

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

**POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.**-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

**VISTO:** la Nota MTESS/MEC/UTI/ N° 33/2024 de fecha 30 de agosto de 2024, con Mesa de Entrada Institucional N° 6334/24, presentado por el Señor Alfredo Mongelós, en su carácter de Coordinador General de la Unidad Técnica Interministerial (UTI), por el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, a través de la cual se eleva a consideración la propuesta de aprobación, del perfil profesional de Manipulación de Productos Perecederos, correspondiente a la Familia Profesional de Industrias Alimentarias (INAL); y -----

**CONSIDERANDO:**

**Que,** a través del mismo remite el proyecto de Resolución “**POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES**” - VERSIÓN 1. -----

**Que,** el Perfil Profesional de **MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL)**, han sido diseñados con base en las Guías Metodológicas para: 1) la Definición de Perfiles Profesionales; y, 2) el Diseño de Módulos Formativos asociados a Perfiles Profesionales del Catálogo Nacional de Perfiles Profesionales, ambas aprobadas mediante la Resolución Ministerial MTESS N° 1483/2020 de fecha 20 de octubre de 2020, como materiales de gestión que contribuyen al logro de las iniciativas estratégicas planteadas para el fortalecimiento de la Educación y Formación Técnica y Profesional (EFTP) en todos los niveles de cualificación. -----

**Que,** por Resolución MTESS N° 732/17 de fecha 18 de octubre de 2017, se ha aprobado la estructura de los instrumentos a ser utilizados en la Identificación de los Perfiles Profesionales y el Diseño de los Módulos Formativos asociados para la construcción del Catálogo Nacional de Perfiles Profesionales.-----

**Que,** existe la necesidad de fortalecer el sistema integrado para la gestión de la Educación y Formación Técnica y Profesional (EFTP), en coordinación con el Ministerio de Educación y Ciencias (MEC) y el sector productivo, para avanzar



*Log. María García Veloso*  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social



*Mónica Recalde De Giacomini*  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

**POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.**-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

en la construcción de un Catálogo Nacional de Perfiles Profesionales que responda a las necesidades del mercado laboral.-----

**Que,** el citado **Perfil Profesional de MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL)**, ha sido debidamente analizado y validado conforme a requerimientos del sector productivo, con base en las Guías Metodológicas para la Definición de Perfiles Profesionales y el Diseño de Módulos Formativos asociados, en el marco de la construcción del Catálogo Nacional de Perfiles Profesionales. -----

**Que,** la Ley N° 5115/13 "Que crea el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social" en su Artículo 3° "OBJETIVOS" dispone: "Son objetivos principales del Ministerio, en el ámbito de su competencia entre otros, los siguientes: ...4. Formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar las políticas nacionales y sectoriales en las materias socio-laborales, derechos fundamentales en el ámbito laboral incorporando la perspectiva de género, seguridad y salud en el trabajo, difusión de la normativa, información laboral y del mercado de trabajo, diálogo social, en los conflictos y relaciones de trabajo, seguridad social, inspección del trabajo, promoción del empleo, intermediación laboral, formación profesional y capacitación para el trabajo, normalización y certificación de competencias laborales, autoempleo, reconversión laboral y migración laboral". --

**Que,** el Decreto N° 5.442/2016, de fecha 17 de junio de 2016, reglamentó la Ley N° 1.652/2000 de fecha 26 de diciembre de 2000, que creó el Sistema Nacional de Formación y Capacitación Laboral, y en su artículo 8° establece: "...*tendrá las siguientes funciones: "a) Planificar los programas públicos de capacitación; b) establecer las normas de aprobación, mediante la expedición de acreditaciones, de las instituciones de capacitación y acreditarlas conforme con las disposiciones del Título II del presente Decreto; c) Establecer las normas de reconocimiento de los cursos elegibles para impartirse en el sistema, y velar por su aplicación; entre otras...*".-----

**Que,** por su parte la Ley N° 1265/1987 "QUE MODIFICA LA LEY N° 253/71 "QUE CREA EL SERVICIO NACIONAL DE PROMOCIÓN PROFESIONAL", establece en su Art. 2°: "... *El SNPP tendrá como finalidad promover y desarrollar la formación profesional de los trabajadores, en todos los niveles y sectores de la economía,*



RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

**POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.**-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

*atendiendo fundamentalmente a la política ocupacional del Gobierno y al proceso de desarrollo nacional...". Y el Art. 3° establece que: "Para lograr su finalidad, el SNPP tiene las siguientes atribuciones: a) "Organizar y coordinar un sistema nacional de formación profesional y gerencial, de todos los sectores de la actividad económica, de conformidad con la política general del Gobierno".-----*

**Que,** la Ley N° 5749/17 "Que establece la Carta Orgánica del Ministerio de Educación y Ciencias", en su artículo 28 dispone que "La Unidad Técnica Interministerial será la responsable de instalar y mantener actualizado el Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales". Del mismo modo, el artículo 29 establece como una de las funciones de la Unidad Técnica Interministerial "...d) Desarrollar y mantener actualizado el Catálogo Nacional de Perfiles Profesionales".-----

**Que,** la Ley N° 5115/13, en su artículo 11 "Funciones Generales", establece que la Máxima Autoridad Institucional en las áreas de trabajo, empleo y seguridad social, ejercerá las siguientes funciones y atribuciones generales: inc. 7 "Adoptar medidas de administración, coordinación, supervisión y control necesarias para asegurar el cumplimiento de las funciones de su competencia".-----

**POR TANTO,** en ejercicio de sus atribuciones legales,

**LA MINISTRA DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL**

**RESUELVE:**

**Art. 1°** APROBAR el PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), conforme al Anexo que forma parte de la presente Resolución. -----

**Art. 2°** DISPONER que la Unidad Técnica Interministerial proceda a:

a) **Arbitrar** los mecanismos necesarios para la utilización e implementación efectiva de los Perfiles Profesionales y sus Módulos Formativos asociados, aprobados por la presente Resolución, en forma conjunta con su par del Ministerio de Educación y Ciencias (MEC) -----



RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

- b) **Encomendar** la revisión y actualización, conforme a requerimientos del sector productivo, de los Perfiles Profesionales y sus Módulos Formativos asociados, aprobados mediante la presente resolución.-----
- c) **Coordinar** el acompañamiento, monitoreo y seguimiento de la efectiva implementación de los Perfiles Profesionales y los Módulos Formativos asociados al mismo, aprobados por la presente resolución.-----

Art. 3° NOTIFICAR a las áreas que corresponda, cumplido archivar.-----

  
Abg. Marta Garcia Veloso  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
Mónica Recalde De Giacomi  
Ministra

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

## ANEXO I

### FAMILIA PROFESIONAL INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

### PERFIL PROFESIONAL Manipulación de Productos Perecederos

NIVEL DE CUALIFICACIÓN: 1 (uno)

  
*Abg. María García Veloso*  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
*Mónica Recalde De Giacomini*  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

PERFIL PROFESIONAL

<b>Denominación</b>	<b>Manipulación de productos perecederos</b>	<b>Nivel de Cualificación</b>	<b>1 (uno)</b>
<b>Familia Profesional</b>	Industrias Alimentarias	<b>Código del Perfil</b>	INAL0097_1
<b>Competencia general</b>	Realizar las operaciones de apoyo en los procesos de: recepción, conservación, envasado y empaquetado, exposición y despacho en góndola de productos perecederos, cumpliendo la normativa de higiene y salubridad.		
<b>Ocupaciones y puestos de trabajo</b>		<b>Código CPO</b>	
Operadores de la conservación de alimentos perecederos.		7411	
		7412	
		7413	
		7414	
Embaladores manuales y otros peones de la industria manufacturera.		9322	
Encargados de almacenes y depósitos.		s/c	
Encargado de atención en góndola.		s/c	
Repositores de supermercados.		s/c	
<b>Sectores productivos y tipo de organizaciones en las que se integra</b>		<b>Código CNAEP</b>	
Elaboración de productos alimenticios.		10	
Se ubica en todos los sectores de la industria alimentaria y afines, tanto las que se dedican a la fabricación directa de transformados alimentarios, como las de servicios y productos auxiliares para el sector.			
<b>Unidades de competencia</b>		<b>Código CPO</b>	<b>Código de la Unidad de Competencia</b>
1. Realizar tareas de apoyo en la recepción, selección y almacenamiento de productos perecederos.		7411	
		7412	
		7413	
		7414	
2. Realizar el acondicionamiento, exposición y despacho de productos perecederos.		9322	
3. Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados.		7411	
		7412	
		7413	
		7414	



RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

4. Implementar protocolos de seguridad y prevención de riesgos laborales.	7411	UC0249_1
	7412	
	7413	
	7414	

<b>Denominación</b>	<b>UC1. Realizar tareas de recepción, selección y almacenamiento de productos perecederos.</b>		
<b>Código</b>	UC0246_1	<b>Nivel de cualificación</b>	<b>1 (uno)</b>
<b>Elementos de Competencia (EC)</b>	<b>Crterios de Desempeño(CD)</b>		
EC1 Efectuar las operaciones previas a la recepción, la descarga y almacenamiento para la obtención de productos alimentarios perecederos sin contaminaciones iniciales, cumpliendo la normativa aplicable.	CD1.1. Comprobar que los equipos y útiles a emplear en la recepción de productos perecederos están operativos, disponibles, así como el equipo de protección personal y/o aseo personal requerido, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria.		
	CD1.2. Mantener el área de trabajo libre de elementos que puedan resultar peligrosos, contaminar o dañar a los productos perecederos.		
	CD1.3. Descargar los productos perecederos en los lugares requeridos de almacenamiento, según instrucciones y utilizando las herramientas establecidas para ello.		
EC2 Efectuar operaciones de control básico de productos perecederos, para el desarrollo del proceso posterior, cumpliendo la normativa aplicable.	CD2.1. Controlar el estado de productos perecederos recepcionados, mediante apreciaciones sensoriales simples, eliminando aquellas sustancias que presentan grandes daños o desperfectos, según instrucciones recibidas.		
	CD2.2. Realizar la clasificación y pesaje de los productos perecederos que lo requieran, según los parámetros dados por su superior inmediato.		
	CD2.3. Notificar posibles anomalías al superior de línea o de proceso.		
EC3 Cumplir con los requisitos de almacenamiento de productos perecederos para garantizar su conservación y utilización en la elaboración de diferentes productos según	CD3.1. Trasladar los productos entrantes a los lugares previstos, para su almacenamiento o a su línea/sector de preparación, utilizando las herramientas establecidas para ello, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria		
	CD3.2. Registrar de manera sencilla y en el soporte		



Abg. Marta García Veloso  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social



Mónica Recalde De Giacomini  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

la normativa aplicable.	establecido los datos del proceso de recepción siguiendo los procedimientos establecidos.  CD3.3. Realizar la carga de los productos perecederos en cámaras cuando proceda, según forma y cuantía establecida en función del tratamiento a aplicar.
<b>Contexto de aplicación</b>	
<b>Medios y materiales</b>	
Equipos de recepción y tratamientos iniciales de productos perecederos. Equipos de control y valoración de productos perecederos. Almacenes y áreas de recepción de materias primas y productos perecederos.	
<b>Información</b>	
Instrucciones de trabajo. Hojas de control y registros. Manuales de funcionamiento de máquinas e instalaciones. Normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria: - <b>Ley N° 5804/2017</b> Que establece el Sistema Nacional de Prevención de Riesgos Laborales. - <b>Decreto N° 14390/1992</b> Por el cual se aprueba el reglamento general técnico de seguridad, higiene y medicina en el trabajo. - <b>Resolución S.G. N° 914/2007</b> Reglamento Técnico que establece los requisitos y las condiciones higiénico-sanitarias para los productos alimenticios comercializados a granel. INAN - <b>Resolución N° 1151/2019</b> - Por la cual se modifica la Resolución del SENACSA N° 689/06 Por la cual se establecen requisitos higiénico-sanitarios en establecimientos faenadores, elaboradores y/o procesadores de alimentos de origen animal. SENACSA. - <b>Resolución N° 1349/2015</b> - Por la cual se aprueba el documento Requisitos generales para la exportación de carne a la Unión Europea. SENACSA - <b>Resolución GMC N° 80/1996</b> - Reglamento tecnico del Mercosur sobre las condiciones higienico-sanitarias y de buenas practicas de fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de Alimentos.	
<b>Principales resultados del trabajo</b>	
Operaciones previas de limpieza y preparación para la recepción de productos perecederos, realizadas. Productos perecederos recepcionados, seleccionados y almacenados. Operaciones de control básico de productos perecederos, realizados.	

  
Manja García Veloso  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
Mónica Recalde De Giacomi  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

<b>Denominación</b>	<b>UC2. Realizar el acondicionamiento, exposición y despacho de productos perecederos.</b>		
<b>Código</b>	UC0247_1	<b>Nivel de cualificación</b>	<b>1 (uno)</b>
<b>Elementos de competencia</b>	<b>Criterios de desempeño</b>		
<p><b>EC1</b> Preparar los productos para el montaje de expositores en despacho de atención al público siguiendo las instrucciones recibidas y cumpliendo la normativa aplicable.</p>	CD1.1. Retirar del almacenamiento la variedad de productos perecederos requeridos en exhibidores, según sus especificaciones y pedidos del superior.		
	CD1.2. Agrupar los productos perecederos según indicaciones de tiempo y condiciones requeridas de conservación-exposición y estética.		
	CD1.3. Ubicar los productos en expositores para la venta, de acuerdo con el tipo y categoría, según especificaciones dadas.		
	CD1.4. Situar la información de los productos y precios de los productos perecederos en sitios visibles y según indicaciones dadas.		
<p><b>EC2</b> Preparar los pedidos de los clientes, según protocolos establecidos para atender sus demandas, cumpliendo la normativa aplicable.</p>	CD2.1. Realizar el corte o la separación y el pesaje de los productos perecederos usando las herramientas y aparatos sencillos y específicos para cada tipo de producto.		
	CD2.2 Etiquetar el precio final establecido del producto mediante su identificación -código de barras, tarjeta u otros- o introduciendo el código manualmente, según instrucciones dadas.		
	CD2.3. Ejecutar el empaquetado de productos perecederos para su comercialización directa, utilizando el material, forma y técnica según la naturaleza del producto, teniendo en cuenta la estética y de acuerdo al procedimiento establecido por la organización.		
	CD2.4. Realizar el cierre o sellado de los envases con los equipos establecidos, según lo especificado para cada clase de producto, cumpliendo la normativa aplicable.		
	CD2.5. Verificar que la información de las etiquetas está completa, de acuerdo al tipo de producto envasado.		

  
Marta García Veloso  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
Mónica Recalde De Giacomi  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

EC3 Atender al cliente según la normativa aplicable.	CD3.1. Escuchar las expectativas del cliente respecto a un producto específico.
	CD3.2. Informar con claridad al cliente indicando precio y características básicas del producto.
	CD3.3. Canalizar incidencias - quejas, reclamos- al superior directo, cumpliendo el procedimiento establecido por la empresa.

<b>Contexto de aplicación</b>
<b>Medios y materiales</b>
Expositores, góndolas, exhibidores, cámaras de frío, balanzas, herramientas y utensilios (cuchillos, pinzas, etc.) envases y empaques, equipos fraccionadores/feteadores.
<b>Información</b>
Manuales de uso de equipos. Especificaciones básicas de productos. Normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria: - Ley N° 5804/2017 Que establece el Sistema Nacional de Prevención de Riesgos Laborales. - Decreto N° 14390/1992 Por el cual se aprueba el reglamento general técnico de seguridad, higiene y medicina en el trabajo. - <b>Resolución S.G. N° 914/2007</b> - Reglamento Técnico que establece los requisitos y las condiciones higiénico-sanitarias para los productos alimenticios comercializados a granel. INAN - <b>Resolución N° 1151/2019</b> - Por la cual se modifica la Resolución del SENACSA N° 689/06 Por la cual se establecen requisitos higiénico-sanitarios en establecimientos faenadores, elaboradores y/o procesadores de alimentos de origen animal. SENACSA - <b>Resolución N° 1349/2015</b> - Por la cual se aprueba el documento "Requisitos generales para la exportación de carne a la Unión Europea". SENACSA - <b>Resolución GMC N° 80/1996</b> - Reglamento tecnico del Mercosur sobre las condiciones higienico-sanitarias y de buenas practicas de fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de Alimentos.
<b>Principales resultados del trabajo</b>
Productos perecederos exhibidos en condiciones de higiene y estética. Productos perecederos despachados en condiciones de higiene y atención de calidad. Efectiva atención al cliente según la normativa.

  
Marta García Veloso  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
Mónica Recalde De Giacomi  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

<b>Denominación</b>	UC3. Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados.		
<b>Código</b>	UC0248_1	<b>Nivel de cualificación</b>	1 (uno)
<b>Elementos de competencia</b>	<b>Criterios de desempeño</b>		
EC1 Realizar tareas rutinarias de limpieza y desinfección general de áreas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos de la industria alimentaria, cumpliendo la normativa aplicable.	CD1.1. Utilizar los productos de higiene y desinfección, previamente preparados, siguiendo lo establecido en las instrucciones de trabajo.		
	CD1.2. Utilizar los equipos y elementos de higiene asignados, según instrucciones y procedimientos establecidos.		
	CD1.3. Aplicar los procedimientos de limpieza, manuales o con máquinas, en las instalaciones y de acuerdo con las especificaciones, frecuencia e instrucciones establecidas.		
	CD1.4. Registrar las acciones de limpieza realizadas cumpliendo con la frecuencia y procedimientos establecidos.		
EC2 Realizar las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos para garantizar el cumplimiento de la normativa aplicable en materia de gestión de residuos.	CD2.1. Recoger los distintos tipos de residuos o desperdicios generados en el proceso de trabajo, según indicaciones.		
	CD2.2. Realizar la ubicación o almacenamiento de los residuos en el lugar específico y de la forma establecida.		
	CD2.3. Realizar la depuración de residuos en los equipos, según instrucciones establecidas.		
EC3 Realizar las operaciones de mantenimiento de primer nivel de equipos, utensilios e instalaciones utilizados para dejarlos operativos, cumpliendo la normativa aplicable.	CD3.1. Verificar que no quedan restos de suciedad, ni alimentos en las instalaciones, equipos y utensilios/herramientas -después de efectuada la limpieza-		
	CD3.2. Dejar los equipos y elementos de limpieza en estado de uso, comprobando que se encuentran operativos y, en caso contrario, se comunica al superior para sustituirlos.		
	CD3.3. Depositar productos y materiales utilizados en el lugar establecido, según protocolos establecidos.		
	CD3.4. Mantener el área de trabajo libre de elementos que puedan resultar peligrosos o contaminar o dañar los productos alimentarios, según los protocolos establecidos.		

