

PERFIL COMPETENCIA OPERADOR(A) DE TÚNEL

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR(A) DE TÚNEL

Nombre Perfil: OPERADOR(A) DE TÚNEL

Código: P-1030-8160-003-V02

Modalidad de evaluación: Parcial

Fecha vigencia: 31/12/2025

Estado Actual: Vigente

Requisitos

Propósito principal de la ocupación

PREPARAR, MONITOREAR Y CONCLUIR LAS OPERACIONES DE CONGELACIÓN, YA SEA POR TÚNEL ESTÁTICO, CONTINUO, IQF INDIVIDUAL QUICK FROZEN O POR NITRÓGENO. CUMPLE CON ACTIVIDADES DE SOLICITAR EL ABASTECIMIENTO DE LOS TÚNELES CON MATERIA PRIMA, REGULAR LOS FACTORES DE CONGELACIÓN COMO EL TIEMPO Y TEMPERATURA DURANTE EL PROCESO, VELOCIDAD DE PASO, DISTRIBUIR CORRECTAMENTE EL PRODUCTO, TOMAR ACCIONES CORRECTIVAS EN CASOS NECESARIOS, ADEMÁS DE COORDINAR CON SALA DE MÁQUINAS EL ABASTECIMIENTO DEL FRÍO PARA EL PROCESO.

Ámbito ocupacional

PERFIL RELEVANTE PARA AQUELLAS PERSONAS CUYAS RESPONSABILIDADES INCLUYEN ENTRE OTRAS, LAS ACTIVIDADES DE PREPARAR, MONITOREAR Y CONCLUIR LAS OPERACIONES DE CONGELACION, YA SEA POR TUNEL ESTATICO, CONTINUO, IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) O POR NITROGENO. INCORPORA EL CONJUNTO DE DESEMPEÑOS Y PRODUCTOS DEL TRABAJO QUE DEBE POSEER UN ENCARGADO DE TUNEL. ASIMISMO ESTAS PERSONAS DEBEN CUMPLIR CON LAS FUNCIONES DE ABASTECER LOS TUNELES CON MATERIA PRIMA, REGULAR LOS FACTORES DE CONGELACION TALES COMO TIEMPO Y TEMPERATURA DURANTE EL PROCESO, VELOCIDAD DE PASO, DISTRIBUIR CORRECTAMENTE EL PRODUCTO, TOMAR ACCIONES CORRECTIVAS EN CASOS NECESARIOS, ADEMAS DE SOLICITAR A SALA DE MAQUINAS LA DETENCION DEL ABASTECIMIENTO DE FRIO AL FINALIZAR EL PROCESO. ES NECESARIO DOMINAR PRINCIPIOS Y FUNDAMENTOS EN LAS MATERIAS MENCIONADAS, MANTENER UN ORDEN EN LOS MATERIALES Y HERRAMIENTAS REQUERIDAS, ELABORAR PUNTUALMENTE LOS REGISTROS SOLICITADOS, TENER UNA CONDUCTA DE RESPETO Y ORDEN FRENTE A LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, UNA FLUIDA COMUNICACION CON LAS DISTINTAS AREAS DE LA EMPRESA, JUNTO A UNA ADECUADA PRESENTACION PERSONAL. ESTE PERFIL DE COMPETENCIA INCLUYE LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS DE LAS UNIDADES DE COMPETENCIA DEFINIDAS PARA EL MISMO.

IDENTIFICACION DEL CAMPO LABORAL DE LA OCUPACION: AL CERTIFICAR SUS COMPETENCIAS COMO OPERADOR TUNEL, EL TRABAJADOR HABRA DEMOSTRADO SU COMPETENCIA EN CADA UNO DE LAS UNIDADES DE COMPETENCIA QUE COMPONEN EL PERFIL OCUPACIONAL DEFINIDO PARA EL SECTOR. ASIMISMO, MEDIANTE UNA PREVIA CAPACITACION EN LAS PARTICULARIDADES DE LOS EQUIPOS Y NORMATIVAS DE CADA SUBSECTOR, PODRIA EVENTUALMENTE ACCEDER A EMPRESAS PROCESADORAS COMO POR EJEMPLO DE PESCADOS Y MARISCOS, ELABORADORAS DE ALIMENTOS CONGELADOS, PACKING DE FRUTAS, ALIMENTOS PROCESADOS Y CONGELADOS COMO CARNES DE VACUNO, CERDO, POLLO, PESCADO, HELADOS, LACTEOS Y SUS DERIVADOS

