

# PERFIL COMPETENCIA OPERADOR(A) DE MEDIO DE EMPAQUE

## FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR(A) DE MEDIO DE EMPAQUE

Nombre Perfil: OPERADOR(A) DE MEDIO DE EMPAQUE

Código: P-1030-8183-003-V01

Modalidad de evaluación: Parcial

Fecha vigencia: 31/12/2025

Estado Actual: Vigente

### Propósito principal de la ocupación

PREPARAR EL LÍQUIDO O MEDIO DE EMPAQUE DE LOS PRODUCTOS EN CONSERVAS INDEPENDIENTE DE SU ENVASE, REALIZANDO ACTIVIDADES TALES COMO, LA LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y MAQUINARIAS DEL ÁREA, MANEJAR INSUMOS, CONTROLAR VARIABLES DE PROCESOS Y REGISTRARLOS EN LAS PLANILLAS DE CONTROL CORRESPONDIENTES, EN PLANTAS ELABORADORAS DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS EN CONSERVAS, O EN PLANTAS ELABORADORAS DE JUGOS, PULPAS, TOMATES PROCESADOS U OTROS ALIMENTOS EN CONSERVA, SIEMPRE EFECTUANDO UNA CAPACITACIÓN EN LAS NORMAS Y ESPECIFICACIONES PROPIAS DEL PROCESO PRODUCTIVO AL QUE ACCEDA 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-1030-7514-005-V01	ELABORAR MEDIO DE EMPAQUE
U-1030-7514-006-V01	SUMINISTRAR MEDIO DE EMPAQUE A LÍNEA DE PRODUCCIÓN
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 PREPARACIÓN DEL LIQUIDO O MEDIO DE EMPAQUE
- AVISANDO RÁPIDAMENTE SOBRE SITUACIONES QUE REQUIERAN RÁPIDA SOLUCIÓN
- COORDINANDO CON ÁREAS DE PROCESO DE LLENADO
- LIMPIANDO Y U OTROS COMPONENTES CON FILM PLÁSTICO PARA EVITAR SU HUMEDECIMIENTO
- MANIPULANDO EQUIPOS DE LIMPIEZA COMO POR EJEMPLO HIDROLAVADORAS, CEPILLOS, ETC
- MANIPULANDO LOS PRODUCTOS QUÍMICOS PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y/O SANITIZACIÓN
- REALIZANDO EL ASEO EN GENERAL DEL ÁREA
- SUMINISTRANDO MEDIO DE EMPAQUE A PROCESO
- TRABAJA EN ALTURAS
- TRABAJA EN ÁREAS HÚMEDAS
- TRABAJA EN CONDICIONES DE ALTA EXIGENCIA EN EL CUMPLIMIENTO DE NORMATIVAS DE CONTROL DE CALIDAD Y CLIENTES

**CONTEXTOS DE COMPETENCIA****Condiciones y situaciones**

- TRABAJA EN SISTEMA DE TURNOS
- TRABAJA EXPUESTO A PRODUCTOS QUÍMICOS
- TRASLADANDO LOS INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DEL LÍQUIDO O MEDIO DE EMPAQUE (EJ.: AZÚCAR, SAL, ETC)

**Herramientas, equipos y materiales**

- EQUIPOS DE LIMPIEZA (EJ.: HIDROLAVADORAS)
- EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN DEL LÍQUIDO O MEDIO DE EMPAQUE POR EJEMPLO: ESTANQUE PULMÓN, ENTRE OTROS.
- IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA: ESCOBAS, ESCOBILLONES, PALAS, BARREAGUAS, PAÑOS, ETC.
- INSTRUMENTOS PARA CONTROLAR LAS VARIABLES DE PROCESO DE PRODUCCIÓN (EJ.: REFRACTÓMETRO, TERMÓMETRO, ETC.)
- INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DEL LÍQUIDO O MEDIO DE EMPAQUE.
- PLANILLAS DE REGISTROS.
- PROCEDIMIENTOS O INSTRUCTIVOS PARA LA PREPARACIÓN DEL LIQUIDO O MEDIO DE EMPAQUE.
- PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
- UNIFORME (GUANTES, ANTIPARRAS, CASCO, BUZO, BOTAS O ZAPATOS DE SEGURIDAD.
- UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DEL LÍQUIDO O MEDIO DE EMPAQUE.