  
 Abg. Marta García Veloso  
 Secretaria General  
 Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
 Mónica Recalde De Giacomi  
 Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

<b>Contexto de aplicación</b>
<b>Medios y materiales</b>
Equipos y productos de limpieza y desinfección de áreas, instalaciones, equipos y maquinaria. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Listas de verificación y registro.
<b>Información</b>
Manuales de utilización de equipos de limpieza. Normativa interna de seguridad y emergencia. Recomendaciones técnicas para la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Procedimientos de limpieza y desinfección. Plan Nacional de Aplicación del Convenio de Estocolmo Sobre Contaminantes Orgánicos Persistentes PNA 2006-2026. FAO/PY Normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria: - <b>Ley N° 3956/2009</b> Gestión integral de los residuos sólidos en la República del Paraguay. - <b>Ley N° 294/1993</b> De evaluación de impacto ambiental. Decreto N° 453/2013 - Por el cual se reglamenta la Ley N° 294/1993 De evaluación de impacto ambiental y su modificatoria, la Ley N° 345/1994, y se deroga el Decreto N° 14281/1996. - <b>Ley N° 5804</b> que establece el Sistema Nacional de Prevención de Riesgos Laborales. - <b>Decreto N° 14390/92</b> - Normas de seguridad en el trabajo: Reglamento general técnico de seguridad, higiene y medicina en el trabajo. - <b>Resolución S.G. N°914/2007</b> - Reglamento Técnico que establece los requisitos y las condiciones higiénico-sanitarias para los productos alimenticios comercializados a granel. INAN - <b>Resolución 1151/2019</b> Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) obligatorios para los establecimientos procesadores de alimentos de origen animal. SENACSA - <b>Resolución 1349/2015</b> - Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control – Herramienta HACCP (por sus siglas en inglés: Hazard Analysis and Critical Control Points) SENACSA - <b>Resolución N° 80/1996</b> - Reglamento Técnico MERCOSUR de Buenas Prácticas de Manufactura, INAM
<b>Principales resultados del trabajo</b>
Instalaciones y equipos limpios y desinfectados listos para su uso. Residuos gestionados. Operaciones posteriores a la limpieza y el mantenimiento de primer nivel en los equipos y utillajes.

  
Abg. **Marta García Veloso**  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
Mónica Recalde De Giacomin  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

<b>Denominación</b>	<b>UC4. Implementar protocolos de seguridad y prevención de riesgos laborales.</b>		
<b>Código</b>	UC0249_1	<b>Nivel de cualificación</b>	<b>1 (uno)</b>
<b>Elementos de Competencia (EC)</b>	<b>Criterios de Desempeño (CD)</b>		
<b>EC1.</b> Evaluar los posibles riesgos existentes durante la realización de las actividades de trabajo en el sector productivo.	CD1.1. Identificar las amenazas, vulnerabilidades y otras situaciones de riesgo para la seguridad en el trabajo: análisis preliminar de riesgos (APR),		
	CD1.2. Señalar las zonas de riesgo según el resultado del análisis de riesgo.		
	CD1.3. Socializar el plan de seguridad de la empresa incluidos los protocolos establecidos entre pares con la orientación del jefe inmediato superior.		
<b>EC2.</b> Aplicar medidas de prevención y de seguridad respecto a las actuaciones realizadas en instalaciones y equipos, contenidas en los planes de seguridad de las empresas del sector.	CD2.1. Aplicar los protocolos de actuación en instalaciones y equipos para la prevención de los riesgos, en su trabajo diario de acuerdo a lo identificado en el análisis de riesgos.		
	CD2.2. Aplicar los protocolos de actuación en instalaciones y equipos para la mitigación de los riesgos, en su trabajo diario de acuerdo a lo identificado en el análisis de riesgos.		
	CD2.3. Aplicar los protocolos de seguridad en instalaciones y equipos, utilizando los equipos de protección individuales y colectivos, teniendo en cuenta el plan de seguridad de la empresa.		
<b>EC3.</b> Aplicar procedimientos básicos de primeros auxilios en casos de incidentes/accidentes de acuerdo a los protocolos establecidos en el plan de seguridad de la empresa.	CD3.1. Identificar la ubicación de los equipos e insumos de respuesta para casos de primeros auxilios en el sector de trabajo y los contactos con organismos de respuesta local; establecidos en el plan de seguridad de las empresas.		
	CD3.2. Activar el protocolo de respuesta inmediata según el tipo de incidente/accidente ocurrido en las instalaciones de trabajo.		
	CD3.3. Aplicar primeros auxilios básicos ante una situación de emergencia (fracturas, cortaduras con objetos punzantes, quemaduras, hemorragias, luxaciones, otros.) surgida en el desempeño del trabajo respetando los protocolos establecidos en el plan de seguridad de la empresa.		
	CD3.4. Solicitar el apoyo de los organismos de respuesta local (bomberos voluntarios, servicios de ambulancia, policía de tránsito, policía nacional, centros de salud, entre otros) en caso necesario.		
	CD3.5. Derivar a los organismos de respuesta local en caso de necesidad (centros de salud, servicios de ambulancia, entre otros)		

  
 Mónica García Veloso  
 Secretaria General  
 Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
 Mónica Recalde De Giacomi  
 Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

<p><b>EC4.</b> Aplicar procedimientos de respuesta a combate de incendios, de acuerdo a los protocolos establecidos.</p>	<p>CD4.1. Identificar la ubicación de los equipos para combate de incendio en el sector de trabajo y los contactos con organismos de respuesta local; establecidos en el plan de seguridad de las empresas.</p>
	<p>CD4.2. Activar el protocolo de respuesta inmediata para el combate de focos de incendios ocurridos en las instalaciones de trabajo.</p>
	<p>CD4.3. Extinguir el fuego utilizando los equipos de extinción de incendio portátiles en función al tipo de fuego, respetando los protocolos establecidos en el plan de seguridad de la empresa.</p>
	<p>CD4.4. Solicitar el apoyo de los organismos de respuesta local (bomberos voluntarios, servicios de ambulancia, policía de tránsito, policía nacional, centros de salud, entre otros) en caso necesario.</p>

**Contexto de aplicación**

**Medios y materiales**

- Equipos de uso personal: uniforme, mascarillas, redecillas, botas de hule y guantes, entre otros.
- Planilla de evaluación de riesgo.
- Botiquín de primeros auxilios.
- Extintores de fuego.

**Información**

- Plan Nacional de Aplicación del Convenio de Estocolmo para Contaminantes Orgánicos Persistentes. FAO/PY
- Manuales de procedimientos.
- Normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria:
- **Ley N° 5804/2017** Que establece el Sistema Nacional de Prevención de Riesgos Laborales. Decreto N° 14390/1992 Por el cual se aprueba el reglamento general técnico de seguridad, higiene y medicina en el trabajo.
- **Resolución S.G. N° 914/2007** - Reglamento Técnico que establece los requisitos y las condiciones higiénico-sanitarias para los productos alimenticios comercializados a granel. INAN
- **Resolución N° 1151/2019** - Por la cual se modifica la Resolución del SENACSA N° 689/06 Por la cual se establecen requisitos higiénico-sanitarios en establecimientos faenadores, elaboradores y/o procesadores de alimentos de origen animal. SENACSA
- **Resolución N° 1349/2015** - Por la cual se aprueba el documento "Requisitos generales para la exportación de carne a la Unión Europea". SENACSA
- **Resolución GMC N° 80/1996** - Reglamento técnico del Mercosur sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas practicas de fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de Alimentos.

**Decreto N° 4627/2020** –Por el cual se incorpora al ordenamiento jurídico nacional la



RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

**POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.**-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

Resolución del grupo Mercado Común del Mercosur N° 63/2018, «Reglamento técnico mercosur de asignación de aditivos y sus límites máximos para la categoría de alimentos: categoría 8: carnes y productos cárnicos (derogación de la Resolución GMC N° 73/1997)» y se deroga parcialmente el Decreto N° 8064/2006 – INAN.

**Principales resultados del trabajo**

- Riesgos laborales identificados.
- Protocolos de prevención de riesgos y seguridad, aplicados.
- Minimización de daños en caso de accidentes e incidentes.
- Primeros auxilios aplicados en caso necesario.
- Combate de incendios realizados en casos necesarios.

**AUTORIDADES**

Actividad conjunta entre el Ministerio de Educación y Ciencias y el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, a través de la Unidad Técnica Interministerial del Consejo Nacional de Educación y Trabajo (CNET), para la construcción del Catálogo Nacional de Perfiles Profesionales (CNPP).

Toda la información suministrada en el presente documento podrá ser utilizada mencionando la fuente.

**Santiago Peña Palacios**

Presidente de la República del Paraguay

**Luis Fernando Ramírez Silva**  
Ministro de Educación y Ciencias

**Mónica Isabel Recalde De Giacomi**  
Ministra de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

**David Velázquez Seiferheld**  
Viceministro de Educación Básica

**César Augusto Segovia Villasantti**  
Viceministro de Trabajo

**Nelson Federico Mora Peralta**  
Viceministro de Educación Superior y Ciencias

**Verónica Diana López Benítez**  
Viceministra de Empleo y Seguridad Social

**FICHA DE AUTORIDADES**

**MEC**

**MTESS**

**Zulma Patricia Morales Fernández,**  
Coordinadora General  
Unidad Técnica Interministerial Consejo  
Nacional de Educación y Trabajo

**Alfredo Javier Mongelós**  
Coordinador General

Unidad Técnica Interministerial Consejo  
Nacional de Educación y Trabajo.



RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

**Tania Quintana de Giangiacomo,**  
Coordinadora Adjunta  
Unidad Técnica Interministerial Consejo  
Nacional de Educación y Trabajo

**José Cogliolo**  
Director General  
Servicio Nacional de Promoción  
Profesional

**Nancy Oilda Benítez Ojeda,**  
Directora General de Desarrollo Educativo

**Nilsa Inés Alum de Valiente,**  
Directora General de Educación  
Permanente de Personas Jóvenes y Adultas

**Ana Margarita Mello Martínez,**  
Directora General del Tercer Ciclo de la  
Educación Escolar Básica y de la  
Educación Media

**Daniel Alfredo Pérez González,**  
Director General de Universidades,  
Institutos Superiores e Institutos Técnicos  
Superiores

**Juan Manuel Arce Leiva,**  
Director General de Asesoría Jurídica

**FICHA TÉCNICA**

**Familia Profesional:** Industrias Alimentarias  
**Perfil Profesional:** Manipulación de productos perecederos.  
**Nivel de cualificación:** 1 (uno)  
**Código del Perfil:** INAL0097\_1

**Grupo de Trabajo de Identificación de Perfiles Profesionales.**  
**Mónica Lezcano,** Unidad Técnica Interministerial, CNET-MEC.  
**Emilia Rotela de Acosta,** Unidad Técnica Interministerial, CNET-MEC.  
**Eva Vázquez Britos,** SINAFOCAL – MTESS.  
**Pablo Ponce,** CIMA – SINAFOCAL.  
**Melissa Desvars,** Dirección de Alimentación Escolar – MEC.  
**Lis Loncharich,** SNPP – MTESS.

**Proyecto:** Impulsando la calidad educativa en Paraguay – Cooperación UE – OEI



**Abg. Marta García Veloso**  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social



**Mónica Recalde De Giacomi**  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

**POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.**-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

**Leticia Fassardi**, Consultora INAL Empresa Eductrade.  
**Lourdes Britos**, Especialista Línea 3 – Componente 3 - OEI – UE.  
**Susana Villarroel**, Consultora metodológica Eductrade.

**Expertos ocupacionales consultados**

**Luz Isabel Gómez Vera**, La Bandeja.  
**Carina López Benítez**, Cooperativa La Holanda.  
**Luis Javier Espínola**, Cámara Paraguaya de Comercio.  
**Zulma Bavera**, Retail S.A.  
**Luis Avalos**, Retail S.A.  
**Leticia Leguizamón**, Retail S.A.  
**Laura González**, Dirección de Nutrición – INAN

**Participantes Mesa Sectorial**

**Luis Javier Avalos**, Retail S.A.  
**Carina López**, Cooperativa La Holanda.  
**Johana González**, Pollpar S.A.  
**Ever Rodríguez**, Unión de Productores de Itapúa S.A.  
**Natali Báez**, Pollpar S.A.  
**Ricardo Negrete**, Fundación Paraguaya.  
**Daniel Burt**, Cámara Paraguaya de Comercio.

**Por OEI**

**Letizia Fassardi Laino**, Consultora Familia Profesional INAL - Eductrade  
**Lourdes Britos Invernizzi**, Especialista Línea 3 – UE-OEI Paraguay.  
**Diana Enrique**, Apoyo OEI Paraguay.

**Por el MEC**

**Zulma Morales Fernández**, Unidad Técnica Interministerial.  
**Tania Quintana de Giangiacomo**, Unidad Técnica Interministerial.  
**Mónica Lezcano de Ruíz Díaz**, Unidad Técnica Interministerial.  
**Andrea Milena Fernández**, Dirección de Alimentación Escolar.

**Por el MTESS**

**Eva Vázquez Britos**, SINAFOCAL  
**Johanna Alice Genz**, CIMA - SINAFOCAL  
**Estela Díaz de Rodríguez**, SNPP.  
**Lis Loncharich**, SNPP – MTESS.  
**Alicia Fernández Torres**, SNPP  
**Vanessa Acosta**, SINAFOCAL  
**Catalina Miltos**, CIMA – SINAFOCAL

**Fecha de validación por Mesa Sectorial:** 25-04-2024 – Acta N° 03/2024.



RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

**POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.**-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

**Revisión Metodológica**

**MEC**

**Aldo Rolón Martí**, Unidad Técnica Interministerial - CNET.

**Mónica Lezcano de Ruíz Díaz**, Unidad Técnica Interministerial - CNET.

**Emilia Rotela de Acosta**, Unidad Técnica Interministerial - CNET.

**Nora Benítez**, Dirección General de Educación Permanente para Jóvenes y Adultas – Formación Profesional.

**MTESS**

**Estela Díaz de Rodríguez**, SNPP.

**Catalina Miltos**, CIMA – SINAFOCAL.

**María Alejandra Ríos**, CIMA SINAFOCAL.

**Estela Miranda**, SNPP.

**Fecha de cierre de validación interna del documento:** 18/04/24

**Equipo Normativo**

**Mabel Chávez**, Dirección General de Administración y Finanzas-MEC

**Tania Quintana**, Unidad Técnica Interministerial – MEC

**Beatriz León**, Unidad Técnica Interministerial – MEC

**Silvia Candia**, Unidad Técnica Interministerial – MEC

**Marta Barrios**, Dirección General de Educación Permanente para Personas Jóvenes y Adultas - MEC.

**Fecha de cierre del documento del Equipo Normativo:** 09-08-2024.

Asunción, Paraguay

2024

  
**Abg. Marta García Veloso**  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
**Mónica Recalde De Giacomi**  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

ANEXO II

FAMILIA PROFESIONAL  
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL)

MÓDULOS FORMATIVOS CORRESPONDIENTES AL  
PERFIL PROFESIONAL  
Manipulación de Productos Perecederos

NIVEL DE CUALIFICACIÓN: 1 (uno)



Abg. Marta García Veloso  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social



Mónica Recalde De Giacomi  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

MÓDULOS FORMATIVOS

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS -INAL.

PERFIL PROFESIONAL: Manipulación de productos perecederos.

NIVEL DE CUALIFICACIÓN: 1 (uno).

UNIDADES DE COMPETENCIA ASOCIADAS

Unidades de Competencia	Código de la Unidad de Competencia
1. Realizar tareas de apoyo en la recepción, selección y almacenamiento de productos perecederos.	UC0246_1
2. Realizar el acondicionamiento, exposición y despacho de productos perecederos.	UC0247_1
3. Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados.	UC0248_1
4. Implementar protocolos de seguridad y prevención de riesgos laborales.	UC0249_1

Módulos Formativos	Carga Horaria	Código del Módulo Formativo
1. Operaciones básicas de preparación de productos perecederos.	60	MF0228_1
2. Operaciones básicas de acondicionamiento, exposición y expedición de productos perecederos.	120	MF0229_1
3. Higiene general y mantenimiento básico de equipos e instalaciones en la industria alimentaria.	90	MF0230_1
4. Seguridad laboral	90	MF0231_1

ASOCIACIÓN ENTRE UNIDADES DE COMPETENCIA Y MÓDULOS FORMATIVOS

Unidades de Competencia	Módulos Formativos	Carga Horaria
Realizar tareas de recepción, selección y almacenamiento de productos perecederos.	Operaciones básicas de preparación de productos perecederos.	60

  
Abg. Marta García Veloso  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
Mónica Recalde De Giacomi  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

Realizar el acondicionamiento, exposición y despacho de productos perecederos.	Operaciones básicas de acondicionamiento, exposición y expedición de productos perecederos.	120
Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados.	Higiene general y mantenimiento básico de equipos e instalaciones en la industria alimentaria.	90
Implementar protocolos de seguridad y prevención de riesgos laborales.	Seguridad laboral	90

MODULO FORMATIVO 1	
Nombre del Módulo Formativo	Operaciones básicas de preparación de productos perecederos.
Código	MF0228_1
Nivel de competencia (CNPP)	1 (uno)
Duración	60 horas
UC asociada	Realizar tareas de recepción, selección y almacenamiento de productos perecederos.
<b>Objetivo General</b>	
Realizar tareas de recepción, selección y almacenamiento de productos perecederos.	
<b>Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación</b>	
<b>RA.1. Identificar las condiciones personales y de los equipos necesarios para la realización de las operaciones de recepción y preparación de productos perecederos cumpliendo la normativa aplicable sobre higiene alimentaria.</b>	
<p>CE 1.1. Describir las características que debe tener la ropa de trabajo y los equipos de protección a utilizar en la recepción, selección y almacenamiento de productos perecederos.</p> <p>CE 1.2. Adoptar actitudes y comportamientos acordes a las normas sobre higiene alimentaria.</p> <p>CE 1.3. Interpretar adecuadamente las órdenes e instrucciones de trabajo, verbales o escritas, que se reciban sobre la recepción y preparación de productos perecederos.</p> <p>CE 1.4. Identificar situaciones de riesgo comunes en los procesos de recepción y almacenamiento de productos perecederos.</p> <p>CE 1.5. Efectuar en los equipos las comprobaciones y accionamientos necesarios para realizar las operaciones de recepción, selección y almacenamiento de materias primas con efectividad y seguridad</p> <p>CE 1.6. Identificar la finalidad, características y simbología de las señales relacionadas con la prevención de riesgos.</p>	

  
Abg. Marta García Veloso  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
Mónica Recalde De Giacomini  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

**RA.2. Identificar las características básicas de los productos perecederos, ayudando en su control, valoración en el proceso de recepción y almacenamiento de los mismos, según los procedimientos establecidos y las instrucciones que se reciban.**

C.E.2.1. Describir las condiciones básicas que deben reunir los productos perecederos.

