

PERFIL COMPETENCIA ANALISTA DE CONTROL DE CALIDAD

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL ANALISTA DE CONTROL DE CALIDAD

Nombre Perfil: ANALISTA DE CONTROL DE CALIDAD

Código: P-0100-6114-002-V02

Modalidad de evaluación: Parcial

Fecha vigencia: 31/12/2025

Estado Actual: Vigente

Propósito principal de la ocupación

N/A

Ámbito ocupacional

PERFIL RELEVANTE PARA AQUELLAS PERSONAS CUYAS RESPONSABILIDADES INCLUYEN ENTRE OTRAS, EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL ALIMENTO PROCESADO Y DE LOS ENVASES. INCORPORA EL CONJUNTO DE DESEMPEÑOS Y PRODUCTOS DEL TRABAJO QUE DEBE POSEER UN ANALISTA DE CONTROL DE CALIDAD. ASIMISMO ESTAS PERSONAS DEBEN CUMPLIR CON LAS FUNCIONES DE TOMAR MUESTRAS, PREPARAR, EFECTUAR, MONITOREAR E INTERPRETAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD Y MICROBIOLÓGICOS EFECTUADOS A LA MATERIA PRIMA, EL PROCESO, PRODUCTOS SEMI-TERMINADOS, AL PRODUCTO FINAL Y A LOS ENVASES TANTO VACÍOS COMO CON PRODUCTO TERMINADO. ES NECESARIO DOMINAR PRINCIPIOS Y FUNDAMENTOS EN LAS MATERIAS MENCIONADAS, PREPARAR LOS INSUMOS REQUERIDOS, TOMAR MUESTRAS REPRESENTATIVAS DE PRODUCTOS Y ENVASES, EFECTUAR LOS ANÁLISIS NECESARIOS, OBTENER E INTERPRETAR CORRECTAMENTE LOS RESULTADOS OBTENIDOS, EFECTUAR JUICIOS ACERTADOS SOBRE EL ESTADO DE LOS MISMOS Y LUEGO SER CAPAZ DE CLASIFICAR LOS PRODUCTOS Y LA MATERIA PRIMA, TOMANDO COMO BASE LAS NORMAS DE LA EMPRESA Y DE LOS CLIENTES, MANTENER SIEMPRE UN ORDEN EN LOS MATERIALES Y UTENSILIOS REQUERIDOS, TOMAR ACCIONES CORRECTIVAS EN CASOS NECESARIOS, TENER UNA CONDUCTA DE RESPETO Y ORDEN FRENTE A LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, UNA FLUIDA COMUNICACIÓN CON LAS DISTINTAS ÁREAS DE LA EMPRESA, JUNTO A UNA PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE CON LAS EXIGENCIAS ESTABLECIDAS PARA UNA PLANTA DE ALIMENTOS. ESTE PERFIL DE COMPETENCIA INCLUYE LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS DE LAS UNIDADES DE COMPETENCIA DEFINIDAS PARA EL MISMO.

IDENTIFICACIÓN DEL CAMPO LABORAL DE LA OCUPACIÓN: AL CERTIFICARSE COMO ANALISTA CONTROL DE CALIDAD, EL TRABAJADOR HABRÁ DEMOSTRADO QUE POSEE LAS CAPACIDADES (CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y ACTITUDES), PARA EFECTUAR LOS ANÁLISIS REQUERIDOS Y ENTREGAR UN DIAGNÓSTICO CERTERO DEL ESTADO DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y DE LOS ENVASES, YA SEA EN LOS RUBROS DE CONGELADOS, DESHIDRATADOS, JUGOS, CONSERVAS, PULPAS, PASTA DE TOMATES, PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA. DICHA FUNCIÓN, MEDIANTE UNA CAPACITACIÓN EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CADA SUBSECTOR, LE PERMITIRÍAN ACCEDER A EFECTUAR ANÁLISIS DE CALIDAD EN SECTORES COMO EL FRUTÍCOLA, VITIVINÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL EN GENERAL

SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
AGRÍCOLA Y GANADERO	TRANSVERSAL	NO DEFINIDA

Organismos sectoriales

- FRUTÍCOLA - Asociación de Exportadores de Frutas de Chile A.G.

UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-0100-6113-003-V02	RESPETAR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
U-0100-7543-001-V02	VERIFICAR LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA
U-0100-7543-002-V02	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN
U-0100-7543-003-V02	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL
U-0100-7543-004-V02	VERIFICAR LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN
U-0100-7543-005-V02	VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS ENVASES

CONTEXTOS DE COMPETENCIA
Condiciones y situaciones

- A LA ENTRADA Y/O SALIDA DE LA SALA DE PROCESO, LAVANDO, HIGIENIZANDO SUS MANOS Y RESPETANDO LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN GENERAL
- ANALIZANDO CALIDAD DEL SELLADO DE ENVASES METÁLICOS
- COORDINANDO AJUSTES DE LA MÁQUINA SELLADORA SEGÚN LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS
- EFECTUANDO ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS
- EN EL LABORATORIO, EFECTUANDO LOS ANÁLISIS A LAS MUESTRAS
- EN LA SALA DE PROCESO, DURANTE LA TOMA DE MUESTRAS
- EN ZONA DE CASILLEROS GUARDANDO PERTENENCIAS PROHIBIDAS EN SU ÁREA DE TRABAJO
- INTERPRETANDO LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN LOS ANÁLISIS
- LIMPIANDO, LAVANDO Y/O SANITIZANDO EQUIPOS Y LUGAR DE TRABAJO
- MANEJANDO PRODUCTOS QUÍMICOS: ALCALINOS, CORROSIVOS, ENTRE OTROS
- MANTENIENDO CONDUCTAS DE HIGIENE ADECUADAS DURANTE SU JORNADA Y COLOCÁNDOSE EL UNIFORME EXIGIDO
- PREPARANDO INSUMOS, HERRAMIENTAS Y/O MATERIALES PARA LOS ANÁLISIS
- REALIZANDO LA ROTURA DE ENVASES METÁLICOS CON PRODUCTOS TERMINADO
- REALIZANDO SELLADO DE TAPAS EN ENVASES PLÁSTICOS O DE VIDRIO
- REGISTRANDO LA INFORMACIÓN RELATIVA A LA LABOR ENCOMENDADA
- SOLICITANDO RETROALIMENTACIÓN CON SU SUPERIOR
- TOMANDO ACCIONES CORRECTIVAS ANTE SITUACIONES QUE REQUIERAN DE RÁPIDA SOLUCIÓN
- TOMANDO ACCIONES CORRECTIVAS EN CASOS NECESARIOS Y PROPONIENDO SOLUCIONES A LOS PROBLEMAS GENERADOS
- TOMANDO MUESTRAS DE ENVASES VACÍOS QUE INGRESAN A LA PLANTA
- TRANSITANDO POR ZONAS DEMARCADAS Y/O PERMITIDAS
- UTILIZANDO MECHERO, ESTUFAS, AUTOCLAVES Y HORNOS
- VERIFICANDO EL ESTADO DEL ENVASE VISUALMENTE CON LUZ ARTIFICIAL

