

# PERFIL COMPETENCIA OPERADOR(A) DE SELECCIÓN Y EMBALAJE DE FRUTA FRESCA

## FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR(A) DE SELECCIÓN Y EMBALAJE DE FRUTA FRESCA

Nombre Perfil: OPERADOR(A) DE SELECCIÓN Y EMBALAJE DE FRUTA FRESCA

Código: P-0120-7514-001-V03

Modalidad de evaluación: Parcial

Nivel cualificación: 1

Fecha vigencia: 31/12/2025

Estado Actual: Vigente

### Otros nombres de la ocupación

OPERARIO (A) DE PACKING; OPERADOR DE LÍNEA DE PACKING; SELECCIONADOR(A); EMBALADOR(A); SELECCIONADOR(A) DE FRUTA EN TERRENO; EMBALADOR(A) DE FRUTA EN TERRENO

### Propósito principal de la ocupación

REALIZAR OPERACIONES DE SELECCIÓN Y EMBALAJE DE FRUTA DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES DADAS, PROGRAMAS DE TRABAJO, MERCADO DE DESTINO, ESTÁNDARES DE CALIDAD Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

### Ámbito ocupacional

PERFIL RELEVANTE PARA AQUELLAS PERSONAS QUE DESARROLLAN SUS FUNCIONES EN INDUSTRIAS DEL RUBRO AGROALIMENTARIO, EN EMPRESAS PRIVADAS GRANDES, MEDIANAS Y PEQUEÑAS, RELACIONADAS CON EL SUBSECTOR FRUTÍCOLA EN LAS QUE SE DESARROLLAN ACTIVIDADES DE SELECCIÓN Y EMBALAJE DE FRUTA. DESARROLLA SUS ACTIVIDADES GENERALMENTE EN ESPACIOS CONFINADOS, EN TURNOS ROTATIVOS DIURNOS Y NOCTURNOS, PUDIENDO TRABAJAR FINES DE SEMANA Y FESTIVOS EN CASO DE SER REQUERIDO. ES POSIBLE QUE EL LUGAR DONDE DESARROLLE SUS ACTIVIDADES NO SE ENCUENTRE EN UNA ZONA DE FÁCIL ACCESO O CERCANA A LAS CIUDADES. SE DESEMPEÑA CON AUTONOMÍA EN UN RANGO ACOTADO DE TAREAS SIMPLES, EN CONTEXTOS CONOCIDOS Y CON SUPERVISIÓN CONSTANTE. TOMA DECISIONES BÁSICAS EN RELACIÓN CON SUS TAREAS QUE INCIDEN EN SU PROPIO QUEHACER. OBSERVA Y CORRIGE EL RESULTADO FINAL DE SU TAREA ESPECÍFICA CUANDO ESTA ES EVALUADA POR OTROS. TRABAJA EN LABORES DE CARÁCTER INDIVIDUAL, DE ACUERDO CON PAUTAS ESTABLECIDAS.

### SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
AGRÍCOLA Y GANADERO	FRUTICULTURA	NO DEFINIDA

### Organismos sectoriales

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

### UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-0120-7514-001-V03	REALIZAR PROCESO DE EMBALAJE DE FRUTA DE ACUERDO CON INSTRUCCIONES DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

UNIDADES DE COMPETENCIA	
Código UCL	Nombre UCL
U-0120-7514-002-V03	EJECUTAR OPERACIONES DE SELECCIÓN DE FRUTA DE ACUERDO CON INSTRUCCIÓN DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

**LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA**

**Nombre UCL: REALIZAR PROCESO DE EMBALAJE DE FRUTA DE ACUERDO CON INSTRUCCIONES DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

**Código: U-0120-7514-001-V03**

**Código CIU: 0120**

**Código CIUO: 7514**

**Tipo: Específica**

**ACTIVIDADES CLAVE**
**Actividad clave**

1.- PREPARAR LABORES DE EMBALAJE DE FRUTA DE ACUERDO CON INSTRUCCIONES DE TRABAJO, PARÁMETROS DE CALIDAD Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

**Criterios de desempeño**

1. El proceso de ingreso al sector de embalaje es realizado según protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
2. El lugar de trabajo es preparado de acuerdo con procedimientos de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
3. La pauta de embalaje es verificada de acuerdo con programa de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
4. Los materiales son dispuestos de acuerdo con la pauta de embalaje, procedimientos de trabajo y normas de seguridad y salud en el trabajo.

N/A

2.- REALIZAR EL EMBALAJE DE FRUTA DE ACUERDO CON INSTRUCCIONES DE TRABAJO, PARÁMETROS DE CALIDAD Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

**Criterios de desempeño**

1. La fruta a embalar es chequeada de acuerdo con instrucciones de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
2. La fruta es envasada de acuerdo con instrucciones de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
3. Las técnicas de embalaje son aplicadas según procedimientos de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria, trazabilidad y normas de seguridad y salud en el trabajo.
4. Las desviaciones de calidad durante el proceso embalaje de fruta son comunicadas de acuerdo con programa de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de calidad.
5. Las condiciones de orden y limpieza del área de embalaje, son chequeadas según instrucciones y protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.