C.E.2.2. Aplicar métodos de apreciación, medición y cálculo de cantidades en las valoraciones rutinarias normalizadas de productos perecederos.

C.E.2.3. Efectuar una clasificación elemental de los productos perecederos y categorizar, si llega el caso, por calidades y aptitudes.

C.E.2.4. Depositar los productos perecederos en el lugar establecido preservando las exigencias y necesidades de los mismos.

C.E.2.5. Anotar los datos en registros simples preparados para el efecto.

C.E.2.6. Mantener medidas higiénicas y sanitarias preceptivas y realizar la recogida y control de residuos ocasionados.

**RA.3. Efectuar, según instrucciones, el acondicionamiento de los productos para su almacenamiento o primer paso de elaboración de otros productos alimenticios siguiendo las normas de higiene y seguridad alimentaria.**

C.E.3.1. Explicar las operaciones de acondicionamiento de los productos perecederos según su tipo.

C.E.3.2. Interpretar la documentación e instrucciones de trabajo que indican los criterios operativos a tener en cuenta.

C.E.3.3. Describir las precauciones y medidas a tener en cuenta en la manipulación de productos perecederos, equipos y herramientas para preservar la higiene y seguridad alimentaria.

C.E.3.4. Limpiar los productos perecederos según el caso y eliminar partes sobrantes (lavados, tratamientos sanitarios)

C.E.3.5. Utilizar convenientemente los utensilios y equipos de acondicionamiento de productos perecederos con las precauciones personales requeridas.

C.E.3.6. Completar registros sencillos de mantenimiento de equipos.

**Contenidos formativos**

**Conceptuales:**

**Condiciones personales y de los equipos necesarios para la realización de operaciones de recepción y preparación de productos perecederos**

- Equipos en la recepción de productos perecederos.
- Equipos de protección personal y/o aseo personal requerido.
- Protocolos y normas de inocuidad.



RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

**Características básicas de los productos perecederos**

- Protocolos de recepción de productos perecederos.
- Formatos de registro para la recepción de productos perecederos.
- Calidad de las materias primas/ productos perecederos.
- Métodos de selección y clasificación de productos perecederos.
- Parámetros de clasificación y pesaje de productos perecederos
- Posibles anomalías, daños o desperfectos.

**Requisitos de almacenamiento de productos perecederos**

- Métodos de medición y cálculo de cantidades de los productos perecederos.
- Formatos de control utilizados en el mantenimiento de equipos.
- Sectores, líneas de entrada, líneas de salida.
- Protocolos de almacenamiento.

**Procedimentales:**

**Condiciones personales y de los equipos necesarios para la realización de operaciones de recepción y preparación de productos perecederos**

- Uso de equipos.
- Limpieza, desinfección y esterilización de equipos e instalaciones.
- Comunicación de fallas o incidentes.
- Descarga de productos perecederos

**Control de las características básicas de los productos perecederos**

- Recepción y registro de materias primas/ productos perecederos.
- Apreciación sensorial básica de productos perecederos.
- Selección y clasificación de materias primas/ productos perecederos según criterios de calidad.
- Notificación de anomalías.
- Elaboración de reportes de cantidad y calidad de los productos perecederos recepcionados.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos y maquinarias.

**Almacenamiento de productos perecederos**

- Almacenamiento y registro de materias primas/ alimentos perecederos.
- Utilización de las herramientas para traslado de productos
- Registro de datos del proceso de recepción
- Carga de productos perecederos en cámaras

**Actitudinales:**

- Responsabilidad.
- Adhesión a normas y reglas.
- Trabajo en equipo.
- Disciplina.



RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

- Administración del tiempo.

**Requisitos mínimos de acceso al módulo**

Cumplir uno de los siguientes requisitos:

- Educación Escolar Básica, sexto grado concluido.
- Educación Básica Bilingüe para Personas Jóvenes y Adultas, segundo ciclo concluido.
- Certificado de Auxiliar (nivel I de cualificación).
- Certificación de competencias ligada a perfiles del CNPP de nivel I de cualificación.
- 15 años cumplidos.

**Perfil del profesional formador**

Perfil académico (competencias técnicas)	Experiencia profesional requerida*	
	Con titulación	Sin titulación**
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> <li>- Bachiller Científico concluido con una formación técnica de un mínimo de 250 horas reloj o,</li> <li>- Bachiller técnico concluido en la especialidad requerida o,</li> <li>- Técnico Superior concluido en la especialidad requerida o,</li> <li>- Título de grado o superior relacionado con la especialidad requerida.</li> </ul>	1 año de experiencia laboral	2 años de experiencia laboral

(\* ) en el área relacionada con el módulo formativo.

(\*\* ) en el caso de que el formador no cuente con titulación.

**Competencias pedagógicas**

- Título de profesor en cualquier especialidad o,
- Habilitación en docencia requerida por cada Administración responsable.
- Título de profesor profesionalizante o,
- Certificado o especialización en el área con formación metodológica o pedagógica.
- Capacitación metodológica en enseñanza basada en competencias profesionales.



*Marta García Veloso*  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social



*Mónica Recalde De Giacomi*  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

Requisitos básicos de espacios, infraestructuras y equipamiento		
Espacio	Hasta 20 estudiantes	Hasta 40 estudiantes
Aula taller	3 m <sup>2</sup> por estudiante	3 m <sup>2</sup> por estudiante
Infraestructuras básicas		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suministro eléctrico con tomas de corrientes</li> <li>- Iluminación adecuada</li> <li>- Sistema de ventilación</li> <li>- Sistema de aire acondicionado</li> <li>- Accesibilidad universal a los espacios</li> <li>- Extintores y sistemas de seguridad</li> <li>- Conexión a Internet, por cable o red wifi</li> </ul>		
Equipamiento de los espacios		
Nombre del espacio	Equipos, mobiliario y materiales	
Aula taller	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proyector multimedia.</li> <li>- Pizarra acrílica.</li> <li>- Bachas o piletas para lavar.</li> <li>- Mesas inox de trabajo.</li> <li>- Herramientas de medición.</li> <li>- Herramientas básicas: cuchillos, pinzas, rejillas, fuentes, espátulas, etc.</li> <li>- Equipos de conservación (heladeras, cámaras de frío).</li> <li>- Sillas pedagógicas.</li> </ul>	
Depósito de materiales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estanterías o gabinetes apropiados para el almacenamiento de los equipos y materiales didácticos.</li> </ul>	

  
**Abg. Marta García Veloso**  
 Secretaria General  
 Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
**Mónica Riscalde De Giacomini**  
 Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

<b>MÓDULO FORMATIVO 2</b>	
<b>Nombre del Módulo Formativo</b>	Operaciones básicas de acondicionamiento, exposición y expedición de productos perecederos.
<b>Código</b>	MF0229_1
<b>Nivel de competencia (CNPP)</b>	1 (uno)
<b>Duración</b>	120 horas
<b>UC asociada</b>	Realizar el acondicionamiento, exposición y despacho de productos perecederos.
<b>Objetivo General</b>	
Realizar el acondicionamiento, exposición y despacho de productos perecederos.	
<b>Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación</b>	
<b>RA.1. Aplicar técnicas básicas de selección y acondicionamiento de productos perecederos para su exposición considerando la normativa aplicable de seguridad alimentaria.</b>	
C.E.1.1. Indicar las características de selección de productos perecederos para su forma y condiciones de exposición: cárnicos y derivados, pescados y derivados, lácteos y derivados, frutas y hortalizas frescas y procesadas, panificados frescos, secos y congelados, entre otros.	
C.E.1.2. Identificar características que diferencian a los productos perecederos.	
C.E.1.3. Posicionar los productos en el punto de venta, estantes, góndolas, islas, mobiliario disponible y/o espacio seleccionado de acuerdo a las instrucciones recibidas.	
C.E.1.4. Colocar carteles y precios en lugares visibles y según instrucciones recibidas.	
C.E.1.5. Reponer productos según comportamiento de venta y pedido de reposición.	
<b>RA.2. Aplicar técnicas estandarizadas de despacho o expedición de los productos perecederos, según la normativa aplicable de seguridad alimentaria.</b>	
C.E.2.1. Manipular, en operaciones sencillas y rutinarias, los equipos y herramientas para corte y pesaje de productos perecederos.	
C.E.2.3. Preparar los utensilios y equipos que intervienen en la expedición de productos perecederos.	
C.E.2.3. Usar elementos de empaquetado de productos perecederos demostrando habilidad en la manipulación de los productos con características heterogéneas.	
C.E.2.4. Utilizar el material de empaquetado óptimo para cada tipo de producto perecedero según las instrucciones de conservación e imagen corporativa indicada.	
C.E.2.5. Aplicar procedimientos de etiquetado de productos de forma manual y/o utilizando el equipo y herramientas de etiquetado específicas -impresoras de códigos de barras, de etiquetas de color, porta etiquetas, código QR u otras- siguiendo procedimientos preestablecidos.	
C.E.2.6. Comprobar la veracidad, exactitud y/o actualización de la información de las	



Abg. Marta García Veloso  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social



Mónica Recalde De Giacconi  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

etiquetas, cada vez que se realiza un etiquetado.