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-1030-8160-012-V04	CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
U-1030-8160-017-V02	OPERAR SISTEMAS DE CONGELACIÓN ESTÁTICO
U-1030-8160-018-V02	OPERAR SISTEMA DE CONGELACIÓN IQF
U-1030-8160-019-V02	OPERAR SISTEMAS DE CONGELACIÓN POR NITRÓGENO

CONTEXTOS DE COMPETENCIA
Condiciones y situaciones

- ABASTECIENDO DE MATERIA PRIMA LOS TÚNELES
- CHEQUEANDO EL ESTADO DE LOS PRODUCTOS CONGELADOS
- CHEQUEANDO LOS COMPONENTES DE LA MAQUINARIA A SU CARGO
- DURANTE EL INGRESO Y SALIDA DE LA PLANTA
- EN SALA DE MÁQUINAS, SOLICITANDO FRÍO PARA LA OPERACIÓN DE LOS TÚNELES
- EN SALA DE PROCESO LOS TÚNELES DE CONGELACIÓN: ESTÁTICOS, IQF, Y NITRÓGENO
- LAVANDO E HIGIENIZANDO SUS MANOS
- LIMPIANDO Y ORDENANDO EL LUGAR DE TRABAJO
- MONITOREANDO EL CUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS DE CONGELACIÓN DE LA MATERIA PRIMA
- REGISTRANDO LA INFORMACIÓN RELATIVA A LA CONGELACIÓN DE MATERIA PRIMA
- RETIRANDO LOS PRODUCTOS CONGELADOS DE LOS TÚNELES
- SITUACIONES
- TOMANDO ACCIONES CORRECTIVAS ANTE SITUACIONES QUE REQUIERAN RÁPIDA SOLUCIÓN
- TRABAJANDO DE PIE
- TRABAJO EN ALTURA
- TRABAJO EN AMBIENTES EXPUESTOS A MATERIAL QUÍMICO
- TRABAJO EN ÁREAS HÚMEDAS
- TRABAJO EN SISTEMA DE TURNOS
- TRABAJO EN ZONAS CON TEMPERATURAS EXTREMAS

Herramientas, equipos y materiales

- MATERIALES DE ESCRITORIO: LÁPICES, PAPELES, CORRECTOR, ENTRE OTROS
- PLANILLAS DE TRABAJO
- TÚNELES DE CONGELACIÓN: ESTÁTICOS, IQF, POR NITRÓGENO
- UNIFORME (GUANTES, ANTIPARRAS, CASCO, BOTAS O ZAPATOS DE SEGURIDAD)

Evidencia(s) Directa(s) de Producto

- * 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.
- * EL TRABAJADOR REALIZO EL ABASTECIMIENTO DE MATERIA PRIMA A LOS TÚNELES.
- * EL TRABAJADOR ROTO LOS PALETS EN SU POSICIÓN CON RESPECTO A LOS EVAPORADORES Y EN EL MOMENTO CORRECTO PARA ASEGURAR EL CONGELAMIENTO UNIFORME.
- * ABASTECIMIENTO CON MATERIA PRIMA, OPERACIÓN Y MONITOREO DE LOS TÚNELES DE LA EMPRESA, COMUNICACIÓN CON SALA DE MÁQUINAS PARA SOLICITAR EL ABASTECIMIENTO O TÉRMINO DE FRÍO PARA EL SISTEMA.
- * PREVIO AL CONGELAMIENTO REVISÓ LA MATERIA PRIMA VISUALMENTE SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

Evidencia(s) Directa(s) de Producto

- * ABASTECIMIENTO DE LOS TÚNELES CON MATERIA PRIMA.
- * REGULO LA VELOCIDAD DE PASO DEL PRODUCTO A CONGELAR SEGÚN INSTRUCCIONES.
- * DOSIFICO EL CAUDAL DE NITRÓGENO SEGÚN INSTRUCCIONES DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD.

