> <li>• Disciplinado</li> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Ético</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recipientes.</li> <li>• Bolsas y cajas para las podridas.</li> <li>• Mesas de recorte.</li> </ul>	<p>almendras.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selecciona la almendra de calidad broken, jachi y podrida en sus recipientes respectivos.</li> <li>• Ubica el lugar adecuado para realizar el recorte.</li> </ul>		
--	--	--	--	--	--	--	--

COMPETENCIA 6		Realizar el proceso de quebrado automático (descascarado automático).					
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIOS DE RESULTADOS	CONDICIÓN
Controlar la materia prima a quebrar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar los requisitos mínimos para el proceso de quebrado.</li> <li>• Determinar las bandejas (cedazos) para el tipo de almendra que se quebrara.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la humedad con que entro al proceso de sancochado.</li> <li>• Conocer el tipo de almendras que se va a quebrar.</li> <li>• Conocer la cantidad o cupo a quebrar de acuerdo al tipo de almendra.</li> <li>• Conocer los requisitos mínimos para el proceso de quebrado.</li> <li>• Conocer la aritmética.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Destreza y rapidez.</li> <li>• Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Ordenado</li> <li>• Disciplinado</li> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Trabajo bajo presión.</li> <li>• Ético</li> <li>• Buen trato e imparcial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maquina quebradora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determina los requisitos mínimos para el proceso de quebrado.</li> <li>• Determina las bandejas (cedazos) para el tipo de almendra que se quebrara.</li> <li>• Saber la humedad con que entro al proceso de sancochado.</li> <li>• Saber el tipo de almendras que se va a quebrar.</li> <li>• Saber la cantidad o cupo a</li> </ul>	<p>Controla la materia prima a quebrar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contar con la materia prima.</li> <li>• Humedad de la almendra a quebrar.</li> </ul>



					quebrar de acuerdo al tipo de almendra.		
Calibrar la maquina quebradora automática y quebrado de la almendra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar las condiciones de la máquina para realizar la tarea.</li> <li>• Determinar las revoluciones de acuerdo al tipo de materia prima que se va a quebrar, a la humedad de ingreso a sancochado, a la dureza de la cascara y flexibilidad de la almendra.</li> <li>• Determinar el flujo de aire de la turbina para la extracción de la cascara y pedazos.</li> <li>• Determinar el flujo de la zaranda.</li> <li>• Determinar la cantidad de personas a utilizar en el retorno a quebrado automático.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer el funcionamiento del tablero eléctrico.</li> <li>• Conocer los diferentes tipos de almendras.</li> <li>• Conocer los diferentes tipos de cedazos.</li> <li>• Conocer de manera general el correcto funcionamiento de maquina quebradora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Destreza y rapidez.</li> <li>• Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Ordenado</li> <li>• Disciplinado</li> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Trabajo bajo presión.</li> <li>• Ético</li> <li>• Buen trato e imparcial.</li> <li>• Creativo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maquina quebradora</li> <li>• Registros.</li> <li>• Calculadora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica las condiciones de la máquina para realizar la tarea.</li> <li>• Determina las revoluciones de acuerdo al tipo de materia prima que se va a quebrar, a la humedad de ingreso a sancochado, a la dureza de la cascara y flexibilidad de la almendra.</li> <li>• Determina el flujo de aire de la turbina para la extracción de la cascara y pedazos.</li> <li>• Determina el flujo de la zaranda.</li> <li>• Determina la cantidad de personas a utilizar en el retorno a quebrado automático.</li> </ul>	Calibra la maquina quebradora automática y quebrado de la almendra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contar con la maquinari a necesaria.</li> <li>• Ambiente adecuado</li> </ul>



