

# PERFIL COMPETENCIA OPERADOR(A) DE ELABORACIÓN DE PULPAS

## FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR(A) DE ELABORACIÓN DE PULPAS

Nombre Perfil: OPERADOR(A) DE ELABORACIÓN DE PULPAS

Código: P-1030-8160-012-V02

Modalidad de evaluación: Parcial

Fecha vigencia: 31/12/2025

Estado Actual: Vigente

### Propósito principal de la ocupación

PRODUCCIÓN DE PULPAS CONCENTRADAS A PARTIR DE JUGOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS. ENTRE SUS ACTIVIDADES SE ENCUENTRA LA OPERACIÓN Y CONTROL DEL PROCESO DE COCCIÓN DE LA MATERIA PRIMA PREVIAMENTE MOLIDA Y POSTERIORMENTE LA EJECUCIÓN DEL PROCESO DE SEPARACIÓN JUGO-PULPA MEDIANTE LA OPERACIÓN DE LOS EQUIPOS DE DESPULPADO, TAMIZADO Y FILTRADO DEL JUGO.

### 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-1030-8160-003-V01	EXTRAER JUGO
U-1030-8160-012-V04	CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
U-1030-8160-045-V02	CONCENTRAR JUGO

### CONTEXTOS DE COMPETENCIA

#### Condiciones y situaciones

- COORDINANDO EL ABASTECIMIENTO DE MATERIA PRIMA A LA LÍNEA CON EL ENCARGADO DE DICHA ÁREA
- EN EL ÁREA DE ESTANQUES DE ALMACENAMIENTO PRE CONCENTRADO
- EN LA SALA DE PROCESO, EN LAS ÁREAS DE LOS COCEDORES, DESPULPADORAS, FILTROS Y EVAPORADORES
- OPERANDO Y CONTROLANDO EQUIPOS COCEDORES
- OPERANDO Y CONTROLANDO EQUIPOS DESPULPADORES, TAMICES Y FILTROS
- OPERANDO Y CONTROLANDO EQUIPOS EVAPORADORES
- REALIZANDO LA LIMPIEZA DE ÁREA DE TRABAJO, EQUIPOS LÍNEAS Y ESTANQUES DE ALMACENAMIENTO
- REGISTRANDO INFORMACIÓN DE PROCESO DEL TURNO
- TOMANDO ACCIONES CORRECTIVAS ANTE DISCONFORMIDADES DEL PROCESO Y ANTE FALLAS EN LOS EQUIPOS Y MAQUINARIAS
- 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**

- BOMBAS DE IMPULSIÓN
- DOCUMENTOS Y PLANILLAS PARA REGISTRO DE INFORMACIÓN
- EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL: OVEROL, ZAPATOS DE SEGURIDAD, CASCO, ANTIPARRAS, COFIA
- EQUIPOS COCEDORES DE MATERIA PRIMA MEDIANTE VAPOR
- EQUIPOS DESPULPADORES
- EQUIPOS TAMIZADORES
- ESTANQUES DE ALMACENAMIENTO
- EVAPORADORES MAQUINARIA ENVASADORA ASÉPTICA Y TRADICIONAL
- FILTROS
- PRODUCTOS Y AGENTES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

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

- \* PULPA MOLIDA Y COCIDA LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA, COMO RAMAS, PEDÚNCULOS, HOJAS O GRANDES TROZOS DE FRUTA.
- \* JUGO FILTRADO CON LOS PARÁMETROS DE TURBIDEZ SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.
- \* JUGO ALMACENADO EN LOS ESTANQUES PRE-CONCENTRADO.
- \* RESIDUOS SÓLIDOS DEL PROCESO (SEMILLAS, FIBRA, CÁSCARAS, PEDÚNCULOS, CAROZOS) ELIMINADOS EN LUGARES Y DEPÓSITOS HABILITADOS.
- \* PULPA CONCENTRADA, CON EL °BRIX CORRESPONDIENTE AL PRODUCTO FINAL Y EL TIPO DE MATERIA PRIMA PROCESADA.
- \* PULPA CONCENTRADA, ALMACENADA EN ESTANQUES ASÉPTICOS, A LA ESPERA DEL ENVASADO RESPECTIVO.
- \* RILES GENERADOS EN EL PROCESO DE CONCENTRADO, SON EVACUADOS Y DEPOSITADOS EN LUGARES HABILITADOS PARA SU TRATAMIENTO.
- \* EL TRABAJADOR CONCLUYE SU JORNADA DE TRABAJO SIN PROBLEMAS DE SALUD.
- \* 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: EXTRAER JUGO**
**Código: U-1030-8160-003-V01**
**Código CIU: 1030**
**Código CIUO: 8160**
**Tipo: Específica**
**ACTIVIDADES CLAVE**
**Actividad clave**