Herramientas, equipos y materiales

- ABRELATAS
- CALCULADORA
- COMPUTADOR
- EQUIPOS DE LABORATORIO: ESTUFAS, BALANZAS DE DISTINTOS TIPOS MOLINILLOS, HORNOS, MICROSCOPIOS, REFRIGERADOR, APARATOS SOXHLET, ENTRE OTROS
- HERRAMIENTAS DE MEDICIÓN, EJ.: PIE DE METRO, TORNILLOS MICROMÉTRICOS, MICRÓMETRO DE ESPESORES, ETC
- INSUMOS PARA LOS ANÁLISIS: REACTIVOS, ALCOHOL, YODO, ÁCIDO ACÉTICO, ALMIDÓN, AGUA DESTILADA, AGUA OXIGENADA, TUBOS DE ENSAYO, FRASCOS, PIPETAS, PROBETAS, PLANILLAS, MATERIALES PARA LA TOMA DE MUESTRAS, ENTRE OTROS, DEPENDIENDO DEL PRODUCTO A ANALIZAR
- LÁMPARAS
- PLANILLAS DE TRABAJO
- PLUMONES, LÁPICES
- TENAZAS
- UNIFORME (EJ.: GUANTES, ANTIPARRAS, CASCO, BUZO, BOTAS O ZAPATOS DE SEGURIDAD, PECHERA, OVEROL, ETC

Evidencia(s) Directa(s) de Producto

* NA.

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA
Nombre UCL: RESPETAR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
Código: U-0100-6113-003-V02
Código CIU: 0100
Código CIUO: 6113
Tipo: Transversal
ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave
1.- CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
Criterios de desempeño

1. Las inducciones programadas sobre normas de higiene son cumplidas regularmente
2. La ropa de trabajo es reunida y usada en forma acorde a la labor
3. La presentación personal es mantenida en forma acorde al trabajo desempeñado
4. Las pertenencias cuyo ingreso este prohibido son almacenadas en los lugares o espacios asignados por la empresa
5. Los requerimientos de diferente indumentaria para acceder a otras secciones de la empresa son respetadas
6. Las conductas de higiene solicitadas por el área de trabajo son respetadas.
7. La existencia de enfermedades infecto contagiosas son comunicadas

N/A

2.- CUMPLIR NORMAS DE SEGURIDAD SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
Criterios de desempeño

1. Las indicaciones para ingresar y salir del puesto de trabajo son seguidas en forma segura
2. La señalética instalada en el lugar de trabajo es respetada y comprendida
3. En caso de emergencia, actúa adecuadamente
4. La conducta apropiada es mantenida durante toda la jornada
5. Las retroalimentaciones por temas de higiene y seguridad entregadas por el jefe directo son atendidas de acuerdo a la función realizada
6. La circulación por las áreas demarcadas son seguidas y respetadas
7. La manipulación de los elementos de trabajo son utilizados con seguridad y precaución

N/A

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores
HIGIENE, ORDEN Y SEGURIDAD

ES EL CONJUNTO DE CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y ACTITUDES ORIENTADAS A MANTENER EL ORDEN E HIGIENE PERSONAL Y DEL LUGAR DE TRABAJO, CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR UN PRODUCTO ALIMENTARIO INOCUO, ASEGURANDO EL BIENESTAR DE LAS PERSONAS, TERCEROS Y ENTORNO, PREVIENIENDO RIESGOS EN CONDICIONES SEGURAS E INSEGURAS. SE PREOCUPA POR CUMPLIR LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS.

ACTÚA RESPONSABLE Y ACERTADAMENTE EN SITUACIONES DE EMERGENCIA, TALES COMO INCENDIOS, TEMBLORES, ACCIDENTES ENTRE OTROS.

COMUNICA OPORTUNA Y JUSTIFICADAMENTE SUS SALIDAS DEL LUGAR DE TRABAJO.

COMUNICA RÁPIDA Y RESPONSABLEMENTE LAS ENFERMEDADES O HERIDAS, EVITANDO PROBABLES CONTAGIOS A OTRAS PERSONAS Y POSIBLES CONTAMINACIONES DEL ALIMENTO.

HIGIENIZA CORRECTAMENTE SUS MANOS EN CASO DE SER NECESARIO, TOMANDO EN CUENTA LAS INSTRUCCIONES DE LA EMPRESA Y DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD, ESPECIALMENTE LAS PERSONAS QUE TENGAN UN CONTACTO DIRECTO CON EL ALIMENTO.

LAVA MINUCIOSA Y PROLIJAMENTE SUS MANOS, RESPETANDO LA FORMA Y LOS TIEMPOS INDICADOS POR LA EMPRESA, PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO A MANIPULAR.

MANTIENE UN COMPORTAMIENTO ADECUADO Y CORRECTO, QUE INCLUYE NO CORRER, GRITAR, CANTAR, FUMAR, INGERIR ALCOHOL, BOTAR BASURA AL SUELO, DEJAR EL LUGAR DE TRABAJO SUCIO, COMERCIALIZAR ESPECIES DENTRO DEL LUGAR DE TRABAJO, ENTRE OTROS.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores

MANTIENE UNA ADECUADA HIGIENE DE SUS MANOS, IMPIDIENDO SU CONTAMINACIÓN Y LAVÁNDOLAS PERIÓDICAMENTE, ANTES Y DESPUÉS DE IR AL BAÑO.