N/A

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**
**Competencia**
**Indicadores**
**COMUNICACIÓN**

COMPRENDE Y SE EXPRESA VERBALMENTE, NO VERBALMENTE Y POR ESCRITO, CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS EN LA RELACIÓN CON OTROS

COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES

SE EXPRESA VERBALMENTE CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

**CONDUCTA SEGURA Y AUTOCUIDADO**

DESARROLLA SU TRABAJO CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, CON CUIDADO DE LA SALUD Y EL MEDIOAMBIENTE.

ACTÚA RESGUARDANDO LA SALUD Y SEGURIDAD PERSONAL Y DE SU EQUIPO DE TRABAJO

SIGUE LOS PROTOCOLOS Y UTILIZA LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEFINIDOS PARA EL TRABAJO

**INICIATIVA Y APRENDIZAJE PERMANENTE**

APLICA EN SU TRABAJO NUEVOS APRENDIZAJES PARA SU DESARROLLO PERSONAL Y LABORAL, ADAPTÁNDOSE A UN ENTORNO CAMBIANTE.

INCORPORA LOS CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES ADQUIRIDAS PARA SU MEJORAMIENTO CONTINUO EN EL ÁMBITO PERSONAL Y PROFESIONAL

MUESTRA INTERÉS POR MANTENER UN APRENDIZAJE CONTINUO

SE ADAPTA A SITUACIONES NUEVAS

**CONOCIMIENTOS**
**Básicos**

- MATEMÁTICA BÁSICA APLICADA A LAS LABORES DE EMBALAJE DE FRUTA.
- LECTOESCRITURA.

**Técnicos**

- ASPECTOS GENERALES DE LOS PARÁMETROS DE CONDICIÓN Y CALIDAD DE LA FRUTA.
- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE DISTINTAS ESPECIES Y VARIEDADES DE FRUTA.
- CRITERIOS DE CALIDAD VINCULADOS AL EMBALAJE DE FRUTA.
- EJEMPLOS DE PAUTAS DE TRABAJO USADAS EN EMBALAJE DE FRUTA.
- ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL USADOS EN EL EMBALAJE DE FRUTA
- MATERIALES USUALMENTE EMPLEADOS EN EL EMBALAJE DE FRUTA. USO DE MATERIALES DE EMBALAJE: CAJAS, BOLSAS, PAPELES, CARTONES PROTECTORES, ENVASES CONTENEDORES, BANDEJAS, GENERADORES DE ANHÍDRIDO SULFUROSO, ADHESIVOS.
- NORMAS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO/ SST: PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO APLICADOS EN EL EMBALAJE DE LA FRUTA, CONDICIONES Y ACCIONES INSEGURAS.
- PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA APLICADOS A EMBALAJE DE FRUTA.
- TÉCNICAS DE EMBALAJE DE FRUTA. NORMAS DE CALIDAD VINCULADAS.
- TÉCNICAS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS Y SU IMPORTANCIA EN EL PROCESO DE EMBALAJE DE FRUTA.
- PROCEDIMIENTOS DE EMBALAJE CON FRUTA EN CONDICIONES SEGURAS E HIGIÉNICAS.

**HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP**
**Descripción**

HERRAMIENTAS: CALBRADOR, TIJERAS (DE SER NECESARIAS).

EQUIPOS: BALANZAS (DE SER NECESARIO)

MATERIALES: CAJAS, TAPAS, FONDOS, BOLSAS, CLAMSHHELL (POTES), PAPELES, CARTONES PROTECTORES, PAPEL ENVOLTORIO DE FRUTA DE EXPORTACIÓN, PAPEL CORRUGAD, BANDEJAS, ENVASES CONTENEDORES, GENERADORES DE ANHÍDRIDO SULFUROSO, ADHESIVOS, CÓDIGOS DE BARRA, TICKETS DE IDENTIFICACIÓN.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL: DELANTAL, COTONA, PANTALONES LARGOS, POLERA MANGA LARGA, COFIA, MASCARILLA, ZAPATOS DE SEGURIDAD, DELANTAL.

**Nombre UCL: EJECUTAR OPERACIONES DE SELECCIÓN DE FRUTA DE ACUERDO CON INSTRUCCIÓN DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

**Código: U-0120-7514-002-V03**

**Código CIU: 0120**

**Código CIUO: 7514**

**Tipo: Específica**

**ACTIVIDADES CLAVE**

**Actividad clave**

1.- PREPARAR LABORES DE SELECCIÓN DE FRUTA DE ACUERDO CON PARÁMETROS DE CALIDAD Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

**Criterios de desempeño**

1. El proceso de ingreso al sector de selección de fruta es realizado según protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
2. El lugar de trabajo es acondicionado de acuerdo con pauta de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
3. La disponibilidad de implementos de selección es verificada según pauta de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
4. Los materiales de selección de fruta son dispuestos de acuerdo con programa de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
5. Los criterios de selección de fruta son verificados de acuerdo con programa de trabajo, parámetros de calidad y protocolos de inocuidad alimentaria.