COMPETENCIA 7							
Realizar el revisado de almendra en crudo.							
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIOS DE RESULTADOS	CONDICIÓN
Revisar almendras en mesas, producto del quebrado manual.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla destreza para Separar las diferentes calidades de la almendra entregadas por el personal de quebrado manual.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer la variedad de las almendras.</li> <li>Conocer técnicas para identificar la calidad de las almendras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza y rapidez.</li> <li>Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>Responsabilidad</li> <li>Ordenado</li> <li>Disciplinado</li> <li>Respetuoso.</li> <li>Trabajo bajo presión.</li> <li>Ético</li> <li>Buen trato e imparcial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesa de revisado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoce la variedad de las almendras.</li> <li>Conoce técnicas para identificar la calidad de las almendras.</li> <li>Desarrolla destreza para separar las diferentes calidades de la almendra entregadas por el personal de quebrado manual.</li> <li>Revisa almendras en mesas.</li> </ul>	Revisa almendras en mesas producto del quebrado manual.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Altura adecuada de la mesa de revisado</li> <li>Ambiente adecuado</li> </ul>
Revisar almendras en lonas producto del quebrado automático.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicar técnicas adecuadas para separar las diferentes calidades de la almendra que salen de la maquina quebradora automática.</li> <li>Sacar la cascara que sale de la maquina quebradora.</li> <li>Revisar almendras en lonas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer la variedad de las almendras.</li> <li>Conocer las diferentes calidades de la almendra.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza y rapidez.</li> <li>Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>Responsabilidad</li> <li>Ordenado</li> <li>Disciplinado</li> <li>Respetuoso.</li> <li>Trabajo bajo presión.</li> <li>Ético</li> <li>Buen trato e imparcial.</li> <li>Creativo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lona.</li> <li>Recipientes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica técnicas adecuadas para separar las diferentes calidades de la almendra que salen de la maquina quebradora automática.</li> <li>Saca la cascara que sale de la maquina quebradora.</li> <li>Revisa almendras en lonas</li> </ul>	Revisa almendras en lona producto del quebrado automático.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Altura adecuada de la lona de revisado</li> <li>Ambiente adecuado</li> </ul>



<b>COMPETENCIA 8</b>							
Realizar el deshidratado de la almendra (hornero).							
<b>SUB COMPETENCIA</b>	<b>HABILIDADES</b>	<b>CONOCIMIENTOS</b>	<b>ACTITUDES</b>	<b>INSTRUMENTOS</b>	<b>CRITERIOS DE PROCESO</b>	<b>CRITERIOS DE RESULTADOS</b>	<b>CONDICIÓN</b>
Controlar el tiempo y temperatura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Determinar el tiempo de deshidratado.</li> <li>Determinar el punto de deshidratado de la almendra.</li> <li>Realizar la lectura y control de la temperatura mediante el termómetro.</li> <li>Manejar la llave de alimentación de vapor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer el funcionamiento del termómetro.</li> <li>Conocer el punto de deshidratado.</li> <li>Conocer las funciones de la llave de vapor.</li> <li>Conocer el tiempo de deshidratado con relación a la humedad de la almendra que ingreso al sancochado y la época del año.</li> <li>Conocer el funcionamiento del tablero eléctrico.</li> <li>Conocer la curva de deshidratado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza y rapidez.</li> <li>Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>Responsabilidad</li> <li>Ordenado</li> <li>Disciplinado</li> <li>Respetuoso.</li> <li>Trabajo bajo presión.</li> <li>Ético</li> <li>Buen trato e imparcial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Termómetro.</li> <li>Tablero electrónico.</li> <li>Reloj.</li> <li>Registro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Determina el tiempo de deshidratado.</li> <li>Determina el punto de deshidratado de la almendra.</li> <li>Realiza la lectura y control de la temperatura mediante el termómetro.</li> <li>Maneja las funciones de la llave de alimentación de vapor.</li> <li>Conoce las funciones del tablero eléctrico.</li> <li>Conoce la curva de deshidratado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controla el tiempo y temperatura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Almendra pelada</li> <li>Cedazos en condiciones</li> </ul>
Controlar la humedad de entrada y salida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manejar el medidor de humedad de almendra pelada.</li> <li>Determinar el punto de salida de la almendra considerando el tiempo de enfriamiento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer la humedad de ingreso.</li> <li>Conocer el parámetro de salida de la almendra.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza y rapidez.</li> <li>Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>Responsabilidad</li> <li>Ordenado</li> <li>Disciplinado</li> <li>Respetuoso.</li> <li>Trabajo bajo presión.</li> <li>Ético</li> <li>Buen trato e imparcial.</li> <li>Creativo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Medidor de humedad.</li> <li>Reloj.</li> <li>Registros</li> <li>Termómetro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maneja el medidor de humedad de almendra pelada.</li> <li>Determina el punto de salida de la almendra considerando el tiempo de enfriamiento.</li> <li>Conoce la humedad de ingreso.</li> <li>Conoce el parámetro de salida de la almendra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controla la humedad de entrada y salida</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Medidor de humedad calibrado</li> </ul>



