

OPERADORA/OR EN ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

CONTENIDOS MINIMOS

Alcance del perfil profesional

La/el "Operadora/or en Elaboración de Conservas de Frutas y Hortalizas" está capacitado/a para desarrollar actividades productivas dentro del proceso de elaboración en donde se manipulan alimentos de origen vegetal realizando tareas tales como: planificar, almacenar, elaborar, transportar y comercializar conservas (dulces y saladas) y confituras (mermeladas, dulces, jaleas y frutas confitadas) de frutas y hortalizas bajo la estricta aplicación de normas de control de calidad de proceso, buenas prácticas de manufactura (BPM) e higiene y seguridad industrial, laboral y medioambiental. Este profesional tiene, además, capacidad para actuar en el marco de equipos de trabajo en el proceso de control, actualización y sostenimiento de los estándares de calidad según los protocolos nacionales e internacionales.

Funciones que ejerce el profesional

1. **Determinar las necesidades para la producción de conservas o confituras según: la demanda, el tipo de establecimiento elaborador, las normas y condiciones de proceso, las condiciones ambientales e higiénico-sanitarias y de seguridad.**
2. **Preparar y disponer el espacio y los medios de trabajo utilizados en los distintos sectores del ámbito productivo, en condiciones ambientales y de seguridad, siguiendo normas de higiene y sanitarias.**
3. **Recepcionar, controlar y almacenar materias primas según condiciones óptimas de conservación, normas vigentes y condiciones higiénicas y sanitarias.**
4. **Realizar los procesos de producción, montaje y despacho de los productos e insumos desde y hacia los distintos sectores como así también elaborar la estrategia de su transporte en condiciones de higiene, sanidad, seguridad y calidad alimentaria.**