N/A

2.- SELECCIONAR FRUTA DE ACUERDO CON PARÁMETROS DE CALIDAD, PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

**Criterios de desempeño**

1. La fruta es clasificada de acuerdo con estándares de calidad requeridos, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
2. La fruta clasificada es colocada en la línea de producción de acuerdo con procedimientos de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
3. Las desviaciones de calidad durante el proceso de selección de fruta son comunicadas de acuerdo con programa de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de calidad.
4. El descarte de fruta es dispuesto de acuerdo con pautas de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
5. Las condiciones de orden y limpieza del área de selección de fruta son chequeadas según instrucciones de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.

N/A

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**

**Competencia**

**Indicadores**

**COMUNICACIÓN**

COMPRENDE Y SE EXPRESA VERBALMENTE, NO VERBALMENTE Y POR ESCRITO, CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS EN LA RELACIÓN CON OTROS

- COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES
- LEE Y COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ESCRITOS
- SE EXPRESA VERBALMENTE CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

**CONDUCTA SEGURA Y AUTOCUIDADO**

DESARROLLA SU TRABAJO CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, CON CUIDADO DE LA SALUD Y EL MEDIOAMBIENTE.

- ACTÚA RESGUARDANDO LA SALUD Y SEGURIDAD PERSONAL Y DE SU EQUIPO DE TRABAJO
- SIGUE LOS PROTOCOLOS DE INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA PROPIOS DEL LUGAR DE TRABAJO
- SIGUE LOS PROTOCOLOS Y UTILIZA LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEFINIDOS PARA EL TRABAJO

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**
**Competencia**
**Indicadores**
**EFFECTIVIDAD PERSONAL**

EJECUTA SU TRABAJO DE FORMA RESPONSABLE Y AUTÓNOMA Y TRABAJA EN BASE A UNA PLANIFICACIÓN PREVIA.

CUMPLE CON ASPECTOS FORMALES RELACIONADOS CON SU TRABAJO

CUMPLE LAS TAREAS ASIGNADAS DE FORMA RESPONSABLE

TRABAJA EN FORMA AUTÓNOMA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES

**CONOCIMIENTOS**
**Básicos**
**Técnicos**

- MATEMÁTICAS BÁSICAS  
- LECTOESCRITURA.

- CALIDAD Y CONDICIÓN Y DEFECTOS DE LA FRUTA. PARÁMETROS CONSIDERADOS PARA EL MERCADO NACIONAL, EXPORTACIÓN Y DESECHO, CUARENTENARIOS.

- DIFERENCIAS ENTRE IMPLEMENTOS Y MATERIALES PARA DISTINTAS FRUTAS.

- NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO VINCULADOS A LA SELECCIÓN DE FRUTA.

- PROCEDIMIENTOS DE SEGREGACIÓN DE FRUTA SEGÚN SU CATEGORIZACIÓN CUALITATIVA.

- TÉCNICAS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS Y SU IMPORTANCIA EN EL PROCESO DE SELECCIÓN DE FRUTA.

- TÉCNICAS DE SELECCIÓN DE FRUTA.

- TIPOS DE IMPLEMENTOS UTILIZADOS EN EL PROCESO DE SELECCIÓN DE FRUTA: CALIBRADORES, TABLA DE COLOR, CAJAS, CARTILLAS DE DEFECTOS.

- TIPOS DE PAUTA DE TRABAJO EN SELECCIÓN DE FRUTA.

- PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA APLICADOS A LA SELECCIÓN DE FRUTA.

- TIPOS DE REGISTROS DE PRODUCCIÓN PERSONAL, VINCULADOS A SELECCIÓN DE FRUTA.

- PARÁMETROS DE CALIDAD Y CONDICIÓN ASOCIADOS A LA SELECCIÓN DE FRUTA.

CLASIFICACIÓN DE FRUTOS: CAROZOS, POMÁCEAS, BERRIES, CÍTRICOS, PALTOS, UVA KIWIS, ENTRE OTROS.

**HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP**
**Descripción**

CALIBRADOR, TIJERAS (DE SER NECESARIAS).

BALANZAS (DE SER NECESARIO)

TABLA DE COLORES DE FRUTA, CÓDIGOS DE BARRA, TICKETS DE IDENTIFICACIÓN, CONTENEDORES DE FRUTA.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL: DELANTAL, PECHERAS, COTONA, PANTALONES LARGOS, POLERA MANGA LARGA, COFIA, MASCARILLA, ZAPATOS DE SEGURIDAD, DELANTAL.