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA
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.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

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

CONOCIMIENTOS

Básicos	Técnicos
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

Nombre UCL: OPERAR SISTEMAS DE CONGELACIÓN ESTÁTICO

Código: U-1030-8160-017-V02

Código CIU: 1030

Código CIUO: 8160

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- PREPARAR SISTEMA DE CONGELACION DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN

Criterios de desempeño

1. LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO ANTERIOR SE RECIBE EN FORMA ORAL Y/O ESCRITA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
2. LAS INSTRUCCIONES IMPARTIDAS POR EL SUPERIOR PARA EL TURNO SE RECIBE SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
3. LOS MATERIALES TALES COMO TERMÓMETROS MANUALES Y TRASPALLETAS, SE RECIBE SEGÚN INSTRUCCIONES, ORDEN DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
4. EL EQUIPO DE TRABAJO SE CALIBRA Y CHEQUEA SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
5. LOS MATERIALES DE ASEO COMO ESCOBILLÓN, PALA Y BARREAGUAY UTENSILIOS PARA EL PROCESO DE CIERRE DE LABORES SE SOLICITAN DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

N/A

2.- EJECUCION Y MONITOREO DE LA CONGELACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

Criterios de desempeño

1. EL ABASTECIMIENTO DEL TÚNEL CON PRODUCTO SE REALIZA UNA VEZ QUE LA TEMPERATURA INTERNA DEL MISMO ALCANZA EL NIVEL QUE EVITA UN QUIEBRE TÉRMICO Y DAÑOS EN EL PRODUCTO
2. EL TÚNEL ESTÁTICO SE ABASTECE CON EL PRODUCTO SEGÚN LAS DIMENSIONES TANTO DEL PALLET COMO DEL TÚNEL MISMO, VELANDO POR OPTIMIZAR LA CAPACIDAD DE VOLUMEN DURANTE CADA CICLO DE CONGELAMIENTO, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES
3. EL FLUJO DE AIRE POR LOS PALETS SE GUÍA MEDIANTE DISPOSITOS SEGÚN SU TAMAÑO Y LAS DIMENSIONES DEL EVAPORADOR, VELANDO POR UN CONGELAMIENTO UNIFORME Y COMPLETO DE CADA BANDEJA
4. LOS PALETS SE ROTAN EN SU POSICIÓN CON RESPECTO A LOS EVAPORADORES PARA ASEGURAR EL CONGELAMIENTO UNIFORME DEL PRODUCTO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD
5. EL PROCESO DE CONGELAMIENTO DEL PRODUCTO SE MONITOREA VERIFICANDO LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

N/A

3.- CONCLUIR LAS OPERACIONES DE CONGELACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

Criterios de desempeño

1. EL PROCESO DE CONGELADO SE FINALIZA UNA VEZ ALCANZADA LA TEMPERATURA DE CONGELADO DEL PRODUCTO, SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL MISMO Y PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE CALIDAD
2. LAS ACCIONES CORRECTIVAS SE LLEVAN A CABO DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO EN CASO DE DETECTAR ACUMULACIONES DE HIELO, AGLOMERACIÓN DE PRODUCTOS, PROBLEMAS EN EL FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO), DANDO AVISO AL SUPERIOR CUANDO EL PROBLEMA EXCEDA LAS RESPONSABILIDADES DE SU CARGO
3. LOS PRODUCTOS CONGELADOS SE ENVIAN A LAS CÁMARAS DE DESTINO SEGÚN LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y REQUERIMIENTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
4. EL TÚNEL SE LIMPIA Y SANITIZA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMA DE HIGIENE DE LA EMPRESA, ELIMINANDO LOS DESECHOS GENERADOS SEGÚN EL PROCEDIMIENTO
5. LA INFORMACIÓN RELATIVA AL PROCESO PRODUCTIVO, DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE EQUIPOS ASÍ COMO LAS EVENTUALIDADES OCURRIDAS, SE REGISTRAN EN PLANILLAS ESTABLECIDAS Y SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
6. LA INFORMACIÓN DE LA JORNADA LABORAL SE ENTREGA A SU JEFE DIRECTO DE FORMA VERBAL Y/O ESCRITA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y HA COORDINADO LA CONTINUIDAD DEL PROCESO EN LA ENTREGA DE TURNO CON EL OPERADOR ENTRANTE

