

# PERFIL COMPETENCIA ENCARGADO(A) DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

## FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL ENCARGADO(A) DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

Nombre Perfil: ENCARGADO(A) DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

Código: P-1030-5151-001-V01

Modalidad de evaluación: Parcial

Fecha vigencia: 31/12/2025

Estado Actual: Vigente

### Propósito principal de la ocupación

COORDINAR Y CONTROLAR LA APLICACIÓN DE PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y MAQUINARIAS DE LA PLANTA, COORDINAR EL DÍA Y EL PERSONAL PARA REALIZAR LA LIMPIEZA PROFUNDA, SUPERVISAR CONSTANTEMENTE LAS LABORES EJECUTADAS POR EL PERSONAL DE ASEO, CUMPLIENDO CON LAS EXIGENCIAS, NORMATIVAS DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD, CON UNA CLARA RESPONSABILIDAD SOBRE LAS CONSECUENCIAS Y EL IMPACTO DE LA LABOR DE ASEO EN LA CALIDAD DEL PRODUCTO. SE DESEMPEÑA EN PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS DE ALIMENTOS CONGELADOS, DESHIDRATADOS, JUGOS, CONSERVAS, PULPAS, PASTA DE TOMATES, FRUTA FRESCA DE EXPORTACIÓN, ALIMENTOS PROCESADOS PREPARADOS, VINOS Y AGROINDUSTRIAS EN GENERAL, SIEMPRE EFECTUANDO UNA CAPACITACIÓN EN LAS NORMAS Y ESPECIFICACIONES PROPIAS DE LA EMPRESA A LA CUAL ACCEDERÍA EL TRABAJADOR

### Ámbito ocupacional

### SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	NO DEFINIDA

### Organismos sectoriales

- ALIMENTOS ELABORADOS - Asociación de Empresas de Alimentos de Chile A.G.

### UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-1030-5151-001-V01	CONTROLAR LA EJECUCIÓN DE LA LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN
U-1030-5151-002-V01	COORDINAR ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN
U-1030-8160-012-V04	CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

### CONTEXTOS DE COMPETENCIA

#### Condiciones y situaciones

- AL INTERIOR DE LA PLANTA EN ZONA DE PRODUCCIÓN
- AVISANDO RÁPIDAMENTE SOBRE SITUACIONES QUE REQUIERAN RÁPIDA SOLUCIÓN
- CAPACITANDO AL PERSONAL
- COORDINANDO ACTIVIDADES CON OTROS EQUIPOS DE TRABAJO EN FUNCIÓN DE METAS EN COMÚN
- EN LAS INSTALACIONES QUE RODEAN LA PLANTA
- LIDERANDO EQUIPOS DE TRABAJO
- LIMPIANDO Y ORDENANDO EL LUGAR DE TRABAJO
- MANIPULANDO EQUIPOS DE LIMPIEZA COMO POR EJEMPLO HIDROLAVADORAS, CEPILLOS, ETC

**CONTEXTOS DE COMPETENCIA**

**Condiciones y situaciones**

- PREPARANDO DILUCIONES DE PRODUCTOS QUÍMICOS
- PREPARANDO PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA Y/O SANITIZACIÓN
- SUPERVISANDO EL ASEO EN GENERAL DE LA PLANTA
- SUPERVISANDO LA PREPARACIÓN DE EQUIPOS PARA REALIZAR LA LIMPIEZA (EJ.: CUBRIR MOTORES, BOTONERAS U OTROS COMPONENTES CON FILM PLÁSTICO PARA EVITAR SU HUMEDECIMIENTO)
- TRABAJANDO EN CONDICIONES DE ALTA EXIGENCIA EN EL CUMPLIMIENTO DE NORMATIVAS DE CALIDAD, SANIDAD Y SEGURIDAD
- TRABAJO CON ALTO REQUERIMIENTO DE DESPLAZAMIENTO A PIE
- TRABAJO EN CONTACTO CON PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN
- TRABAJO EN ZONAS DE ALTA HUMEDAD Y RUIDO
- TRABAJO EN ZONAS DE ALTA O BAJA TEMPERATURA
- VERIFICANDO EXISTENCIAS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA (EJ.: JABÓN O GEL DESINFECTANTE, PAPEL HIGIÉNICO, ETC)

