

# PERFIL COMPETENCIA AYUDANTE DE PRODUCCIÓN EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

## FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL AYUDANTE DE PRODUCCIÓN EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

Nombre Perfil: AYUDANTE DE PRODUCCIÓN EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

Código: P-0100-9211-003-V02

Modalidad de certificación: Parcial

Fecha vigencia: 31/12/2024

Estado Actual: Vigente

### Propósito

APOYAR LAS LABORES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ELABORADOS EN CUALQUIERA DE SUS ETAPAS: SELECCIÓN, ACONDICIONAMIENTO, TRANSFORMACIÓN, ENVASADO Y PALLETIZADO DE PRODUCTO TERMINADO.

### 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-0100-9211-007-V01	REALIZAR LABORES DE SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA
U-0100-9211-008-V01	REALIZAR LABORES DE APOYO A LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ELABORADOS
U-1030-8160-012-V04	CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

### CONTEXTOS DE COMPETENCIA

#### Condiciones y situaciones

- COMUNICANDO SITUACIONES QUE REQUIERAN ACCIONES CORRECTIVAS
- DESCARTANDO MATERIA PRIMA O PRODUCTOS FUERA DE NORMA
- EN CINTAS DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS EN PROCESO.
- EN EL SECTOR DE SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA
- EN LA LÍNEA DE ENVASADO
- EN PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE LA MATERIA PRIMA EN PRODUCTOS INTERMEDIOS O FINALES
- EN SECTOR DE PALETIZADO
- LIMPIANDO PRODUCTOS Y ELIMINANDO DESECHOS EN LUGAR DESIGNADO
- LIMPIANDO Y ORDENANDO EL LUGAR DE TRABAJO
- LLENANDO REGISTRO DE ACTIVIDADES REALIZADAS
- MONITOREANDO LA DETECCIÓN DE METALES O CUERPOS EXTRAÑOS

**Herramientas, equipos y materiales**

- LÍNEA DE SELECCIÓN O INSPECCIÓN
- EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL: GUANTES DE LÁTEX, ANTIPARRAS, COFIA, BUZO, BOTAS O ZAPATOS DE SEGURIDAD, PECHERA, ENTRE OTRAS)
- CUCHILLOS E IMPLEMENTOS PARA LIMPIAR Y/O ACONDICIONAR LA MATERIA PRIMA
- MATERIALES DE PRODUCCIÓN: ENVASES, CAJAS, BOLSAS, SELLOS, ENTRE OTROS
- EQUIPOS DE DETECCIÓN DE CUERPOS EXTRAÑOS, TALES COMO DETECTOR DE METALES U OTROS

**Evidencia(s) Directa(s) de Proceso o Desempeño**

- \* SE COMUNICA OPORTUNAMENTE AL ENCARGADO O SUPERVISOR LAS SITUACIONES NO PROGRAMADAS.
- \* SE RETIRA INSUMOS Y MATERIALES DESDE BODEGA O LUGAR DESIGNADO.
- \* SE UTILIZA PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS RESPETANDO LAS CANTIDADES SEGÚN NORMAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
- \* SE ACONDICIONA MATERIAS PRIMAS PREVIO A SU PROCESAMIENTO.
- \* SE UBICA A UN COSTADO DE LA MESA O CINTA DE SELECCIÓN, EN DIRECCIÓN PERPENDICULAR A LA DIRECCIÓN DE AVANCE DE LA MATERIA PRIMA.
- \* SE TRASLADA EL DESCARTE DE MATERIA PRIMA Y OTROS MATERIALES ELIMINADOS, HACIA LOS CONTENEDORES HABILITADOS Y/O SOLICITÓ SU RETIRO.
- \* SE UTILIZA LOS IMPLEMENTOS DE CORTE SEGÚN LAS NORMAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
- \* SE UTILIZA LA INDUMENTARIA DE PROTECCIÓN PERSONAL DURANTE LAS LABORES DEL TURNO.
- \* SE LIMPIA Y SANITIZA EL LUGAR DE TRABAJO PREVIO, DURANTE Y POSTERIOR A LAS LABORES REALIZADAS EN EL TURNO.
- \* SE MANTIENE LA POSTURA CORPORAL DURANTE EL TRANSPORTE MANUAL DE INSUMOS Y MATERIALES ES COHERENTE CON LA MAGNITUD DEL TRABAJO REALIZADO.