1.- PREPARAR LAS OPERACIONES DE COCCION Y EXTRACCION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

**Criterios de desempeño**

1. LA INFORMACIÓN NECESARIA PARA EL DESARROLLO DEL TURNO TAL COMO LA ORDEN DE TRABAJO, INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR, PARÁMETROS DE OPERACIÓN Y CANTIDAD A PROCESAR SE RECOPILA DE ACUERDO A REQUERIMEINTOS DEL PROCESO E INSTRUCTIVOS DE TRABAJO
2. LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS, TALES COMO PLANILLAS, LIMPIADORES Y REFRACTÓMETROS SE SOLICITAN DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEFINIDAS EN LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
3. LA FUNCIONADAD Y ESTADO DE LOS EQUIPOS SE CHEQUEA , APLICANDO EL CHECKLIST PRE-OPERACIONAL Y SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. EL ABASTECIMIENTO DE AGUA Y MATERIA PRIMA AL EQUIPO SE REALIZA GARANTIZANDO CONTINUIDAD EN EL PROCESO, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
5. LA CANTIDAD DE VAPOR A UTILIZAR EN LA COCCIÓN SE REGULA PARA LOGRAR LA TEMPERATURA DE PROCESAMIENTO ESTABLECIDA EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO

N/A

2.- COCER LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

**Criterios de desempeño**

1. EL EQUIPO SE ENCIENDE DIGITALIZANDO LA TEMPERATURA Y REGULANDO LA VÁLVULA NEUMÁTICA, DE ACUERDO A LAS NORMAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA Y PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES
2. LA COCCIÓN DE MATERIA PRIMA POR VAPOR DIRECTO O POR INTERCAMBIADORES DE CALOR, SE MONITOREA VERIFICANDO LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN, TALES COMO CANTIDAD Y VELOCIDAD DE INGRESO, TEMPERATURA DE TRABAJO, PRESIÓN DE VAPOR Y °BRIX DEL PRODUCTO, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES
3. EL EQUIPO SE DETIENE EN CASO DE REBALSES DE LOS ESTANQUES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO O AL TENER TEMPERATURAS DE COCCIÓN INAPROPIADAS, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES
4. ACCIONES CORRECTIVAS TALES COMO DISMINUIR LA PRESIÓN DE VAPOR, CORTAR EL ABASTECIMIENTO DE AGUA O SACAR LA MATERIA PRIMA DE PROCESO SE LLEVAN A CABO EN CASO DEFICIENCIAS EN EL PROCESO Y/O LA MATERIA PRIMA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES
5. LA LIMPIEZA Y MANTENCIÓN DEL EQUIPO SE REALIZA TRATANDO LOS DESECHOS RESULTANTES DEL PROCESO, SEGÚN PROCEDIMIENTO DE TRABAJO

N/A

3.- DESPULPAR Y FILTRAR EL JUGO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

