

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL**

**DENOMINACIÓN:**

OPERACIONES DE ANÁLISIS DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE BEBIDAS

**CÓDIGO:**

C1104 06

**NIVEL:**

2

**SECTOR:**

C11 ELABORACIÓN DE BEBIDAS.

**FAMILIA:**

PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE BEBIDAS Y TABACOS

**EJE TECNOLÓGICO:**

C1104

ELABORACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS; PRODUCCIÓN DE AGUAS MINERALES Y OTRAS AGUAS EMBOTELLADAS.

**OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO:**

**CÓDIGO**

**DENOMINACIÓN**

3257.01.09

Inspector, control de calidad

**COMPETENCIA GENERAL:**

EJECUTAR ANÁLISIS DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS CUMPLIENDO LA NORMATIVA VIGENTE.

**UNIDADES DE COMPETENCIA:**

UNIDADES	DESCRIPCIÓN
UNIDAD DE COMPETENCIA 1	Realizar la preparación de bebidas de acuerdo a fórmulas y procedimientos establecidos.
UNIDAD DE COMPETENCIA 2	Ejecutar el análisis de control de procesos de preparación de bebidas de acuerdo a requerimientos establecidos.

**UNIDAD DE COMPETENCIA1**

**CÓDIGO UC1:**

1

Realizar la preparación de bebidas de acuerdo a fórmulas y procedimientos establecidos.

**ELEMENTOS DE COMPETENCIA**

**CÓDIGO EC1:**

1.1.

Identificar características de jarabe terminado de acuerdo a normas y procedimientos establecidos.

**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**

1.1.1	Verifica la cantidad de jarabe terminado de acuerdo a la producción establecida
1.1.2	Realiza la mezcla de jarabe terminado con agua tratada de acuerdo a las especificaciones de mezcla establecidas.

<b>1.1.3</b>	Verifica los parámetros de control de los edulcorantes de acuerdo a las cantidades requeridas
<b>1.1.4</b>	Reporta novedades de preparación de jarabe terminado y su respectiva mezcla

**CÓDIGO EC2:**

Preparar equipos para el proceso de llenado de bebidas de acuerdo a procedimientos establecidos.

**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**

<b>1.2.1</b>	Realiza la limpieza de los equipos previo a su uso de acuerdo a soluciones establecidas.
<b>1.2.2</b>	Verifica la calibración de los equipos de medición de parámetros de control.
<b>1.2.3</b>	Verifica los equipos a utilizar en la preparación de bebidas de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura (BPMs).
<b>1.2.4</b>	Reporta novedades de limpieza, calibración y funcionalidad de equipos.

**CAMPO OCUPACIONAL**

**MEDIOS Y MATERIALES**

Jarabe terminado de cada sabor  
Agua tratada  
Equipos de control de mezcla y llenado de bebidas  
Equipos de seguridad industrial EPPS  
Mezclador con sus respectivas recetas  
Computador

**MÉTODOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS**

Proceso de preparación de bebidas  
Proceso de preparación de equipos para el proceso de llenado de bebidas

**INFORMACIÓN**

Manual de procedimientos  
Programa de control estadístico de procesos  
Especificaciones técnicas de manufactura  
Regulaciones y Normas técnicas

**RESULTADOS DE TRABAJO**

Bebidas preparadas de acuerdo a procedimientos establecidos.  
Equipos de proceso de llenado de bebidas preparados.

**UNIDAD DE COMPETENCIA 2**

**CÓDIGO UC2:**

Ejecutar el análisis de control de procesos de preparación de bebidas de acuerdo a requerimientos establecidos.

**ELEMENTOS DE Competencia**

**CÓDIGO EC1:**

Verificar parámetros de control de producción de acuerdo a especificaciones técnicas establecidas.

**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**

<b>2.1.1</b>	Revisa las cantidades de Dióxido de Carbono (CO2) establecidas.
<b>2.1.2</b>	Establece el nivel de llenado de acuerdo a especificaciones técnicas requeridas.
<b>2.1.3</b>	Realiza el control de codificación de envases (fecha de expiración, línea y hora que realiza, precio y características organolépticas).
<b>2.1.4</b>	Registra los valores obtenidos de los parámetros de controles en el sistema electrónico de acuerdo a la frecuencia establecida.
<b>2.1.5</b>	Realiza la liberación de productos aprobados
<b>2.1.6</b>	Ejecuta medidas de corrección inmediata de acuerdo a gráficas de control obtenidas.
<b>2.1.7</b>	Reporta la existencia de desviaciones en los parámetros de control establecidos.

**CÓDIGO EC2:**

**2.2.**

Realizar cataciones de producto terminado de acuerdo a líneas de producción establecidas.

**CRITERIOS DE DESEMPEÑO**

<b>2.2.1</b>	Verifica las muestras de control.
<b>2.2.2</b>	Realiza pruebas de catación (degustación de bebidas producidas en el día).
<b>2.2.3</b>	Reporta resultados de pruebas de catación.