**C.E.2.7.** Realizar la carga manual del código de producto o servicio cuando este no figure, informando al superior jerárquico para el caso de solicitar soporte.

**RA.3. Aplicar técnicas estandarizadas de atención al cliente según protocolo de actuación.**

**C.E.3.1.** Aplicar en el saludo el trato protocolario al cliente indicado por sus superiores.

**C.E.3.2.** Describir normas de cortesía habituales en el trato con clientes.

**C.E.3.3.** Transmitir al cliente información básica y específica de los productos perecederos en exhibición.

**C.E.3.4.** Tramitar incidencias según órdenes recibidas, delimitando el ámbito de responsabilidad.

**Contenidos formativos**

**Conceptuales:**

**Técnicas básicas de selección y acondicionamiento de productos perecederos**

- Normas de manipulación de productos perecederos y normas básicas de seguridad en el trabajo.
- Protocolos en el almacenamiento, conservación y exposición de productos perecederos.
- Sistemas requeridos para la conservación de productos perecederos: Cárnicos y derivados, Pescados y derivados, Lácteos y derivados, Frutas y Hortalizas frescas y procesadas, Panificados frescos, secos y congelados, entre otros.
- Riesgos en el almacenamiento y exposición de materias primas que influyen en su conservación.
- Procedimientos de seguridad y de la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.
- Formas de exhibición de productos perecederos y condiciones de conservación de los productos.
- Diferencia entre estantes, góndolas, islas, mobiliario y escaparates.
- Procedimientos básicos de reposición de productos.

**Técnicas estandarizadas de despacho o expedición de los productos perecederos**

- Procedimientos básicos etiquetado manual y/o digital.
- Procedimientos básicos de seguridad de mercaderías.
- Técnicas de corte y pesaje de productos perecederos.
- Tipos de envases y materiales de empaquetado de productos perecederos.
- Contenido de información de etiquetas de los productos perecederos.

**Técnicas estandarizadas de atención al cliente**

- Protocolos de atención al cliente
- Procedimientos para la atención de incidencias.



RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

**Procedimentales**

**Aplicación de técnicas básicas de selección y acondicionamiento de productos perecederos**

- Clasificación de productos perecederos según especificaciones de conservación y exposición.
- Exposición de productos perecederos según tipo y categoría.
- Comunicación de fallas o incidentes.
- Cumplimiento de solicitudes y pedidos de aprovisionamiento.
- Solución de incidencias, anomalías y desperfectos más habituales.
- Aplicación de precios establecidos.
- Manipulación de productos perecederos y normas básicas de seguridad en el trabajo.
- Aplicación de los procedimientos de seguridad y de la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.

**Aplicación de técnicas estandarizadas de despacho o expedición de los productos perecederos**

- Uso de herramientas y aparatos sencillos de corte y pesaje.
- Realización de técnicas de envasado, empaquetado y sellado (cierre) de productos perecederos.
- Aplicación de procedimientos básicos de etiquetado manual y/o digital.
- Etiquetado de productos perecederos
- Aplicación de parámetros para la exhibición de productos.
- Identificación de estantes, góndolas, islas, mobiliario y escaparates.
- Aplicación de procedimientos básicos de reposición de productos.
- Uso de etiquetas de precios.
- Aplicación de procedimientos básicos de seguridad de mercaderías.

**Aplicación de Técnicas estandarizadas de atención al cliente**

- Atención a clientes según instrucciones.

**Actitudinales:**

- Responsabilidad.
- Adhesión a normas y reglas.
- Trabajo en equipo.
- Disciplina.
- Administración del tiempo.

**Requisitos mínimos de acceso al módulo**

- Cumplir uno de los siguientes requisitos:
- Educación Escolar Básica, sexto grado concluido.
- Educación Básica Bilingüe para Personas Jóvenes y Adultas, segundo ciclo concluido.
- Certificado de Auxiliar (nivel I de cualificación).

  
Abg. Marta García Veloso  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
Mónica Recalde De Giacomo  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

- Certificación de competencias ligada a perfiles del CNPP de nivel I de cualificación.
- 15 años cumplidos.

Perfil del profesional formador		
Perfil académico (competencias técnicas)	Experiencia profesional requerida*	
	Con titulación	Sin titulación**
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> <li>- Bachiller Científico concluido con una formación técnica de un mínimo de 250 horas reloj o,</li> <li>- Bachiller técnico concluido en la especialidad requerida o,</li> <li>- Técnico Superior concluido en la especialidad requerida o,</li> <li>- Título de grado o superior relacionado con la especialidad requerida.</li> </ul>	1 año de experiencia laboral	2 años de experiencia laboral

(\* ) en el área relacionada con el módulo formativo.

(\*\* ) en el caso de que el formador no cuente con titulación.

<b>Competencias pedagógicas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Título de profesor en cualquier especialidad o,</li> <li>- Habilitación en docencia requerida por cada Administración responsable.</li> <li>- Título de profesor profesionalizante o,</li> <li>- Certificado o especialización en el área con formación metodológica o pedagógica.</li> <li>- Capacitación metodológica en enseñanza basada en competencias profesionales.</li> </ul>
---------------------------------	--

**Requisitos básicos de espacios, infraestructuras y equipamiento**

Espacio	Hasta 20 estudiantes	Hasta 40 estudiantes
Aula taller	1,5 m <sup>2</sup> por estudiante	1,5 m <sup>2</sup> por estudiante
<b>Infraestructuras básicas</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suministro eléctrico con tomas de corrientes</li> <li>- Iluminación adecuada</li> </ul>		

  
**Angela Marta García Veloso**  
 Secretaria General  
 Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
**Monica Repalde de Giacomin**  
 Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema de ventilación</li> <li>- Sistema de aire acondicionado</li> <li>- Accesibilidad universal a los espacios</li> <li>- Extintores y sistemas de seguridad</li> <li>- Conexión a Internet, por cable o red wifi</li> </ul>	
Equipamiento de los espacios	
Nombre del espacio	Equipos, mobiliario y materiales
<i>Aula taller</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Notebook o PC (docente).</li> <li>- Proyector multimedia.</li> <li>- Pizarra acrílica, pincel y borrador.</li> <li>- Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos.</li> <li>- Sillas (una para cada estudiante).</li> <li>- Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador.</li> <li>- Escritorio y silla para el docente.</li> <li>- Máquinas envasadoras y tipos de envases. Envases metálicos: aluminio, hojalata. Envases de vidrio y cerámica: frascos, botellas, garrafas. Envases de papel y cartón: Tetrapak, cartones, papel. Envases de materiales plásticos y complejos: bolsas, bolsas microperforadas, bandejas, flexibles esterilizados, termoformados.</li> <li>- Exhibidores variados: estantes, góndolas, islas, escaparates.</li> </ul>
<i>Depósito de materiales</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estanterías o gabinetes apropiados para el almacenamiento de los equipos y materiales didácticos.</li> </ul>



Abg. Marta García Veloso  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social



Mónica Recalde De Giacomi  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

MÓDULO FORMATIVO 3	
Nombre del Módulo Formativo	Higiene general y mantenimiento básico de equipos e instalaciones en la industria alimentaria.
Código	MF0230_1
Nivel de competencia (CNPP)	1 (uno)
Duración	90 horas
UC asociada	Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados.
<b>Objetivo General</b>	
Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados.	
<b>Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación</b>	
<b>RA.1. Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección de las zonas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos de producción según las indicaciones y respetando las normas de seguridad e higiene alimentaria.</b>	
<p>C.E.1.1. Reconocer y adoptar las medidas de higiene personal a aplicar en la industria alimentaria y relacionarlas con las consecuencias derivadas de su inobservancia.</p> <p>C.E.1.2. Comprobar la disponibilidad, estado y operatividad de equipos y útiles a utilizar en las operaciones de limpieza e higienización.</p> <p>C.E.1.3. Utilizar los productos de limpieza adecuados a cada tipo de proceso de limpieza.</p> <p>C.E.1.4. Adoptar las medidas de seguridad necesarias en la manipulación de los distintos productos de limpieza y desinfección.</p> <p>C.E.1.5. Realizar las señalizaciones precisas de las operaciones a realizar, según el plan de prevención establecido.</p> <p>C.E.1.6. Registrar las acciones de limpieza realizadas cumpliendo con la frecuencia y procedimientos establecidos.</p>	
<b>RA.2. Aplicar los procedimientos básicos de recogida y eliminación de residuos siguiendo la normativa aplicable y reconociendo los riesgos que para el medio ambiente tiene la actividad de la industria alimentaria.</b>	
<p>C.E.2.1. Clasificar los diferentes tipos de residuos generados en la industria alimentaria.</p> <p>C.E.2.2. Realizar las operaciones básicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.</p> <p>C.E.2.3. Almacenar los residuos y desperdicios en el lugar asignado según instrucciones recibidas.</p> <p>C.E.2.4. Reconocer los efectos medioambientales de los residuos y contaminantes originados en la industria alimentaria.</p>	



*Abel María García Veloso*  
Secretaría General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social



*Mónica Recalde De Giacomi*  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

**RA.3. Efectuar el mantenimiento operativo de las máquinas y equipos de la industria alimentaria, de acuerdo a los procedimientos e indicaciones recibidas, cumpliendo la normativa aplicable en prevención de riesgos, seguridad, medioambiente y seguridad alimentaria.**

**C.E.3.1.** Interpretar las instrucciones y protocolos sobre el mantenimiento de los equipos.

**C.E.3.2.** Realizar la limpieza y revisión de los equipos y útiles utilizados para dejarlos en estado de uso.

**C.E.3.3.** Explicar de manera sencilla cómo se lleva a cabo la preparación de equipos, útiles y productos a las distintas operaciones de mantenimiento a realizar.