NO INGRESA ELEMENTOS AJENOS A LOS REQUERIDOS EN EL TRABAJO TALES COMO ROPA, RELOJES, JOYAS, MAQUILLAJES, CELULARES, ALIMENTOS, BOLSOS, EQUIPOS DE AUDIO, TERMOS, ENVASES, ELEMENTOS CORTANTES, CIGARRILLOS, ENCENDEDORES Y/O FÓSFOROS, ENTRE OTROS, GUARDANDO OPORTUNA Y CORRECTAMENTE SUS PERTENENCIAS EN EL LUGAR ASIGNADO POR LA EMPRESA.

PERMANECE CONSTANTEMENTE EN EL LUGAR DE TRABAJO ASIGNADO.

RESPETA LAS NORMAS DE LA EMPRESA INDICADAS EN LAS SEÑALÉTICAS, NO PASA DEBAJO DE LÍNEAS DE PROCESO, NO UTILIZA MAQUINARIAS Y/O IMPLEMENTOS QUE NO CORRESPONDAN A SU FUNCIÓN, NO USA ROPA INADECUADA PARA SU FUNCIÓN.

RESPETA RESPONSABLEMENTE LOS HORARIOS DE ENTRADA, SALIDA, DE ALMUERZO Y DESCANSOS.

REÚNE ADECUADA Y CUIDADOSAMENTE SU ROPA DE TRABAJO, TOMANDO EN CUENTA EL TIPO DE LABOR A EFECTUAR ANTES DE INICIAR SU JORNADA.

SE MANTIENE PERMANENTEMENTE ATENTO Y LÚCIDO A LAS CONDICIONES DEL ENTORNO DURANTE LA JORNADA DE TRABAJO.

SE PREOCUPA CONSTANTEMENTE DE MANTENER EN CASO DE SER REQUERIDO UNA BUENA PRESENTACIÓN PERSONAL (UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTES, PELO CORTO, AUSENCIA DE BARBA Y/O BIGOTE EN EL CASO DE LOS HOMBRES, PELO TOMADO, NO USAR MAQUILLAJE EN EL CASO DE LAS MUJERES, NO USAR ACCESORIOS, ENTRE OTROS)

SE PREOCUPA DIARIA Y RESPONSABLEMENTE DE MANTENER SU ASEO Y PRESENTACIÓN PERSONAL DURANTE TODA LA JORNADA LABORAL.

SOLICITA OPORTUNA Y RESPONSABLEMENTE LOS ELEMENTOS DE BOTIQUÍN (MASCARILLA, PARCHÉ CURITA, ALCOHOL) CUANDO LOS NECESITA.

TRANSITA CON PRECAUCIÓN EN ZONAS CERCANAS A MOVIMIENTO DE VEHÍCULOS.

TRANSITA CORRECTAMENTE, CAMINANDO POR LOS SECTORES ASIGNADOS Y SEÑALADOS DURANTE TODO EL TRAYECTO.

USA CORRECTAMENTE EL UNIFORME, SAJÁNDOSE EL DELANTAL O COTONA ANTES DE IR AL BAÑO Y DURANTE EL HORARIO DE ALMUERZO O DESCANSOS.

USA RESPONSABLEMENTE SU UNIFORME, CUIDANDO QUE LA TOCA O GORRO CON MALLA PARA EL PELO CUBRA TOTALMENTE EL CABELLO EN CASO DE SER NECESARIO, QUE EL DELANTAL QUEDE BIEN CERRADO Y QUE LA ROPA DE TRABAJO SE MANTENGA SIEMPRE LIMPIA.

UTILIZA SU UNIFORME COMPLETO DURANTE SU JORNADA DE TRABAJO EN LA PLANTA (DELANTAL, COTONA, POLERA, OVEROL, BUZO, ROPA TÉRMICA, GORRO CON MALLA O TOCA PARA EL PELO, GUANTES, BOTAS O ZAPATOS DE SEGURIDAD, LENTES DE PROTECCIÓN, MASCARILLA, PROTECTORES AUDITIVOS), CUMPLIENDO CON LAS EXIGENCIAS DE LA EMPRESA Y LOS CLIENTES.

CONOCIMIENTOS
Básicos
Técnicos

- SABER IDENTIFICAR SEÑALÉTICAS Y AVISOS GRÁFICOS.

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) O AGRÍCOLAS (BPA) DEPENDIENDO SU LUGAR DE TRABAJO.
- CONOCE PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA PARA EL CASO DE ACCIDENTES.

Nombre UCL: VERIFICAR LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA

Código: U-0100-7543-001-V02

Código CIU: 0100

Código CIUO: 7543

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- TOMAR MUESTRAS Y PREPARAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD

Criterios de desempeño

1. RECIBIR EN FORMA ORAL Y/O ESCRITA LA INFORMACIÓN EN EL TURNO ANTERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
2. RECIBIR INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR DE LAS NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD PARA PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
3. SOLICITAR Y PREPARAR LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y/O HERRAMIENTAS SEGÚN INSTRUCCIONES, ORDEN DE TRABAJO, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
4. IDENTIFICAR EL EQUIPAMIENTO Y HERRAMIENTAS DE TRABAJO, CALIBRAR Y CHEQUEAR SU ESTADO SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR, NORMAS DE SEGURIDAD, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
5. PREPARAR INSUMOS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
6. TOMAR MUESTRAS DE LA RECEPCIÓN, DE MATERIA PRIMA EN EL INGRESO A LA AGROINDUSTRIA, SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR, NORMAS DE SEGURIDAD, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
7. TOMAR MUESTRAS DE MATERIA PRIMA Y MATERIALES DE EMBALAJE SEGÚN LAS INDICACIONES, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA

N/A

2.- REALIZAR E INTERPRETAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD

Criterios de desempeño

1. UTILIZAR EL EQUIPAMIENTO PARA ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS DE SEGURIDAD, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
2. REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN INSTRUCCIONES, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
3. OBTENER RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS EFECTUADOS SEGÚN LAS PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
4. INTERPRETAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
5. EMISIÓN DE INFORME Y PROPUESTAS DE RESULTADOS OBTENIDOS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
6. TOMAR ACCIONES CORRECTIVAS SEGÚN RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE LABORATORIO Y DE LA EMPRESA