**Herramientas, equipos y materiales**

- EQUIPOS DE LIMPIEZA (EJ.: HIDROLAVADORAS)
- EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN (DOSIFICACIÓN) DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS
- IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA: ESCOBAS, ESCOBILLONES, PALAS, BARREAGUAS, PAÑOS, ETC
- PLANILLAS DE REGISTRO
- PROCEDIMIENTOS O INSTRUCTIVOS DE ASEO POR CADA LÍNEA DE PRODUCCIÓN
- PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- UNIFORME (GUANTES, ANTIPARRAS, CASCO, BUZO, BOTAS O ZAPATOS DE SEGURIDAD)
- UTENSILIOS PARA LA DOSIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS POR EJ: VASOS PRECIPITADOS, PIPETAS ETC

**Evidencia(s) Directa(s) de Producto**

- \* PRODUCTOS PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DISPUESTOS EN CALIDAD, CANTIDAD Y OPORTUNIDAD.
- \* PUESTOS DE TRABAJO Y TAREAS ESPECIALES ASIGNADOS AL PERSONAL DISPONIBLE PARA EL TURNO.
- \* EQUIPOS E IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN EN CONDICIONES OPERATIVAS.
- \* PERSONAL DE LA BRIGADA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN ORGANIZADO PARA REALIZAR LAS LABORES DEL TURNO.
- \* PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS ASOCIADOS A LAS ACTIVIDADES DEL TURNO SELECCIONADOS.
- \* EQUIPOS, INSTALACIONES Y ÁREAS DE TRABAJO LIMPIOS Y SANITIZADOS.
- \* BRIGADA DE LIMPIEZA REALIZANDO SUS TAREAS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE SEGURIDAD DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
- \* REPORTE DE TRABAJO DEL TURNO COMPLETADO EN CALIDAD Y OPORTUNIDAD.
- \* EL TRABAJADOR CONCLUYE SU JORNADA DE TRABAJO SIN PROBLEMAS DE SALUD, FÍSICOS NI EMOCIONALES.
- \* EL PRODUCTO ELABORADO MANTIENE SU CONDICIÓN DE INOCUIDAD.
- \* LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS NO PRESENTAN DAÑOS O FALLAS ATRIBUIBLES A MAL DESEMPEÑO O CONDUCTA IRRESPONSABLE.

**LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA**
**Nombre UCL: CONTROLAR LA EJECUCIÓN DE LA LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN**
**Código: U-1030-5151-001-V01**
**Código CIU: 1030**
**Código CIUO: 5151**
**Tipo: Específica**
**ACTIVIDADES CLAVE**
**Actividad clave**

1.- SUPERVISAR LA EJECUCION DE TAREAS DE LA BRIGADA SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

**Criterios de desempeño**

1. LOS INVENTARIOS DE PRODUCTOS QUÍMICOS, INSUMOS Y MATERIALES SE ACTUALIZAN PERIÓDICAMENTE: DIARIO, SEMANAL Y MENSUAL, PARA DETERMINAR LAS NECESIDADES DE COMPRA O DE SOLICITUD A BODEGA GENERAL DE LA PLANTA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABLECIDOS
2. EL DESEMPEÑO DEL PERSONAL DE BRIGADA MONITOREA DE MANERA PERIÓDICA, EN LOS PUESTOS DE TRABAJO, EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO DE TANTO DE LAS INSTRUCCIONES OPERATIVAS COMO DE LOS PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN ESTABLECIDOS
3. LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD QUE NECESITEN REPOSICIÓN SE SOLICITAN AL PREVENCIONISTA DE RIESGOS, SEGÚN CORRESPONDA, PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES, SEGÚN PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
4. LAS ACCIONES CORRECTIVAS REQUERIDAS EN LOS TRABAJOS DE LA BRIGADA SE COMUNICAN AL PERSONAL DESIGNADO, EN SUS PUESTOS DE TRABAJO Y DE MANERA OPORTUNA, PARA SOLUCIONAR LAS DESVIACIONES E IMPREVISTOS QUE PUEDAN SURGIR DURANTE LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE TRABAJO DEL TURNO
5. LOS DESCANSOS Y RELEVOS POR CAMBIOS DE TURNO SON INSPECCIONADOS, DE ACUERDO A LOS RITMOS DE TRABAJO, NECESIDADES OPERACIONALES Y REQUERIMIENTOS DE DOTACIÓN NECESARIA PARA LA REALIZACIÓN EFECTIVA DE LABORES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