**Criterios de desempeño**

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

1. EL PROCESO DE DESPULPADO SE MONITOREA ASEGURANDO UNA ALIMENTACIÓN CONTINUA DE MATERIA PRIMA, ASÍ COMO LA OPERATIVIDAD DE LOS TAMICES Y LA VELOCIDAD DE LOS MECANISMOS DE AGITACIÓN Y RASPADO DE LA PULPA, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES
2. EL ALMACENAMIENTO DEL JUGO TURBIO SE REALIZA EN LOS DEPÓSITOS CORRESPONDIENTES, VERIFICANDO LOS CAUDALES DE ENTRADA Y SALIDA, LOS NIVELES DE LLENADO DE LOS MISMOS Y LA OPERATIVIDAD DE LOS MECANISMOS DE IMPULSIÓN, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES
3. EL PROCESO DE TAMIZADO Y FILTRADO DEL JUGO SE REALIZA, UTILIZANDO LOS FILTROS Y MALLAS DEL MILIMETRAJE CORRESPONDIENTE A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO, Y TOMANDO MUESTRAS DE JUGO PARA SU ANÁLISIS DE CALIDAD, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES
4. EL JUGO HA SIDO ENVIADO A LOS ESTANQUES DE ACUMULACIÓN OPERANDO Y CONTROLANDO EL MECANISMO DE IMPULSIÓN, Y VERIFICANDO LOS NIVELES DE ACUMULACIÓN QUE ASEGUREN UN ADECUADO SUMINISTRO DE JUGO PARA LA ETAPA DE CONCENTRACIÓN, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES
5. LOS DESECHOS OBTENIDOS DEL PROCESO DE DESPULPADO Y FILTRADO TALES COMO PEDÚNCULOS, SEMILLAS, FIBRA, CAROZOS, CÁSCARAS O DE LA LIMPIEZA DE LOS EQUIPOS, SE TRATAN DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMAS AMBIENTALES

N/A

- 4.- CONCLUIR LAS OPERACIONES DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

**Criterios de desempeño**

1. LA INFORMACIÓN DEL TURNO TAL COMO VOLUMEN PROCESADO, VOLUMEN DE PÉRDIDA E INSUMOS UTILIZADOS SE REGISTRA EN LAS PLANILLAS CORRESPONDIENTES, GARANTIZANDO LA TRAZABILIDAD DEL PROCESO
2. LA INFORMACIÓN DE CONTINGENCIAS EN EL TURNO TALES COMO DETENCIONES, FALLAS DE LA MAQUINARIA Y STOCK DE MATERIA PRIMA ASÍ COMO DE LOS LAVADOS DEL EQUIPO, SE REGISTRA EN LAS PLANILLAS CORRESPONDIENTES, GARANTIZANDO LA TRAZABILIDAD DEL PROCESO
3. LA INFORMACIÓN DE LA JORNADA, LABORAL HA SIDO COMUNICADA AL SUPERVISOR SEGÚN EL PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. LA INFORMACIÓN DEL TURNO SE ENTREGA AL OPERADOR ENTRANTE ASEGURANDO LA CONTINUIDAD DEL PROCESO, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

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

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**

Competencia	Indicadores
<b>ORIENTACIÓN A LA SEGURIDAD</b>	MOSTRAR PROCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES
	UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE
	CORREGIR SU CONDUCTA Y LA DE LOS DEMÁS EN TEMAS ATINGENTES A LA SEGURIDAD
	MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LAS PERSONAS Y SU ENTORNO
<b>ORIENTACIÓN AL MÉTODO</b>	RESPECTAR NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD
	CONTROLAR LOS TIEMPOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS PROPIAS O DE COLABORADORES
	MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO
<b>PENSAMIENTO CRÍTICO</b>	SEGUIR INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR CUMPLIENDO LAS ESPECTATIVAS DE LA TAREA
	CONTRAARGUMENTAR LA OPINIÓN DE OTRAS PERSONAS CON FUNDAMENTOS SÓLIDOS
<b>RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	EVALUAR ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS PRESENTADOS EN SU ÁMBITO LABORAL
	IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS
<b>TRABAJO EN EQUIPO</b>	PROPONER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL
	ESTABLER INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO Y ENTRE ÁREAS DE TRABAJO RELACIONADAS

