

<b>MAPA FUNCIONAL</b>	Embalador
<b>Propósito clave: Acondicionar y embalar los frutos y hortalizas atendiendo a técnicas y procedimientos requeridos según tipo de producto y el mercado de destino aplicando criterios de calidad e inocuidad de los alimentos y seguridad laboral.</b>	
<b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>	<b>ELEMENTOS DE COMPETENCIA</b>
<b>1. Acondicionar los frutos y hortalizas para su embalaje de acuerdo a especie, variedad y destino considerando la orden de trabajo, aplicando criterios de calidad y seguridad laboral propia y de terceros.</b>	1.1 Ordenar y preparar los insumos de acuerdo a orden de trabajo, atendiendo criterios de calidad y de seguridad e inocuidad de los alimentos.
<b>2. Embalar y disponer los frutos y hortalizas en cajas, bolsas o bandejas de acuerdo a especie, variedad y destino considerando orden de trabajo recibida, aplicando criterios de calidad y seguridad laboral propia y de terceros.</b>	2.1 Acomodar y embalar los frutos y hortalizas en cajas, bolsas o bandejas de acuerdo a tipos de fruto, según orden de trabajo recibida, aplicando criterios de calidad y seguridad laboral propia y de terceros. 2.2 Disponer las bandejas en cajas considerando la cantidad, disposición, tamaño y peso según orden de trabajo.
<b>3. Pesar las cajas cotejando los calibres según orden de trabajo aplicando criterios de seguridad laboral.</b>	3.1 Pesar las cajas cotejando los calibres conforme orden de trabajo aplicando criterios de seguridad laboral.