

# PERFIL COMPETENCIA ANALISTA CONTROL DE CALIDAD

## FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL ANALISTA CONTROL DE CALIDAD

Nombre Perfil: ANALISTA CONTROL DE CALIDAD

Código: P-1050-7515-001-V01

Modalidad de evaluación: Parcial

Nivel cualificación: 4

Fecha vigencia: 31/12/2023

Estado Actual: Vigente

### Propósito principal de la ocupación

### Ámbito ocupacional

PERFIL RELEVANTE PARA AQUELLAS PERSONAS CUYAS RESPONSABILIDADES INCLUYEN ENTRE OTRAS, EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS PROCESADO Y DE LOS ENVASES. INCORPORA EL CONJUNTO DE DESEMPEÑOS Y PRODUCTOS DEL TRABAJO QUE DEBE POSEER UN ANALISTA DE CONTROL DE CALIDAD. ASIMISMO ESTAS PERSONAS DEBEN CUMPLIR CON LAS FUNCIONES DE TOMAR MUESTRAS, PREPARAR, EFECTUAR, MONITOREAR E INTERPRETAR LOS ANALISIS DE CALIDAD Y MICROBIOLÓGICOS EFECTUADOS A LA MATERIA PRIMA, EL PROCESO, PRODUCTOS SEMI-TERMINADOS, AL PRODUCTO FINAL Y A LOS ENVASES TANTO VACIOS COMO CON PRODUCTO TERMINADO. ES NECESARIO DOMINAR PRINCIPIOS Y FUNDAMENTOS EN LAS MATERIAS MENCIONADAS, PREPARAR LOS INSUMOS REQUERIDOS, TOMAR MUESTRAS REPRESENTATIVAS DE PRODUCTOS Y ENVASES, EFECTUAR LOS ANALISIS NECESARIOS, OBTENER E INTERPRETAR CORRECTAMENTE LOS RESULTADOS OBTENIDOS, EFECTUAR JUICIOS ACERTADOS SOBRE EL ESTADO DE LOS MISMOS Y LUEGO SER CAPAZ DE CLASIFICAR LOS PRODUCTOS Y LA MATERIA PRIMA, TOMANDO COMO BASE LAS NORMAS DE LA EMPRESA Y DE LOS CLIENTES, MANTENER SIEMPRE UN ORDEN EN LOS MATERIALES Y UTENSILIOS REQUERIDOS, TOMAR ACCIONES CORRECTIVAS EN CASOS NECESARIOS, 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 PRESENTACION PERSONAL ACORDE CON LAS EXIGENCIAS ESTABLECIDAS PARA UNA PLANTA LACTEA Y DE ALIMENTOS. 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 CERTIFICARSE COMO ANALISTA DE CONTROL DE CALIDAD, EL TRABAJADOR HABRA DEMOSTRADO QUE POSEE LAS CAPACIDADES (CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y ACTITUDES), PARA EFECTUAR LOS ANALISIS REQUERIDOS Y ENTREGAR UN DIAGNOSTICO CERTERO DEL ESTADO DE CALIDAD DE LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS Y DE LOS ENVASES. DICHA FUNCION, MEDIANTE UNA CAPACITACION EN LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CADA SUBSECTOR, LE PERMITIRIAN ACCEDER A EFECTUAR ANALISIS DE CALIDAD EN SECTORES COMO EL DE ALIMENTOS YA SEA EN LOS RUBROS CONGELADOS, DESHIDRATADOS, JUGOS, CONSERVAS, PULPAS, PASTA DE TOMATES Y PRODUCCION DE ACEITE DE OLIVA O EN EL SECTOR FRUTICOLA, VITIVINICOLA Y AGROINDUSTRIAL EN GENERAL

### SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	LÁCTEOS	SECUNDARIO LÁCTEOS

### Organismos sectoriales

- LÁCTEOS - Consorcio Lechero

**UNIDADES DE COMPETENCIA**

Código UCL	Nombre UCL
U-1010-8160-001-V01	RESPETAR LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
U-1050-7515-001-V01	VERIFICAR LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA
U-1050-7515-002-V01	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN
U-1050-7515-003-V01	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL
U-1050-7515-004-V01	VERIFICAR LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN
U-1050-7515-005-V01	VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS ENVASES