**CONOCIMIENTOS**

Básicos	Técnicos
<ul style="list-style-type: none"> <li>- COMPUTACIÓN A NIVEL USUARIO</li> <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>- ESTADOS Y CAMBIOS QUE OCURREN DURANTE LA COCCIÓN, DESPULPADO Y FILTRADO DE JUGOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS</li> <li>- FUNCIONAMIENTO, MANTENCIÓN Y REPARACIÓN BÁSICA DE EQUIPOS DE BOMBEO</li> <li>- FUNDAMENTOS BÁSICOS DE ELECTRICIDAD Y MECÁNICA DE EQUIPOS AGROINDUSTRIALES</li> <li>- MAQUINARIA Y EQUIPOS UTILIZADOS EN EL PROCESO DE COCCIÓN DE MATERIA PRIMA Y DESPULPADO, TAMIZADO Y FILTRACIÓN DE JUGO</li> <li>- MATERIALES Y PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA, HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y MAQUINARIA</li> <li>- NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD APLICABLES A PLANTAS AGROINDUSTRIALES</li> <li>- PARÁMETROS DE CALIDAD DE PULPAS Y PASTAS CONCENTRADAS</li> <li>- PARÁMETROS DEL PROCESO DE COCCIÓN: TIEMPO Y VELOCIDAD DE AVANCE DE MATERIA PRIMA, TEMPERATURA, PRESIÓN DE VAPOR</li> <li>- PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS</li> <li>- PRINCIPIOS Y TÉCNICAS DE TAMIZADO Y FILTRACIÓN, TAMAÑOS DE TAMICES, FILTROS Y MALLAS</li> <li>- PROCEDIMIENTO DE REGISTRO Y COMUNICACIÓN DE INFORMACIÓN DEL TURNO DE TRABAJO</li> <li>- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y ADMINISTRATIVOS DE LA EMPRESA</li> <li>- PROCESO ESPECÍFICO DE COCCIÓN DE MATERIA PRIMA</li> </ul>

## CONOCIMIENTOS

Básicos

Técnicos

TRITURADA Y FILTRADO DE JUGOS PARA LA ELABORACIÓN DE PULPAS Y PASTAS CONCENTRADAS  
- PROCESO PRODUCTIVO GENERAL DE ELABORACIÓN DE SEMILÍQUIDOS: PULPAS CONCENTRADAS Y PASTAS DE TOMATE

**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.

**Nombre UCL: CONCENTRAR JUGO**

**Código: U-1030-8160-045-V02**

**Código CIU: 1030**

**Código CIUO: 8160**

**Tipo: Específica**

### ACTIVIDADES CLAVE

#### Actividad clave

1.- PREPARAR LAS OPERACIONES DE CONCENTRADO DE JUGO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

#### Criterios de desempeño

1. LA INFORMACIÓN NECESARIA PARA EL DESARROLLO DEL TURNO TAL COMO LA ORDEN DE TRABAJO, INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR, PARÁMETROS DE OPERACIÓN Y CANTIDAD A PROCESAR SE RECOPILA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL PROCESO E INSTRUCTIVOS DE TRABAJO
2. LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS, SE SOLICITAN DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEFINIDAS EN LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
3. EL EQUIPO Y SUS COMPONENTES TALES COMO VÁLVULAS, INYECTORES, AUTOMÁTICOS, FILTROS ESTANQUES, BOMBAS, COLUMNA DE DESTILACIÓN, TORRES DE ENFRIAMIENTO, Y CIRCUITOS DE CONDUCCIÓN DEL JUGO SE CHEQUEAN VISUALMENTE COMPLETANDO UN CHECKLIST PRE-OPERACIONAL Y SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. LAS CONDICIONES DEL ÁREA DE TRABAJO SE CHEQUEAN, VERIFICANDO EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS HIGIENE Y SEGURIDAD, GARANTIZANDO PRODUCTOS INOCUOS Y LA AUSENCIA DE ACCIDENTES
5. LOS NIVELES DE JUGO EN LOS ESTANQUES PREVIO A LA CONCENTRACIÓN SE VERIFICAN CORROBORANDO QUE SEA LA CANTIDAD NECESARIA PARA OPERAR SEGÚN LAS EXIGENCIAS DEL PROCESO PRODUCTIVO