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

- \* MATERIA PRIMA DE DESCARTE POR NO CUMPLIR ESPECIFICACIONES DE PRODUCCIÓN.
- \* MATERIA PRIMA DISPONIBLE PARA PRODUCCIÓN, BAJO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SEGÚN EL PROCESO.
- \* MATERIA PRIMA ACONDICIONADA PARA SU PROCESAMIENTO: LIMPIA, PELADA Y/O TROZADA SEGÚN EL TIPO DE PROCESAMIENTO A REALIZAR.
- \* INSUMOS Y MATERIALES TRANSPORTADOS DESDE Y HACIA LAS ÁREAS DE PROCESO.
- \* INSUMOS Y MATERIALES DISPUESTOS PARA ENVASADO.
- \* PRODUCTO TERMINADO PALETIZADO Y/O EMBALADO.
- \* MATERIA PRIMA NO APTA PARA PROCESO Y RESTOS DE LA MISMA, DEPOSITADA EN RECIPIENTES PARA DESCARTE.
- \* MATERIALES Y OBJETOS EXTRAÑOS, DEPOSITADOS EN RECIPIENTES HABILITADOS.
- \* MATERIA PRIMA APTA PARA PROCESO, DISPUESTA EN CONTENEDORES HABILITADOS PARA TRANSPORTE A PROCESO Y/O EN AVANCE EN CINTA HACIA PROCESO.
- \* ESPACIO DE TRABAJO Y UTENSILIOS E IMPLEMENTOS DE TRABAJO, LIMPIOS Y SANITIZADOS UNA VEZ FINALIZADA LA OPERACIÓN.
- \* UTENSILIOS E IMPLEMENTOS DE TRABAJO Y EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL, DISPUESTOS EN LUGARES DE ALMACENAJES UNA VEZ FINALIZADO EL TURNO.
- \* LUGAR DE TRABAJO Y EQUIPOS LIMPIOS Y SANITIZADOS.
- \* MATERIA PRIMA EN CONDICIONES SANITARIAS PARA PRODUCCIÓN.
- \* PRODUCTOS INTERMEDIOS Y FINALES EN CONDICIONES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA.
- \* INTEGRIDAD FÍSICA PROPIA Y LA DE SUS COMPAÑEROS DE TRABAJO DURANTE EL TURNO.

**Evidencia(s) Indirecta(s) de Proceso o Desempeño**

- \* AUTOEVALUACIÓN.
- \* EVALUACIÓN DE JEFE DIRECTO.
- \* CURRÍCULUM VITAE.
- \* DIPLOMAS Y CERTIFICADOS DE CURSOS DE CAPACITACIÓN SOBRE LA FUNCIÓN DESCRITA.
- \* TESTIMONIOS DE PARES Y/O SUPERIORES.
- \* REGISTROS DE CHARLAS DE INDUCCIÓN.
- \* REGISTROS DE REUNIONES O CHARLAS DE INSTRUCCIÓN PARA REALIZACIÓN DE TRABAJOS.
- \* REPORTES DE ACTIVIDADES REALIZADAS.
- \* CARTAS DE RECOMENDACIÓN.

## LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: REALIZAR LABORES DE SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA

Código: U-0100-9211-007-V01

Código CIU: 0100

Código CIUO: 9211

Tipo: Específica

## ACTIVIDADES CLAVE

## Actividad clave

## Criterios de desempeño

1.- DESCARTAR PRODUCTO FUERA DE ESTÁNDAR O CUERPOS EXTRAÑOS EN MESAS DE SELECCIÓN SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD DE MATERIA PRIMA DEFINIDOS

