

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

VISTO: la Nota MTESS/MEC/UTI/ N° 59/2024 de fecha 30 de octubre de 2024, con Expediente N° 2024-1215001-009631, 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 procesamiento de carne y productos cárnicos y sus módulos formativos asociados, Correspondientes 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 PROCESAMIENTO DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS 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 PROCESAMIENTO DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), ha sido diseñado 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.-----



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL



Mónica Recalde De Giacomi
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

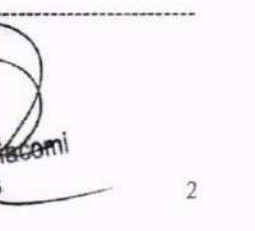
Asunción, 07 de noviembre de 2024.

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

Que, el citado Perfil Profesional de PROCESAMIENTO DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS 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° 5442/2016, 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."-----



ES COPIA DEL ORIGINAL

Mónica Recalde De Giacomi
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

- 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, 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 PROCESAMIENTO DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS Y SUS MÓDULOS FORMATIVOS ASOCIADOS, CORRESPONDIENTES A LA FAMILIA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INAL), DEL CATÁLOGO NACIONAL DE PERFILES PROFESIONALES - VERSIÓN 1, conforme al Anexo que forma parte de la presente Resolución. -----



RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

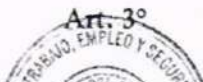
Asunción, 07 de noviembre de 2024.

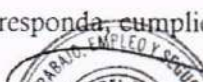
Art. 2º **DISPONER** que la Unidad Técnica Interministerial proceda a:

- 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). -----
- 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. 3º NOTIFICAR a las áreas que corresponda, cumplido archivar.-----

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


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


Mónica Recalde De Giacomi
Ministra


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

ES COPIA DEL DEL ORIGINAL


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

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

ANEXO I

FAMILIA PROFESIONAL
Industrias Alimentarias (INAL)

PERFIL PROFESIONAL
“Procesamiento de carnes y productos cárnicos”

NIVEL DE CUALIFICACIÓN: 2 (dos)



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



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



Mónica Rocalde De Giacomi
Ministra MTESS

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

PERFIL PROFESIONAL

Denominación	Procesamiento de carnes y productos cárnicos.	Nivel de Cualificación	2 (dos)
Familia Profesional	Industrias Alimentarias (INAL)	Código del Perfil	INAL0099_2
Competencia general	Realizar la recepción y el despiece de carnes para ejecutar los diferentes cortes y la selección de piezas destinadas al procesamiento, empaçado, etiquetado y almacenaje de carnes, productos cárnicos en condiciones de inocuidad, seguridad, calidad y protección del medioambiente.		
Ocupaciones y puestos de trabajo		Código CPO	
Carniceros, pescaderos y afines.		7411	
Operadores de máquinas para elaborar carne, pescado y mariscos.		8271	
Embaladores manuales y otros peones de la industria manufacturera.		9322	
Sectores productivos y tipo de organizaciones en las que se integra.		Código CNAEP	
Elaboración de productos alimenticios		10	
Realiza su actividad profesional en el departamento de producción en industrias alimentarias en establecimientos minoristas, dedicados a la carnicería, en entidades de naturaleza privada, en empresas de tamaño pequeño, mediano, grande o microempresas, tanto por cuenta propia como ajena. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. Puede también desarrollar su actividad mediante la creación de autoempleo en micro emprendimientos personales.			
Unidades de competencia		Código CPO	Código de la UC
1. Efectuar la recepción, el control de calidad y almacenamiento de las materias primas cárnicas y auxiliares.		7411 9322	UC0254_2
2. Acondicionar las carnes.		7411	UC0255_2
3. Elaborar productos cárnicos: embutidos crudos, curados y fermentados.		7411	UC0256_2
4. Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados.		8271	UC0248_1
5. Implementar protocolos de seguridad y prevención de riesgos laborales.		7411 8271 9322	UC0249_1



RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

Denominación	UC1. Efectuar la recepción, el control de calidad y almacenamiento de las materias primas cárnicas y auxiliares.		
Código	UC0254_2	Nivel de cualificación	2 (dos)
Elementos de Competencia (EC)	Criterios de Desempeño (CD)		
EC1 Recepcionar las materias primas cárnicas y auxiliares, utilizando los equipos requeridos y cumpliendo la normativa aplicable.	CD1.1. Realizar los procedimientos operativos de limpieza y sanitización de las instalaciones, previo a la recepción de carnes.		
	CD1.2. Usar el equipo de protección para el personal (EPP) y asegurar el lavado de manos en las situaciones establecidas en la normativa vigente.		
	CD1.3. Comprobar el estado de los embalajes y envases que protegen las materias cárnicas y productos auxiliares recibidos.		
	CD1.4. Descargar las materias primas cárnicas en el lugar establecido, utilizando la maquinaria y herramientas determinadas.		
EC2 Controlar la calidad de las materias primas cárnicas y auxiliares comprobando el cumplimiento de las garantías sanitarias.	CD2.1. Contrastar las materias primas cárnicas y auxiliares recibidas con la documentación de compra y recepción (solicitudes de suministros, fichas de recepción, registros de entrada y salida, albaranes y documentos de reclamación y devolución, entre otros), verificando su estado y caducidad, informando ante cualquier anomalía.		
	CD2.2. Comprobar, mediante inspección visual y pruebas "in situ" el cumplimiento de las garantías sanitarias y temperatura de las materias primas cárnicas y auxiliares, detectando aquellas que no reúnan las exigencias de calidad y técnicas e informando de las anomalías e incidencias.		
	CD2.3. Verificar que las materias primas cárnicas y auxiliares cumplen con los requerimientos de idoneidad para la manipulación segura en la actividad de conformidad a los protocolos de inocuidad.		
	CD2.4. Registrar los datos de cantidad de materia prima cárnica y auxiliares, así como los resultados de los análisis físico, químico y microbiológico y comunicar de acuerdo con la normativa de la planta.		



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

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



Monica Recalde De Giacomi
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

EC3 Almacenar las materias primas cárnicas y auxiliares para tener disponibilidad, optimizando los recursos y controlando los factores de almacenamiento, cumpliendo la normativa aplicable.	CD3.1. Distribuir las materias primas cárnicas y auxiliares en almacenes, depósitos y cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote, caducidad) y a los criterios establecidos, alcanzando un óptimo aprovechamiento del volumen de almacenamiento disponible, asegurando su integridad y que se facilite su identificación y manipulación.
	CD3.2. Controlar los parámetros variables (de temperatura, humedad relativa, luz y aireación, entre otros) de almacenes, depósitos y cámaras, ajustándolos en los cuadros de mandos, de acuerdo con los requerimientos o exigencias de conservación de cada producto.
	CD3.3. Fijar el periodo de almacenamiento en función del tipo de materia prima -cárnica y auxiliares- y su destino (elaboración en fresco o tratamiento industrial) considerando la documentación de entrada.
	CD3.4. Registrar los movimientos del almacenamiento, archivándolos de acuerdo con el sistema establecido.

Contexto de aplicación

Medios y materiales

Almacenes, congeladoras. Básculas. Dosificadores. Medios de transporte internos: cadenas, carretillas. Instrumental de toma de muestras: sondas, medidor de pH, medidor de cloro, termómetro digital. Aparatos de medición rápida de parámetros de calidad. Equipos de transmisión de datos. Equipos informáticos. Cámaras frigoríficas, equipos de limpieza y desinfección: herramientas y útiles para mantenimiento de equipos y maquinaria. Túneles de frío. Secaderos. Envasadoras de vacío y/o atmósferas. Equipos de uso personal: uniforme, mascarillas, redcillas, botas de hule y guantes, entre otros.

Información

Instrucciones de trabajo.
Hojas de control y registros.
Resultados de pruebas de calidad.
Normativa interna de fabricación y seguridad.
Manuales de funcionamiento de máquinas e instalaciones.
Normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria:
- Ley N° 5804/2017 Que establece el Sistema Nacional de Prevención de Riesgos Laborales.