N/A

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
APRENDIZAJE ACTIVO	DESARROLLAR INSTANCIAS PARA EL APRENDIZAJE DE NUEVOS CONOCIMIENTOS APLICABLES A SU LABOR O PARA ENFRENTAR NUEVOS DESAFÍOS 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
COMUNICACIÓN CON OTROS	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
INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD	MOSTRARSE ABIERTO A NUEVAS PERSPECTIVAS
ORIENTACIÓN A LA CALIDAD	EVALUAR LA SATISFACCIÓN DE LA CONTRAPARTE MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOGRAR EL MEJORAMIENTO EN LOS PROCESOS Y PRODUCTOS MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS MOSTRAR PROCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE
ORIENTACIÓN A LA SEGURIDAD	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
ORIENTACIÓN AL MÉTODO	CONTROLAR LOS TIEMPOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS PROPIAS O DE COLABORADORES MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO SEGUIR INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR CUMPLIENDO LAS ESPECTATIVAS DE LA TAREA
PENSAMIENTO CRÍTICO	CONTRAARGUMENTAR LA OPINIÓN DE OTRAS PERSONAS CON FUNDAMENTOS SÓLIDOS EVALUAR ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS PRESENTADOS EN SU ÁMBITO LABORAL
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS PROPONER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL
TRABAJO EN EQUIPO	ESTABLER INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO Y ENTRE ÁREAS DE TRABAJO RELACIONADAS

CONOCIMIENTOS
Básicos

- LEE Y COMPRENDE TEXTOS E INSTRUCTIVOS DE TRABAJO
- MANEJO DE WINDOWS NIVEL USUARIO
- OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS Y PROPORCIONES

Técnicos

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
- BUENAS PRÁCTICAS DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES ORIENTADOS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONOCIMIENTOS

Básicos

Técnicos

- ESTADOS Y CAMBIOS QUE OCURREN DURANTE LA CONGELACIÓN DE ALIMENTOS
- FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN
- IDENTIFICAR EL TÚNEL ESTÁTICO Y SUS COMPONENTES
- NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA EMPRESA
- PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS
- PRINCIPIOS DE REFRIGERACIÓN
- 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 OPERATIVOS PARA INGRESAR Y TRABAJAR EN ESPACIOS CONFINADOS
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA USAR Y TRABAJAR CON AGENTES LIMPIADORES 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 CONGELACIÓN DE ALIMENTOS
- PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA DE LOS SISTEMAS DE CONGELACIÓN
- TEMPERATURAS Y CONDICIONES DE MANTENCIÓN DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS EN LAS CÁMARAS

Nombre UCL: OPERAR SISTEMA DE CONGELACIÓN IQF

Código: U-1030-8160-018-V02

Código CIU: 1030

Código CIUO: 8160

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- PREPARAR SISTEMA DE CONGELACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

Criterios de desempeño

1. LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO ANTERIOR SE RECIBE EN FORMA ORAL Y/O ESCRITA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
2. LAS INSTRUCCIONES IMPARTIDAS POR EL SUPERIOR PARA EL TURNO SE RECIBEN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
3. LOS MATERIALES DE ASEO COMO ESCOBILLÓN, PALA Y BARREAGUAY UTENSILIOS PARA EL PROCESO DE CIERRE DE LABORES SE SOLICITAN DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. EL EQUIPO DE TRABAJO SE CALIBRA SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