N/A

3.- CONCLUIR LOS ANÁLISIS Y REGISTRAR LA INFORMACIÓN

Criterios de desempeño

1. LIMPIAR, LAVAR Y/O SANITIZAR EL EQUIPAMIENTO SEGÚN PROGRAMA, INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS DE HIGIENE, SEGURIDAD, DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
2. ELIMINAR LOS DESECHOS DE LOS ANÁLISIS Y DE LA LIMPIEZA DEL EQUIPO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y NORMAS DE HIGIENE DE LA EMPRESA
3. REGISTRAR LA INFORMACIÓN GENERADA EN EL TURNO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
4. REGISTRAR LA LIMPIEZA, LAVADO Y/O SANITIZADO DEL EQUIPAMIENTO DE LABORATORIO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
5. ENTREGAR AL SUPERVISOR LA INFORMACIÓN GENERADA EN SU JORNADA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA

N/A

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores

HIGIENE, ORDEN Y SEGURIDAD: ES EL CONJUNTO DE CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y ACTITUDES ORIENTADAS A MANTENER EL ORDEN E HIGIENE PERSONAL Y DEL LUGAR DE TRABAJO, CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR UN PRODUCTO ALIMENTARIO INOCUO, ASEGURANDO EL BIENESTAR DE LAS PERSONAS, TERCEROS Y ENTORNO, PREVINIENDO RIESGOS EN CONDICIONES SEGURAS E INSEGURAS. SE PREOCUPA POR CUMPLIR LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

USA RESPONSABLE Y CORRECTAMENTE SUS ELEMENTOS DE SEGURIDAD (EJ.: COFIA, GUANTES, ANTIPARRAS, BUZO, BOTAS O ZAPATOS DE SEGURIDAD, MASCARILLA, DELANTAL, PROTECTORES AUDITIVOS, ETC.), ASEGURANDO PROTECCIÓN TANTO PERSONAL COMO DE LA MATERIA PRIMA A ANALIZAR

ORIENTACIÓN A LOS RESULTADOS

ES LA CAPACIDAD DE ALCANZAR LOS RESULTADOS Y ESTÁNDARES DEFINIDOS POR LOS NIVELES SUPERIORES, EN LOS TIEMPOS PREVISTOS Y CON LOS RECURSOS QUE SE LE ASIGNAN.

RECIBE EL TURNO RESPONSABLEMENTE EN FORMA ESCRITA O VERBAL, INFORMÁNDOSE POR EJEMPLO DEL ESTADO DE LA MATERIA PRIMA QUE SE HA INGRESADO, PROBLEMAS Y EVENTUALIDADES QUE PUDIESEN AFECTAR SU JORNADA, ETC., EFECTUANDO UNA RETROALIMENTACIÓN CON SUS SUPERIORES EN CASOS NECESARIOS

CONOCIMIENTOS
Básicos

- COMPRENDE LECTURAS
- LEE Y ESCRIBE
- MATEMÁTICAS Y QUÍMICA BÁSICA

Técnicos

- ANÁLISIS DE CALIDAD DE LAS MUESTRAS TOMADAS
- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
- BUENAS PRÁCTICAS DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES ORIENTADOS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
- ESTADOS Y CAMBIOS QUE OCURREN DURANTE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
- FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS DE ANÁLISIS
- IDENTIFICA LOS EQUIPOS DE LABORATORIO Y SUS COMPONENTES
- NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA EMPRESA
- PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS
- PROBLEMAS COMUNES, SUS CAUSAS Y PROCEDIMIENTOS DE SOLUCIÓN
- PROCEDIMIENTOS DE ASEO Y LIMPIEZA DEL LUGAR DE TRABAJO
- PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE EQUIPOS
- PROCEDIMIENTOS DE MANTENCIÓN DE RUTINAS OPERATIVAS
- PROCEDIMIENTOS DE TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS EN LABORATORIO
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA INGRESAR Y TRABAJAR EN ESPACIOS CONFINADOS
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA USAR Y TRABAJAR CON SUSTANCIAS CORROSIVAS EN FORMA SEGURA
- PROCEDIMIENTOS PARA REPORTAR PROBLEMAS
- PROCEDIMIENTOS PARA TRATADO DE RESIDUOS E IMPUREZAS
- PROPÓSITOS DEL USO DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
- PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA DE EQUIPOS
- PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Nombre UCL: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Código: U-0100-7543-002-V02

Código CIU: 0100

Código CIUO: 7543

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- PREPARAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD

Criterios de desempeño

1. RECIBIR EN FORMA ORAL Y/O ESCRITA LA INFORMACIÓN GENERADA EN EL TURNO ANTERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. RECIBIR PROGRAMA DE PROCESOS EN PACKING
3. SOLICITAR Y PREPARAR LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS PARA TOMA DE MUESTRAS SEGÚN INSTRUCCIONES, ORDEN DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
4. IDENTIFICAR EL EQUIPO DE TRABAJO, VERIFICAR Y CHEQUEAR SU ESTADO SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
5. PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS SEGÚN MANUAL DE LA MÁQUINA Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO

N/A

2.- REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD

Criterios de desempeño

1. TOMAR MUESTRAS DE PRODUCTOS EN LAS DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN INDICACIONES DE NORMATIVAS DE CALIDAD Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. UTILIZAR LOS EQUIPOS PARA ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
3. REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD A LOS PRODUCTOS Y MATERIALES, SEGÚN INSTRUCCIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
4. EFECTUAR UN ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO SEGÚN INSTRUCCIONES Y PROCEDIMIENTOS DE LABORATORIO
5. MONITOREAR EL DESARROLLO DE LOS ANÁLISIS SEGÚN PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
6. OBTENER RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS EFECTUADOS SEGÚN LAS PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO

N/A

3.- INTERPRETAR RESULTADOS DE CALIDAD

Criterios de desempeño

1. INTERPRETAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. REPORTA ACCIONES CORRECTIVAS CUANDO LOS RESULTADOS OBTENIDOS NO SE AJUSTEN A LAS NORMAS DE CALIDAD SOLICITADAS POR LA EMPRESA Y LOS CLIENTES
3. LIMPIAR, LAVAR Y SANITIZAR EL EQUIPO SEGÚN PROGRAMA, INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS DE SEGURIDAD Y DEL LABORATORIO
4. ELIMINAR LOS DESECHOS DE LOS ANÁLISIS Y DE LA LIMPIEZA DEL EQUIPO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO

N/A

4.- CONCLUIR ANÁLISIS Y REGISTRAR LA INFORMACIÓN

Criterios de desempeño

ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave

1. ENTREGAR AL SUPERVISOR LA INFORMACIÓN DE GESTIÓN ACONTECIDA EN SU JORNADA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. REGISTRAR INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE RECEPCIÓN, PRODUCTIVOS Y DE LABORATORIO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
3. REGISTRAR LOS LAVADOS DIARIOS Y SEMANALES DEL EQUIPO DE LABORATORIO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
4. REGISTRAR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
5. REGISTRAR LOS MATERIALES UTILIZADOS EN LOS ANÁLISIS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO

N/A

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores
HIGIENE, ORDEN Y SEGURIDAD

ES EL CONJUNTO DE CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y ACTITUDES ORIENTADAS A MANTENER EL ORDEN E HIGIENE PERSONAL Y DEL LUGAR DE TRABAJO, CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR UN PRODUCTO ALIMENTARIO INOCUO, ASEGURANDO EL BIENESTAR DE LAS PERSONAS, TERCEROS Y ENTORNO, PREVIENIENDO RIESGOS EN CONDICIONES SEGURAS E INSEGURAS. SE PREOCUPA POR CUMPLIR LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

USA RESPONSABLE Y CORRECTAMENTE SUS ELEMENTOS DE SEGURIDAD (COFIA, GUANTES, ANTIPARRAS, BUZO, BOTAS O ZAPATOS DE SEGURIDAD, MASCARILLA, DELANTAL, PROTECTORES AUDITIVOS

ORIENTACIÓN A LOS RESULTADOS

ES LA CAPACIDAD DE ALCANZAR LOS RESULTADOS Y ESTÁNDARES DEFINIDOS POR LOS NIVELES SUPERIORES, EN LOS TIEMPOS PREVISTOS Y CON LOS RECURSOS QUE SE LE ASIGNAN.

CALCULA OPORTUNAMENTE LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS, COMPARÁNDOLOS CON LAS NORMAS Y TOLERANCIAS Y EFECTÚA UN JUICIO CERTERO DE LAS CONDICIONES EN QUE SE ESTÁ PROCESANDO LA MATERIA PRIMA. TOMA ACCIONES CORRECTIVAS EN CONJUNTO CON LOS SUPERVISORES CUANDO LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS NO SE AJUSTEN A LOS PARÁMETROS DE CALIDAD SOLICITADOS

RECIBE EL TURNO RESPONSABLEMENTE, INFORMÁNDOSE DE PROBLEMAS Y EVENTUALIDADES QUE PÚDIESEN AFECTAR SU JORNADA Y EFECTUANDO UNA RETROALIMENTACIÓN CON SUS SUPERIORES EN CASOS NECESARIOS

CONOCIMIENTOS
Básicos
Técnicos

- COMPRENDE LECTURAS
- LEE Y ESCRIBE
- MATEMÁTICAS Y QUÍMICA BÁSICA

- ANÁLISIS DE CALIDAD DE LAS MUESTRAS TOMADAS
- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
- BUENAS PRÁCTICAS DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES ORIENTADOS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
- CARACTERÍSTICAS Y OBJETIVOS DE LOS ADITIVOS UTILIZADOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
- ESTADOS Y CAMBIOS QUE OCURREN DURANTE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS A ANALIZAR
- FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS DE ANÁLISIS
- IDENTIFICA LOS EQUIPOS DE LABORATORIO Y SUS COMPONENTES
- NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA EMPRESA
- PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS
- PROBLEMAS COMUNES, SUS CAUSAS Y PROCEDIMIENTOS DE SOLUCIÓN
- PROCEDIMIENTOS DE ASEO Y LIMPIEZA DEL LUGAR DE TRABAJO
- PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE EQUIPOS
- PROCEDIMIENTOS DE MANTENCIÓN DE RUTINAS OPERATIVAS
- PROCEDIMIENTOS DE TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS EN

CONOCIMIENTOS

Básicos

Técnicos

- LABORATORIO
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA INGRESAR Y TRABAJAR EN ESPACIOS CONFINADOS
 - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA USAR Y TRABAJAR CON SUSTANCIAS CORROSIVAS EN FORMA SEGURA
 - PROCEDIMIENTOS PARA REPORTAR PROBLEMAS
 - PROCEDIMIENTOS PARA TRATADO DE RESIDUOS E IMPUREZAS
 - PROPÓSITOS DEL USO DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
 - PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DE LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS A ANALIZAR
 - PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA DE EQUIPOS

Nombre UCL: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL

Código: U-0100-7543-003-V02

Código CIU: 0100

Código CIUO: 7543

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- PREPARAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD

Criterios de desempeño

1. RECIBIR EN FORMA ORAL Y/O ESCRITA LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO ANTERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. RECIBIR INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
3. SOLICITAR Y PREPARAR LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN INSTRUCCIONES, ORDEN DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
4. IDENTIFICAR EL EQUIPO DE TRABAJO, CALIBRAR Y CHEQUEAR SU ESTADO SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
5. PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS SEGÚN MANUAL DE LA MÁQUINA Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
6. TOMAR MUESTRAS DE LA MATERIA PRIMA COMO PRODUCTO TERMINADO, SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR, NORMAS DE SEGURIDAD, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
7. TOMAR MUESTRAS DE MATERIA PRIMA Y MATERIALES DE EMBALAJE SEGÚN LAS INDICACIONES, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA

N/A

2.- REALIZAR E INTERPRETAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD

Criterios de desempeño

1. TOMAR MUESTRAS DE PRODUCTO FINAL ENVASADO Y DE MATERIALES DEL EMBALAJE, SEGÚN LAS INDICACIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. UTILIZAR LOS EQUIPOS PARA ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
3. REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN INSTRUCCIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
4. OBTENER RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS EFECTUADOS SEGÚN LAS PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
5. INTERPRETAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
6. REPORTAR ACCIONES CORRECTIVAS CUANDO LOS RESULTADOS OBTENIDOS NO SE AJUSTEN A LAS NORMAS DE CALIDAD SOLICITADAS POR LA EMPRESA Y LOS CLIENTES