ES COPIA DEL ORIGINAL

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



Mónica Recalde de Giacomi
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

- Decreto N° 14390/1992 Por el cual se aprueba el reglamento general técnico de seguridad, higiene y medicina en el trabajo.
- 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 higienico-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 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR N° 63/18, 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° 73/97) y se deroga parcialmente el Decreto N° 8064/2006.

Principales resultados del trabajo

Área de Trabajo de recepción, almacenamiento y de expedición preparadas.
Recepción y almacenamiento de materias primas cárnicas y auxiliares, efectuadas.
Control de calidad, efectuado.
Materias primas cárnicas y auxiliares recepcionadas, almacenadas e inventariadas.

Denominación	UC2. Acondicionar las carnes.		
Código	UC0255_2	Nivel de cualificación	2 (dos)
Elementos de Competencia (EC)	Criterios de desempeño		
EC1 Efectuar operaciones de despiece de las carnes, deshuesado y obtención de las piezas de carne para su posterior utilización, conforme a los métodos establecidos, cumpliendo las normativas aplicables.	CD1.1. Realizar el despiece de carnes (de vacuno, equino, porcino, aves y conejos, entre otros) separando las distintas regiones anatómicas (cuarteado o esquinado, entre otros), utilizando la cuchillería y útiles de corte requeridos y los equipos de protección, conforme al tipo de despiece establecido, cumpliendo protocolos e instructivos.		
	CD1.2. Deshuesar las piezas cárnicas efectuando la extracción de los huesos, utilizando la cuchillería y útiles de corte requeridos y los equipos de protección, cumpliendo protocolos e instructivos.		
	CD1.3. Clasificar las piezas cárnicas en función a sus calidades, uso y las necesidades del establecimiento, según requerimientos establecidos.		

ES COPIA FIE DEL ORIGINAL

Abelardo García Veldso
Secretaria General
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

Monica Recalde De Giacconi
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

	CD1.4. Distribuir las piezas cárnicas en las cámaras de refrigeración o congelación en la forma y cuantía establecidas.
EC2 Obtener porciones y preparaciones de productos de carnicería para el consumo individual o la obtención de derivados cárnicos, en tamaño, forma y calidad requeridas, cumpliendo las normativas aplicables.	CD2.1. Realizar el fileteado, loncheado o troceado, utilizando las herramientas específicas (cuchillos, loncheadoras, entre otras), comprobando la formación de las piezas, considerando las preferencias del cliente y el destino del producto como consumo individual o para la obtención de derivados cárnicos.
	CD2.2. Clasificar las piezas cárnicas obtenidas según las distintas aplicaciones culinarias, dependiendo de su procedencia y características organolépticas.
	CD2.3. Realizar el pesaje, empaque y etiquetado de los productos cárnicos obtenidos según las características de cada producto.
EC3 Aplicar los tratamientos de frío industrial en el acondicionamiento de la carne para su comercialización, uso industrial o su conservación, cumpliendo la normativa aplicable.	CD3.1. Distribuir las piezas cárnicas en las cámaras de refrigeración o congelación en la forma y cantidad establecidas, optimizando el espacio disponible.
	CD3.2. Controlar los parámetros de temperatura para verificar la continuidad de la cadena de frío.
	CD3.3. Controlar los sistemas de cierre y seguridad de las cámaras y equipos de frío, visualizando su funcionamiento a través de los cuadros de mandos.

Contexto de aplicación

Medios y materiales

Cámaras frigoríficas, de congelados, con sus elementos reguladores y de control. Equipos de congelación. Espacios para realizar el despiece con mesas de trabajo. Loncheadoras, jamoneros. Elementos de recogida y clasificación de los productos como carros, contenedores, perchas. Herramientas de corte y raspado, manuales o mecánicas, equipos. Equipos de transmisión de datos. Troceadoras, guillotinas, útiles de corte. Sistemas de limpieza, desinfección y esterilización de equipos. Perchas para colgar jamones. Carros con bandejas para colocar y enfriar los lomos. Equipos de uso personal: uniforme, mascarillas, redcillas, botas de hule y guantes, entre otros.

Información

Manuales de utilización de equipos. Especificaciones de materias primas y productos. Resultados de pruebas de calidad. Manuales de procedimientos-instrucciones de trabajo. Partes registros de trabajo e incidencias. Resultados de pruebas de calidad 'in situ'.

Normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

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

Mónica Reñalde De Giacomin
Ministra MTESS

10

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

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 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 higienico-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 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR N° 63/18, 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.º 73/97) y se deroga parcialmente el Decreto N° 8064/2006.

Principales resultados del trabajo

Área de trabajo de acondicionamiento de la carne, preparada.
Cuchillería, hachas y sierras, así como la maquinaria, útiles y herramientas, preparadas.
Operaciones de despiece de carnes, deshuesado, y obtención de las piezas, efectuadas.
Porciones y preparaciones de carnicería en tamaño, forma y calidad, obtenidas.
Tratamientos de frío industrial en el acondicionamiento de la carne para su comercialización o uso industrial, aplicados.
Control de calidad, efectuado.

Denominación	UC3. Elaborar productos cárnicos: embutidos crudos, curados y fermentados.		
Código	UC0256_2	Nivel de cualificación	2 (dos)
Elementos de Competencia (EC)	Criterios de Desempeño (CD)		
EC1 Manipular las materias primas e insumos para la elaboración de los productos cárnicos, de conformidad con los protocolos técnicos y de inocuidad alimentaria.	CD1.1. Revisar que las materias primas y los insumos estén completos, debidamente pesados/medidos y en el puesto de trabajo para iniciar el procesamiento de los productos cárnicos.		
	CD1.2. Utilizar correctamente el equipo de protección e higiene personal para cumplir con los protocolos de inocuidad alimentaria y seguridad ocupacional.		



ES COPIA FIZ DEL ORIGINAL



Mónica Recalde De Garmí
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

	CD1.3. Ejecutar los protocolos administrativos del establecimiento para la utilización de materia primas cárnicas e insumos.
EC2 Utilizar la maquinaria y los equipos en cada etapa del proceso de elaboración de productos cárnicos cumpliendo los protocolos técnicos y de inocuidad alimentaria.	CD2.1. Ensamblar los equipos siguiendo las especificaciones técnicas del proceso.
	CD2.2. Utilizar maquinarias, equipos, herramientas y utensilios establecidos para el proceso de elaboración de cada producto cárnico.
	CD2.3. Ejecutar los protocolos técnicos y de inocuidad durante el proceso de elaboración de productos cárnicos.
EC3 Ejecutar las etapas de los flujos de proceso de elaboración de productos cárnicos cumpliendo los protocolos técnicos y de inocuidad alimentaria.	CD3.1. Utilizar las materias primas cárnicas y no cárnicas en cada una de las etapas del proceso de producción cumpliendo con las especificaciones técnicas del proceso.
	CD3.2. Elaborar productos cárnicos (embutidos crudos, curados y fermentados) de acuerdo con las formulaciones propias para cada producto establecidos por la empresa.
	CD3.3. Realizar el pesaje, empaque y etiquetado de los productos cárnicos, según criterios establecidos por la empresa.
	CD3.4. Conservar en cámara fría los productos cárnicos obtenidos en las condiciones de inocuidad establecidas.

Contexto de aplicación

Medios y materiales

Cámaras frigoríficas, de congelados, con sus elementos reguladores y de control. Equipos de congelación. Molino de carne, emulsificador, embutidora, calibrador de porciones, cuchillos, afiladores de cuchillos, equipo de esterilización de cuchillos, empaques, recipientes para: pesar/medir, recolección de insumos, almacenamiento de productos. Equipos de uso personal: uniforme, mascarillas, redcillas, botas de hule y guantes, entre otros.

Información

Manuales de utilización de equipos. Especificaciones de materias primas y productos. Resultados de pruebas de calidad. Manuales de procedimientos-instrucciones de trabajo. Partes, registros de trabajo e incidencias.

Normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria:

ES CONFORME DEL ORIGINAL

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

Mónica Recalde De Giacomi
Ministra MTESS

12

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

- 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 SENACSA 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.
- Resolución N° 1349/2015 Por la cual se aprueba el documento "Requisitos generales para la exportación de carne a la Unión Europea".
- 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 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR N.º 63/18, «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° 73/97) y se deroga parcialmente el Decreto N° 8064/2006.

