

PERFIL COMPETENCIA OPERADOR(A) DE INGRESO DE FRUTA A PROCESO

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR(A) DE INGRESO DE FRUTA A PROCESO

Nombre Perfil: OPERADOR(A) DE INGRESO DE FRUTA A PROCESO

Código: P-0120-9211-002-V03

Modalidad de evaluación: Completa

Nivel cualificación: 1

Fecha vigencia: 31/12/2025

Estado Actual: Vigente

Otros nombres de la ocupación

ABOCADOR; OPERADOR DE INGRESO Y ACONDICIONADO DE FRUTA

Requisitos

NO REQUIERE.

Propósito principal de la ocupación

REALIZAR OPERACIONES DE INGRESO DE FRUTA A PROCESO DE ACUERDO CON PROGRAMAS DE TRABAJO, ESTÁNDARES DE CALIDAD Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, 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 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 A 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-0120-9211-011-V03	REALIZAR OPERACIONES DE INGRESO DE FRUTA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

UNIDADES DE COMPETENCIA	
Código UCL	Nombre UCL
U-0120-9211-012-V03	PREPARAR OPERACIONES DE INGRESO DE FRUTA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: REALIZAR OPERACIONES DE INGRESO DE FRUTA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Código: U-0120-9211-011-V03

Código CIU: 0120

Código CIUO: 9211

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave

1.- EJECUTAR PROCEDIMIENTO DE INGRESO DE FRUTA DE ACUERDO CON PROGRAMA DE TRABAJO, ESTÁNDARES DE CALIDAD, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

Criterios de desempeño

1. El contenedor de fruta es chequeado de acuerdo con programa de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
2. Los protocolos de ingreso de fruta son aplicados de acuerdo con el programa de trabajo, estándares de calidad, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
3. El proceso de ingreso de fruta es monitoreado según pauta de trabajo, protocolos de calidad, inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
4. Las desviaciones de calidad en el ingreso de fruta a proceso son comunicadas de acuerdo con programa de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de calidad.

N/A

2.- APLICAR PROCEDIMIENTOS DE FINALIZACIÓN DEL PROCESO DE INGRESO DE FRUTA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, PROTOCOLOS DE CALIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

Criterios de desempeño

1. El área de trabajo es mantenida de acuerdo con procedimientos de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
2. Los envases vacíos son dispuestos de acuerdo con procedimiento de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
3. Los desechos del proceso son dispuestos de acuerdo con procedimiento de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
4. Los registros de ingreso de fruta son actualizados según procedimientos de trabajo, protocolos de calidad e inocuidad alimentaria.

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 POR ESCRITO CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

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
TRABAJO EN EQUIPO

PARTICIPA Y TRABAJA COLABORATIVAMENTE EN LAS TAREAS QUE LE CORRESPONDEN, ORIENTADO A OBJETIVOS COMUNES Y AL FORTALECIMIENTO DEL EQUIPO.

GENERA VÍNCULOS Y AMBIENTES DE TRABAJO COLABORATIVOS Y DE CONFIANZA.

MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.

SOLICITA Y OFRECE COLABORACIÓN PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS DEL EQUIPO.

CONOCIMIENTOS
Básicos
Técnicos

- MATEMÁTICA BÁSICA
- LECTOESCRITURA.

- CARACTERÍSTICAS DE LOS REGISTROS DE INGRESO DE FRUTA: POR VARIEDAD, POR PREDIO DE ORIGEN, TIPO DE PRODUCTOR, SEGÚN PROCESO AL QUE INGRESA, POR CALIDAD DE LA FRUTA, OTROS.

- MANEJO Y MANIPULACIÓN DE ENVASES O CONTENEDORES VACÍOS, PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMATIVAS VINCULADAS.

- NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SST) APLICADAS EN EL ÁREA DE INGRESO DE FRUTA A PROCESO.

- PROTOCOLOS DE CALIDAD VINCULADOS AL ÁREA DE INGRESO DE LA FRUTA.

- PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA VINCULADOS AL ÁREA DE INGRESO DE LA FRUTA.

- TÉCNICAS DE INGRESO MANUAL DE CONTENEDORES O ENVASES CON FRUTA. NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SST) VINCULADAS.

- TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DEL LUGAR DE TRABAJO EN EL ÁREA DE INGRESO DE FRUTA.

- TÉCNICAS DE UTILIZACIÓN DE EQUIPOS Y HERRAMIENTAS REQUERIDAS EN EL PROCESO DE INGRESO DE FRUTA FRESCA.