N/A

3.- CONCLUIR LOS ANÁLISIS Y REGISTRAR LA INFORMACIÓN

Criterios de desempeño

1. DESARMAR EL EQUIPO SEGÚN LAS INSTRUCCIONES, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. LIMPIAR, LAVAR Y SANITIZAR EL EQUIPO SEGÚN PROGRAMA, INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS DE SEGURIDAD Y DEL LABORATORIO
3. ELIMINAR LOS DESECHOS DE LOS ANÁLISIS Y DE LA LIMPIEZA DEL EQUIPO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
4. REGISTRAR LOS LAVADOS DIARIOS Y SEMANALES DEL EQUIPO DE LABORATORIO
5. REGISTRAR LA INFORMACIÓN GESTIONADA EN EL TURNO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
6. ENTREGAR AL SUPERVISOR LA INFORMACIÓN GESTIONADA EN SU JORNADA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE CALIDAD Y LABORATORIO

N/A

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

USA RESPONSABLE Y CORRECTAMENTE SUS ELEMENTOS DE

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
<p>HIGIENE, ORDEN Y SEGURIDAD</p> <p>ES EL CONJUNTO DE CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y ACTITUDES ORIENTADAS A MANTENER EL ORDEN E HIGIENE PERSONAL Y DEL LUGAR DE TRABAJO, CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR UN PRODUCTO ALIMENTARIO INOCUO, ASEGURANDO EL BIENESTAR DE LAS PERSONAS, TERCEROS Y ENTORNO, PREVIENIENDO RIESGOS EN CONDICIONES SEGURAS E INSEGURAS. SE PREOCUPA POR CUMPLIR LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS</p>	<p>SEGURIDAD (COFIA, GUANTES, ANTIPARRAS, BUZO, BOTAS O ZAPATOS DE SEGURIDAD, MASCARILLA, DELANTAL, PROTECTORES AUDITIVOS</p>
<p>ORIENTACIÓN A LOS RESULTADOS</p> <p>ES LA CAPACIDAD DE ALCANZAR LOS RESULTADOS Y ESTÁNDARES DEFINIDOS POR LOS NIVELES SUPERIORES, EN LOS TIEMPOS PREVISTOS Y CON LOS RECURSOS QUE SE LE ASIGNAN.</p>	<p>RECIBE EL TURNO RESPONSABLEMENTE, INFORMÁNDOSE DE PROBLEMAS Y EVENTUALIDADES QUE PÚDIESEN AFECTAR SU JORNADA Y EFECTUANDO UNA RETROALIMENTACIÓN CON SUS SUPERIORES EN CASOS NECESARIOS</p>

CONOCIMIENTOS

Básicos	Técnicos
<ul style="list-style-type: none"> - COMPRENDE LECTURAS - LEE Y ESCRIBE - MATEMÁTICAS Y QUÍMICA BÁSICA 	<ul style="list-style-type: none"> - ANÁLISIS DE CALIDAD DE LAS MUESTRAS TOMADAS - BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BUENAS PRÁCTICAS DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES ORIENTADOS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA - ESTADOS Y CAMBIOS QUE OCURREN DURANTE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS DE ANÁLISIS - IDENTIFICA LOS EQUIPOS DE LABORATORIO Y SUS COMPONENTES - NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA EMPRESA - PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS - PROBLEMAS COMUNES, SUS CAUSAS Y PROCEDIMIENTOS DE SOLUCIÓN - PROCEDIMIENTOS DE ASEO Y LIMPIEZA DEL LUGAR DE TRABAJO - PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE EQUIPOS - PROCEDIMIENTOS DE MANTENCIÓN DE RUTINAS OPERATIVAS - PROCEDIMIENTOS DE TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS EN LABORATORIO - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA INGRESAR Y TRABAJAR EN ESPACIOS CONFINADOS - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA USAR Y TRABAJAR CON SUSTANCIAS CORROSIVAS EN FORMA SEGURA - PROCEDIMIENTOS PARA REPORTAR PROBLEMAS - PROCEDIMIENTOS PARA TRATADO DE RESIDUOS E IMPUREZAS - PROPÓSITOS DEL USO DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL - PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA DE EQUIPOS - PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Nombre UCL: VERIFICAR LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Código: U-0100-7543-004-V02

Código CIU: 0100

Código CIUO: 7543

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- PREPARAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Criterios de desempeño

1. RECIBIR EN FORMA ORAL Y/O ESCRITA LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO ANTERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. RECIBIR INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
3. SOLICITAR Y PREPARAR LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS PARA TOMA DE MUESTRAS SEGÚN INSTRUCCIONES, ORDEN DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
4. IDENTIFICAR EL EQUIPO DE TRABAJO, VERIFICAR Y CHEQUEAR SU ESTADO SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
5. PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS SEGÚN MANUAL DE LA MÁQUINA Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
6. RECIBIR EN FORMA ORAL Y/O ESCRITA LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO ANTERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
7. RECIBIR INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
8. SOLICITAR Y PREPARAR LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS PARA TOMA DE MUESTRAS SEGÚN INSTRUCCIONES, ORDEN DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
9. IDENTIFICAR EL EQUIPO DE TRABAJO, VERIFICAR Y CHEQUEAR SU ESTADO SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
10. PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS SEGÚN MANUAL DE LA MÁQUINA Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO

N/A

2.- REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Criterios de desempeño

1. UTILIZAR LOS EQUIPOS PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN INSTRUCCIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
3. MONITOREAR EL DESARROLLO DE LOS ANÁLISIS SEGÚN PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
4. OBTENER RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS EFECTUADOS SEGÚN LAS PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
5. TOMAR Y PREPARAR MUESTRAS DE PRODUCTO EN LAS DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS INDICACIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
6. UTILIZAR LOS EQUIPOS PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
7. REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN INSTRUCCIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
8. MONITOREAR EL DESARROLLO DE LOS ANÁLISIS SEGÚN PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
9. OBTENER RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS EFECTUADOS SEGÚN LAS PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
10. TOMAR Y PREPARAR MUESTRAS DE PRODUCTO EN LAS DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS INDICACIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO

N/A

3.- INTERPRETAR RESULTADOS Y CONCLUIR ANÁLISIS

Criterios de desempeño

ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave

1. INTERPRETAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. TOMAR ACCIONES CORRECTIVAS CUANDO LOS RESULTADOS OBTENIDOS NO SE AJUSTEN A LAS NORMAS DE CALIDAD SOLICITADAS POR LA EMPRESA Y LOS CLIENTES
3. DESARMAR LOS EQUIPOS SEGÚN LAS INSTRUCCIONES, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
4. LIMPIAR, LAVAR Y SANITIZAR EQUIPOS SEGÚN PROGRAMA, INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS DE SEGURIDAD Y DEL LABORATORIO
5. ELIMINAR LOS DESECHOS DE LOS ANÁLISIS Y DE LA LIMPIEZA DEL EQUIPO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
6. INTERPRETAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
7. TOMAR ACCIONES CORRECTIVAS CUANDO LOS RESULTADOS OBTENIDOS NO SE AJUSTEN A LAS NORMAS DE CALIDAD SOLICITADAS POR LA EMPRESA Y LOS CLIENTES
8. DESARMAR LOS EQUIPOS SEGÚN LAS INSTRUCCIONES, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
9. LIMPIAR, LAVAR Y SANITIZAR EQUIPOS SEGÚN PROGRAMA, INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS DE SEGURIDAD Y DEL LABORATORIO
10. ELIMINAR LOS DESECHOS DE LOS ANÁLISIS Y DE LA LIMPIEZA DEL EQUIPO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO

N/A

4.- REGISTRAR LA INFORMACIÓN
Criterios de desempeño

1. ENTREGAR AL SUPERVISOR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN SU JORNADA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. REGISTRAR INFORMACIÓN DE LOS ANÁLISIS EFECTUADOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
3. REGISTRAR LOS LAVADOS DE LOS EQUIPOS DE LABORATORIO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
4. REGISTRAR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
5. REGISTRAR LOS MATERIALES UTILIZADOS EN LOS ANÁLISIS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
6. ENTREGAR AL SUPERVISOR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN SU JORNADA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
7. REGISTRAR INFORMACIÓN DE LOS ANÁLISIS EFECTUADOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
8. REGISTRAR LOS LAVADOS DE LOS EQUIPOS DE LABORATORIO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
9. REGISTRAR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
10. REGISTRAR LOS MATERIALES UTILIZADOS EN LOS ANÁLISIS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO

N/A

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores
HIGIENE, ORDEN Y SEGURIDAD

ES EL CONJUNTO DE CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y ACTITUDES ORIENTADAS A MANTENER EL ORDEN E HIGIENE PERSONAL Y DEL LUGAR DE TRABAJO, CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR UN PRODUCTO ALIMENTARIO INOCUO, ASEGURANDO EL BIENESTAR DE LAS PERSONAS, TERCEROS Y ENTORNO, PREVIENIENDO RIESGOS EN CONDICIONES SEGURAS E INSEGURAS. SE PREOCUPA POR CUMPLIR LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

USA RESPONSABLE Y CORRECTAMENTE SUS ELEMENTOS DE SEGURIDAD (COFIA, GUANTES, ANTIPARRAS, BUZO, BOTAS O ZAPATOS DE SEGURIDAD, MASCARILLA, DELANTAL, PROTECTORES AUDITIVOS

ORIENTACIÓN A LOS RESULTADOS: ES LA CAPACIDAD DE ALCANZAR LOS RESULTADOS Y ESTÁNDARES DEFINIDOS POR LOS NIVELES SUPERIORES, EN LOS TIEMPOS PREVISTOS Y CON LOS RECURSOS QUE SE LE ASIGNAN

RECIBE EL TURNO RESPONSABLEMENTE, INFORMÁNDOSE DE PROBLEMAS Y EVENTUALIDADES QUE PUDIESEN AFECTAR SU JORNADA, EFECTUANDO UNA RETROALIMENTACIÓN EN CASOS NECESARIOS

CONOCIMIENTOS
Básicos
Técnicos

- COMPRENDE LECTURAS
- LEE Y ESCRIBE
- MATEMÁTICAS, ESTADÍSTICA Y QUÍMICA BÁSICA

- ANÁLISIS DE CALIDAD DE LAS MUESTRAS TOMADAS
- ÁREAS RESTRINGIDAS Y SUS USOS
- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

CONOCIMIENTOS
Básicos
Técnicos

- MICROBIOLOGÍA

- BUENAS PRÁCTICAS DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES ORIENTADOS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
- CARACTERÍSTICAS Y OBJETIVOS DE LOS ADITIVOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS
- ESTADOS Y CAMBIOS QUE OCURREN DURANTE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
- FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS DE ANÁLISIS
- IDENTIFICA LOS EQUIPOS DE LABORATORIO Y SUS COMPONENTES
- NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA EMPRESA
- PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS
- PROBLEMAS COMUNES, SUS CAUSAS Y PROCEDIMIENTOS DE SOLUCIÓN
- PROCEDIMIENTOS DE ASEO Y LIMPIEZA DEL LUGAR DE TRABAJO
- PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE EQUIPOS
- PROCEDIMIENTOS DE MANTENCIÓN DE RUTINAS OPERATIVAS
- PROCEDIMIENTOS DE TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS EN LABORATORIO
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA INGRESAR Y TRABAJAR EN ESPACIOS CONFINADOS
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA USAR Y TRABAJAR CON SUSTANCIAS CORROSIVAS EN FORMA SEGURA
- PROCEDIMIENTOS PARA REPORTAR PROBLEMAS
- PROCEDIMIENTOS PARA TRATADO DE RESIDUOS E IMPUREZAS
- PROPÓSITOS DEL USO DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
- PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA DE EQUIPOS
- PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
- TÉCNICAS ASÉPTICAS DE ANÁLISIS

Nombre UCL: VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS ENVASES

Código: U-0100-7543-005-V02

Código CIU: 0100

Código CIUO: 7543

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- PREPARAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD DE LOS ENVASES