N/A

2.- REPORTAR LOS RESULTADOS DE OPERACIÓN DE LA BRIGADA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Criterios de desempeño**

1. EL REPORTE DE TRABAJO DEL TURNO SE ELABORA EN LAS PLANILLAS O SISTEMAS DISPONIBLES, INCORPORANDO LA INFORMACIÓN DE ESTADO DE AVANCE EN LOS TRABAJOS PROGRAMADOS, CANTIDAD DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN UTILIZADOS, EXCEDENTES Y MERMAS, IMPREVISTOS Y NOVEDADES, SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
2. LOS RESULTADOS DE OPERACIÓN DE LA BRIGADA, CONSIGNADOS EN EL REPORTE DEL TURNO, SON COMUNICADOS A SU SUPERIOR AL TÉRMINO DEL TURNO, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
3. LA INFORMACIÓN REQUERIDA PARA LA CONTINUIDAD OPERACIONAL DEL CAMBIO DE TURNO ES COMUNICADA AL ENCARGADO DE TURNO SIGUIENTE, INDICANDO EL ESTADO DE AVANCE DE LOS TRABAJOS PROGRAMADOS, DISPONIBILIDAD DE DOTACIÓN Y LAS NOVEDADES ACONTECIDAS DURANTE EL TURNO, TALES COMO CORTES DE ENERGÍA, PERSONAL Y EQUIPOS NO DISPONIBLES, ENTRE OTRAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE CAMBIO DE TURNO ESTABLECIDOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
4. LAS CONTINGENCIAS O PROBLEMAS CUYA RESOLUCIÓN EXCEDE SUS COMPETENCIAS O RESPONSABILIDADES SE COMUNICAN A SU SUPERIOR, SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

N/A

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**
**Competencia**
**Indicadores**
**APRENDIZAJE ACTIVO**

DESARROLLAR MÉTODOS DE APRENDIZAJE ANTE NUEVOS CONOCIMIENTOS REQUERIDOS, DESAFÍOS O ANTE NUEVOS ACONTECIMIENTOS LABORALES