1. LOS MATERIALES, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS REQUERIDOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS DE RETIRO DE PRODUCTO FUERA DE ESTÁNDAR O DE CUERPOS EXTRAÑOS SE REÚNEN PARA LA REALIZACIÓN DE LABORES, DE ACUERDO A INSTRUCCIONES DEL ENCARGADO Y PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
2. EL ÁREA DE TRABAJO Y LA MESA DE SELECCIÓN SE REVISAN VERIFICANDO SU OPERATIVIDAD EN CUANTO A FUNCIONAMIENTO Y A SU ESTADO DE LIMPIEZA Y SANIDAD, DE ACUERDO A NORMAS Y ESTÁNDARES DE OPERACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
3. EL ABASTECIMIENTO DE LA LÍNEA DE SELECCIÓN SE REvisa, COMUNICANDO LAS DISCONTINUIDADES DETECTADAS, DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE CONTINUIDAD OPERACIONAL Y PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
4. EL PRODUCTO FUERA DE ESTÁNDAR O CUERPOS EXTRAÑOS HALLADOS EN LA LÍNEA DE SELECCIÓN, SE RETIRAN MANUALMENTE O CON EL APOYO DE UTENSILIOS O HERRAMIENTAS, DEPOSITÁNDOLOS EN LOS RECIPIENTES O EN LÍNEAS DE DESCARTE, SEGÚN CORRESPONDA, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE SEGURIDAD ESTABLECIDOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
5. EL REEMPLAZO DE RECIPIENTES LLENOS DE PRODUCTO O CUERPOS EXTRAÑOS DESCARTADOS SE SOLICITAN AL ENCARGADO, CONTRIBUYENDO CON LA CONTINUIDAD OPERACIONAL, SEGÚN ESTÁNDARES Y PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

2.- CONCLUIR LABORES DE DESCARTE EN MESAS DE SELECCIÓN SEGÚN REQUERIMIENTOS DE PODUCCIÓN

1. LOS DESECHOS GENERADOS DURANTE EL TURNO SE ELIMINAN, DE MANERA SEGREGADA, DE ACUERDO A ESTÁNDARES Y NORMAS MEDIOAMBIENTALES ESTABLECIDAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
2. EL ÁREA DE TRABAJO Y MESAS SE ORDENADOS Y LIMPIAN, DE ACUERDO A ESTÁNDARES Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
3. LAS HERRAMIENTAS Y MATERIALES UTILIZADOS DURANTE EL TURNO SE TRASLADAN DE MANERA ORDENADA A SU LUGAR DE ALMACENAMIENTO SEGÚN CORRESPONDA, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TÉRMINO DE LABORES
4. LA INFORMACIÓN DE LOS RESULTADOS E IMPREVISTOS DEL TURNO SE COMUNICAN AL ENCARGADO, DE MANERA ORAL O ESCRITA SEGÚN CORRESPONDA, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TÉRMINO DE LABORES

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**

Competencia	Indicadores
1.- APRENDIZAJE ACTIVO. null	1. EVALUAR CONSTANTEMENTE SU CONDUCTA Y DESEMPEÑO LOGRANDO MEJORAR EN DIVERSOS ÁMBITOS DE ACCIÓN RELACIONADOS A SU TRABAJO
2.- ATENCIÓN SELECTIVA. null	1. CONCENTRARSE EN LA REALIZACIÓN DE UNA TAREA POR UN TIEMPO DETERMINADO SIN INTERRUPCIONES
3.- COMUNICACIÓN CON OTROS. null	1. COMUNICAR ASERTIVAMENTE HECHOS RELACIONADOS AL TRABAJO DE MANERA VERBAL 2. ESCUCHAR DE MANERA ATENTA INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR 3. ESCUCHAR DE MANERA ATENTA OPINIONES DE SUS PARES
4.- ORIENTACIÓN A LA CALIDAD. null	1. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOGRAR EL MEJORAMIENTO EN LAS ACTIVIDADES, PROCESOS Y PRODUCTOS 2. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES 3. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS 4. UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE
5.- ORIENTACIÓN A LA SEGURIDAD. null	1. CORREGIR SU CONDUCTA Y LA DE LOS DEMÁS EN TEMAS ATINGENTES A LA SEGURIDAD 2. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LAS PERSONAS Y SU ENTORNO 3. RESPETAR NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD
6.- ORIENTACIÓN AL MÉTODO. null	1. MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO 2. SEGUIR INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR CUMPLIENDO LAS EXPECTATIVAS DE LA TAREA