Controlar el llenado de cedazos y cajas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar la cantidad de kilos que debe contener cada cedazo o caja.</li> <li>• Identificar el estado de los cedazos y las cajas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la cantidad de kilos que debe contener cada cedazo o caja.</li> <li>• Conocer el estado de los cedazos y las cajas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Destreza y rapidez.</li> <li>• Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Ordenado</li> <li>• Disciplinado</li> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Trabajo bajo presión.</li> <li>• Ético</li> <li>• Buen trato</li> <li>• Creatividad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cedazos o cajas.</li> <li>• Balanza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determina la cantidad de kilos que debe contener cada cedazo o caja.</li> <li>• Identifica el estado de los cedazos y las cajas.</li> </ul>	Controla el llenado de cedazos y cajas	Cantidad de Kg. adecuada por cedazo y/o bandeja
Realizar el armado de castillo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar que la cantidad de cedazos o cajas no superen los límites establecidos.</li> <li>• Ordenar adecuadamente los tipos de calidad de almendras, manteniendo un orden dentro del horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la cantidad de cedazos o cajas que compone cada castillo.</li> <li>• Conocer las diferentes calidades y tipos de almendras que ingresan en cada castillo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Destreza y rapidez.</li> <li>• Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Ordenado</li> <li>• Disciplinado</li> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Trabajo bajo presión.</li> <li>• Ético</li> <li>• Buen trato</li> <li>• Creatividad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cedazos o cajas.</li> <li>• Carrito transportador o Montacargas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determina que la cantidad de cedazos o cajas no superen los límites establecidos.</li> <li>• Ordenada adecuadamente los tipos de calidad de la almendra (dentro del horno).</li> <li>• Conoce la cantidad de cedazos o cajas que compone cada castillo.</li> <li>• Conoce las diferentes calidades y tipos de almendras que ingresan en cada castillo.</li> </ul>	Realiza el armado de castillo	Contar con cedazos y cajas



COMPETENCIA 9							
Clasificar la almendra deshidratada de acuerdo a parámetros establecidos.							
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIOS DE RESULTADOS	CONDICIÓN
Revisar almendras aplicando la técnica adecuada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revisar los diferentes tipos de almendras deshidratadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer las diferentes tipos de almendras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza y rapidez.</li> <li>Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>Responsabilidad</li> <li>Ordenado</li> <li>Disciplinado</li> <li>Respetuoso.</li> <li>Trabajo bajo presión.</li> <li>Ético</li> <li>Buen trato e imparcial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesa de clasificado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revisa los diferentes tipos de almendras deshidratadas.</li> <li>Conocer la variedad de almendras</li> </ul>	Revisa almendras aplicando la técnica adecuada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Altura adecuada de la mesa de revisado.</li> <li>Ambiente adecuado</li> </ul>
Clasificar almendras por tamaño y tipo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clasificar y separar los diferentes tipos de almendras deshidratadas.</li> <li>Armar las cajas para el embalado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer los diferentes tipos de almendras.</li> <li>Conocer el correcto armado y marcado (lacrado) de cajas.</li> <li>Conocer los procedimientos para clasificar y separar almendras deshidratadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza y rapidez.</li> <li>Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>Responsabilidad</li> <li>Ordenado</li> <li>Disciplinado</li> <li>Respetuoso.</li> <li>Trabajo bajo presión.</li> <li>Ético</li> <li>Buen trato e imparcial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesa de clasificado.</li> <li>Cajas.</li> <li>Bolsas trilaminadas de aluminio.</li> <li>Tampo y sello.</li> <li>Cinta engomada.</li> <li>Brochas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clasifica y separa los diferentes tipos de almendras deshidratadas.</li> <li>Conoce los diferentes tipos de almendras.</li> <li>Conoce el correcto armado y marcado (lacrado) de cajas.</li> <li>Conoce procedimientos para clasificar y separar almendras deshidratadas.</li> </ul>	Clasifica almendras por tamaño y tipo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso por libra adecuado de acuerdo a escala de valores</li> </ul>