**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.
- \* PREPARACIÓN DEL LÍQUIDO O MEDIO DE EMPAQUE.
- \* RETIRÓ LAS MATERIAS PRIMAS DEL LUGAR DE ALMACENAMIENTO.
- \* CARGÓ EL EQUIPO CON LAS MATERIAS PRIMAS Y AGUA SEGÚN LA CONCENTRACIÓN Y CANTIDAD QUE SE QUIERA ALCANZAR CUMPLIENDO CON LAS INSTRUCCIONES.
- \* COMUNICA AL OPERADOR DE LLENADO EL TÉRMINO DE ELABORACIÓN DE MEDIO DE EMPAQUE.
- \* COORDINA CON EL OPERADOR DE LLENADO EL MOMENTO DE SUMINISTRO A PROCESO.

**LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA**
**Nombre UCL: ELABORAR MEDIO DE EMPAQUE**
**Código: U-1030-7514-005-V01**
**Código CIU: 1030**
**Código CIUO: 7514**
**Tipo: Específica**
**ACTIVIDADES CLAVE**
**Actividad clave**

1.- PREPARAR EQUIPOS Y ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO A INSTRUCTIVOS DE TRABAJO

**Criterios de desempeño**

1. EL ÁREA TRABAJO SE CHEQUEA EN CUANTO A LA CONDICIÓN OPERATIVA DE EQUIPOS Y SISTEMAS, CONDICIÓN HIGIÉNICA Y COMPONENTES TALES COMO FILTROS, SEGÚN PROCEDIMIENTO Y CHECKLIST DE EQUIPOS
2. LA INFORMACIÓN REQUERIDA PARA LA OPERACIÓN SE RECOPILA CONSIDERANDO EL PLAN DE PRODUCCIÓN U ORDEN DE TRABAJO, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO, PROCEDIMIENTOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD, PROCEDIMIENTOS DEL ÁREA DE TRABAJO E INFORMACIÓN DEL TURNO ANTERIOR
3. LOS INSUMOS AZÚCAR, SAL, ADITIVOS, ETC. Y MATERIALES PARA ABASTECER LA LÍNEA SE SOLICITAN AL ÁREA DE INSUMOS Y DISPUESTOS EN EL ÁREA DE PROCESAMIENTO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
4. LAS TAREAS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO SE REALIZAN SEGÚN LAS CONDICIONES OPERATIVAS, CAMBIO DE BATCH DE PRODUCTO, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN Y DE SEGURIDAD DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
5. LAS TAREAS PRODUCTIVAS SE ASIGNAN A LOS OPERARIOS SEGÚN LA ORDEN DE TRABAJO PARA EL DÍA, EL TIPO DE LABORES A REALIZAR Y DISPONIBILIDAD DE OPERARIOS EN EL TURNO
6. SE VERIFICA SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA QUE LOS MATERIALES E INSUMOS SOLICITADOS SE ENCUENTREN DISPONIBLES EN EL LUGAR DE TRABAJO EN CUANTO A CANTIDAD Y COMPOSICIÓN SOLICITADAS Y QUE EL PERSONAL DE LA LÍNEA SE ENCUENTRE DISPUESTO EN PUESTOS DE ACUERDO A LA ASIGNACIÓN REALIZADA Y LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