Principales resultados del trabajo

Área de trabajo limpia.
Cuchillería, hachas y sierras, así como la maquinaria, útiles y herramientas, preparadas.
Protocolos de higiene personal, inocuidad alimentaria, cumplidos.
Productos cárnicos crudos, curados y fermentados elaborados y disponibles para su comercialización y consumo.

Denominación	UC4. Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados.		
Código	UC0248_1	Nivel de cualificación	1 (uno)
Elementos de competencia	Criterios de desempeño		
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.		

ES COPIA DEL ORIGINAL

Ministra MTESS

13

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

	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.

Contexto de aplicación
Medios y materiales
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.
Información
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 para Contaminantes Orgánicos Persistentes. FAO/PY
Normativa aplicable de seguridad, salud laboral, medioambiental y seguridad alimentaria.



ES COPIA DEL ORIGINAL

Marta García Veloso
Secretaria General



Mónica Recalde De Giacomi
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

- Ley N° 3956/2009 Gestión integral de los residuos sólidos en la República del Paraguay.
- 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° 14.281/1996.
- 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 SENACSA 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.
- Resolución SENACSA N° 1349/2015 Por la cual se aprueba el documento "Requisitos generales para la exportación de carne a la Unión Europea".
- 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.

Principales resultados del trabajo

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.

Denominación	UC5. Implementar protocolos de seguridad y prevención de riesgos laborales.		
Código	UC0249_1	Nivel de cualificación	I (uno)
Elementos de Competencia	Criterios de Desempeño		
EC1. 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.		



RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

EC2. 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.
EC3. 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 básico 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)
EC4. Aplicar procedimientos de respuesta a combate de incendios, de acuerdo a los protocolos establecidos.	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. CD4.2. Activar el protocolo de respuesta inmediata para el combate de focos de incendios ocurridos en las instalaciones de trabajo



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Maria Gabriela Veloso
Secretaria General
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social



RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

	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.
	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.

Contexto de aplicación
Medios y materiales Equipos de uso personal: uniforme, mascarillas, reddecillas, 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 SENACSA N° 1151/2019 - Por la cual se modifica la Resolución SENACSA N° 689/06 Por la cual se establecen requisitos higiénico-sanitarios en establecimientos faenadores, elaboradores y/o procesadores de alimentos de origen animal. - Resolución SENACSA N° 1349/2015 - Por la cual se aprueba el documento "Requisitos generales para la exportación de carne a la Unión Europea". - 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 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR N.º 63/18, 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° 73/97) y se deroga parcialmente el Decreto N° 8064/2006.
Principales resultados del trabajo Riesgos laborales identificados. Protocolos de prevención de riesgos y seguridad, aplicados. Minimización de daños en caso de accidentes e incidentes.

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

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

Abg. Romina Recalde De Giacomini
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

Primeros auxilios aplicados en caso necesario.
Combate de incendios realizados en casos necesario.

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 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.

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

José Cogliolo
Director General Servicio Nacional de
Promoción Profesional



RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

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

Alcides Nicolás Santader Fernández
Director General de Administración y
Finanzas

Juan Manuel Arce Leiva,
Director General de Asesoría Jurídica

FICHA TÉCNICA

Familia Profesional: Industrias Alimentarias (INAL).

Perfil Profesional: Procesamiento de carnes y productos cárnicos.

Nivel de cualificación: 2 (dos)

Código del Perfil: INAL0099_2

Grupo de Trabajo de Identificación de Perfiles Profesionales.

- Leticia Fassardi, Consultora Empresa Eductrade.
- Lourdes Britos, Especialista de la Línea 3 – Componente 3 – OEI.
- Mónica Lezcano, Unidad Técnica Interministerial -MEC.
- Eva Vázquez Britos, SINAFOCAL – MTESS.
- Alicia Fernández, SNPP – MTESS.

Acompañan:

Lis Loncharich, SNPP – MTESS.



Mónica Recalde De Giacomi
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

- Tania Quintana, Unidad Técnica Interministerial -MEC.
- Emilia Rotela de Acosta, Unidad Técnica Interministerial -MEC.
- Catalina Miltos, SINAFOCAL.
- Pablo Ponce, CIMA - SINAFOCAL.
- Melissa Desvars, Dirección de Alimentación Escolar – MEC.

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:

Por el sector

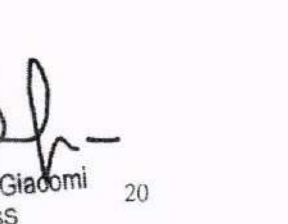
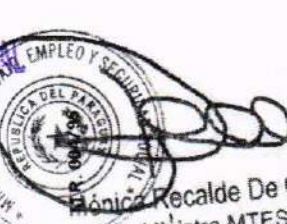
- Luis Javier Avalos, Retail S.A.
- Carina López, Cooperativa La Holanda.
- Johana González, Pollpar S.A.
- Ever Rodríguez, Unión de Productores de Itapúa S.A.
- Natali Báez, Pollpar S.A.
- Ricardo Negrete, Fundación Paraguaya.
- Daniel Burt, Cámara Paraguaya de Comercio.

Por el MEC

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

Por el MTESS

- Eva Vázquez Britos, SINAFOCAL.
- Johanna Alice Genez, SINAFOCAL.
- Estela Díaz de Rodríguez, SNPP.
- Lis Loncharich, SNPP.
- Alicia Fernández Torres, SNPP.
- Vanessa Acosta, SINAFOCAL.
- Catalina Miltos, SINAFOCAL.



ES COPIA DEL ORIGINAL
Abg. Marta García Veloso
Secretaria General
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

Mónica Recalde De Giacomini
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

Por OEI

- Letizia Fassardi Laino, Consultora EDUCTRADE.
- Lourdes Britos, Especialista Línea 3.

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.

MTESS

- Estela Díaz de Rodríguez, SNPP.
- Catalina Miltos, CIMA - SINAFOCAL.
- María Alejandra Ríos, CIMA - SINAFOCAL.
- Estela Miranda, SNPP.

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

- Alcira Sosa, Coordinadora Pedagógica – Componente 3.
- Lourdes Britos, Especialista de la Línea 3 – Componente 3.
- Letizia Fassardi, Consultora FmP INAL - Empresa Eductrade.
- Aristóteles Fernández, Coordinador - Empresa Eductrade.
- Susana Villarroel, Consultora Metodológica - Empresa Eductrade.
- Diana Enrique, Apoyo OEI.

Equipo Normativo

- Pedro González, Dirección Jurídica - SINAFOCAL-MTESS
- Liliana Carbajal, Dirección Jurídica - SINAFOCAL-MTESS
- Tania Quintana, Unidad Técnica Interministerial – MEC
- Beatriz León, Unidad Técnica Interministerial – MEC
- Silvia Candia, Unidad Técnica Interministerial – MEC
- Lilian Ortellado, Dirección de Institutos Técnicos Superiores – MEC
- Mabel Chavez, Dirección General de Administración y Finanzas – MEC

Fecha de cierre del documento del Equipo Normativo: 13/08/2024

Asunción, Paraguay

2024



RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

ANEXO II

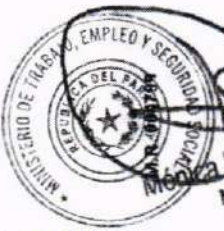
FAMILIA PROFESIONAL
Industrias Alimentarias (INAL)

MÓDULOS FORMATIVOS CORRESPONDIENTES AL
PERFIL PROFESIONAL
“Procesamiento de carnes y productos cárnicos”

NIVEL DE CUALIFICACIÓN: 2 (dos)



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



Mónica Becalde De Giacconi
Ministra MTESS


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

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

MÓDULOS FORMATIVOS

FAMILIA PROFESIONAL: Industrias Alimentarias (INAL)

PERFIL PROFESIONAL: Procesamiento de carnes y productos cárnicos.

NIVEL DE CUALIFICACIÓN: 2 (dos).