<b>COMPETENCIA 10</b>							
Recortar la almendra deshidratada							
<b>SUB COMPETENCIA</b>	<b>HABILIDADES</b>	<b>CONOCIMIENTOS</b>	<b>ACTITUDES</b>	<b>INSTRUMENTOS</b>	<b>CRITERIOS DE PROCESO</b>	<b>CRITERIOS DE RESULTADOS</b>	<b>CONDICIÓN</b>
Recortar y revisar la almendra deshidratada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejar el cuchillo correctamente para el recorte de almendra deshidratada.</li> <li>• Seleccionar la almendra de calidad broken, jachi y podrida en sus recipientes respectivos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las técnicas de manejo del cuchillo para el recorte de almendras.</li> <li>• Conocer el lugar adecuada para realizar el recorte.</li> <li>• Conocer las diferentes calidades de (broken, jachi y podrida) y sus recipientes respectivos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Destreza.</li> <li>• Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Ordenado</li> <li>• Disciplinado</li> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Ético</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuchillo para recorte de almendras.</li> <li>• Recipientes.</li> <li>• Baldes para las podridas.</li> <li>• Mesas de recorte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maneja el cuchillo correctamente para el recorte de almendra deshidratada.</li> <li>• Selecciona la almendra de calidad broken, jachi y podrida en sus recipientes respectivos.</li> <li>• Conoce el lugar adecuado para realizar el recorte.</li> </ul>	Recortado y revisado de almendra deshidratada	Cuchillo y ambiente adecuados

<b>COMPETENCIA 11</b>							
Realizar la inspección de calidad.							
<b>SUB COMPETENCIA</b>	<b>HABILIDADES</b>	<b>CONOCIMIENTOS</b>	<b>ACTITUDES</b>	<b>INSTRUMENTOS</b>	<b>CRITERIOS DE PROCESO</b>	<b>CRITERIOS DE RESULTADOS</b>	<b>CONDICIÓN</b>
Verificar e inspeccionar el trabajo de las clasificadoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisar los diferentes tipos de almendra del trabajo de las clasificadoras.</li> <li>• Aprobar o rechazar el trabajo de las clasificadoras.</li> <li>• Verificar el</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer de manera profunda los diferentes tipos de almendras.</li> <li>• Conocer el trabajo que realiza las clasificadoras.</li> <li>• Conocer la medición de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Destreza y rapidez.</li> <li>• Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Ordenado</li> <li>• Disciplinado</li> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Trabajo bajo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesa de inspección.</li> <li>• Medidor de humedad de almendra pelada y deshidratada.</li> <li>• Balanza de precisión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisa los diferentes tipos de almendra al trabajo realizado por las clasificadoras</li> <li>• Aprueba o rechaza el</li> </ul>	Verificación e inspección del trabajo de las clasificadoras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Altura adecuada de la mesa de revisado</li> <li>• Ambiente adecuado</li> </ul>

	control de humedad.	pepas por libra. • Conocer el funcionamiento del medidor de humedad.	presión. • Ético • Buen trato e imparcial		trabajo de las clasificadoras • Verifica el control de humedad • Conoce de manera profunda los diferentes tipos de almendras.		
--	---------------------	---	---	--	---	--	--