EVALUAR CONSTANTEMENTE SU CONDUCTA Y DESEMPEÑO LOGRANDO MEJORAR EN DIVERSOS ÁMBITOS DE ACCIÓN RELACIONADOS A SU TRABAJO

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**

Competencia	Indicadores
<b>COMUNICACIÓN CON OTROS</b>	COMUNICAR ASERTIVAMENTE HECHOS RELACIONADOS AL TRABAJO YA SEA CARA A CARA, DE MANERA TELEFÓNICA O DE MANERA ESCRITA  DISCUTIR CON OTROS ACERCA DE SOLUCIONES A PROBLEMAS RELACIONADOS AL TRABAJO  ESCUCHAR DE MANERA ATENTA INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR  ESCUCHAR DE MANERA ATENTA OPINIONES DE SUS PARES
<b>COORDINACIÓN</b>	GENERAR VÍNCULOS ENTRE PERSONAS O EQUIPOS, PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS DENTRO DE SU ÁMBITO DE ACCIÓN  GESTIONAR RECURSOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS DENTRO DE SU ÁMBITO DE ACCIÓN
<b>INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD</b>	MOSTRARSE ABIERTO A NUEVAS PERSPECTIVAS  REACCIONAR A SITUACIONES O PROBLEMAS ACTUALES, ENCONTRANDO NUEVAS Y CREATIVAS FORMAS DE RESOLVERLAS
<b>LIDERAZGO Y TRABAJO EN EQUIPO</b>	DISTRIBUIR TAREAS AL INTERIOR DEL EQUIPO DE TRABAJO  ESTABLECER INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO  INSTRUIR A LAS PERSONAS DEL EQUIPO EN MATERIAS RELACIONADAS A SU ÁMBITO LABORAL  MOTIVAR Y DIRECCIONAR A LAS PERSONAS QUE SON PARTE DEL EQUIPO DE TRABAJO  PLANIFICAR Y LLEVAR A CABO REUNIONES DE TRABAJO CON LOS MIEMBROS DEL EQUIPO
<b>NEGOCIACIÓN</b>	BUSCAR ALTERNATIVAS QUE SOLUCIONEN CONFLICTOS Y GENEREN SINERGIAS ENTRE PERSONAS O GRUPOS  CONCILIAR DIFERENCIAS ENTRE LOS DIVERSOS ACTORES PARTICIPANTES DE UN PROCESO  GENERAR ARGUMENTOS SÓLIDOS PARA DEFENDER SU POSTURA
<b>ORIENTACIÓN A LA CALIDAD</b>	EVALUAR LA SATISFACCIÓN DE LA CONTRAPARTE  MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOGRAR EL MEJORAMIENTO EN LOS PROCESOS Y PRODUCTOS  MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES  MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS  UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE
<b>ORIENTACIÓN A LA SEGURIDAD</b>	CORREGIR SU CONDUCTA Y LA DE LOS DEMÁS EN TEMAS ATINGENTES A LA SEGURIDAD  MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LAS PERSONAS Y SU ENTORNO  RESPETAR NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD
<b>ORIENTACIÓN AL MÉTODO</b>	CONTROLAR LOS TIEMPOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS, DEL PERSONAL A CARGO O DE COLABORADORES  MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO  SEGUIR INSTRUCCIONES DE LA JEFATURA CUMPLIENDO LAS EXPECTATIVAS DEFINIDAS EN SUS PROCESOS
<b>PENSAMIENTO CRÍTICO</b>	CONTRAARGUMENTAR LA OPINIÓN DE OTRAS PERSONAS CON FUNDAMENTOS SÓLIDOS

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**

Competencia	Indicadores
<b>PERSUASIÓN</b>	EVALUAR ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS PRESENTADOS EN SU ÁMBITO LABORAL
	LOGRAR EL COMPROMISO DE OTRAS PERSONAS, PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS PROPUESTOS
<b>RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	PERSUADIR A OTROS PARA CAMBIAR SUS OPINIONES
	GENERAR INSTANCIAS DE PARTICIPACIÓN PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
	IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS
	PROPONER Y PROMOVER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL
	•IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS

**CONOCIMIENTOS**

Básicos	Técnicos
<ul style="list-style-type: none"> <li>- LEER Y ESCRIBIR</li> <li>- OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS Y PROPORCIONES</li> <li>- REDACCIÓN Y COMPRENSIÓN DE LECTURA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</li> <li>- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS MAQUINARIAS Y EQUIPOS DE LA PLANTA</li> <li>- CONSECUENCIAS Y MEDIDAS DE CONTROL DE CONTAMINACIÓN CRUZADA</li> <li>- ESTÁNDARES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</li> <li>- ESTÁNDARES Y PROCEDIMIENTOS DE ROTULACIÓN, DOSIFICACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS, DESINFECTANTES Y OTROS PRODUCTOS DE LIMPIEZA</li> <li>- LAYOUT DE LA PLANTA DE PRODUCCIÓN (ZONAS EXTERNAS (PATIO), ZONA INTERNA, ZONA SEMI SUCIA, ZONA SUCIA, ZONA LIMPIA, ZONA DE EMPAQUE, OTRAS</li> <li>- MANEJO DEL EQUIPAMIENTO DE LIMPIEZA</li> <li>- NORMATIVA DE SEGURIDAD DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA</li> <li>- PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS</li> <li>- PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DEL LUGAR DE TRABAJO Y EQUIPOS</li> <li>- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA INGRESAR Y TRABAJAR EN PLANTAS DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS</li> <li>- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA USAR Y TRABAJAR CON SUSTANCIAS CORROSIVAS EN FORMA SEGURA</li> <li>- PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE RESIDUOS E IMPUREZAS</li> <li>- PROCEDIMIENTOS PARA REPORTAR PROBLEMAS</li> </ul>