**C.E.3.4.** Identificar las condiciones y dispositivos generales de seguridad que deben tener los equipos para la realización de las operaciones de mantenimiento.

**C.E.3.5.** Ayudar en reparaciones sencillas, arreglos y mejoras de equipos y maquinaria cuando se detecten averías o disfunciones en las mismas, cumpliendo la normativa aplicable, en relación a medidas de prevención, seguridad e higiene de alimentos.

**Contenidos formativos**

**Conceptuales:**

**Procedimientos de limpieza y desinfección de las zonas de trabajo**

- Niveles y requisitos básicos de limpieza.
- Productos de limpieza; tipos y condiciones de utilización. Utensilios y maquinaria de higienización.
- Procesos y procedimientos de limpieza.

**Procedimientos básicos de recogida y eliminación de residuos**

- Residuos y contaminantes en la industria alimentaria, medidas de protección ambiental.
- Operatividad y seguridad en los equipos de recepción y almacenamiento de materias primas.

**Mantenimiento operativo de las máquinas y equipos de la industria alimentaria**

- Formatos de control utilizados en el mantenimiento de equipos.

**Procedimentales:**

**Procedimientos de limpieza y desinfección de las zonas de trabajo**

- Limpieza y desinfección básica diaria de las instalaciones.
- Utilización de equipos y elementos de higiene
- Registro de las acciones de limpieza

**Procedimientos básicos de recogida y eliminación de residuo**

- Clasificación y eliminación de residuos según normativa.
- Recolección de los distintos tipos de residuos o desperdicios



RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ubicación o almacenamiento de los residuos</li> <li>- Depuración de los residuos en los equipos</li> </ul> <p><b>Mantenimiento operativo de las máquinas y equipos de la industria alimentaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantenimiento de primer nivel de equipos y maquinaria.</li> <li>- Operatividad y seguridad en los equipos de recepción, almacenamiento y exhibición de productos perecederos.</li> <li>- Mantenimiento del área de trabajo libre de elementos peligrosos o contaminantes</li> </ul> <p><b>Actitudinales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilidad.</li> <li>- Adhesión a normas y reglas.</li> <li>- Trabajo en equipo.</li> <li>- Disciplina.</li> <li>- Administración del tiempo.</li> </ul>		
<b>Requisitos mínimos de acceso al módulo</b>		
<p>Cumplir uno de los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación Escolar Básica, sexto grado concluido.</li> <li>- Educación Básica Bilingüe para Personas Jóvenes y Adultas, segundo ciclo concluido.</li> <li>- Certificado de Auxiliar (nivel I de cualificación).</li> <li>- Certificación de competencias ligada a perfiles del CNPP de nivel I de cualificación.</li> <li>- 15 años cumplidos.</li> </ul>		
<b>Perfil del profesional formador</b>		
<b>Perfil académico (competencias técnicas)</b>	<b>Experiencia profesional requerida*</b>	
	<b>Con titulación</b>	<b>Sin titulación**</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> <li>- Bachiller Científico concluido con una formación técnica de un mínimo de 250 horas reloj o,</li> <li>- Bachiller técnico concluido en la especialidad requerida o,</li> <li>- Técnico Superior concluido en la especialidad requerida o,</li> <li>- Título de grado o superior relacionado con la especialidad requerida.</li> </ul>	<p>1 año de experiencia laboral</p>	<p>2 años de experiencia laboral</p>

(\* ) en el área relacionada con el módulo formativo.

(\*\* ) en el caso de que el formador no cuente con titulación.

  
**Abg. María García Veloso**  
 Secretaria General  
 Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
**Mónica Recalde De Giacomi**  
 Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

<b>Competencias pedagógicas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Título de profesor en cualquier especialidad o,</li> <li>- Habilitación en docencia requerida por cada Administración responsable.</li> <li>- Título de profesor profesionalizante o,</li> <li>- Certificado o especialización en el área con formación metodológica o pedagógica.</li> <li>- Capacitación metodológica en enseñanza basada en competencias profesionales.</li> </ul>
---------------------------------	--

<b>Requisitos básicos de espacios, infraestructuras y equipamiento</b>		
<b>Espacio</b>	<i>Hasta 20 estudiantes</i>	<i>Hasta 40 estudiantes</i>
<i>Aula taller</i>	1,5 m <sup>2</sup> por estudiante	1,5 m <sup>2</sup> por estudiante
<b>Infraestructuras básicas</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suministro eléctrico con tomas de corrientes</li> <li>- Iluminación adecuada</li> <li>- Sistema de ventilación</li> <li>- Sistema de aire acondicionado</li> <li>- Accesibilidad universal a los espacios</li> <li>- Extintores y sistemas de seguridad</li> <li>- Conexión a Internet, por cable o red wifi</li> </ul>		
<b>Equipamiento de los espacios</b>		
<b>Nombre del espacio</b>	<b>Equipos, mobiliario y materiales</b>	
<i>Aula polivalente</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Notebook o PC (docente).</li> <li>- Proyector multimedia.</li> <li>- Pizarra acrílica, pincel y borrador.</li> <li>- Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos.</li> <li>- Sillas (una para cada estudiante).</li> <li>- Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador.</li> <li>- Escritorio y silla para el docente.</li> <li>- Utensilios, maquinarias y elementos de higienización.</li> </ul>	
<i>Depósito de materiales</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estanterías o gabinetes apropiados para el almacenamiento de los equipos y materiales didácticos.</li> </ul>	



Abg. María García Veloso  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social



Mónica Recalde De Giacomin  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

MÓDULO FORMATIVO 4	
Nombre del Módulo Formativo	Seguridad laboral
Código	MF0231_1
Nivel de competencia (CNPP)	1 (uno)
Duración	90 horas
UC asociada	Implementar protocolos de seguridad y prevención de riesgos laborales.
<b>Objetivo General</b>	
Implementar protocolos de seguridad y prevención de riesgos laborales.	
<b>Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación</b>	
<b>RA.1. Describir los riesgos laborales identificando criterios básicos de prevención, normas de uso correcto de equipos de trabajo y funciones de medios de protección colectiva, e interpretando la señalización de las instalaciones.</b>	
C.E.1.1. Identificar los riesgos laborales más frecuentes asociando las medidas de prevención y protección asociadas con éstos.	
C.E.1.2. Poner en relación causas y consecuencias de accidentes en el sector, diferenciando las clases de lesiones: leves, graves, muy graves y mortales.	
C.E.1.3. Interpretar las señalizaciones, identificándolas en diferentes situaciones presentadas.	
C.E.1.4. Socializar el plan de seguridad de la empresa incluidos los protocolos establecidos entre pares con la orientación del jefe inmediato superior.	
<b>RA.2. Aplicar técnicas de prevención y seguridad personal y colectiva utilizando los medios técnicos establecidos.</b>	
C.E.2.1. Describir los protocolos de actuación ante situaciones de prevención y mitigación de riesgos.	
C.E.2.2. Localizar posibles riesgos laborales proponiendo las medidas de prevención y protección personal y colectiva correspondientes.	
C.E.2.3. Utilizar correctamente las prendas y equipos de protección individual requeridos para una actividad determinada.	
<b>RA.3. Aplicar técnicas de primeros auxilios determinando la más adecuada en función de la situación.</b>	
C.E.3.1. Describir la existencia de una urgencia vital y los mecanismos de actuación previstos.	
C.E.3.2. Explicar técnicas para primeros auxilios en casos de hemorragias externas, quemaduras, fracturas, cortaduras, descargas eléctricas, entre otros.	
C.E.3.3. Identificar los elementos básicos de un botiquín.	
C.E.3.4. Relacionar materiales/ equipos y la utilización de los mismos en diferentes	

  
Abg. María García Veloso  
Secretaría General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
Mónica Rocas de Giacomi  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

situaciones de urgencias.

**C.E.3.5.** Solicitar el apoyo de los organismos de respuesta local (bomberos voluntarios, servicios de ambulancia, policía de tránsito, policía nacional, centros de salud, entre otros) en caso necesario.

**CD3.6.** Derivar a los organismos de respuesta local en caso de necesidad (centros de salud, servicios de ambulancia, entre otros)

**RA.4. Aplicar técnicas de combate a incendios utilizando los medios técnicos establecidos.**

**C.E.4.1.** Valorar los incendios en función del tipo, magnitud, combustible implicado, extensión y propagación.

**C.E.4.2.** Determinar los equipos de protección personal requeridos en la extinción de focos de incendio, en función del tipo de fuego (las materias involucradas)

**C.E.4.3.** Explicar las técnicas de combate a focos de incendios dependiendo de su tipo según plan de seguridad de la empresa.

**C.E.4.4.** Describir los pasos de actuación ante incendios: evacuación de personas, contacto con organismos de respuesta local, entre otros.

**C.E.4.5.** Realizar en supuesto práctico:

- Extinción del fuego utilizando equipos portátiles en función al tipo de fuego, respetando los protocolos establecidos en el plan de seguridad de la empresa.

- Solicitud de apoyo a los organismos de respuesta local (bomberos voluntarios, servicios de ambulancia, policía de tránsito, policía nacional, centros de salud, entre otros) en caso necesario.