**CONTEXTO DE COMPETENCIA**
**Condiciones y situaciones**

- A LA ENTRADA Y/O SALIDA DE LA SALA DE PROCESO, LAVANDO, HIGIENIZANDO SUS MANOS Y RESPETANDO LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN GENERAL
- ANALIZANDO CALIDAD DEL SELLADO DE ENVASES METÁLICOS
- COORDINANDO AJUSTES DE LA MÁQUINA SELLADORA SEGÚN LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS
- EFECTUANDO ANÁLISIS ORGANOLÉPTICOS
- EN EL LABORATORIO, EFECTUANDO LOS ANÁLISIS A LAS MUESTRAS
- EN LA SALA DE PROCESO, DURANTE LA TOMA DE MUESTRAS
- EN ZONA DE CASILLEROS GUARDANDO PERTENENCIAS PROHIBIDAS EN SU ÁREA DE TRABAJO
- INTERPRETANDO LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN LOS ANÁLISIS
- LIMPIANDO, LAVANDO Y/O SANITIZANDO EQUIPOS Y LUGAR DE TRABAJO
- MANEJANDO PRODUCTOS QUÍMICOS: ALCALINOS, CORROSIVOS, ENTRE OTROS
- MANTENIENDO CONDUCTAS DE HIGIENE ADECUADAS DURANTE SU JORNADA Y COLOCÁNDOSE EL UNIFORME EXIGIDO
- PREPARANDO INSUMOS, HERRAMIENTAS Y/O MATERIALES PARA LOS ANÁLISIS
- REALIZANDO LA ROTURA DE ENVASES METÁLICOS CON PRODUCTOS TERMINADO
- REALIZANDO SELLADO DE TAPAS EN ENVASES PLÁSTICOS O DE VIDRIO
- REGISTRANDO LA INFORMACIÓN RELATIVA A LA LABOR ENCOMENDADA
- SOLICITANDO RETROALIMENTACIÓN CON SU SUPERIOR
- TOMANDO ACCIONES CORRECTIVAS ANTE SITUACIONES QUE REQUIERAN DE RÁPIDA SOLUCIÓN
- TOMANDO ACCIONES CORRECTIVAS EN CASOS NECESARIOS Y PROPONIENDO SOLUCIONES A LOS PROBLEMAS GENERADOS
- TOMANDO MUESTRAS DE ENVASES VACÍOS QUE INGRESAN A LA PLANTA
- TRANSITANDO POR ZONAS DEMARCADAS Y/O PERMITIDAS
- UTILIZANDO MECHERO, ESTUFAS, AUTOCLAVES Y HORNOS
- VERIFICANDO EL ESTADO DEL ENVASE VISUALMENTE CON LUZ ARTIFICIAL

**Herramientas, equipos y materiales**

- ABRELATAS
- CALCULADORA
- COMPUTADOR
- EQUIPOS DE LABORATORIO: ESTUFAS, BALANZAS DE DISTINTOS TIPOS MOLINILLOS, HORNOS, MICROSCOPIOS, REFRIGERADOR, APARATOS SOXHLET, ENTRE OTROS
- HERRAMIENTAS DE MEDICIÓN, EJ.: PIE DE METRO, TORNILLOS MICROMÉTRICOS, MICRÓMETRO DE ESPESORES, ETC
- INSUMOS PARA LOS ANÁLISIS: REACTIVOS, ALCOHOL, YODO, ÁCIDO ACÉTICO, ALMIDÓN, AGUA DESTILADA, AGUA OXIGENADA, TUBOS DE ENSAYO, FRASCOS, PIPETAS, PROBETAS, PLANILLAS, MATERIALES PARA LA TOMA DE MUESTRAS, ENTRE OTROS, DEPENDIENDO DEL PRODUCTO A ANALIZAR
- LÁMPARAS
- PLANILLAS DE TRABAJO
- PLUMONES, LÁPICES
- TENAZAS
- UNIFORME (EJ.: GUANTES, ANTIPARRAS, CASCO, BUZO, BOTAS O ZAPATOS DE SEGURIDAD, PECHERA, OVEROL, ETC

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

- \* OBSERVACIONES, QUE INCLUYAN LA PREPARACIÓN, REALIZACIÓN, INTERPRETACIÓN Y TÉRMINO DE LOS ANÁLISIS DE CALIDAD AL PRODUCTO SEMITERMINADO Y TERMINADO Y A LOS ENVASES VACÍOS Y/O CON PRODUCTO. PUEDE INCLUIR LA TOMA DE ACCIONES CORRECTIVAS SI LOS RESULTADOS NO SE AJUSTAN A LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS.
- \* ENTREVISTAS ESTRUCTURADAS CON LOS CONTENIDOS DE LAS UNIDADES DE COMPETENCIA.
- \* SIMULACIÓN DE HABILIDADES Y CONOCIMIENTOS.
- \* FOTOGRAFÍAS.