N/A

2.- CONGELAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

Criterios de desempeño

1. LA MATERIA PRIMA SE REvisa VISUALMENTE PREVIO AL CONGELAMIENTO SEGÚN NORMAS, INSTRUCCIONES Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y CLIENTES
2. EL TÚNEL DE ENFRIAMIENTO SE ABASTECE VERIFICANDO QUE LA ZARANDA DISTRIBUYA EL FLUJO A LA CINTA DE CARGA, SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS PRODUCTIVOS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
3. LA VELOCIDAD DE PASO DEL PRODUCTO A CONGELAR SE REGULA SEGÚN ORDEN DE TRABAJO, NORMAS DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
4. EL CONGELAMIENTO DEL PRODUCTO SE MONITOREA VERIFICANDO PERIÓDICAMENTE LA TEMPERATURA DEL PROCESO SEGÚN LAS NORMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y DE LA EMPRESA
5. EL ESTADO DEL PRODUCTO CONGELADO SE CHUEQUEA SEGÚN LAS NORMAS DE LA EMPRESA Y ESPECIFICACIONES DETERMINADAS PARA EL PRODUCTO FINAL
6. LAS ACCIONES CORRECTIVAS SE LLEVAN A CABO EN CASO DE DETECTAR ACUMULACIONES DE HIELO Y AGLOMERACIÓN DE PRODUCTOS EN EL EQUIPO, DANDO AVISO AL SUPERVISOR ENCARGADO CUANDO EL PROBLEMA EXCEDA LAS RESPONSABILIDADES DE SU CARGO

N/A

3.- CONCLUIR LA OPERACION DE CONGELACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

Criterios de desempeño

1. EL PROCESO DE CONGELADO SE FINALIZA SEGÚN LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS DEL FABRICANTE Y NORMAS DE LA EMPRESA
2. LA LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE EQUIPOS Y SISTEMAS SE VERIFICA UNA VEZ CONCLUIDA LA LABOR DEL PERSONAL ENCARGADO, SEGÚN NORMAS DE HIGIENE Y CALIDAD DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
3. LOS DESECHOS DE LA LIMPIEZA DEL EQUIPO COMO PRODUCTOS QUÍMICOS Y RESTOS DE MATERIA PRIMA, SE ELIMINAN SEGÚN INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE Y NORMAS DE LA EMPRESA
4. LOS SISTEMAS DE ELIMINACIÓN DE HUMEDAD DEL EQUIPO SE ACTIVAN ACCIONANDO VENTILADORES U OTROS SISTEMAS AUXILIARES, PARA MANTENER LAS CONDICIONES OPERATIVAS DEL EQUIPO, CAUTELANDO SU EFICIENCIA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE OPERACIÓN
5. LA INFORMACIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO COMO TIPO Y CANTIDAD DE PRODUCTO Y MATERIALES UTILIZADOS SE REGISTRA EN LOS SISTEMAS DE INFORMACIÓN ESTABLECIDOS, BAJO NORMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
6. LAS EVENTUALIDADES COMO CORTE DE LUZ Y DETENCIÓN DEL EQUIPO ACONTECIDAS EN EL TURNO SE REGISTRAN EN LA BITÁCORA CORRESPONDIENTE
7. LOS REPORTES Y REGISTROS DE INFORMACIÓN DEL TURNO, SE COMUNICAN AL SUPERVISOR O JEFE DIRECTO, DE ACUERDO A PROTOCOLOS O PROCEDIMIENTOS DE OPERACIONES

ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave

N/A

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
APRENDIZAJE ACTIVO	DESARROLLAR INSTANCIAS PARA EL APRENDIZAJE DE NUEVOS CONOCIMIENTOS APLICABLES A SU LABOR O PARA ENFRENTAR NUEVOS DESAFÍOS 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
COMUNICACIÓN CON OTROS	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
INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD	MOSTRARSE ABIERTO A NUEVAS PERSPECTIVAS
ORIENTACIÓN A LA CALIDAD	EVALUAR LA SATISFACCIÓN DE LA CONTRAPARTE MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOGRAR EL MEJORAMIENTO EN LOS PROCESOS Y PRODUCTOS MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS MOSTRAR PROCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE
ORIENTACIÓN A LA SEGURIDAD	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
ORIENTACIÓN AL MÉTODO	CONTROLAR LOS TIEMPOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS PROPIAS O DE COLABORADORES MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO SEGUIR INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR CUMPLIENDO LAS ESPECTATIVAS DE LA TAREA
PENSAMIENTO CRÍTICO	CONTRAARGUMENTAR LA OPINIÓN DE OTRAS PERSONAS CON FUNDAMENTOS SÓLIDOS EVALUAR ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS PRESENTADOS EN SU ÁMBITO LABORAL
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS PROPONER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL
TRABAJO EN EQUIPO	ESTABLIR INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO Y ENTRE ÁREAS DE TRABAJO RELACIONADAS