**Nombre UCL: COORDINAR ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN**
**Código: U-1030-5151-002-V01**
**Código CIU: 1030**
**Código CIUO: 5151**
**Tipo: Específica**
**ACTIVIDADES CLAVE**
**Actividad clave**

1.- PREPARAR LAS ACTIVIDADES DE LA BRIGADA SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN Y DE PRODUCCIÓN

**Criterios de desempeño**

1. EL TIPO DE ASEO Y SU PERIODICIDAD SE DEFINEN SEGÚN LOS TIPOS DE PROCESOS Y PRODUCTOS QUE SE ELABORAN EN LA TEMPORADA Y EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN ESTABLECIDO
2. LA CANTIDAD DE QUÍMICOS, INSUMOS Y MATERIALES REQUERIDOS PARA LA TEMPORADA SE CALCULAN DE ACUERDO AL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN ESTABLECIDO Y LA PROYECCIÓN DE CONSUMO DIARIO, SEMANAL O MENSUAL
3. LOS REQUERIMIENTOS DE ASEO DE LAS DIFERENTES ÁREAS DE LA PLANTA SE IDENTIFICAN Y CUANTIFICAN DE ACUERDO A PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN ESTABLECIDOS PARA ZONAS TALES COMO EXTERIORES, ÁREA SUCIA, SEMI - SUCIA, LIMPIA, DE ALTO O BAJO RIESGO
4. EL PLAN DE TRABAJO PARA LA BRIGADA DEL TURNO ES GENERADO IDENTIFICANDO EL OBJETIVO, EL PERSONAL, LOS INSUMOS, MATERIALES Y LOS TIEMPOS NECESARIOS, DE ACUERDO AL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN ESTABLECIDO Y REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN
5. LOS INSUMOS, MATERIALES E IMPLEMENTOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE TRABAJO DE LA BRIGADA SE DISPONEN, ASEGURANDO UN STOCK SUFICIENTE, SEGÚN EL TIPO Y MAGNITUD DE LAS LABORES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN A REALIZAR
6. EL PERSONAL DE LA BRIGADA QUE SERÁ DESTINADO A CADA PUESTO DE TRABAJO SE SELECCIONA DE ACUERDO AL TIPO DE TAREAS A REALIZAR, CAPACIDADES DEL PERSONAL DISPONIBLE Y REQUERIMIENTOS DEL PLAN DE TRABAJO DEFINIDO
7. LA DISPONIBILIDAD DE IMPLEMENTOS DE TRABAJO Y DE SEGURIDAD PARA LA BRIGADA SE RESGUARDA, DE ACUERDO A NORMATIVA DE SEGURIDAD Y PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
8. LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA QUE DEBEN EJECUTARSE PARA CADA UNA DE LAS ÁREAS DE LA PLANTA Y DE LOS EQUIPOS Y MAQUINARIAS SE SELECCIONAN SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS LABORES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN A EJECUTAR

N/A

2.- DISPONER AL PERSONAL DE LA BRIGADA PARA SU OPERACIÓN SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN Y DE PRODUCCIÓN