Unidades de Competencia (UC)	Código de la Unidad de Competencia
1. Efectuar la recepción, el control de calidad y almacenamiento de las materias primas cárnicas y auxiliares.	UC0254_2
2. Acondicionar las carnes.	UC0255_2
3. Elaborar productos cárnicos: embutidos crudos, curados y fermentados.	UC0256_2
4. Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados.	UC0248_1
5. Implementar protocolos de seguridad y prevención de riesgos laborales.	UC0249_1

Módulos Formativos	Carga Horaria	Código del Módulo Formativo
1. Recepción, control de calidad y almacenaje de carnes.	100	MF0232_2
2. Despiece y acondicionamiento de la carne.	180	MF0233_2
3. Obtención de derivados cárnicos.	190	MF0234_2
4. Higiene general y mantenimiento básico de equipos e instalaciones en la industria alimentaria.	90	MF0226_1
5. Seguridad laboral	90	MF0227_1

ASOCIACIÓN ENTRE UNIDADES DE COMPETENCIA Y MÓDULOS FORMATIVOS

Unidades de Competencia	Módulos Formativos	Carga Horaria
UC1. Efectuar la recepción, el control de calidad y almacenamiento de las materias primas cárnicas y auxiliares.	MF1. Recepción, control de calidad y almacenaje de carnes.	100



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
Marta García Veloso
Secretaría General
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social



Mónica Recalde De Glapori
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

UC2. Acondicionar las carnes.	MF2. Despique y acondicionamiento de la carne.	180
UC3. Elaborar productos cárnicos: embutidos crudos, curados y fermentados.	MF3. Obtención de derivados cárnicos.	190
UC4. Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados.	MF4. Higiene general y mantenimiento básico de equipos e instalaciones en la industria alimentaria.	90
UC5. Implementar protocolos de seguridad y prevención de riesgos laborales.	MF5. Seguridad laboral	90

MÓDULO FORMATIVO 1	
Nombre del Módulo Formativo	Recepción, control de calidad y almacenaje de carnes.
Código	MF0232_2
Nivel de competencia	2 (dos)
Duración	100 horas
UC asociada	Efectuar la recepción, el control de calidad y almacenamiento de las materias primas cárnicas y auxiliares.
Objetivo General	
Efectuar la recepción, el control de calidad y almacenamiento de las materias primas cárnicas y auxiliares.	
Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	
RA.1. Aplicar medidas de higiene personal y general y realizar inspecciones en la recepción de materias primas cárnicas y auxiliares para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de los productos.	
C.E.1.1 Identificar los requisitos higiénicos que deben reunir las instalaciones y equipos justificando su importancia.	
C.E.1.2. Relacionar las actuaciones para el mantenimiento de las condiciones higiénicas en las instalaciones y equipos con los riesgos derivados de su incumplimiento.	
C.E.1.3. Describir las medidas de higiene personal aplicables en la industria cárnica y relacionarlas con los efectos derivados de su incumplimiento.	

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

C.E.1.4. Reconocer la documentación de entrada/ recepción de las mercaderías cárnicas explicando su uso.

C.E.1.5. Realizar métodos de apreciación, medición y cálculo de cantidades demostrando precisión en los datos.

C.E.1.6. Determinar la composición de cada lote de mercadería cárnica explicando sus características.

C.E.1.7. Detallar la protección con que debe estar cada lote (envasados que protegen las mercaderías cárnicas) para asegurar su buen estado.

C.E.1.8. Describir la correcta colocación de las mercaderías según los lugares establecidos.

RA.2. Aplicar procedimientos de control de calidad usando criterios adecuados a las características de las materias cárnicas y su almacenaje.

C.E.2.1. Describir procedimientos de clasificación de las carnes en función de su caducidad, tamaño, utilidad, resistencia u otras características.

C.E.2.2. Analizar métodos de apreciación, medición y cálculo de cantidades demostrando comprensión de los mismos.

C.E.2.3. Caracterizar los sistemas de protección de las materias cárnicas justificando su importancia.

C.E.2.4. Realizar diferentes tipos de inventarios explicando la finalidad de cada uno.

C.E.2.5. Explicar los conceptos de stock máximo, óptimo, de seguridad y mínimo, identificando las variables que intervienen en su cálculo.

C.E.2.6. Registrar datos de análisis físico, químico y microbiológico de las materias cárnicas ingresadas utilizando los soportes establecidos.

RA.3. Aplicar los procedimientos de almacenamiento y seleccionar las ubicaciones, los tiempos, medios, itinerarios y técnicas de manipulación de materias primas cárnicas.

C.E.3.1. Explicar los distintos sistemas de almacenamiento utilizados en la industria cárnica y explicar las características de cada uno.

C.E.3.2. Describir las características básicas, las prestaciones y operaciones de manejo y mantenimiento de los equipos, carga y descarga, técnicas de manipulación de mercaderías cárnicas más utilizadas en almacenes de productos alimentarios.

C.E.3.3. Determinar las áreas de recepción, almacenaje, expedición y espera de materias primas cárnicas según estándares dados.

C.E.3.4. Ubicar cada tipo de producto siguiendo las pautas de realización.

C.E.3.5. Precisar la función, origen y destino de las mercaderías cárnicas interpretando el contenido de la documentación que respalda las mercaderías.



RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

Contenidos formativos

Conceptuales:

Higiene personal y general e inspecciones en la recepción de materias primas cárnicas y auxiliares:

- Procedimientos operativos de limpieza y sanitación
- Normas de higiene personal
- Métodos de apreciación, medición y cálculo de cantidades
- Características de los embalajes
- Protocolos de recepción de materias primas
- Documentación de entrada/ recepción de las mercaderías cárnicas
- Formatos de registro para la recepción de materias primas

Control de calidad de las materias cárnicas:

- Criterios de calidad de las materias primas cárnicas:
Agentes causantes de las transformaciones en los derivados cárnicos.
Alteraciones de los alimentos.
Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne y en derivados cárnicos.
Fuentes de contaminación de la carne: biológica, física, química.
- Pautas de comprobación e inspección.

Almacenamiento de materias primas cárnicas:

- Sistemas de almacenaje, tipos de almacén: áreas de recepción, almacenaje, expedición y espera de materias primas
- Técnicas de manipulación de mercaderías cárnicas
- Condiciones generales de conservación
- Documentación respaldatoria de las materias primas cárnicas almacenadas

Procedimentales:

Aplicación de la higiene personal y general e inspecciones en la recepción de materias primas cárnicas y auxiliares:

- Adopción de medidas de higiene personal
- Aplicación de procedimientos de limpieza y sanitación
- Control de tratamientos de conservación de materias cárnicas
- Llenado de registros de entrada/ recepción de las mercaderías cárnicas

Aplicación de medidas de control de calidad de las materias cárnicas:

- Comprobación de garantías de calidad de materias primas cárnicas
- Registro de datos de recepción de carnes y estado de las mismas



ES COPIA DEL ORIGINAL
Abg. Marta Cecilia Voloso
Secretaria General
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

Ministra MTESS
Mónica Recalde De Giacomini

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

Almacenamiento de materias primas cárnicas:

- Gestión del almacén, documentación interna, registros
- Operaciones y comprobaciones generales en recepción y almacenamiento
- Medición y pesaje de cantidades
- Aplicación de métodos de colocación, limitaciones, óptimo aprovechamiento, señalización.
- Distribución de materias primas cárnicas y auxiliares en almacenes, depósitos y cámaras según sector establecido
- Aplicación de parámetros de conservación de materias primas cárnicas y auxiliares
- Registro y archivo de movimiento de materias primas cárnicas y auxiliares

Actitudinales:

- Responsabilidad en la ejecución de los procesos
- Adhesión a normas y reglas.
- Trabajo en equipo.
- Disciplina en el cumplimiento de protocolos.
- Administración del tiempo requerido para cada proceso.
- Adaptación al cambio para nuevas tecnologías y procesos.
- Higiene al momento de ejecutar los procesos productivos.

