

PERFIL COMPETENCIA MUESTREADOR

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL MUESTREADOR

Nombre Perfil: MUESTREADOR

Código: P-1102-3142-001-V02

Modalidad de certificación: Completa

Fecha vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Otros nombres

TOMADOR DE MUESTRAS, OPERADOR DE MUESTREOS

Propósito

REALIZAR OPERACIONES DE MUESTREO EN PROCESOS AGROALIMENTARIOS, SEGÚN NORMAS DE HIGIENE Y CALIDAD Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO

Ámbito ocupacional

SE DESARROLLA EN EL ÁMBITO DE LA EMPRESA PRIVADA O PÚBLICA, RELACIONADA CON PROCESOS AGRÍCOLAS, EN DONDE SEA NECESARIO LLEVAR A COBO PROCESOS DE MUESTREO EN LAS DISTINTAS ETAPAS PRODUCTIVAS. GENERALMENTE ES UNA LABOR QUE SE LLEVA A CABO EN TURNOS DIURNOS, PUEDEN TRABAJAR LOS FINES DE SEMANA DEPENDE DE LOS REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VITIVINÍCOLA	ELABORACIÓN DE VINOS

Organismos sectoriales

- VITIVINÍCOLA - Asociación Gremial de Vinos de Chile

UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-1102-3142-003-V01	PREPARAR LABORES DE MUESTREO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD
U-1102-3142-004-V01	REALIZAR LABORES DE MUESTREO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA
Nombre UCL: PREPARAR LABORES DE MUESTREO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD
Código: U-1102-3142-003-V01
Código CIU: 1102
Código CIUO: 3142
Tipo: Específica
ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave
Criterios de desempeño

1.- ORGANIZAR LOS MATERIALES DE LABORES DE MUESTREO SEGÚN ETAPA DEL PROCESO Y ESTÁNDARES TÉCNICOS

1. LOS MATERIALES DE MUESTREO SON PREPARADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD
2. EL SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN Y ROTULADO DE MUESTRAS ES CHEQUEADO DE ACUERDO AL PROCESO Y ESTÁNDARES TÉCNICOS
3. LAS PLANILLAS DE REGISTRO DE DATOS SON SELECCIONADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

2.- ALISTAR EQUIPOS, INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS DE MUESTREO SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMAS DE SEGURIDAD

1. LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR SON PREPARADOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
2. EL FUNCIONAMIENTO DE LOS INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS ES CHEQUEADO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD
3. EL ESTADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL ES VERIFICADO SEGÚN PROCEDIMIENTO DE TRABAJO SEGURO

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores

1.- COMUNICACIÓN. null

1. COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES
2. COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES
3. SE EXPRESA POR ESCRITO CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS
4. SE EXPRESA VERBALMENTE CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS

2.- CONDUCTA SEGURA Y AUTOCAUIDADO. null

1. ACTÚA RESGUARDANDO LA SALUD Y SEGURIDAD PERSONAL Y DE SU EQUIPO DE TRABAJO
2. SIGUE LOS PROTOCOLOS DE INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA PROPIOS DEL LUGAR DE TRABAJO
3. SIGUE LOS PROTOCOLOS Y UTILIZA LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEFINIDOS PARA EL TRABAJO

3.- EFECTIVIDAD PERSONAL. null

1. CUMPLE LAS TAREAS ASIGNADAS DE FORMA RESPONSABLE
2. MUESTRA UNA CONDUCTA RESPONSABLE DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS
3. TRABAJA EN FORMA AUTÓNOMA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES

CONOCIMIENTOS
Básicos
Técnicos

- CAPACIDAD PARA EXPRESARSE DE MANERA ORAL Y ESCRITA

- INSTRUMENTOS DE MUESTREO PARA LABORES EN PROCESOS

CONOCIMIENTOS
Básicos

- OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS

Técnicos

AGROALIMENTARIOS
 - NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE APLICADAS A LOS PROCEDIMIENTOS DE MUESTREOS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
 - PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA VINCULADAS A LAS LABORES DE MUESTRO EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
 - SISTEMAS DE IDENTIFICACIÓN DE MUESTRAS
 - TÉCNICAS DE MUESTREO SEGÚN PROCESO AGROALIMENTARIO
 - TIPOS DE REGISTROS USADOS EN MUESTREOS DE PROCESOS AGROALIMENTARIOS
 - TIPOS MUESTREOS EN PROCESOS AGROALIMENTARIOS. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREOS SEGÚN PROCESO

Nombre UCL: REALIZAR LABORES DE MUESTREO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD

Código: U-1102-3142-004-V01

Código CIU: 1102

Código CIUO: 3142

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave	Criterios de desempeño
1.- APLICAR TÉCNICAS DE MUESTREO SEGÚN ETAPA PRODUCTIVA Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO	1. LOS PROCEDIMIENTOS DE TOMA DE MUESTRAS SON REVISADOS SEGÚN PROCESO A EVALUAR Y ESTÁNDARES TÉCNICOS 2. LAS CONDICIONES DE LA TOMA DE MUESTRAS SON VERIFICADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD 3. LA TOMA DE MUESTRAS ES REALIZADA SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS, PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD 4. LAS MUESTRAS SON ROTULADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y SISTEMA DE TRAZABILIDAD 5. LAS MUESTRAS SON TRANSPORTADAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
2.- ELABORAR REGISTROS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE MUESTREOS Y ESTÁNDARES TÉCNICOS	1. LAS MUESTRAS OBTENIDAS SON ORGANIZADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO DE TRABAJO Y ESTÁNDARES TÉCNICOS 2. LA INFORMACIÓN OBTENIDA ES REGISTRADA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, SISTEMAS DE TRAZABILIDAD Y PROTOCOLOS DE CALIDAD 3. LAS PLANILLAS DE REGISTRO SON ENTREGADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y DE COMUNICACIÓN

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
1.- COMUNICACIÓN. null	1. COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES 2. COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES 3. SE EXPRESA POR ESCRITO CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS 4. SE EXPRESA VERBALMENTE CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS
2.- CONDUCTA SEGURA Y AUTOCAUIDADO. null	1. ACTÚA RESGUARDANDO LA SALUD Y SEGURIDAD PERSONAL Y DE SU EQUIPO DE TRABAJO 2. SIGUE LOS PROTOCOLOS DE INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA PROPIOS DEL LUGAR DE TRABAJO 3. SIGUE LOS PROTOCOLOS Y UTILIZA LOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD DEFINIDOS PARA EL TRABAJO
3.- EFECTIVIDAD PERSONAL. null	1. CUMPLE LAS TAREAS ASIGNADAS DE FORMA RESPONSABLE 2. MUESTRA UNA CONDUCTA RESPONSABLE DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS 3. TRABAJA EN FORMA AUTÓNOMA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES

CONOCIMIENTOS
Básicos

- CAPACIDAD PARA EXPRESARSE DE MANERA ORAL Y ESCRITA
- OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS

Técnicos

- INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS DE MUESTREO PARA LABORES EN PROCESOS AGROALIMENTARIOS
- MATERIALES USADOS EN LABORES DE MUESTREO
- NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE APLICADAS A LOS PROCEDIMIENTOS DE MUESTREOS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
- PROTOCOLOS DE CALIDAD VINCULADOS A PROCESOS DE MUESTREO EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
- PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA VINCULADAS A LAS LABORES DE MUESTRO EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
- SISTEMAS DE IDENTIFICACIÓN DE MUESTRAS. TRAZABILIDAD DE LA INFORMACIÓN
- TÉCNICAS DE MUESTREO SEGÚN PROCESO AGROALIMENTARIO
- TIPOS DE REGISTROS USADOS EN MUESTREOS DE PROCESOS AGROALIMENTARIOS
- TIPOS MUESTREOS EN PROCESOS AGROALIMENTARIOS. PROCEDIMIENTOS DE MUESTREOS SEGÚN PROCESO