- TIPOS DE FORMULARIOS USADOS EN LA IDENTIFICACIÓN DE LOTES DE FRUTA A INGRESAR A PROCESO.

- CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PROCESO DE PACKING Y DE INGRESO DE FRUTA.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP
Descripción

TRASPALETA MECÁNICA O ELÉCTRICA, SEGÚN SEA EL CASO EQUIPO DE VACIADO.

REGISTROS, PLANILLAS, FORMULARIOS, CONTENEDORES O ENVASES, MATERIALES DE ASEO.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL: ROPA DE TRABAJO PANTALÓN LARGO, POLERA MANGA LARGA, MASCARILLA, COFIA, ZAPATOS DE SEGURIDAD, OVEROL.

Nombre UCL: PREPARAR OPERACIONES DE INGRESO DE FRUTA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Código: U-0120-9211-012-V03

Código CIU: 0120

Código CIUO: 9211

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- ORGANIZAR LA JORNADA DE TRABAJO SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

Criterios de desempeño

1. La pauta de trabajo es revisada según protocolos de calidad, trazabilidad y programa de producción.
2. Los registros de ingreso son dispuestos según procedimientos, programa de trabajo y normas de seguridad y salud en el trabajo.
3. La coordinación con equipos de trabajo asociados es realizada según instrucciones y programa de producción.

N/A

2.- PREPARAR EL ÁREA DE TRABAJO Y LOS MEDIOS MATERIALES SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA.

Criterios de desempeño

1. Las condiciones del área de trabajo son verificadas de acuerdo con procedimientos de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
2. Los implementos, materiales y equipos son alistados según instrucciones de trabajo y normas de seguridad y salud en el trabajo.
3. Los equipos de movilización son revisados según instrucciones de trabajo 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 POR ESCRITO CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

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

TRABAJO EN EQUIPO

PARTICIPA Y TRABAJA COLABORATIVAMENTE EN LAS TAREAS QUE LE CORRESPONDEN, ORIENTADO A OBJETIVOS COMUNES Y AL FORTALECIMIENTO DEL EQUIPO.

GENERA VÍNCULOS Y AMBIENTES DE TRABAJO COLABORATIVOS Y DE CONFIANZA.

MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.

SOLICITA Y OFRECE COLABORACIÓN PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS DEL EQUIPO.

CONOCIMIENTOS

Básicos

Técnicos

- MATEMÁTICA BÁSICA.

- CARACTERÍSTICAS DE LOS REGISTROS DE INGRESO DE

CONOCIMIENTOS
Básicos
Técnicos

- LECTOESCRITURA.

FRUTA: POR VARIEDAD, POR PREDIO DE ORIGEN, TIPO DE PRODUCTOR, SEGÚN PROCESO AL QUE INGRESA, POR CALIDAD DE LA FRUTA, OTROS

- MANEJO DE ENVASES O CONTENEDORES VACÍOS, PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMATIVAS VINCULADAS.

- NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SST) APLICADAS EN EL ÁREA DE INGRESO DE FRUTA A PROCESO.

- PROTOCOLO DE CALIDAD VINCULADOS AL ÁREA DE INGRESO DE LA FRUTA.

- PROTOCOLO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA VINCULADOS AL ÁREA DE INGRESO DE LA FRUTA.

- TÉCNICAS DE INGRESO MANUAL DE CONTENEDORES O ENVASES CON FRUTA. NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SST) VINCULADAS.

- TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DEL LUGAR DE TRABAJO EN EL ÁREA DE INGRESO DE FRUTA.

- TÉCNICAS DE USO DE EQUIPOS DE MOVILIZACIÓN: TRASPALETAS.

- TIPOS DE FORMULARIOS USADOS EN LA IDENTIFICACIÓN DE LOTES DE FRUTA A INGRESAR A PROCESO.

- CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PROCESO DE PACKING Y DE INGRESO DE FRUTA.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP
Descripción

TRASPALETA MECÁNICA O ELÉCTRICA, SEGÚN SEA EL CASO.

REGISTROS, PLANILLAS, FORMULARIOS, CONTENEDORES O ENVASES, MATERIALES DE ASEO.

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL: ROPA DE TRABAJO PANTALÓN LARGO, POLERA MANGA LARGA, MASCARILLA, COFIA, ZAPATOS DE SEGURIDAD, OVEROL.