Criterios de desempeño

1. RECIBIR EN FORMA ORAL Y/O ESCRITA LA INFORMACIÓN GESTIONADA EN EL TURNO ANTERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
2. RECIBIR INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
3. SOLICITAR Y/O RETIRAR LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y/O HERRAMIENTAS SEGÚN INSTRUCCIONES, ORDEN DE TRABAJO, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO DE LA EMPRESA
4. CHEQUEAR EL ESTADO Y PREPARAR EL EQUIPO DE TRABAJO SEGÚN NORMAS DE SEGURIDAD, CALIDAD, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
5. PREPARAR Y/O TOMAR MUESTRAS DE ENVASES SEGÚN LAS INDICACIONES, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA

N/A

2.- REALIZAR E INTERPRETAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD

Criterios de desempeño

1. REALIZAR ANÁLISIS VISUAL DE LOS ENVASES SEGÚN NORMAS DE CALIDAD, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
2. REALIZAR ANÁLISIS INTERNO DE LOS ENVASES SEGÚN INSTRUCCIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y LA EMPRESA
3. OBTENER RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS EFECTUADOS SEGÚN LAS PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
4. INTERPRETAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
5. REPORTAR ACCIONES CORRECTIVAS SEGÚN RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA

N/A

3.- CONCLUIR LOS ANÁLISIS Y REGISTRAR LA INFORMACIÓN

Criterios de desempeño

1. LIMPIAR Y/O LAVAR EL EQUIPO DE TRABAJO SEGÚN PROGRAMA, NORMAS DE HIGIENE, SEGURIDAD, DEL LABORATORIO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
2. ELIMINAR LOS DESECHOS DE MATERIALES UTILIZADOS, DE LOS ANÁLISIS Y DE LA LIMPIEZA DEL EQUIPO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
3. GUARDAR LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y/O HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
4. REGISTRAR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
5. ENTREGAR AL SUPERVISOR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN SU JORNADA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO

N/A

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

HIGIENE, ORDEN Y SEGURIDAD

ES EL CONJUNTO DE CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y ACTITUDES ORIENTADAS A MANTENER EL ORDEN E HIGIENE PERSONAL Y DEL LUGAR DE TRABAJO, CON LA FINALIDAD DE

AL RECIBIR EL TURNO Y/O LAS INSTRUCCIONES DEMUESTRA PREOCUPACIÓN POR INFORMARSE DE CUALQUIER EVENTUALIDAD SUSCITADA CON RELACIÓN A LA HIGIENE, ORDEN Y/O SEGURIDAD TANTO DEL PROCESO COMO DEL PERSONAL INVOLUCRADO, DE MANERA DE PODER TOMAR MEDIDAS PRECAUTORIAS NECESARIAS

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores

GARANTIZAR UN PRODUCTO ALIMENTARIO INOCUO, ASEGURANDO EL BIENESTAR DE LAS PERSONAS, TERCEROS Y ENTORNO, PREVIENIENDO RIESGOS EN CONDICIONES SEGURAS E INSEGURAS. SE PREOCUPA POR CUMPLIR LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS

USA RESPONSABLE Y CORRECTAMENTE TODOS LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD EXIGIDOS (EJ.: COFIA, GUANTES, ANTIPARRAS, BUZO, OVEROL, BOTAS O ZAPATOS DE SEGURIDAD, MASCARILLA, DELANTAL, PECHERA, PROTECTORES AUDITIVOS, ETC.), ASEGURANDO SU INTEGRIDAD FÍSICA Y LA DEL PRODUCTO

ORIENTACIÓN A LOS RESULTADOS

ES LA CAPACIDAD DE ALCANZAR LOS RESULTADOS Y ESTÁNDARES DEFINIDOS POR LOS NIVELES SUPERIORES, EN LOS TIEMPOS PREVISTOS Y CON LOS RECURSOS QUE SE LE ASIGNAN.

RECIBE EL TURNO VÍA ORAL Y/O ESCRITA RESPONSABLEMENTE, INFORMÁNDOSE DE PROBLEMAS Y EVENTUALIDADES QUE PUDIESEN AFECTAR SU JORNADA Y EFECTUANDO UNA RETROALIMENTACIÓN CON LA PERSONA INDICADA EN CASOS NECESARIOS

CONOCIMIENTOS
Básicos

- COMPRENDE LECTURAS
- CONCEPTOS BÁSICOS DE QUÍMICA Y FÍSICA
- LEE Y ESCRIBE
- OPERACIONES BÁSICAS EN MATEMÁTICAS
- PROPÓSITOS DEL USO DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Técnicos

- ANÁLISIS DE CALIDAD DE LAS MUESTRAS TOMADAS
- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
- BUENAS PRÁCTICAS DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES ORIENTADOS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
- ESTADOS Y CAMBIOS QUE OCURREN DURANTE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
- FUNCIONAMIENTO BÁSICO DE LOS EQUIPOS SELLADORES DE ENVASES METÁLICOS
- IDENTIFICAR TIPOS DE ENVASES PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y CADA UNO DE SUS COMPONENTES
- NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA EMPRESA
- PRINCIPIOS BÁSICOS DE METROLOGÍA
- PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS
- PROBLEMAS COMUNES, SUS CAUSAS Y PROCEDIMIENTOS DE SOLUCIÓN
- PROCEDIMIENTOS DE ASEO Y LIMPIEZA DEL LUGAR DE TRABAJO
- PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE EQUIPOS
- PROCEDIMIENTOS DE MANTENCIÓN DE RUTINAS OPERATIVAS
- PROCEDIMIENTOS DE MEDICIÓN CON INSTRUMENTOS
- PROCEDIMIENTOS DE TOMA DE MUESTRAS DE ENVASES PARA SU ANÁLISIS
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA INGRESAR Y TRABAJAR EN ESPACIOS CONFINADOS
- PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO Y/O TRATADO DE RESIDUOS E IMPUREZAS
- PROCEDIMIENTOS PARA REPORTAR PROBLEMAS
- PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA DE EQUIPOS
- PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PARA CONSERVAS, ACEITES, ENTRE OTROS
- TIPOS DE CIERRE O SELLADO DE ENVASES METÁLICOS, PLÁSTICOS, VIDRIO