**CONOCIMIENTOS**
**Básicos**

- COMUNICACIÓN ORAL FLUIDA Y COMPRENSIÓN DE INSTRUCCIONES OPERATIVAS

**Técnicos**

- NORMAS AMBIENTALES, DE SEGURIDAD Y DE CALIDAD APLICABLES A PROCESOS DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS  
- PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE PALLETIZADO DE DISTINTOS TIPOS DE PRODUCTOS TERMINADOS  
- REGLAS Y ESTÁNDARES PARA TRANSPORTE DE MATERIAS EN ÁREAS PRODUCTIVAS  
- TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA

**HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y MATERIALES**

N/A

Nombre UCL: REALIZAR LABORES DE APOYO A LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ELABORADOS

Código: U-0100-9211-008-V01

Código CIU: 0100

Código CIUO: 9211

Tipo: Específica

#### ACTIVIDADES CLAVE

##### Actividad clave

##### Criterios de desempeño

1.- PREPARAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL PROCESO PRODUCTIVO

1. LAS MATERIAS PRIMAS SE LIMPIAN Y DESINFECTAN, EN FORMA MANUAL O MEDIANTE EQUIPOS, DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
2. LAS MATERIAS PRIMAS SE ACONDICIONAN EN EQUIPOS DE PRE-ELABORACIÓN COMO CORTADORAS, TRITURADORAS, MOLEDORAS, PRENSAS, CENTRIFUGAS, LAMINADORAS U OTROS, CONSIDERANDO SU NATURALEZA Y LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN
3. SE TOMAN MUESTRAS DE SUBPRODUCTOS O PRODUCTOS INTERMEDIOS PARA ANÁLISIS Y CONTROL DE PROCESO, SEGÚN CORRESPONDA AL OBJETIVO Y AL PROCESO ESPECÍFICO, DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE CONTROL DE CALIDAD Y NORMATIVA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
4. LOS SUBPRODUCTOS O PRODUCTOS INTERMEDIOS SE TRASLADAN A SU LUGAR DE DESTINO PARA SU PROCESAMIENTO, SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y DEL PROCESO, PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMATIVA DE CALIDAD
5. LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SE DEPOSITAN DE ACUERDO A LO SEÑALADO EN PROCEDIMIENTOS Y NORMAS ASOCIADAS, CLASIFICANDO LOS RESIDUOS EN REUTILIZABLES / NO REUTILIZABLES, PARA SU REPROCESO

2.- PREPARAR ÁREA DE TRABAJO Y MATERIALES PARA EFECTUAR PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL PROCESO PRODUCTIVO

1. LA INDUMENTARIA PERSONAL SE SELECCIONA DE ACUERDO LAS LABORES A REALIZAR, PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD
2. SE APOYA EL CHEQUEO E INSPECCIÓN VISUAL DEL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y SISTEMAS AUXILIARES (INSTRUMENTOS DE CONTROL, SISTEMAS VENTILACIÓN, ETC.) INFORMANDO DE FORMA OBJETIVA LAS CONDICIONES AL OPERADOR
3. SE APOYA EL MONTAJE DE COMPONENTES DE EQUIPOS SIGUIENDO INSTRUCCIONES DEL OPERADOR Y RESPETANDO LOS PROCEDIMIENTOS DE SANIDAD Y SEGURIDAD INVOLUCRADOS
4. LOS MATERIALES E INSUMOS NECESARIOS PARA LA REALIZACIÓN DE PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SE TRASLADAN AL LUGAR DE OPERACIÓN REQUERIDO, DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

**ACTIVIDADES CLAVE**

Actividad clave	Criterios de desempeño
3.- ASISTIR EL EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS ELABORADOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL PROCESO PRODUCTIVO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. LA LÍNEA DE EMBALAJE SE APROVISIONA OPORTUNAMENTE CON LOS MATERIALES E INSUMOS REQUERIDOS (ENVASES, BINS, CAJAS DE CARTÓN, PAPEL, PLÁSTICO, BOLSAS, CINTAS, OTROS), ASEGURANDO EL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN</li> <li>2. LAS OPERACIONES DE EMBALAJE DE PRODUCTOS, INTERMEDIOS O FINALES SEGÚN CORRESPONDA, SE EFECTÚAN DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN, PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD</li> <li>3. LAS OPERACIONES DE PALLETIZADO SE EFECTÚAN SEGÚN TIPO DE ENVASE Y DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y LAS NORMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD</li> <li>4. LOS PRODUCTOS EMBALADOS QUE NO CUMPLEN LAS ESPECIFICACIONES Y QUE IMPLIQUEN REALIZAR REPROCESO O REEMBALAJE, SE DISPONEN Y TRATAN DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMATIVA DE CALIDAD</li> <li>5. LOS MATERIALES DE DESECHO Y PRODUCTOS DE DESCARTE SE DISPONEN SEGÚN EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y EN BASE A LA NORMATIVA AMBIENTAL VIGENTE</li> <li>6. CONDICIONES SUBESTÁNDARES EN LA ZONA DE ALMACENAMIENTO SE INFORMAN DE MANERA OPORTUNA A SUPERVISOR DIRECTO</li> </ol>