**Criterios de desempeño**

1. LOS OBJETIVOS DE TRABAJO PARA LA BRIGADA DEL TURNO SON COMUNICADOS AL EQUIPO DE TRABAJO, INDICANDO LOS FRENTES DE TRABAJO A CUBRIR, LAS LABORES A REALIZAR, LOS PLAZOS DE EJECUCIÓN, LOS INSUMOS Y MATERIALES REQUERIDOS, SEGÚN EL PLAN DE TRABAJO DEFINIDO PARA LA BRIGADA EN EL TURNO DEL TURNO
2. LOS PUESTOS DE TRABAJO Y TAREAS SON DESIGNADAS AL PERSONAL DE LA BRIGADA, ANTES DE INICIAR EL TURNO, DE MANERA ORAL Y/O CON APOYO DE ESQUEMAS O DIBUJOS EN CASO REQUERIDO, SEGÚN EL PLAN DE TRABAJO DEFINIDO, EL TIPO DE TAREAS A REALIZAR Y LAS CAPACIDADES DEL PERSONAL DISPONIBLE
3. LAS INSTRUCCIONES DE TRABAJO SON COMUNICADAS DE MANERA ORAL Y/O CON APOYO DE ESQUEMAS O DIBUJOS, CERCIORÁNDOSE DE LA COMPRESIÓN POR PERSONAL BRIGADA DE LAS INSTRUCCIONES DADAS
4. EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL E IMPLEMENTOS DE ASEO Y SANITIZACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DE LABORES SE DISTRIBUYEN AL PERSONAL DE LA BRIGADA, DE ACUERDO AL TIPO DE LABORES A REALIZAR, PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
5. EL PERSONAL DE ASEO SE INDUCE O CAPACITA SOBRE LOS RIESGOS DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LOS ALIMENTOS POR MALA HIGIENE Y EL USO INADECUADO DE PRODUCTOS QUÍMICOS, SEGÚN PROTOCOLOS DE SSOP, BPM, HACCP Y NECESIDADES OPERACIONALES

N/A

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**
**Competencia**
**Indicadores**
**APRENDIZAJE ACTIVO**

DESARROLLAR MÉTODOS DE APRENDIZAJE ANTE NUEVOS CONOCIMIENTOS REQUERIDOS, DESAFÍOS O ANTE NUEVOS

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**

Competencia	Indicadores
	ACONTECIMIENTOS LABORALES  EVALUAR CONSTANTEMENTE SU CONDUCTA Y DESEMPEÑO LOGRANDO MEJORAR EN DIVERSOS ÁMBITOS DE ACCIÓN RELACIONADOS A SU TRABAJO
<b>COMUNICACIÓN CON OTROS</b>	COMUNICAR ASERTIVAMENTE HECHOS RELACIONADOS AL TRABAJO YA SEA CARA A CARA, DE MANERA TELEFÓNICA O DE MANERA ESCRITA  DISCUTIR CON OTROS ACERCA DE SOLUCIONES A PROBLEMAS RELACIONADOS AL TRABAJO  ESCUCHAR DE MANERA ATENTA INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR  ESCUCHAR DE MANERA ATENTA OPINIONES DE SUS PARES  INDICADORES DE CONDUCTA
<b>COORDINACIÓN</b>	GENERAR VÍNCULOS ENTRE PERSONAS O EQUIPOS, PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS DENTRO DE SU ÁMBITO DE ACCIÓN  GESTIONAR RECURSOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS DENTRO DE SU ÁMBITO DE ACCIÓN
<b>INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD</b>	MOSTRARSE ABIERTO A NUEVAS PERSPECTIVAS  REACCIONAR A SITUACIONES O PROBLEMAS ACTUALES, ENCONTRANDO NUEVAS Y CREATIVAS FORMAS DE RESOLVERLAS
<b>LIDERAZGO Y TRABAJO EN EQUIPO</b>	DISTRIBUIR TAREAS AL INTERIOR DEL EQUIPO DE TRABAJO  ESTABLECER INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO  INSTRUIR A LAS PERSONAS DEL EQUIPO EN MATERIAS RELACIONADAS A SU ÁMBITO LABORAL  MOTIVAR Y DIRECCIONAR A LAS PERSONAS QUE SON PARTE DEL EQUIPO DE TRABAJO  PLANIFICAR Y LLEVAR A CABO REUNIONES DE TRABAJO CON LOS MIEMBROS DEL EQUIPO
<b>NEGOCIACIÓN</b>	BUSCAR ALTERNATIVAS QUE SOLUCIONEN CONFLICTOS Y GENEREN SINERGIAS ENTRE PERSONAS O GRUPOS  CONCILIAR DIFERENCIAS ENTRE LOS DIVERSOS ACTORES PARTICIPANTES DE UN PROCESO  GENERAR ARGUMENTOS SÓLIDOS PARA DEFENDER SU POSTURA
<b>ORIENTACIÓN A LA CALIDAD</b>	EVALUAR LA SATISFACCIÓN DE LA CONTRAPARTE  MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOGRAR EL MEJORAMIENTO EN LOS PROCESOS Y PRODUCTOS  MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES  MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS  UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE
<b>ORIENTACIÓN A LA SEGURIDAD</b>	CORREGIR SU CONDUCTA Y LA DE LOS DEMÁS EN TEMAS ATINGENTES A LA SEGURIDAD  MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LAS PERSONAS Y SU ENTORNO  RESPETAR NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD
<b>ORIENTACIÓN AL MÉTODO</b>	CONTROLAR LOS TIEMPOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS, DEL PERSONAL A CARGO O DE COLABORADORES