N/A

2.- DOSIFICAR Y PREPARAR INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS SEGÚN REQUERIMIENTO DEL PROCESO

**Criterios de desempeño**

1. LA CANTIDAD DE INSUMOS AZÚCAR, SAL, ADITIVOS Y MATERIALES SE ENCUENTRAN EN EL LUGAR CORRESPONDIENTE A SER REQUERIDOS POR LOS OPERARIOS DEL ÁREA RESGUARDANDO LAS CONDICIONES DE MANTENCIÓN DE LOS PRODUCTOS (MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO, ETC.) SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS
2. SE CARGA EL EQUIPO CON EL INSUMO AZÚCAR, SAL, ETC., Y AGUA SEGÚN LA CONCENTRACIÓN Y CANTIDAD QUE SE QUIERA ALCANZAR CUMPLIENDO CON LAS INSTRUCCIONES ENTREGADAS POR EL JEFE DIRECTO, PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE CALIDAD Y REQUERIMIENTOS DE LOS CLIENTES
3. LAS ACCIONES CORRECTIVAS SE REALIZAN EN CASO DE DISCONFORMIDAD DEL PRODUCTO AGREGANDO MAS MATERIA PRIMA AZÚCAR O SAL, ADITIVOS O DILUYENDO EL PRODUCTO MEDIO DE EMPAQUE EN AGUA DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES DE CONCENTRACIÓN DEL PRODUCTO FINAL, SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD Y REQUERIMIENTOS DE LOS CLIENTES
4. LOS PRODUCTOS QUÍMICOS COMO ADITIVOS TANTO PRESERVANTES, ANTIOXIDANTES, COLORANTES, BLANQUEADORES, FIJADOR DE COLOR, ETC. SE ALMACENAN Y MANIPULAN, SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL FABRICANTE Y LOS REQUERIMIENTOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
5. A SU JEFE DIRECTO COMUNICO LAS CONTINGENCIAS , TALES COMO, DESPERFECTOS DE EQUIPOS, FALTA DE PERSONAL PARA EL TURNO O PROBLEMAS CUYA RESOLUCIÓN EXCEDE SUS COMPETENCIAS Y/O RESPONSABILIDADES, SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA
6. LA CANTIDAD DE INSUMOS Y MATERIALES SE ENCUENTRAN EN EL LUGAR CORRESPONDIENTE A SER REQUERIDOS POR LOS OPERARIOS DEL ÁREA RESGUARDANDO LAS CONDICIONES DE MANTENCIÓN DE LOS PRODUCTOS, LUGAR FRESCO Y SECO, ETC., SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS
7. CARGA EL EQUIPO CON EL INSUMO Y AGUA SEGÚN LA CONCENTRACIÓN Y CANTIDAD QUE SE QUIERA ALCANZAR CUMPLIENDO CON LAS INSTRUCCIONES ENTREGADAS POR EL JEFE DIRECTO, PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE CALIDAD Y REQUERIMIENTOS DE LOS CLIENTES

**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

**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 EXPECTATIVAS 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**

ESTABLECER INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO Y ENTRE ÁREAS DE TRABAJO RELACIONADAS

CONOCIMIENTOS

Básicos

- MANEJO VERBAL Y ESCRITO
- OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS Y PROPORCIONES
- REDACCIÓN Y COMPRENSIÓN DE LECTURA

Técnicos

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y SEGURIDAD DE LA EMPRESA
- CONOCE LAS CONSECUENCIAS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA
- CONOCE LAS MAQUINARIAS Y EQUIPOS DEL ÁREA
- CONOCE LOS ESTÁNDARES DE GRADOS BRIX, ENTRE OTROS, PARA PREPARAR MEDIO DE EMPAQUE
- CONOCE NORMATIVA DE LA EMPRESA O CLIENTES EN LA CANTIDAD DE GRADOS BRIX, ENTRE OTROS
- MANEJO DE EQUIPAMIENTO DE LIMPIEZA
- PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS
- PROCEDIMIENTO DE ANÁLISIS DE CALIDAD DEL AGUA
- PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE MEDIO DE EMPAQUE ASIGNADO POR LA EMPRESA
- PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DEL LUGAR DE TRABAJO Y EQUIPOS
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA USAR Y TRABAJAR CON SUSTANCIAS CORROSIVAS EN FORMA SEGURA
- PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE RESIDUOS E IMPUREZAS

**Nombre UCL: SUMINISTRAR MEDIO DE EMPAQUE A LÍNEA DE PRODUCCIÓN**
**Código: U-1030-7514-006-V01**
**Código CIU: 1030**
**Código CIUO: 7514**
**Tipo: Específica**
**ACTIVIDADES CLAVE**
**Actividad clave**
**1.- COORDINAR EL SUMINISTRAR DE MEDIO DE EMPAQUE DE ACUERDO A LA PRODUCCIÓN**
**Criterios de desempeño**