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**

Competencia	Indicadores
1.- COMUNICACIÓN ORAL.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. COMUNICA OPORTUNA Y JUSTIFICADAMENTE SUS SALIDAS DEL LUGAR DE TRABAJO.</li> <li>2. COMUNICA RÁPIDA Y RESPONSABLEMENTE LAS ENFERMEDADES O HERIDAS, EVITANDO PROBABLES CONTAGIOS A OTRAS PERSONAS Y POSIBLES CONTAMINACIONES DEL ALIMENTO.</li> </ol>
2.- METÓDICO.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. HIGIENIZA CORRECTAMENTE SUS MANOS, TOMANDO EN CUENTA LAS INSTRUCCIONES DE LA EMPRESA Y DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD, ESPECIALMENTE LAS PERSONAS QUE TENGAN UN CONTACTO DIRECTO CON EL ALIMENTO.</li> <li>2. LAVA MINUCIOSA Y PROLIJAMENTE SUS MANOS, RESPETANDO LA FORMA Y LOS TIEMPOS INDICADOS POR LA EMPRESA, PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO A MANIPULAR.</li> <li>3. MANTIENE UNA ADECUADA HIGIENE DE SUS MANOS, IMPIDIENDO SU CONTAMINACIÓN Y LAVÁNDOLAS PERIÓDICAMENTE, ANTES Y DESPUÉS DE IR AL BAÑO.</li> <li>4. USA CORRECTAMENTE EL UNIFORME, SEGÚN LAS NORMAS DE SANIDAD Y DE LA EMPRESA.</li> </ol>

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**

Competencia	Indicadores
3.- PROLIJO.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. MANTIENE CONDUCTAS DE LIMPIEZA Y SANIDAD EN EL LUGAR DE TRABAJO, QUE INCLUYEN NO COMER ALIMENTOS, MASTICAR CHICLES, INGERIR LÍQUIDOS, ESCUPIR, ESTORNUDAR Y/O TOSER SOBRE EL ALIMENTO.</li> <li>2. SE PREOCUPA CONSTANTEMENTE DE MANTENER UNA BUENA PRESENTACIÓN PERSONAL (UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTES, PELO CORTO, AUSENCIA DE BARBA Y/O BIGOTE EN EL CASO DE LOS HOMBRES, PELO TOMADO, NO USAR MAQUILLAJE EN EL CASO DE LAS MUJERES, NO USAR ACCESORIOS, ENTRE OTROS)</li> <li>3. SE PREOCUPA DIARIA Y RESPONSABLEMENTE DE MANTENER SU ASEO Y PRESENTACIÓN PERSONAL DURANTE TODA LA JORNADA LABORAL.</li> <li>4. TRANSITA CON PRECAUCIÓN EN ZONAS CERCANAS A MOVIMIENTO DE VEHÍCULOS.</li> <li>5. TRANSITA CORRECTAMENTE, CAMINANDO POR LOS SECTORES ASIGNADOS Y SEÑALADOS DURANTE TODO EL TRAYECTO, DESDE EL INGRESO A LA CENTRAL HASTA SU LUGAR DE TRABAJO.</li> </ol>
4.- RESPONSABLE.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ACTÚA RESPONSABLE Y ACERTADAMENTE EN SITUACIONES DE EMERGENCIA, TALES COMO INCENDIOS, TEMBLORES, ACCIDENTES ENTRE OTROS.</li> <li>2. NO INGRESAR ELEMENTOS AJENOS A LOS REQUERIDOS EN EL TRABAJO TALES COMO ROPA, RELOJES, JOYAS, MAQUILLAJES, CELULARES, ALIMENTOS, BOLSOS, EQUIPOS DE AUDIO, TERMOS, ENVASES, ELEMENTOS CORTANTES, CIGARRILLOS, ENCENDEDORES Y/O FÓSFOROS, ENTRE OTROS, GUARDANDO OPORTUNA Y CORRECTAMENTE SUS PERTENENCIAS EN EL LUGAR ASIGNADO POR LA EMPRESA.</li> <li>3. RESPETA RESPONSABLEMENTE LOS HORARIOS DE ENTRADA, SALIDA, DE ALMUERZO Y DESCANSOS.</li> <li>4. REÚNE ADECUADA Y CUIDADOSAMENTE SU ROPA DE TRABAJO, TOMANDO EN CUENTA EL TIPO DE LABOR A EFECTUAR ANTES DE INICIAR SU JORNADA.</li> <li>5. USA RESPONSABLEMENTE SU UNIFORME, CUIDANDO QUE LA COFIA CUBRA TOTALMENTE EL CABELLO, QUE EL DELANTAL QUEDE BIEN CERRADO Y QUE LA ROPA DE TRABAJO SE MANTENGA SIEMPRE LIMPIA.</li> <li>6. UTILIZA SU UNIFORME COMPLETO DURANTE SU JORNADA DE TRABAJO EN LA PLANTA (DELANTAL, POLERA, BUZO, COFIA, GUANTES, ZAPATOS DE SEGURIDAD, MASCARILLA, PROTECTORES AUDITIVOS), CUMPLIENDO CON LAS EXIGENCIAS DE LA EMPRESA Y LOS CLIENTES.</li> </ol>

