

SISTEMATIZACIÓN CARRERA: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS IST: MANUEL AREVALO CÁCERES EQUIPO DE PEDAGOGÍA

Taller: El referente productivo: (Duración:
4 horas)

1. Paso: Presentación de los participantes
2. Paso: Trabajo individual: Cada participante elabora tareas de trabajo - Tarjetas de metaplan (cartulinas)
3. Paso: Cada uno de los técnicos presenta sus tareas. Los participantes



Resultado tres áreas de trabajo: producción, laboratorio, control de procesos:



realizan preguntas, para precisar las tareas y ponerlos en su conjunto laboral.

El facilitador agrupa las tareas en la pizarra.

4. paso: Conclusiones y sistematización

PARTICIPANTES:

JOSÉ, labora en la empresa Alicorp (empresa transnacional con más de 1000 personas) en el área de helados Lamborghini, ejerciendo la función de control de calidad, verificación de calidad, normas, parámetros microbiológicos. Trabaja con 5 personas, 1 jefa, 1 encargado de laboratorio y 3 personas de operarios. Anteriormente realizó tareas de proceso en las empresas Kraft y Nestle.

DONALD, apoya al equipo de ingeniería de control de calidad en la empresa Gloria desde hace 2 años.

RICHARD, trabaja en Gloria 6 años en el área de producción como operario en lo referente al proceso de quesos frescos. Labora con 10 personas por tres turnos, teniendo a un encargado que es un operario con experiencia.

LUZ, su experiencia es en la empresa Santa Natura especialista en productos naturales, en lo referente a líneas de proceso, la empresa tiene 180 personas en diferentes áreas. Se encarga del control de materia prima y el trabajo de productos peruanos.

ANA, trabajo en una empresa pequeña de panes asociada al PRONAA donde la capacitaron en el uso de HACCP, control de plagas y BPM (Buenas prácticas manufactureras), ahora se desempeña como profesora en un PROMAE

Tareas de trabajo (los más significativos)

CAPACITACIÓN INTERNA Y EXTERNA

- Preparación, elaboración, presentación de material (texto y audiovisual).
Planificar y ejecutar capacitación del personal y de proveedores p.e.

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

- Participar y colaborar en la investigación y desarrollo de nuevos productos.

ATENCIÓN AL CLIENTE

- Recibe y procesa los reclamos de los clientes

AUDITORIAS

- Participación en auditorías internas y externas incluyendo inspección a proveedores.

SEGURIDAD INDUSTRIAL

- Manejo, desarrollo y participación del sistema de seguridad industrial.

CONTROL DE PROCESOS

- Manejo de calibración de equipos durante el proceso de producción
- Control y manejo de procesos en la cadena de producción.
- Controla un plan de fumigación y plagas interno y externo.
- Verificación del estado de los productos durante el proceso de producción.

LABORATORIO

- Realizar análisis organolépticos.
- Analizar los productos a través del análisis microbiológico y físico-químico.
- Seguimiento y monitoreo permanente de los resultados del análisis microbiológico y físico-químico.
- Preparar medios de cultivo e insumos químicos como el azul de metileno.
- Esterilizar las placas de insumo del laboratorio para el análisis de productos.

PRODUCCIÓN

- Mantenimiento y limpieza de maquinarias.
- Planeamiento del control de calidad y registro.
- Preparación, muestreo y pesado de insumos.
- Control de temperatura en el proceso de producción.
- Preparar los procesos como queso fresco.

TEMA TRANSVERSAL

- Prevención de la contaminación ambiental.
- Desarrollo de valores humanos en la empresa.
- Manejo de relaciones interpersonales para trabajar en equipo.
- Rol, manejo de control ISO 9001

Lima, 30-4-2009

Cynthia Orosco Benavides

Dr. Hans-Jürgen Lindemann