Requisitos mínimos de acceso al módulo

Cumplir uno de los siguientes requisitos:

- Educación Escolar Básica concluida.
- Educación Básica Bilingüe para Personas Jóvenes y Adultas concluida.
- Certificado de Auxiliar (nivel 1 de cualificación).
- Certificación de competencias ligada a perfiles del CNPP de nivel 1 de cualificación.



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

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

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

Perfil del profesional formador		
Perfil académico (competencias técnicas)	Experiencia profesional requerida*	
	Con titulación	Sin titulación**
- Título de profesor/docente en la especialidad o área de la familia profesional o, - Título de Técnico Superior concluido en la especialidad requerida o, - Título de grado o postgrado equivalente o superior relacionado con el módulo formativo.	1 año de experiencia laboral	3 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 pedagógica/ habilitación metodológica requerida por cada Administración responsable o, - Título de profesor profesionalizante. - Formación basada en competencias (no excluyente).
--------------------------	--

Requisitos básicos de espacios, infraestructuras y equipamiento		
Espacio	Hasta 20 estudiantes	Hasta 40 estudiantes
Aula taller	3 m ² por estudiante	3 m ² por estudiante
Infraestructuras básicas		
- Suministro eléctrico con tomas de corrientes - Iluminación adecuada - Sistema de ventilación - Sistema de aire acondicionado - Accesibilidad universal a los espacios - Extintores y sistemas de seguridad - Conexión a Internet, por cable o red wifi		



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

ES COPIA DEL ORIGINAL
María García Veloso
Secretaría General
Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

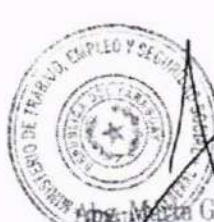
Mónica Recalde De Giacomi
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

Equipamiento de los espacios	
Nombre del espacio	Equipos, mobiliario y materiales
Aula polivalente	Equipos - Equipos de frío; cámaras frigoríficas, congeladores. - Notebook o PC (docente). - Proyector multimedia. - Pizarra acrílica, pincel y borrador. - Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos. - Sillas (una para cada estudiante). - Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador. - Escritorio y silla para el docente. - Mesas de trabajo inox. - Balanzas. (grandes volúmenes, semi precisas y de precisión) - Guantes metálicos - Cámaras de frío. Refrigerador. Congelador - Termómetros
Depósito de materiales	- Estanterías o gabinetes apropiados para el almacenamiento de los equipos y materiales didácticos.


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


 Mónica Redal de Glacón
 Ministra MTESS


 ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
 Abg. Marta García Veloso
 Secretaria General
 Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

MÓDULO FORMATIVO 2	
Nombre del Módulo Formativo	Despiece y acondicionamiento de la carne.
Código	MF0233_2
Nivel de competencia (CNPP)	2 (dos)
Duración	180 horas
UC asociada	Acondicionar las carnes.
Objetivo General	
Acondicionar las carnes.	
Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	
RA.1. Aplicar técnicas de deshuesado y despiece de carnes siguiendo criterios de higiene requerida.	
C.E.1.1. Realizar el pesaje y clasificación de piezas de animales (vacuno, porcino, ovino, caprino, aves, conejo) C.E.1.2. Interpretar la clasificación comercial de las carnes según las distintas especies. C.E.1.3. Realizar el deshuesado de animales según requerimiento de piezas. C.E.1.4. Enumerar el equipo y las herramientas de deshuese y despiece y cómo deben utilizarse para cumplir con los protocolos técnicos de inocuidad y seguridad ocupacional. C.E.1.5. Describir los procedimientos técnicos para maximizar el rendimiento de cortes primarios y la clasificación de los cortes industriales, utilizando las plantillas según tipo de ganado. C.E.1.6. Realizar los cortes primarios, maximizando su rendimiento, seleccionando técnicas y materiales idóneos en cada caso. C.E.1.7. Reconocer los diferentes tipos de piezas resultantes del despiece de las carnes. C.E.1.8. Utilizar equipo y herramientas de deshuese y despiece siguiendo los protocolos técnicos, de inocuidad y seguridad ocupacional. C.E.1.9. Caracterizar las fases y las operaciones que componen el despiece de animales (vacuno, porcino, ovino, caprino, aves, conejo)	
RA.2. Aplicar técnicas de fileteado, loncheado, troceado de las piezas cárnicas siguiendo criterios de higiene requerida.	
C.E.2.1. Realizar el fileteado, loncheado y troceado de las piezas de carne con el mejor aprovechamiento de la materia prima cárnica. C.E.2.2. Clasificar las piezas y unidades obtenidas de acuerdo a sus características y pedidos de producción. C.E.2.3. Aplicar las medidas de higiene pertinentes durante las operaciones de corte	



ES COPIA DEL ORIGINAL

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



RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

(fileteado, loncheado, troceado)

C.E.2.4. Realizar la toma de datos para llevar a cabo la trazabilidad.

RA.3. Aplicar los procedimientos de aplicación de frío y efectuar la refrigeración o congelación para el mantenimiento de las materias cárnicas.

C.E.3.1. Describir el fundamento de los procedimientos de refrigeración, congelación, mantenimiento empleados en los tratamientos de conservación de productos cárnicos diferenciando sus características principales.

C.E.3.2. Enumerar los parámetros de temperatura requerida en los cuartos fríos / cadenas de frío, para garantizar la conservación de la carne, de acuerdo a los protocolos de inocuidad alimentaria.

C.E.3.3. Citar el equipo de protección personal requerido para trabajar en ambientes fríos según protocolos de inocuidad alimentaria y de seguridad ocupacional.

C.E.3.4. Describir cómo se debe realizar la limpieza y desinfección de cuartos fríos / cadenas de frío, para que el almacenamiento de la carne sea de forma inocua.

C.E.3.5. Reconocer las anomalías más frecuentes que se aprecian en los productos sometidos a una deficiente refrigeración, congelación o mantenimiento y las medidas correctivas pertinentes.

C.E.3.6. Interpretar gráficos de control de refrigeración y congelación (temperatura, tiempo, penetración) y deduciendo ajustes pertinentes.

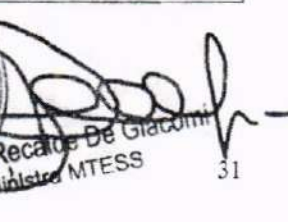
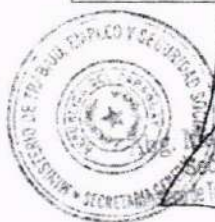
C.E.3.7. Identificar la presencia de anomalías justificando las posibles medidas paliativas.

Contenidos formativos

Conceptuales:

Deshuesado y despiece de carnes:

- Carnes
 - Regiones anatómicas y despiece de carnes
 - Tipos de plantillas para el deshuese de las carnes
 - Trazabilidad. Piezas cárnicas, tipos y calidades
- Equipos y herramientas utilizados en el deshuese de las carnes
- Protocolos de inocuidad alimentaria, bioseguridad, y salud ocupacional en el área de deshuese y almacenamiento de los cortes
- Buenas Prácticas de Manufactura en el deshuese, clasificación y almacenamiento de la carne
- Fuentes de contaminación para la carne:
 - Contaminación biológica
 - Contaminación física
 - Contaminación química



RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

Fileteado, loncheado, troceado de las piezas cárnicas:

- Técnicas de fileteado, loncheado, troceado
- Las piezas cárnicas: Clases, usos, procedencia, características
- Métodos de medición de peso y cálculo de cantidades de los productos

Mantenimiento de las materias cárnicas:

- Refrigeración y congelación, conceptos
- Parámetros de conservación y continuidad de la cadena de frío
- Protocolos y optimización de espacios en cámaras
- Gráficos de control de refrigeración y congelación (temperatura, tiempo, penetración).

Procedimentales:

Aplicación de técnicas de deshuesado y despiece de carnes:

- Realización de limpieza y sanitización para instalaciones, equipos y superficies de contacto.
- Recepción de carnes en la sala de deshuese
- Manejo y mantenimiento de los equipos y herramientas en la recepción de las carnes y el deshuese
- Manejo de manuales de inocuidad alimentaria
- Manejo de procesos operacionales estandarizados
- Aplicación de plantillas para el deshuese y despiece
- Ejecución de técnicas de deshuese y despiece
- Uso de cuchillería y herramientas de corte
- Registro de los procedimientos operativos de despiece de carnes.