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**

Competencia	Indicadores
	MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO
	SEGUIR INSTRUCCIONES DE LA JEFATURA CUMPLIENDO LAS EXPECTATIVAS DEFINIDAS EN SUS PROCESOS
<b>PENSAMIENTO CRÍTICO</b>	CONTRAARGUMENTAR LA OPINIÓN DE OTRAS PERSONAS CON FUNDAMENTOS SÓLIDOS
	EVALUAR ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS PRESENTADOS EN SU ÁMBITO LABORAL
<b>PERSUASIÓN</b>	LOGRAR EL COMPROMISO DE OTRAS PERSONAS, PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS PROPUESTOS
	PERSUADIR A OTROS PARA CAMBIAR SUS OPINIONES
<b>RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	GENERAR INSTANCIAS DE PARTICIPACIÓN PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
<b>RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS
	PROPONER Y PROMOVER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL

**CONOCIMIENTOS**

Básicos	Técnicos
---------	----------

- LEER Y ESCRIBIR
- OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS Y PROPORCIONES
- REDACCIÓN Y COMPRENSIÓN DE LECTURA

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS MAQUINARIAS Y EQUIPOS DE LA PLANTA
- CONSECUENCIAS Y MEDIDAS DE CONTROL DE CONTAMINACIÓN CRUZADA
- ESTÁNDARES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
- ESTÁNDARES Y PROCEDIMIENTOS DE ROTULACIÓN, DOSIFICACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS, DESINFECTANTES Y OTROS PRODUCTOS DE LIMPIEZA
- LAYOUT DE LA PLANTA DE PRODUCCIÓN (ZONAS EXTERNAS (PATIO), ZONA INTERNA, ZONA SEMI SUCIA, ZONA SUCIA, ZONA LIMPIA, ZONA DE EMPAQUE, OTRAS)
- MANEJO DEL EQUIPAMIENTO DE LIMPIEZA
- NORMATIVA DE SEGURIDAD DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
- PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS
- PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DEL LUGAR DE TRABAJO Y EQUIPOS
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA INGRESAR Y TRABAJAR EN PLANTAS DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA USAR Y TRABAJAR CON SUSTANCIAS CORROSIVAS EN FORMA SEGURA
- PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE RESIDUOS E IMPUREZAS
- PROCEDIMIENTOS PARA REPORTAR PROBLEMAS

**Nombre UCL: CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA**

**Código: U-1030-8160-012-V04**

**Código CIU: 1030**

**Código CIUO: 8160**

**Tipo: Transversal**

**ACTIVIDADES CLAVE**

**Actividad clave**

1.- MANTENER LA PRESENTACIÓN PERSONAL DE ACUERDO A NORMAS ESTABLECIDAS.

**Criterios de desempeño**

1. El uniforme y la indumentaria de protección personal se solicita o retira de los casilleros cumpliendo con las normas de higiene exigidas antes del ingreso a la planta y de acuerdo a las exigencias del proceso productivo.
2. El uniforme se mantiene limpio y ordenado en el lugar de trabajo de acuerdo a normas de higiene y seguridad.
3. La presentación personal se mantiene a lo largo de su jornada laboral según normas y procedimientos de la empresa.

N/A

2.- CUMPLIR ESTÁNDARES DE SEGURIDAD DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL PROCESO PRODUCTIVO.