1. EL ÁREA TRABAJO SE CHEQUEA EN CUANTO A LA CONDICIÓN OPERATIVA DE EQUIPOS Y SISTEMAS, CONDICIÓN HIGIÉNICA Y COMPONENTES, TALES COMO VÁLVULAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO Y CHECKLIST DE EQUIPOS
2. LA INFORMACIÓN REQUERIDA PARA LA OPERACIÓN SE RECOPILA, CONSIDERANDO EL PLAN DE PRODUCCIÓN U ORDEN DE TRABAJO, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO, PROCEDIMIENTOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD, PROCEDIMIENTOS DEL ÁREA DE TRABAJO E INFORMACIÓN DEL TURNO ANTERIOR
3. SE MANTIENE UNA CONSTANTE COORDINACIÓN CON EL OPERADOR DE LLENADO DEL ÁREA DE PROCESO PARA ESTABLECER LAS CANTIDADES A SUMINISTRAR DE ACUERDO AL PRODUCTO PROCESADO
4. LAS VÁLVULAS DEL EQUIPO SE HAN ABIERTO UNA VEZ QUE SE RECIBE INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PROCESO PARA DAR EL PASO AL MEDIO DE EMPAQUE HASTA EL ÁREA DE ENVASADO
5. LAS ACCIONES CORRECTIVAS SE REALIZAN EN CASO DE DISCONFORMIDAD DEL PRODUCTO AGREGANDO MÁS MATERIA PRIMA (AZÚCAR O SAL), ADITIVOS O DILUYENDO EL PRODUCTO MEDIO DE EMPAQUE EN AGUA DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES (CONCENTRACIÓN) DEL PRODUCTO FINAL, SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE CONTROL DE CALIDAD Y REQUERIMIENTOS DE LOS CLIENTES

N/A

**2.- CONCLUIR LA OPERACIÓN DE SUMINISTRO Y REGISTRAR LA INFORMACION DE ACUERDO AL PROCESO REALIZADO**
**Criterios de desempeño**

1. LAS VÁLVULAS SE HAN CERRADO, DETENIENDO DEL SUMINISTRO DE MEDIO DE EMPAQUE A LAS LÍNEAS DE LLENADO DE PRODUCTO
2. LOS PRODUCTOS QUÍMICOS COMO ADITIVOS, TANTO PRESERVANTES, ANTIOXIDANTES, COLORANTES, BLANQUEADORES, FIJADOR DE COLOR, ETC., SE ALMACENAN Y MANIPULAN, SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL FABRICANTE Y LOS REQUERIMIENTOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
3. A SU JEFE DIRECTO SE COMUNICAN LAS CONTINGENCIAS, COMO DESPERFECTOS DE EQUIPOS, FALTA DE PERSONAL PARA EL TURNO, O PROBLEMAS CUYA RESOLUCIÓN EXCEDE SUS COMPETENCIAS Y/O RESPONSABILIDADES, SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA
4. EL EQUIPO Y HERRAMIENTAS UTILIZADAS SE HAN LIMPIADO Y SANITIZADO PARA UNA PRÓXIMA PROBLEMAS SANITARIOS Y OPERACIONALES DE DOSIFICACIÓN DE ADITIVOS
5. LAS DOSIFICACIONES USADAS EN LA ELABORACIÓN DE MEDIO DE EMPAQUE SE DEJAN REGISTRADAS EN UNA PLANILLA ESPECÍFICA PARA SU CONTROL, JUNTO A LAS CANTIDADES FINALES ENVIADAS A PROCESO

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  
COMUNICACIÓN CON OTROS**

COMUNICAR ASERTIVAMENTE HECHOS RELACIONADOS AL TRABAJO YA SEA CARA A CARA, DE MANERA TELEFÓNICA O DE MANERA ESCRITA

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**

Competencia	Indicadores
	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>INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD</b>	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  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 TAREAS PROPIAS O DE COLABORADORES  MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO  SEGUIR INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR CUMPLIENDO LAS EXPECTATIVAS DE LA TAREA
<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>RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS  PROPONER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL
<b>TRABAJO EN EQUIPO</b>	ESTABLECER INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO Y ENTRE ÁREAS DE TRABAJO RELACIONADAS

**CONOCIMIENTOS**
**Básicos**

- MANEJO VERBAL Y ESCRITO
- OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS Y PROPORCIONES
- REDACCIÓN Y COMPRESIÓN DE LECTURA

**Técnicos**

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
- CONOCE LAS CONSECUENCIAS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA
- CONOCE LAS MAQUINARIAS Y EQUIPOS DEL ÁREA
- CONOCE LOS ESTÁNDARES DE GRADOS BRUX, ENTRE OTROS, PARA PREPARAR MEDIO DE EMPAQUE
- NORMA DE LA EMPRESA O CLIENTES EN LA CANTIDAD DE GRADOS BRUX, ENTRE OTROS
- NORMATIVA DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA
- PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS
- PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE MEDIO DE EMPAQUE ASIGNADO POR LA EMPRESA
- PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DEL LUGAR DE TRABAJO Y EQUIPOS
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA USAR Y TRABAJAR CON SUSTANCIAS CORROSIVAS EN FORMA SEGURA

CONOCIMIENTOS

Básicos

Técnicos

- PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE RESIDUOS E IMPUREZAS

**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.