N/A

2.- CONCENTRAR EL JUGO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

#### Criterios de desempeño

1. LOS CONCENTRADORES SE ENCIENDEN SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN
2. LOS PARÁMETROS DE CONCENTRACIÓN, TALES COMO, °BRIX DE ENTRADA Y SALIDA, CAUDAL DE JUGO, PRESIÓN DEL VAPOR, VACÍO, TIEMPO DE CONCENTRACIÓN, TEMPERATURA DEL JUGO Y DEL CONDENSADO SE MONITOREAN DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DEL PROCESO PRODUCTIVO Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
3. EL JUGO CONCENTRADO SE ENFRÍA, CONTROLANDO LA TEMPERATURA DE SALIDA DEL CONCENTRADOR Y VERIFICANDO EL °BRIX DEL JUGO EN EL ESTANQUE DE ENVASADO CUMPLIENDO CON LO EXIGIDO EN LAS ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE
4. MUESTRAS DEL PRODUCTO CONCENTRADO SE TOMAN SIGUIENDO EL PROTOCOLO ESTIPULADO EVITANDO LA CONTAMINACIÓN DE LA MUESTRA, Y SOLICITANDO A CONTROL DE CALIDAD SU RETIRO PARA EL ANÁLISIS DE LABORATORIO
5. MEDIDAS CORRECTIVAS EN EL PRODUCTO CONCENTRADO, TALES COMO AUMENTAR °BRIX MEDIANTE REGULACIONES DE LA PRESIÓN DE VAPOR Y DEL CAUDAL, SE EJECUTAN EN CONJUNTO CON EL SUPERVISOR, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

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

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**

Competencia	Indicadores
<b>INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD</b>	ESCUCHAR DE MANERA ATENTA INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR
	ESCUCHAR DE MANERA ATENTA OPINIONES DE SUS PARES
	MOSTRARSE ABIERTO A NUEVAS PERSPECTIVAS
<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 REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS
	MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES
<b>ORIENTACIÓN A LA SEGURIDAD</b>	UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE
	CORREGIR SU CONDUCTA Y LA DE LOS DEMÁS EN TEMAS ATINGENTES A LA SEGURIDAD
	MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LAS PERSONAS Y SU ENTORNO
<b>ORIENTACIÓN AL MÉTODO</b>	RESPETAR NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD
	CONTROLAR LOS TIEMPOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS PROPIAS O DE COLABORADORES
	MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO
<b>PENSAMIENTO CRÍTICO</b>	SEGUIR INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR CUMPLIENDO LAS ESPECTATIVAS DE LA TAREA
	CONTRAARGUMENTAR LA OPINIÓN DE OTRAS PERSONAS CON FUNDAMENTOS SÓLIDOS
<b>RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	EVALUAR ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS PRESENTADOS EN SU ÁMBITO LABORAL
	IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS
<b>TRABAJO EN EQUIPO</b>	PROPONER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL
	ESTABLER INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO Y ENTRE ÁREAS DE TRABAJO RELACIONADAS

**CONOCIMIENTOS**
**Básicos**

- COMPUTACIÓN A NIVEL USUARIO
- LEER Y ESCRIBIR
- OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS Y PROPORCIONES
- REDACCIÓN Y COMPRESIÓN DE LECTURA

**Técnicos**

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
- ESTADOS Y CAMBIOS QUE OCURREN DURANTE LA CONCENTRACIÓN (EVAPORACIÓN) DE JUGOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
- FUNDAMENTOS BÁSICOS DE ELECTRICIDAD Y MECÁNICA DE EQUIPOS AGROINDUSTRIALES
- MAQUINARIA Y EQUIPOS UTILIZADOS EN EL PROCESO DE COCCIÓN: CONCENTRADORES, TORRES DE ENFRIAMIENTO, OTROS
- MATERIALES Y PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA, HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y MAQUINARIA
- NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD APLICABLES A PLANTAS AGROINDUSTRIALES
- PARÁMETROS DE CALIDAD DE PULPAS Y PASTAS CONCENTRADAS
- PARÁMETROS DEL PROCESO: TEMPERATURA, PRESIÓN, VACÍO, °BRIX DE ENTRADA Y SALIDA

## CONOCIMIENTOS

## Básicos

## Técnicos

- PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS
- PROCEDIMIENTO DE REGISTRO Y COMUNICACIÓN DE INFORMACIÓN DEL TURNO DE TRABAJO
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS Y ADMINISTRATIVOS DE LA EMPRESA
- PROCESO ESPECÍFICO DE CONCENTRACIÓN (EVAPORACIÓN) DE JUGOS PARA LA ELABORACIÓN DE PULPAS Y PASTAS CONCENTRADAS
- PROCESO PRODUCTIVO GENERAL DE ELABORACIÓN DE SEMILÍQUIDOS: PULPAS CONCENTRADAS Y PASTAS DE TOMATE