Aplicación de técnicas de fileteado, loncheado, troceado de las piezas cárnicas:

- Aplicación de técnicas de fileteado, loncheado, troceado
- Manejo de inventario de los cortes por tipo
- Manejo de Manual de buenas prácticas de manufactura.
- Registro de los procedimientos operativos de fileteado, loncheado y troceado de carnes.

Aplicación de técnicas de refrigeración o congelación para el mantenimiento de las materias cárnicas:

- Manejo y registro de la temperatura de los cortes en almacén
- Manejo y registro de la temperatura de los cuartos fríos
- Identificación de Puntos críticos de control
- Almacenamiento de los cortes
- Uso del equipo de protección personal
- Limpieza y desinfección de cuartos fríos



RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

- Identificación de anomalías en los productos sometidos a una deficiente refrigeración, congelación o mantenimiento. Medidas correctivas

Actitudinales:

- Responsabilidad en la ejecución de los procesos
- Adhesión a normas y reglas.
- Trabajo en equipo.
- Disciplina en el cumplimiento de protocolos.
- Administración del tiempo requerido para cada proceso.
- Adaptación al cambio para nuevas tecnologías y procesos.
- Higiene al momento de ejecutar los procesos productivos.

Requisitos mínimos de acceso al módulo

Cumplir uno de los siguientes requisitos:

- Educación Escolar Básica concluida.
- Educación Básica Bilingüe para Personas Jóvenes y Adultas concluida.
- Certificado de Auxiliar (nivel 1 de cualificación).
- Certificación de competencias ligada a perfiles del CNPP de nivel 1 de cualificación.

Perfil del profesional formador

Perfil académico (competencias técnicas)	Experiencia profesional requerida*	
	Con titulación	Sin titulación**
- Título de profesor/docente en la especialidad o área de la familia profesional o, - Título de Técnico Superior concluido en la especialidad requerida o, - Título de grado o postgrado equivalente o superior relacionado con el módulo formativo.	1 año de experiencia laboral	3 años de experiencia laboral

(*) En el área relacionada con el módulo formativo.

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

ES COPIA DEL ORIGINAL

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

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

Monica Regalado De Giacconi
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

Competencias pedagógicas	- Título de profesor en cualquier especialidad o, - Habilitación pedagógica/ habilitación metodológica requerida por cada Administración responsable o, - Título de profesor profesionalizante. - Formación basada en competencias (no excluyente).
---------------------------------	--

Requisitos básicos de espacios, infraestructuras y equipamiento		
Espacio	Hasta 20 estudiantes	Hasta 40 estudiantes
Aula taller	3 m ² por estudiante	3 m ² por estudiante
Infraestructuras básicas		
- Suministro eléctrico con tomas de corrientes - Iluminación adecuada - Sistema de ventilación - Sistema de aire acondicionado - Accesibilidad universal a los espacios - Extintores y sistemas de seguridad - Conexión a Internet, por cable o red wifi		
Equipamiento de los espacios		
Nombre del espacio	Equipos, mobiliario y materiales	
Aula taller	- Sala almacenamiento y estandarización de leche - Sala de control para equipos automatizados de flujo - Cuartos fríos - Notebook o PC (docente). - Proyector multimedia. - Pizarra acrílica, pincel y borrador. - Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos. - Sillas (una para cada estudiante). - Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador. - Escritorio y silla para el docente. - Aditivos y saborizantes - Leche fluida estandarizada - Formatos y libros de registro	

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

	- Marmitas - Calderas - Tubos para humo - Bombas y tuberías de flujo - Evaporadoras - Cámaras de secado - Cámaras de ciclones para la separación de finos - Vibro Fluidificador. - Silos de acero inoxidable - Montacargas - Tanques de Acero Inoxidable para almacenamiento - Homogeneizadora - Tambos Lecheros - Congelador - Cámara fría - Sistema de tratamiento de agua - Tanque de fusión de azúcar y mezclado - Equipo de concentración en vacío - Tanques de cristal
Depósito de materiales	- Estanterías o gabinetes apropiados para el almacenamiento de los equipos y materiales didácticos.


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


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


Mónica Retalde De Giacomi
Ministra MTESS

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

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

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

MODULO FORMATIVO 3	
Nombre del Módulo Formativo	Obtención de productos cárnicos.
Código	MF0234_2
Nivel de competencia (CNPP)	2 (dos)
Duración	190 horas
UC asociada	Elaborar productos cárnicos: embutidos crudos, curados y fermentados.
Objetivo General	
Elaborar productos cárnicos: embutidos crudos, curados y fermentados.	
Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	
RA.1. Caracterizar las materias primas y auxiliares, especias, condimentos y aditivos empleados en la elaboración de productos cárnicos.	
C.E.1.1. Realizar la recepción de las materias primas e insumos necesarios para la elaboración de productos cárnicos, detallando sus usos y características.	
C.E.1.2. Relacionar las diferentes materias primas y los insumos con los procesos de elaboración de productos cárnicos.	
C.E.1.3. Utilizar el equipo de protección personal aplicando los protocolos de higiene personal, de acuerdo con los requerimientos de inocuidad y seguridad ocupacional.	
C.E.1.4. Realizar registros derivados de la recepción y utilización de materias primas cárnicas y no cárnicas, utilizando medios manuales y/o informáticos.	
C.E.1.5. Calcular las cantidades totales y de los diversos componentes que son necesarios en función del volumen de producción requerido.	
C.E.1.6. Dosificar las cantidades de materias primas cárnicas, auxiliares y aditivos según el plan de producción.	
RA.2. Verificar que la maquinaria, los equipos y el puesto de trabajo para la elaboración de productos cárnicos reúnen las condiciones de funcionamiento, inocuidad alimentaria y seguridad ocupacional.	
C.E.2.1. Reconocer las instalaciones, maquinaria y equipos destinados a la elaboración de productos cárnicos, describiendo sus características y funcionalidad.	
C.E.2.2. Describir las características típicas de la carne y de los productos cárnicos e insumos, asociándolos a los diferentes procesos cárnicos.	
C.E.2.3. Aplicar las técnicas de mantenimiento de uso a los equipos, asegurando su funcionamiento y cumpliendo la normativa de seguridad ocupacional.	
C.E.2.4. Realizar la limpieza de equipos y superficies de trabajo, preparando las soluciones	

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

precisas y asegurando la inocuidad alimentaria en todos los procesos, explicando su finalidad e importancia.
C.E.2.5. Ensamblar los equipos y utensilios cumpliendo con las especificaciones técnicas de los procesos, los protocolos de inocuidad alimentaria y los de seguridad ocupacional.
C.E.2.6. Asociar la maquinaria y los equipos con las técnicas de elaboración de los diferentes productos cárnicos, explicando los procesos.
RA.3. Aplicar técnicas de formulación, dosificación, mezclado y, en su caso, amasado y embutido de productos, cumpliendo la normativa de seguridad alimentaria.
C.E.3.1. Explicar los flujos de proceso para la elaboración de embutidos crudos, curados y fermentados, secuenciando las fases y describiendo la importancia y función de cada una.
C.E.3.2. Aplicar las técnicas de molido de la materia prima cárnica en función del tipo de producto a elaborar.
C.E.3.3. Controlar los factores tiempo y temperatura en cada etapa del procesamiento en frío de los diferentes productos y emulsionados, explicando su importancia en el proceso.
C.E.3.4. Interpretar fórmulas de elaboración de masas y pastas cárnicas, reconociendo los diversos ingredientes, el estado en que se deben incorporar y sus márgenes de dosificación.
C.E.3.5. Identificar sistemas manuales y autónomos de dosificado y los tipos de balanzas y equipos relacionados.
C.E.3.6. Diferenciar distintos tipos de mezclas (masas, emulsiones, geles) y explicar sus características y comportamientos.
Contenidos formativos
Conceptuales:
Materias primas y auxiliares en la elaboración de productos cárnicos:
- Materias primas cárnicas y no cárnicas, conceptos
La carne:
- Componentes de la carne: proteínas, grasas, carbohidratos, compuestos inorgánicos, agua.
- Función muscular y los cambios post mortem
- Los pigmentos de la carne
- Microbiología y parasitología de la carne
- Contenido en nutrientes y valor nutritivo de la carne y los productos cárnicos.
- Características organolépticas de la carne: factores sensoriales y evaluación. Aroma y sabor de la carne
- La conservación de la carne
- Comportamiento funcional de los componentes de la carne durante el procesado.
Las carnes curadas y su procesado