**Contenidos formativos**

**Conceptuales:**

**Riesgos laborales y criterios de prevención**

- Matriz Análisis Preliminar de Riesgos
- Significado de símbolos y señales

**Técnicas de prevención y seguridad personal y colectiva**

- Protocolos de actuación para prevención, mitigación de riesgos
- Equipos de protección individuales y colectivos
- Seguridad, prevención y mitigación - conceptos

**Técnicas de primeros auxilios**

- Incidentes, accidentes – conceptos
- Criterios de urgencia y prioridad en traumatismos: fracturas, cortaduras con objetos punzantes, quemaduras, hemorragias, luxaciones, otros.
- Equipos de primeros auxilios – el botiquín



RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

**Técnicas de combate a incendios**

- Clasificación de los fuegos, métodos de extinción, agentes extintores.
- Protección respiratoria, peligros respiratorios, deficiencia de oxígeno, aire caliente, gases tóxicos.
- Equipos de combate de incendio

**Procedimentales:**

**Prevención de riesgos laborales**

- Identificación de riesgos
- Análisis preliminar de riesgos (APR)
- Señalización de las zonas de riesgo

**Aplicación de técnicas de prevención y seguridad personal y colectiva**

- Aplicación de protocolos de actuación para prevención, mitigación de riesgos
- Utilización de los equipos de protección individuales y colectivos

**Aplicación de técnicas de primeros auxilios**

- Realización de procedimientos básicos de primeros auxilios
- Aplicación de protocolos de seguridad
- Aplicación de los primeros auxilios básicos ante una situación de emergencia (fracturas, cortaduras con objetos punzantes, quemaduras, hemorragias, luxaciones, otros.)

**Aplicación de protocolo de combate de incendios.**

- Aplicación de protocolos de respuesta inmediata para combate de focos de incendio
- Utilización de equipos de extinción de incendios portátiles.
- Contacto con organismos de respuesta local (bomberos voluntarios, servicios de ambulancia, policía de tránsito, policía nacional, centros de salud, entre otros)

**Actitudinales:**

- Responsabilidad.
- Adhesión a normas y reglas.
- Trabajo en equipo.
- Disciplina.
- Administración del tiempo.

**Requisitos mínimos de acceso al módulo**

- Cumplir uno de los siguientes requisitos:
- Educación Escolar Básica, sexto grado concluido.
- Educación Básica Bilingüe para Personas Jóvenes y Adultas, segundo ciclo concluido.
- Certificado de Auxiliar (nivel I de cualificación).



RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

- Certificación de competencias ligada a perfiles del CNPP de nivel I de cualificación.
- 15 años cumplidos.

Perfil del profesional formador		
Perfil académico (competencias técnicas)	Experiencia profesional requerida*	
	Con titulación	Sin titulación**
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificado o especialización en el área con formación metodológica.</li> <li>- Bachiller Científico concluido con una formación técnica de un mínimo de 250 horas reloj o,</li> <li>- Bachiller técnico concluido en la especialidad requerida o,</li> <li>- Técnico Superior concluido en la especialidad requerida o,</li> <li>- Título de grado o superior relacionado con la especialidad requerida.</li> </ul>	1 año de experiencia laboral	2 años de experiencia laboral

(\* ) en el área relacionada con el módulo formativo.

(\*\* ) en el caso de que el formador no cuente con titulación.

<b>Competencias pedagógicas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Título de profesor en cualquier especialidad o,</li> <li>- Habilitación en docencia requerida por cada Administración responsable.</li> <li>- Título de profesor profesionalizante o,</li> <li>- Certificado o especialización en el área con formación metodológica o pedagógica.</li> <li>- Capacitación metodológica en enseñanza basada en competencias profesionales.</li> </ul>
---------------------------------	--

**Requisitos básicos de espacios, infraestructuras y equipamiento**

Espacio	Hasta 20 estudiantes	Hasta 40 estudiantes
Aula taller	1,5 m <sup>2</sup> por estudiante	1,5 m <sup>2</sup> por estudiante
<b>Infraestructuras básicas</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suministro eléctrico con tomas de corrientes</li> <li>- Iluminación adecuada</li> <li>- Sistema de ventilación</li> <li>- Sistema de aire acondicionado</li> </ul>		



RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accesibilidad universal a los espacios</li> <li>- Extintores y sistemas de seguridad</li> <li>- Conexión a Internet, por cable o red wifi</li> </ul>	
<b>Equipamiento de los espacios</b>	
Nombre del espacio	Equipos, mobiliario y materiales
<i>Aula polivalente</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Notebook o PC (docente).</li> <li>- Proyector multimedia.</li> <li>- Pizarra acrílica, pincel y borrador.</li> <li>- Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos.</li> <li>- Sillas (una para cada estudiante).</li> <li>- Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador.</li> <li>- Escritorio y silla para el docente.</li> <li>- Equipos y elementos de primeros auxilios y combate de incendios.</li> </ul>
<i>Depósito de materiales</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estanterías o gabinetes apropiados para el almacenamiento de los equipos y materiales didácticos.</li> </ul>

**AUTORIDADES**

Actividad conjunta entre el Ministerio de Educación y Ciencias y el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, a través de la Unidad Técnica Interministerial del Consejo Nacional de Educación y Trabajo (CNET), para la construcción del Catálogo Nacional de Perfiles Profesionales (CNPP). Toda la información suministrada en el presente documento podrá ser utilizada mencionando la fuente.

Toda la información suministrada en el presente documento podrá ser utilizada mencionando la fuente.

**Santiago Peña Palacios**  
Presidente de la República del Paraguay

**Luis Fernando Ramírez Silva**  
Ministro de Educación y Ciencias

**Mónica Isabel Recalde De Giacomi**  
Ministra de Trabajo, Empleo y  
Seguridad Social

**David Velázquez Seiferheld**  
Viceministro de Educación Básica

**César Augusto Segovia Villasanti**  
Viceministro de Trabajo



RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

**Nelson Federico Mora Peralta**  
Viceministro de Educación Superior  
y Ciencias

**Verónica Diana López Benítez**  
Viceministra de Empleo y Seguridad  
Social

FICHA DE AUTORIDADES

MEC

MTESS

FICHA TÉCNICA

**Familia Profesional:** Industrias Alimentarias (INAL)

**Perfil Profesional:** Manipulación de productos perecederos

**Nivel de cualificación:** 1 (uno)

**Módulos Formativos asociados al perfil profesional:**

- Operaciones básicas de preparación de productos perecederos.
- Operaciones básicas de acondicionamiento, exposición y expedición de productos perecederos.
- Higiene general y mantenimiento básico de equipos e instalaciones en la industria alimentaria.
- Seguridad laboral.

**Grupo de Trabajo de Diseño de Módulos Formativos**

- **Mónica Lezcano de Ruíz Díaz**, Unidad Técnica Interministerial, CNET-MEC.
- **Emilia Rotela de Acosta**, Unidad Técnica Interministerial, CNET-MEC.
- **Eva Vázquez Britos**, SINAFOCAL – MTESS.
- **Pablo Ponce**, CIMA – SINAFOCAL.
- **Melissa Desvars**, Dirección de Alimentación Escolar – MEC.
- **Lis Loncharich**, SNPP – MTESS.

**Proyecto:** Impulsando la calidad educativa en Paraguay – Cooperación UE – OEI

**Leticia Fassardi**, Consultora INAL Empresa Eductrade.

**Lourdes Britos**, Especialista Línea 3 – Componente 3 - OEI – UE.

**Expertos formativos consultores:**

**Nidia Cristina González**, Docente Colegio Nacional Santa Elena.

**Ricardo Negrete**, Fundación Paraguaya.

**Felisa Raquel Ríos**, Docente Colegio Nacional Pablo Patricio Bogarín.

  
**Abg. Marta García Veloso**  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
**Mónica Recalde De Giacomi**  
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 807 /2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PERFIL PROFESIONAL DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1.-----

Asunción, 09 de septiembre de 2024.

**Revisión Metodológica (validación interna)**

MEC

Mónica Lezcano, Unidad Técnica Interministerial, CNET.

MTESS

María Alejandra Ríos, SINAFOCAL

Estela Díaz, SNPP.

**Fecha de cierre de validación del documento:** 26-07-2024.

**Proyecto: Impulsando la Calidad Educativa en Paraguay – Componente 3 EFTP Y SNCP, con la Cooperación de la UE – OEI**

Lourdes Britos, Especialista Línea 3 UE - OEI Paraguay.

Susana Villarroel, Consultora metodológica Eductrade.

**Equipo Normativo**

Mabel Chávez, Dirección General de Administración y Finanzas-MEC

Tania Quintana, Unidad Técnica Interministerial – MEC

Beatriz León, Unidad Técnica Interministerial – MEC

Silvia Candia, Unidad Técnica Interministerial – MEC

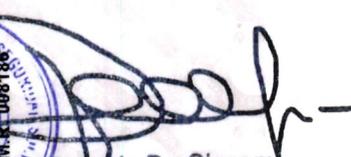
Marta Barrios, Dirección General de Educación Permanente de Personas Jóvenes y Adultas - MEC.

**Fecha de cierre del documento por el Equipo Normativo:** 09-08-2024

Asunción, Paraguay

2024

  
  
Abg. Marza García Veloso  
Secretaria General  
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

  
  
Mónica Recalde De Giacomi  
Ministra MTESS