**Criterios de desempeño**

1. Las normas de seguridad se cumplen al momento de entrar y salir del puesto de trabajo, según instrucciones del superior directo, procedimientos de la empresa y requerimientos del proceso productivo.
2. Las señaléticas de seguridad de la industria alimentaria se acatan de acuerdo a procedimientos de trabajo y requerimientos operacionales.
3. En situaciones de emergencia se actúa de acuerdo a protocolos preestablecidos, procedimientos de trabajo y reglamento interno de seguridad.
4. Los peligros potenciales en las áreas de trabajo, equipos y sistemas del proceso productivo, se identifican aportando medidas de mejora según procedimientos y requerimientos de la empresa.
5. La funcionalidad de los dispositivos de seguridad en las áreas de trabajo, instalaciones y equipos del proceso productivo se verifican según la normativa vigente, reglamento interno y/o procedimientos de la empresa.
6. Las condiciones o imprevistos que afecten los estándares del proceso productivo en materia de higiene y seguridad se informan al supervisor de acuerdo a procedimientos y requerimientos operacionales.

N/A

3.- CUMPLIR ESTÁNDARES DE HIGIENE DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL PROCESO PRODUCTIVO.

**Criterios de desempeño**

1. Las manos se lavan con agua, jabón bactericida y/o gel desinfectante cumpliendo con los procedimientos operaciones estandarizados de saneamiento.
2. Las manos se mantienen higienizadas durante el turno de trabajo según procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento.
3. Las enfermedades infecto-contagiosas o heridas identificadas se comunican al supervisor o encargado del proceso para evitar poner en riesgo la inocuidad del producto.
4. El puesto de trabajo se mantiene limpio y ordenado durante y después del ejercicio de sus funciones laborales según el reglamento interno de higiene, requerimientos del proceso productivo y procedimientos de la empresa.
5. Los focos de contaminación y suciedad que puedan afectar la inocuidad de los productos y estándar del proceso productivo, se controlan aplicando los procedimientos de higiene y saneamiento de acuerdo a requerimientos de la producción.
6. Los desechos o productos fuera de estándar del proceso productivo se manipulan y eliminan de acuerdo a procedimientos de trabajo y requerimientos de la operación.

N/A

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**

**Competencia**

**Indicadores**

**APRENDIZAJE ACTIVO**

EVALUAR CONSTANTEMENTE SU CONDUCTA Y DESEMPEÑO LOGRANDO MEJORAR EN DIVERSOS ÁMBITOS DE ACCIÓN RELACIONADOS A SU TRABAJO.

**ATENCIÓN SELECTIVA**

CONCENTRARSE EN LA REALIZACIÓN DE UNA TAREA POR UN TIEMPO DETERMINADO SIN INTERRUPCIONES.

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**

Competencia	Indicadores
<b>COMUNICACIÓN CON OTROS</b>	COMUNICAR ASERTIVAMENTE HECHOS RELACIONADOS AL TRABAJO DE MANERA VERBAL.  ESCUCHAR DE MANERA ATENTA INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR.  ESCUCHAR DE MANERA ATENTA OPINIONES DE SUS PARES.
<b>ORIENTACIÓN A LA CALIDAD</b>	MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOGRAR EL MEJORAMIENTO EN LAS ACTIVIDADES, PROCESOS Y PRODUCTOS.  MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES.  MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS.  UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE.
<b>ORIENTACIÓN A LA SEGURIDAD</b>	CORREGIR SU CONDUCTA Y LA DE LOS DEMÁS EN TEMAS ATINGENTES A LA SEGURIDAD.  MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LAS PERSONAS Y SU ENTORNO.  RESPETAR NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD.
<b>ORIENTACIÓN AL MÉTODO</b>	MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO.  SEGUIR INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR CUMPLIENDO LAS EXPECTATIVAS DE LA TAREA.

**CONOCIMIENTOS**

Básicos	Técnicos
- CONOCE AVISOS O SEÑALÉTICAS. - CONOCE PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. - LEE Y COMPRENDE LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LA EMPRESA.	- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA O HACCP. - CONOCE NORMAS DE HIGIENE DE LA EMPRESA. - CONOCE NORMAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA. - CONOCE PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA. - PROCEDIMIENTOS A SEGUIR EN CASO DE EMERGENCIA.