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

- Materias primas NO cárnicas o auxiliares:
- Aditivos y Condimentos utilizados en el procesamiento de los productos cárnicos
- Agentes de relleno

Puesto de trabajo, maquinarias y equipos para la elaboración de productos cárnicos:

Plantas procesadoras en condiciones sanitarias:

- Emplazamientos
- Diseño exterior e interior, techos, suelos, ventilación y control del polvo
- Consideraciones sobre el equipo
- Consideraciones sanitarias
- Ubicación de la maquinaria y los equipos
- Evaluación del producto (carne) objetivas y subjetivas
- Maquinaria y equipos
- Utensilios, herramientas, uso, manejo y cuidado

Técnicas de elaboración de productos cárnicos:

- Flujogramas de obtención de productos cárnicos
- Control de calidad de productos cárnicos
- Cadena de frío
- Seguridad Operacional
- Etiquetado nutricional
- Productos embutidos:
 - Embutidos crudos consistentes
 - Embutidos blandos untables
 - Embutidos escaldados
 - Embutidos curados cocidos
 - Embutidos fermentados (salami)
 - Embutidos cocidos (embutidos de sangre y embutidos de hígado)
- El empackado de la carne y de los productos cárnicos
- Conceptos y sistemas de control de calidad en la elaboración de productos cárnicos

Procedimentales:

Materias primas y auxiliares en la elaboración de productos cárnicos:

- Aplicación de protocolos de inocuidad e higiene personal
- Caracterización de materias primas e insumos
- Cálculo de las cantidades de materias primas cárnicas, auxiliares y aditivos
- Planificación de la producción

Puesto de trabajo, maquinarias y equipos para la elaboración de productos cárnicos:

- Aplicación de técnicas de ensamble, funcionamiento, manejo y mantenimiento de los equipos y herramientas utilizadas en la elaboración de los productos cárnicos

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

- Uso de equipos de protección e higiene personal
- Aplicación de protocolos de inocuidad

Técnicas de elaboración de productos cárnicos:

- Realización de técnicas de mezclado, molido, emulsionado, embutido, escaldado y pelado
- Cálculo de pesos y medidas
- Aplicación de recetas, fórmulas y dosis de los insumos
- Elaboración de embutidos crudos
- Elaboración de embutidos curados
- Elaboración de embutidos fermentados
- Identificación de peligros y puntos críticos de control

Actitudinales:

- Responsabilidad en la ejecución de los procesos
- Adhesión a normas y reglas.
- Trabajo en equipo.
- Disciplina en el cumplimiento de protocolos.
- Administración del tiempo requerido para cada proceso.
- Adaptación al cambio para nuevas tecnologías y procesos.
- Higiene al momento de ejecutar los procesos productivos.

Requisitos mínimos de acceso al módulo

Cumplir uno de los siguientes requisitos:

- Educación Escolar Básica concluida.
- Educación Básica Bilingüe para Personas Jóvenes y Adultas concluida.
- Certificado de Auxiliar (nivel I de cualificación).
- Certificación de competencias ligada a perfiles del CNPP de nivel I de cualificación.



ES CONFECCIÓN DEL ORIGINAL

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

Mónica Recalde De Giacomi
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

Perfil del profesional formador		
Perfil académico (competencias técnicas)	Experiencia profesional requerida*	
	Con titulación	Sin titulación**
- Título de profesor/docente en la especialidad o área de la familia profesional o, - Título de Técnico Superior concluido en la especialidad requerida o, - Título de grado o postgrado equivalente o superior relacionado con el módulo formativo.	1 año de experiencia laboral	3 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 pedagógica/ habilitación metodológica requerida por cada Administración responsable o, - Título de profesor profesionalizante. - Formación basada en competencias (no excluyente).
--------------------------	--

Requisitos básicos de espacios, infraestructuras y equipamiento		
Espacio	Hasta 20 estudiantes	Hasta 40 estudiantes
Aula taller	3 m ² por estudiante	3 m ² por estudiante
Infraestructuras básicas		
- Suministro eléctrico con tomas de corrientes - Iluminación adecuada - Sistema de ventilación - Sistema de aire acondicionado - Accesibilidad universal a los espacios - Extintores y sistemas de seguridad - Conexión a Internet, por cable o red wifi		

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

Secretaría General

Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

Equipamiento de los espacios	
Nombre del espacio	Equipos, mobiliario y materiales
Aula polivalente	Equipos - Balanzas (grandes volúmenes, semi precisas y de precisión) - Molino de carne con diferentes discos. - Emulsificador - Embutidora. - Refrigerador. - Congelador - Máquina para escaldado. - Termómetros - Notebook o PC (docente). - Proyector multimedia. - Pizarra acrílica, pincel y borrador. - Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos. Mobiliarios - Sillas (una para cada estudiante). - Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador. - Escritorio y silla para el docente. Materiales - Cúter - Cuchillos - Afiladores
Depósito de materiales	- Estanterías o gabinetes apropiados para el almacenamiento de los equipos y materiales didácticos.



Mónica Recalde De Giacomi
Ministra MTESS

ES COPIA DEL ORIGINAL

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

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

MÓDULO FORMATIVO 4	
Nombre del Módulo Formativo	Higiene general y mantenimiento básico de equipos e instalaciones en la industria alimentaria.
Código	MF226_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.
Objetivo General	
Realizar las tareas de limpieza del área de trabajo, del equipo y utensilios utilizados.	
Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	
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.	
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.	
C.E.1.2. Comprobar la disponibilidad, estado y operatividad de equipos y útiles a utilizar en las operaciones de limpieza e higienización.	
C.E.1.3. Utilizar los productos de limpieza adecuados a cada tipo de proceso de limpieza.	
C.E.1.4. Adoptar las medidas de seguridad necesarias en la manipulación de los distintos productos de limpieza y desinfección.	
C.E.1.5. Realizar las señalizaciones precisas de las operaciones a realizar, según el plan de prevención establecido.	
C.E.1.6. Registrar las acciones de limpieza realizadas cumpliendo con la frecuencia y procedimientos establecidos.	
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.	
C.E.2.1. Clasificar los diferentes tipos de residuos generados en la industria alimentaria.	
C.E.2.2. Realizar las operaciones básicas de recogida, selección, reciclado, depuración, eliminación y vertido de residuos.	
C.E.2.3. Almacenar los residuos y desperdicios en el lugar asignado según instrucciones recibidas.	
C.E.2.4. Reconocer los efectos medioambientales de los residuos y contaminantes originados en la industria alimentaria.	

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre 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



RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

- Clasificación y eliminación de residuos según normativa.
- Recolección de los distintos tipos de residuos o desperdicios
- Ubicación o almacenamiento de los residuos
- Depuración de los residuos en los equipos

Mantenimiento operativo de las máquinas y equipos de la industria alimentaria

- Mantenimiento de primer nivel de equipos y maquinaria.
- Operatividad y seguridad en los equipos de recepción, almacenamiento y exhibición de productos perecederos.
- Mantenimiento del área de trabajo libre de elementos peligrosos o contaminantes

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 concluida.
- Educación Básica Bilingüe para Personas Jóvenes y Adultas concluida.
- Certificado de Auxiliar (nivel 1 de cualificación).
- Certificación de competencias ligada a perfiles del CNPP de nivel 1 de cualificación.

Perfil del profesional formador

Perfil académico (competencias técnicas)	Experiencia profesional requerida*	
	Con titulación	Sin titulación**
- Título de profesor/docente en la especialidad o área de la familia profesional o, - Título de Técnico Superior concluido en la especialidad requerida o, - Título de grado o postgrado equivalente o superior relacionado con el módulo formativo.	1 año de experiencia laboral	3 años de experiencia laboral

(*) En el área relacionada con el módulo formativo.