COMPETENCIA 12 Realizar el sellado al vacío, de acuerdo a criterios técnicos.							
SUB COMPETENCIA	HABILIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INSTRUMENTOS	CRITERIOS DE PROCESO	CRITERIOS DE RESULTADOS	CONDICIÓN
Realizar el control de envases y pesos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manejar la balanza para controlar el peso.</li> <li>Identificar el correcto armado y marcado (lacrado) de cajas.</li> <li>Llenar correctamente el registro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer el funcionamiento de la balanza.</li> <li>Conocer el peso del producto, caja y bolsa.</li> <li>Conocer el correcto armado (lacrado) y sellado de cajas.</li> <li>Conocer el correcto llenado del registro.</li> <li>Conocer las operaciones aritméticas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza y rapidez.</li> <li>Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>Responsabilidad</li> <li>Ordenado</li> <li>Disciplinado</li> <li>Respetuoso.</li> <li>Trabajo bajo presión.</li> <li>Ético</li> <li>Buen trato e imparcial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Balanza.</li> <li>Calculadora.</li> <li>Registro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maneja la balanza para controlar el peso.</li> <li>Identifica el correcto armado y marcado (lacrado) de cajas.</li> <li>Llena correctamente e el registro.</li> <li>Conoce el peso del producto, caja y bolsa.</li> </ul>	Realiza el control de envases y pesos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Equipos y herramientas calibradas</li> <li>Cantidad de kg. adecuado en cajas Cajas perfectamente lacradas</li> </ul>
Realizar el sellado al vacío.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acomodar correctamente la caja en el molde.</li> <li>Realizar un correcto sellado al vacío con</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer que los moldes se encuentren en perfecto estado.</li> <li>Conocer el proceso de acomodado de la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Destreza y rapidez.</li> <li>Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>Responsabilidad</li> <li>Ordenado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maquina selladora.</li> <li>Moldes.</li> <li>Cinta engomada.</li> <li>Brocha.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acomoda correctamente e la caja en el molde.</li> <li>Realiza un correcto sellado al</li> </ul>	Realiza el sellado al vacío	<ul style="list-style-type: none"> <li>Equipos y herramientas calibradas</li> <li>Cantidad de kg. adecuado en cajas Cajas</li> </ul>

	<p>todos los cuidados necesarios para que la bolsa no se dañe y exista una correcta succión al vacío.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejar correctamente la máquina selladora.</li> <li>• Verificar que los ayudantes sellen con cinta engomada la caja.</li> <li>• Verificar que los moldes se encuentren en perfecto estado.</li> </ul>	<p>caja y bolsa para el sellado al vacío.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer el funcionamiento de la máquina selladora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disciplinado</li> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Trabajo bajo presión.</li> <li>• Ético</li> <li>• Buen trato e imparcial</li> </ul>		<p>vacío con todos los cuidados necesarios para que la bolsa no se dañe y exista una correcta succión al vacío.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maneja correctamente e la máquina selladora.</li> <li>• Verifica que los ayudantes sellen con cinta engomada la caja.</li> <li>• Verifica que los moldes se encuentren en perfecto estado.</li> </ul>		perfectamente lacradas
--	---	--	---	--	--	--	------------------------

<b>COMPETENCIA 13</b>		Realizar el producto terminado.					
<b>SUB COMPETENCIA</b>	<b>HABILIDADES</b>	<b>CONOCIMIENTOS</b>	<b>ACTITUDES</b>	<b>INSTRUMENTOS</b>	<b>CRITERIOS DE PROCESO</b>	<b>CRITERIOS DE RESULTADOS</b>	<b>CONDICIÓN</b>
Realizar el control de lotes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejar y controlar almacenes por lotes.</li> <li>• Realizar el Manejo, seguimiento y control de los</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la conformación de los lotes.</li> <li>• Conocer la cantidad de lotes producidos, con el objetivo de seguir la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Destreza y rapidez.</li> <li>• Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Ordenado</li> <li>• Disciplinado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calendario.</li> <li>• calculadora.</li> <li>• Registro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maneja y controla almacenes por lotes.</li> <li>• Realiza el manejo, seguimiento y control de</li> </ul>	Realiza el control de lotes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espacio Suficiente para dividir los lotes</li> <li>• Contar con los instrumentos y letreros</li> </ul>