CONOCIMIENTOS
Básicos

- LEE Y COMPRENDE TEXTOS E INSTRUCTIVOS DE TRABAJO
- MANEJO DE WINDOWS NIVEL USUARIO
- OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS Y PROPORCIONES

Técnicos

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
- BUENAS PRÁCTICAS DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES ORIENTADOS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
- ESTADOS Y CAMBIOS QUE OCURREN DURANTE LA CONGELACIÓN DE ALIMENTOS
- FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN
- IDENTIFICAR EL EQUIPO DE CONGELACIÓN Y SUS COMPONENTES
- NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA EMPRESA
- PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS
- PRINCIPIOS DE REFRIGERACIÓN
- 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 OPERATIVOS PARA INGRESAR Y TRABAJAR EN ESPACIOS CONFINADOS
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA USAR Y TRABAJAR CON AGENTES LIMPIADORES 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 CONGELACIÓN DE ALIMENTOS
- PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA DE LOS SISTEMAS DE CONGELACIÓN
- TEMPERATURAS Y CONDICIONES DE MANTENCIÓN DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS EN LAS CÁMARAS

Nombre UCL: OPERAR SISTEMAS DE CONGELACIÓN POR NITRÓGENO

Código: U-1030-8160-019-V02

Código CIU: 1030

Código CIUO: 8160

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- PREPARAR SISTEMA DE CONGELACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS

Criterios de desempeño

1. LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO ANTERIOR SE RECIBE EN FORMA ORAL Y/O ESCRITA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
2. LAS INSTRUCCIONES IMPARTIDAS POR EL SUPERIOR PARA EL TURNO SE RECIBE SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
3. LOS MATERIALES TALES COMO TERMÓMETROS MANUALES Y TRASPALLETAS SE RECIBEN SEGÚN INSTRUCCIONES, ORDEN DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
4. EL EQUIPO DE TRABAJO SE CALIBRA Y CHEQUEA SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
5. LOS MATERIALES DE ASEO COMO ESCOBILLÓN, PALA Y BARREAGUA Y UTENSILIOS PARA EL PROCESO DE CIERRE DE LABORES SE SOLICITAN DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

N/A

2.- MONITOREAR LA CONGELACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS

Criterios de desempeño

1. EL TÚNEL DE ENFRIAMIENTO POR NITRÓGENO SE ABASTECE CON PRODUCTO UNA VEZ QUE LA TEMPERATURA INTERNA DEL MISMO ALCANZA EL NIVEL QUE EVITA UN QUIEBRE TÉRMICO Y DAÑOS EN EL PRODUCTO SEGÚN INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
2. LA VELOCIDAD DE PASO DEL PRODUCTO A CONGELAR SE REGULA SEGÚN INSTRUCCIONES DE CONTROL DE CALIDAD, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
3. EL CAUDAL DE NITRÓGENO SE DOSIFICA SEGÚN INSTRUCCIONES DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
4. EL CONGELAMIENTO DEL PRODUCTO SE MONITOREA VERIFICANDO PERIÓDICAMENTE LA TEMPERATURA DEL PROCESO SEGÚN LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
5. EL ESTADO DEL PRODUCTO CONGELADO SE CHEQUEA SEGÚN LAS NORMAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y LAS ESPECIFICACIONES DETERMINADAS PARA EL PRODUCTO FINAL