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

ES COPIA DEL ORIGINAL
Mónica Rejón de Cárdenas
Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

Competencias pedagógicas	- Título de profesor en cualquier especialidad o, - Habilitación pedagógica/ habilitación metodológica requerida por cada Administración responsable o, - Título de profesor profesionalizante. - Formación basada en competencias (no excluyente).
---------------------------------	--

Requisitos básicos de espacios, infraestructuras y equipamiento		
Espacio	Hasta 20 estudiantes	Hasta 40 estudiantes
Aula taller	1,5 m ² por estudiante	1,5 m ² por estudiante
Infraestructuras básicas		
- Suministro eléctrico con tomas de corrientes - Iluminación adecuada - Sistema de ventilación - Sistema de aire acondicionado - Accesibilidad universal a los espacios - Extintores y sistemas de seguridad - Conexión a Internet, por cable o red wifi		
Equipamiento de los espacios		
Nombre del espacio	Equipos, mobiliario y materiales	
Aula polivalente	- Notebook o PC (docente). - Proyector multimedia. - Pizarra acrílica, pincel y borrador. - Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos. - Sillas (una para cada estudiante). - Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador. - Escritorio y silla para el docente. - Utensilios, maquinarias y elementos de higienización.	
Depósito de materiales	- Estanterías o gabinetes apropiados para el almacenamiento de los equipos y materiales didácticos.	





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

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL
 Abg. María Gabriela Veloso
 Secretaria General
 Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

Mónica Recalde De Giaccone
 Ministra MTESS

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

MODULO FORMATIVO 5	
Nombre del Módulo Formativo	Seguridad laboral
Código	MF0227_1
Nivel de competencia (CNPP)	1 (uno)
Duración	90 horas
UC asociada	Implementar protocolos de seguridad y prevención de riesgos laborales.
Objetivo General	
Implementar protocolos de seguridad y prevención de riesgos laborales.	
Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación	
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.	
C.E.1.1. Identificar los riesgos laborales mas 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.	
RA.2. Aplicar técnicas de prevención y seguridad personal y colectiva utilizando los medios técnicos establecidos.	
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.	
RA.3. Aplicar técnicas de primeros auxilios determinando la más adecuada en función de la situación.	
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.	

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

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 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 los equipos de 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



RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

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

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.



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

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



RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

Requisitos mínimos de acceso al módulo

Cumplir uno de los siguientes requisitos:

- Educación Escolar Básica concluida.
- Educación Básica Bilingüe para Personas Jóvenes y Adultas concluida.
- Certificado de Auxiliar (nivel 1 de cualificación).
- Certificación de competencias ligada a perfiles del CNPP de nivel 1 de cualificación.

Perfil del profesional formador

Perfil académico (competencias técnicas)	Experiencia profesional requerida*	
	Con titulación	Sin titulación**
- Título de profesor/docente en la especialidad o área de la familia profesional o, - Título de Técnico Superior concluido en la especialidad requerida o, - Título de grado o postgrado equivalente o superior relacionado con el módulo formativo.	1 año de experiencia laboral	3 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 pedagógica/ habilitación metodológica requerida por cada Administración responsable o, - Título de profesor profesionalizante. - Formación basada en competencias (no excluyente).
---------------------------------	--

Requisitos básicos de espacios, infraestructuras y equipamiento

Espacio	Hasta 20 estudiantes	Hasta 40 estudiantes
Aula taller	1,5 m ² por estudiante	1,5 m ² por estudiante

Infraestructuras básicas

- Suministro eléctrico con tomas de corrientes
- Iluminación adecuada
- Sistema de ventilación
- Sistema de aire acondicionado
- Accesibilidad universal a los espacios

RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

- Extintores y sistemas de seguridad - Conexión a Internet, por cable o red wifi	
Equipamiento de los espacios	
Nombre del espacio	Equipos, mobiliario y materiales
Aula polivalente	- Notebook o PC (docente). - Proyector multimedia. - Pizarra acrílica, pincel y borrador. - Aplicaciones informáticas de uso general instaladas en los equipos. - Sillas (una para cada estudiante). - Mesas de trabajo (acorde a la cantidad de participantes), para trabajo con o sin computador. - Escritorio y silla para el docente. - Equipos y elementos de primeros auxilios y combate de incendios.
Depósito de materiales	- Estanterías o gabinetes apropiados para el almacenamiento de los equipos y materiales didácticos.

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



RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

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.

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

Alcides Nicolás Santader Fernández
Director General de Administración y
Finanzas



RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

Juan Manuel Arce Leiva,
Director General de Asesoría Jurídica

FICHA TÉCNICA

Familia Profesional: Industrias Alimentarias (INAL).

Perfil Profesional: Procesamiento de carnes y productos cárnicos

Nivel de cualificación: 2 (dos)

Módulos Formativos asociados al perfil profesional:

- Recepción, control de calidad y almacenaje de carnes.
- Despique y acondicionamiento de la carne.
- Obtención de derivados cárnicos.
- Higiene general y mantenimiento básico de equipos e instalaciones en la industria alimentaria.
- Seguridad laboral.

Grupo de Trabajo de Diseño de Módulos Formativos

- Leticia Fassardi, Consultora Empresa Eductrade.
- Lourdes Britos, Especialista de la Línea 3 – Componente 3 – OEI.
- Mónica Lezcano, Unidad Técnica Interministerial -MEC.
- Eva Vázquez Britos, SINAFOCAL – MTESS.
- Alicia Fernández, SNPP – MTESS.

Acompañan:

- Lis Loncharich, SNPP – MTESS.
- Tania Quintana, Unidad Técnica Interministerial -MEC.
- Emilia Rotela de Acosta, Unidad Técnica Interministerial -MEC.
- Catalina Miltos, SINAFOCAL.
- Pablo Ponce, CIMA - SINAFOCAL.
- Melissa Desvars, Dirección de Alimentación Escolar – MEC.

Expertos formativos consultados

- Nidia Cristina González Duarte, Colegio Nacional Santa Elena
- Estela Noemí Díaz de Rodríguez. SNPP
- Ricardo Negrete, Escuela Agrícola Cerrito - Fundación Paraguaya
- Felisa Raquel Ríos, Colegio Nacional Pablo Patricio Bogarín
- Norma Díaz, Colegio Vicepresidente Sánchez.
- Nélida Ramona Aguayo de González, Colegio Nacional Santa Elena
- Diego Noguera



RESOLUCIÓN MTESS N° 1101/2024

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

Asunción, 07 de noviembre de 2024.

- Norma González
- Xiaomi Redmi
- Marilina Gaona
- Lilian Carolina Locio Rodas
- Maria Esther Gómez
- Carlos Mongelós

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.

MTESS

- María Alejandra Ríos, SINAFOCAL.
- Catalina Miltos, SINAFOCAL.
- Estela Miranda, SNPP.

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

- Alcira Sosa, Coordinadora Pedagógica – Componente 3.
- Lourdes Britos, Especialista de la Línea 3 – Componente 3.
- Letizia Fassardi, Consultora FmP INAL - Empresa Eductrade.
- Aristóteles Fernández, Coordinador - Empresa Eductrade.
- Susana Villarroel, Consultora Metodológica - Empresa Eductrade.
- Diana Enrique, Apoyo OEI.

Equipo Normativo:

- Pedro González, Dirección Jurídica - SINAFOCAL-MTESS
- Liliana Carbajal, Dirección Jurídica - SINAFOCAL-MTESS
- Tania Quintana, Unidad Técnica Interministerial – MEC
- Beatriz León, Unidad Técnica Interministerial – MEC
- Silvia Candía, Unidad Técnica Interministerial - MEC.
- Lilian Ortellado, Dirección de Institutos Técnicos Superiores – MEC
- Mabel Chavez, Dirección General de Administración y Finanzas – MEC

Fecha de cierre del documento del Equipo Normativo: 13/08/2024

Asunción, Paraguay
2024.