	<p>lotes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer el código de lotes.</li> </ul>	<p>correlación de los lotes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Trabajo bajo presión.</li> <li>• Ético</li> <li>• Buen trato e imparcial</li> </ul>		<p>los lotes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Establece el código de lotes.</li> <li>• Conoce la conformación de los lotes.</li> </ul>		<p>para su correspondiente identificación</p>
<p>Realizar el control del mercado (lacrado) de cajas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar que la caja tenga todas las marcas o sellos con las que cuenta la empresa.</li> <li>• Verificar que las marcas estén correctamente estampadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer todos los sellos o marcas que debe contener la caja.</li> <li>• Conocer el lugar que le corresponde a cada sello en la caja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Destreza y rapidez.</li> <li>• Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Ordenado</li> <li>• Disciplinado</li> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Trabajo bajo presión.</li> <li>• Ético</li> <li>• Buen trato e imparcial.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tampo.</li> <li>• Sello.</li> <li>• Tinta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica que la caja tenga todas las marcas o sellos con las que cuenta la empresa.</li> <li>• Verifica que las marcas estén correctamente estampadas</li> <li>• Conoce el lugar que le corresponde a cada sello en la caja</li> </ul>	<p>Realiza el control del mercado (lacrado) de cajas.</p>	<p>Identificación e información adecuada de los lotes</p>
<p>Realizar el control de despacho y salidas del producto terminado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ubicar las cajas en el camión.</li> <li>• Llenar correctamente el registro de salida.</li> <li>• Verificar que la carga este correctamente cubierta y acomodada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la conformación de la salida o despacho.</li> <li>• Conocer el entramado de las cajas.</li> <li>• Conocer cálculos aritméticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Destreza y rapidez.</li> <li>• Actitud de trabajo en equipo.</li> <li>• Responsabilidad</li> <li>• Ordenado</li> <li>• Disciplinado</li> <li>• Respetuoso.</li> <li>• Trabajo bajo presión.</li> <li>• Ético</li> <li>• Buen trato e imparcial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calculadora.</li> <li>• Registro.</li> <li>• Orden de salida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ubica las cajas en el camión.</li> <li>• Llena correctamente e el registro de salida.</li> <li>• Verifica que la carga este correctamente e cubierta y acomodada.</li> <li>• Conoce la conformación de la salida o despacho.</li> </ul>	<p>Realiza el control de despacho y salidas del producto terminado</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Camión adecuado a la cantidad de almendra a despachar</li> <li>• Control de higiene y condiciones de transporte</li> </ul>





## 7. VALIDEZ DEL ESTÁNDAR TÉCNICO.

Los expertos de la ocupación determinaron, que la validez de la norma técnica tendrá vigencia por el periodo de tiempo de cinco (5), del 27 de agosto de 2014 hasta el 27 de agosto de 2019.

## 8. PARTICIPANTES.

DETALLE	NOMBRES Y APELLIDOS	C.I.	INSTITUCIÓN/ASOCIACIÓN
Expertos que participaron en la elaboración y validación del Estándar Ocupacional	Alain G. España Ribera	2523671 Lp.	Empresa San Agustín
	Raúl Alberto Landivar Ibáñez	4188376 Bn	Empresa Urkupiña
	Gregorio Peña Grageda	2613211 Lp.	Empresa Manutata
	Fanny Roca Pereira	5605574 Bn.	Empresa Manutata
	Armando M. Cortez Böhle	1686909 Bn.	Empresa San Agustín
	Arnold Arce Vidal	4724008 Sc.	Empresa Manutata-Amazonas
	Jorge Salas	1930830	Empresa Blacull Hnos.
Equipo Metodológico y sistematización : Elaboración y Validación del estándar ocupacional	Jerzy De la Barra Aliaga	4917502 LP.	Consultor Sistema Plurinacional de Certificación de Competencias