**CONOCIMIENTOS**

Básicos	Técnicos
- COMUNICACIÓN ORAL FLUIDA Y COMPRESIÓN DE INSTRUCCIONES OPERATIVAS	- NORMAS AMBIENTALES, DE SEGURIDAD Y DE CALIDAD APLICABLES A PROCESOS DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS - PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES DE PALLETIZADO DE DISTINTOS TIPOS DE PRODUCTOS TERMINADOS - REGLAS Y ESTÁNDARES PARA TRANSPORTE DE MATERIAS EN ÁREAS PRODUCTIVAS - TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA



HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y MATERIALES

N/A

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

##### Criterios de desempeño

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

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.

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

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.

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

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.

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**

Competencia	Indicadores
1.- APRENDIZAJE ACTIVO.	1. EVALUAR CONSTANTEMENTE SU CONDUCTA Y DESEMPEÑO LOGRANDO MEJORAR EN DIVERSOS ÁMBITOS DE ACCIÓN RELACIONADOS A SU TRABAJO.
2.- ATENCIÓN SELECTIVA.	1. CONCENTRARSE EN LA REALIZACIÓN DE UNA TAREA POR UN TIEMPO DETERMINADO SIN INTERRUPCIONES.
3.- COMUNICACIÓN CON OTROS.	1. COMUNICAR ASERTIVAMENTE HECHOS RELACIONADOS AL TRABAJO DE MANERA VERBAL. 2. ESCUCHAR DE MANERA ATENTA INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR. 3. ESCUCHAR DE MANERA ATENTA OPINIONES DE SUS PARES.
4.- ORIENTACIÓN A LA CALIDAD.	1. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOGRAR EL MEJORAMIENTO EN LAS ACTIVIDADES, PROCESOS Y PRODUCTOS. 2. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES. 3. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS. 4. UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE.
5.- ORIENTACIÓN A LA SEGURIDAD.	1. CORREGIR SU CONDUCTA Y LA DE LOS DEMÁS EN TEMAS ATINGENTES A LA SEGURIDAD. 2. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LAS PERSONAS Y SU ENTORNO. 3. RESPETAR NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD.
6.- ORIENTACIÓN AL MÉTODO.	1. MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO. 2. SEGUIR INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR CUMPLIENDO LAS EXPECTATIVAS DE LA TAREA.

**CONOCIMIENTOS**
**Básicos**

- 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.

**Técnicos**

- 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.

**HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y MATERIALES**

N/A