N/A

3.- CONCLUIR LA CONGELACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS

Criterios de desempeño

1. EL PROCESO DE CONGELADO SE FINALIZA SEGÚN LAS INSTRUCCIONES TÉCNICAS DEL FABRICANTE Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
2. LAS ACCIONES CORRECTIVAS SE LLEVAN A CABO DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO EN CASO DE DETECTAR ACUMULACIONES DE HIELO Y AGLOMERACIÓN DE PRODUCTOS EN EL EQUIPO, DANDO AVISO AL SUPERIOR ENCARGADO CUANDO EL PROBLEMA EXCEDA LAS RESPONSABILIDADES DE SU CARGO
3. EL EQUIPO SE SANITIZA SEGÚN PROGRAMA, INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS DE SEGURIDAD Y REQUERIMIENTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
4. LOS DESECHOS DE LA LIMPIEZA DEL EQUIPO SE ELIMINAN SEGÚN INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE Y NORMAS DE LA EMPRESA
5. EL PROCESO DE REMOCIÓN DE HUMEDAD DEL EQUIPO ES REALIZADO ACTIVANDO LOS VENTILADORES VERIFICANDO LA ELIMINACIÓN DEL CONTENIDO DE AGUA QUE PUEDA ENTORPECER EL FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

N/A

4.- REGISTRAR LA INFORMACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS

Criterios de desempeño

ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave

1. LA INFORMACIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO COMOTIPO Y CANTIDAD DE PRODUCTO, FUE REGISTRADA, EN LOS FORMATOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
2. LA LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DEL EQUIPO DE CONGELACIÓN SE REGISTRA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
3. LAS EVENTUALIDADES COMO CORTE DE LUZ Y DETENCIÓN DEL EQUIPO ACONTECIDAS EN EL TURNO SE REGISTRAN EN BITÁCORA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. LOS MATERIALES UTILIZADOS EN EL PROCESO DE CONGELACIÓN SE REGISTRAN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
5. LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO SE ENTREGA AL SUPERVISOR AL TÉRMINO DE SU JORNADA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

N/A

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores
APRENDIZAJE ACTIVO

DESARROLLAR INSTANCIAS PARA EL APRENDIZAJE DE NUEVOS CONOCIMIENTOS APLICABLES A SU LABOR O PARA ENFRENTAR NUEVOS DESAFÍOS

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

COMUNICACIÓN CON OTROS

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

INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD

MOSTRARSE ABIERTO A NUEVAS PERSPECTIVAS

ORIENTACIÓN A LA CALIDAD

EVALUAR LA SATISFACCIÓN DE LA CONTRAPARTE

MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOGRAR EL MEJORAMIENTO EN LOS PROCESOS Y PRODUCTOS

MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS

MOSTRAR PROCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES

UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE

ORIENTACIÓN A LA SEGURIDAD

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

ORIENTACIÓN AL MÉTODO

CONTROLAR LOS TIEMPOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS PROPIAS O DE COLABORADORES

MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO

SEGUIR INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR CUMPLIENDO LAS ESPECTATIVAS DE LA TAREA

PENSAMIENTO CRÍTICO

CONTRAARGUMENTAR LA OPINIÓN DE OTRAS PERSONAS CON FUNDAMENTOS SÓLIDOS

EVALUAR ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS PRESENTADOS EN SU ÁMBITO LABORAL

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS PROPONER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL
TRABAJO EN EQUIPO	ESTABLIR INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO Y ENTRE ÁREAS DE TRABAJO RELACIONADAS

CONOCIMIENTOS

Básicos	Técnicos
<ul style="list-style-type: none"> - LEE Y COMPRENDE TEXTOS E INSTRUCTIVOS DE TRABAJO - MANEJO DE WINDOWS NIVEL USUARIO - OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS Y PROPORCIONES 	<ul style="list-style-type: none"> - BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BUENAS PRÁCTICAS DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES ORIENTADOS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA - ESTADOS Y CAMBIOS QUE OCURREN DURANTE LA CONGELACIÓN DE ALIMENTOS - FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS DE CONGELACIÓN - IDENTIFICAR EL TÚNEL DE CONGELACIÓN POR NITRÓGENO Y SUS COMPONENTES - NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA EMPRESA - PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS - PRINCIPIOS DE REFRIGERACIÓN - 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 OPERATIVOS PARA INGRESAR Y TRABAJAR EN ESPACIOS CONFINADOS - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA USAR Y TRABAJAR CON AGENTES LIMPIADORES 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 CONGELACIÓN DE ALIMENTOS - PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA DE LOS SISTEMAS DE CONGELACIÓN - TEMPERATURAS Y CONDICIONES DE MANTENCIÓN DE LOS PRODUCTOS ALMACENADOS EN LAS CÁMARAS