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

- \* AUTOEVALUACIÓN.
- \* EVALUACIÓN DE JEFE DIRECTO.
- \* PLANILLAS DE LOS ANÁLISIS Y RESULTADOS EFECTUADOS A LOS PRODUCTOS.
- \* ARCHIVOS PERTINENTES INGRESADOS EN EL COMPUTADOR.
- \* PLANILLAS DE RECEPCIÓN DE ENVASES METÁLICOS.
- \* CURRÍCULUM VITAE.
- \* DIPLOMAS Y CERTIFICADOS DE CURSOS DE CAPACITACIÓN SOBRE LA FUNCIÓN DESCRITA.
- \* CARTAS DE RECOMENDACIÓN.
- \* TESTIMONIOS DE PARES Y/O SUPERIORES.
- \* BITÁCORAS.

## LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: RESPETAR LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

Código: U-1010-8160-001-V01

Código CIU: 1010

Código CIUO: 8160

Tipo: Transversal

## ACTIVIDADES CLAVE

## Actividad clave

## Criterios de desempeño

1.- RESPETAR Y MANTENER NORMAS DE HIGIENE

1. LAVAR LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN, SEGÚN INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR DIRECTO, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
2. HIGIENIZAR LAS MANOS EN UNA SOLUCIÓN O GEL DESINFECTANTE, SEGÚN INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR DIRECTO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
3. MANTENER LA SANITIZACIÓN DE LAS MANOS, SEGÚN INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR DIRECTO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
4. MANTENER LAS CONDUCTAS DE HIGIENE, SEGÚN INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR DIRECTO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
5. COMUNICAR LA EXISTENCIA DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS O HERIDAS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

2.- RESPETAR NORMAS DE SEGURIDAD Y MANTENER UN COMPORTAMIENTO ADECUADO

1. SEGUIR LAS INDICACIONES PARA ENTRAR Y SALIR DEL PUESTO DE TRABAJO, SEGÚN INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR DIRECTO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
2. PERMANECER EN EL LUGAR DE TRABAJO, SEGÚN NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
3. IDENTIFICAR, COMPRENDER Y RESPETAR LA SEÑALÉTICA DE LA EMPRESA SEGÚN LAS NORMAS DE SEGURIDAD, INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
4. ACTUAR EN FORMA CORRECTA EN CASO DE EMERGENCIA, SEGÚN LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
5. MANTENER UNA CONDUCTA APROPIADA EN EL TRABAJO, SEGÚN LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

3.- MANTENER LA PRESENTACIÓN PERSONAL

1. REUNIR LA ROPA DE TRABAJO SEGÚN INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR DIRECTO Y NORMAS DE LA EMPRESA
2. USAR CORRECTAMENTE LA ROPA DE TRABAJO, SEGÚN INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR DIRECTO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
3. MANTENER UNA PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE AL TRABAJO DESEMPEÑADO, SEGÚN INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR DIRECTO, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
4. GUARDAR EN LOS CASILLEROS ASIGNADOS TODAS AQUELLAS PERTENENCIAS CUYO INGRESO ESTÉ PROHIBIDO A LA PLANTA DE PROCESO SEGÚN INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR DIRECTO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**
**Competencia**
**Indicadores**

na

na

**CONOCIMIENTOS**
**Básicos**
**Técnicos**

N/A

- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Conoce avisos o señaléticas.
- Conoce Normas de higiene de la empresa.
- Conoce Normas de seguridad de la empresa.
- Conoce procedimientos de la empresa.
- Conocimientos reglamentarios necesarios para realizar la competencia:
- Principios básicos de HACCP.
- Procedimientos a seguir en caso de emergencia.

Nombre UCL: VERIFICAR LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA

Código: U-1050-7515-001-V01

Código CIU: 1050

Código CIUO: 7515

Tipo: Específica

#### ACTIVIDADES CLAVE

##### Actividad clave

##### Criterios de desempeño

#### 1.- TOMAR MUESTRAS Y PREPARAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD

1. RECIBIR EN FORMA ORAL Y/O ESCRITA LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO ANTERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
2. RECIBIR INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
3. SOLICITAR Y PREPARAR LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y/O HERRAMIENTAS SEGÚN INSTRUCCIONES, ORDEN DE TRABAJO, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
4. IDENTIFICAR EL EQUIPO DE TRABAJO, CALIBRAR Y CHEQUEAR SU ESTADO SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR, NORMAS DE SEGURIDAD, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
5. PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS SEGÚN MANUAL DE LA MAQUINARIA, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
6. TOMAR MUESTRAS DE LA MATERIA PRIMA SEGÚN LAS INDICACIONES, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA

#### 2.- REALIZAR E INTERPRETAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD

1. UTILIZAR LOS EQUIPOS PARA ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS DE SEGURIDAD, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
2. REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN INSTRUCCIONES, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
3. OBTENER RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS EFECTUADOS SEGÚN LAS PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
4. INTERPRETAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
5. TOMAR ACCIONES CORRECTIVAS SEGÚN RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE LABORATORIO Y DE LA EMPRESA

#### 3.- CONCLUIR LOS ANÁLISIS Y REGISTRAR LA INFORMACIÓN

1. LIMPIAR, LAVAR Y/O SANITIZAR EL EQUIPO SEGÚN PROGRAMA, INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS DE HIGIENE, SEGURIDAD, DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
2. ELIMINAR LOS DESECHOS DE LOS ANÁLISIS Y DE LA LIMPIEZA DEL EQUIPO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y NORMAS DE HIGIENE DE LA EMPRESA
3. REGISTRAR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
4. REGISTRAR LA LIMPIEZA, LAVADO Y/O SANITIZADO DEL EQUIPO DE LABORATORIO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
5. ENTREGAR AL SUPERVISOR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN SU JORNADA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**
**Competencia**
**Indicadores**

na

na

**CONOCIMIENTOS**
**Básicos**
**Técnicos**

N/A

- Análisis de calidad de las muestras tomadas.
- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Buenas prácticas de procesos agroindustriales orientados a la seguridad alimentaria.
- Comprende lecturas.
- Conocimientos básicos necesarios para cumplir la competencia:
- Conocimientos reglamentarios necesarios para cumplir la competencia:
- Conocimientos técnicos necesarios para cumplir la competencia:
- Estados y cambios que ocurren durante el procesamiento de alimentos.
- Funcionamiento de los equipos de análisis.
- Identifica los equipos de laboratorio y sus componentes.
- Lee y escribe.
- Matemáticas y química básica.
- Normas de higiene y seguridad de la empresa.
- Principios de HACCP, identificación de puntos críticos.
- 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 de toma de muestras para análisis en laboratorio.
- Procedimientos operativos para ingresar y trabajar en espacios confinados.
- Procedimientos operativos para usar y trabajar con sustancias corrosivas 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 limpieza de equipos.
- Propósitos y principios del procesamiento de alimentos.

Nombre UCL: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Código: U-1050-7515-002-V01

Código CIU: 1050

Código CIUO: 7515

Tipo: Específica

**ACTIVIDADES CLAVE**

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- PREPARAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD

1. RECIBIR EN FORMA ORAL Y/O ESCRITA LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO ANTERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. RECIBIR INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
3. SOLICITAR Y PREPARAR LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS PARA TOMA DE MUESTRAS SEGÚN INSTRUCCIONES, ORDEN DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
4. IDENTIFICAR EL EQUIPO DE TRABAJO, VERIFICAR Y CHEQUEAR SU ESTADO SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
5. PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS SEGÚN MANUAL DE LA MÁQUINA Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO

2.- REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD

1. TOMAR MUESTRAS DE PRODUCTO EN LAS DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS INDICACIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. UTILIZAR LOS EQUIPOS PARA ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
3. REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN INSTRUCCIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
4. EFECTUAR UN ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO SEGÚN INSTRUCCIONES Y PROCEDIMIENTOS DE LABORATORIO
5. MONITOREAR EL DESARROLLO DE LOS ANÁLISIS SEGÚN PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
6. OBTENER RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS EFECTUADOS SEGÚN LAS PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO

3.- INTERPRETAR RESULTADOS DE CALIDAD Y CONCLUIR ANÁLISIS

1. INTERPRETAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. TOMAR ACCIONES CORRECTIVAS CUANDO LOS RESULTADOS OBTENIDOS NO SE AJUSTEN A LAS NORMAS DE CALIDAD SOLICITADAS POR LA EMPRESA Y LOS CLIENTES
3. DESARMAR EL EQUIPO SEGÚN LAS INSTRUCCIONES, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
4. LIMPIAR, LAVAR Y SANITIZAR EL EQUIPO SEGÚN PROGRAMA, INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS DE SEGURIDAD Y DEL LABORATORIO
5. ELIMINAR LOS DESECHOS DE LOS ANÁLISIS Y DE LA LIMPIEZA DEL EQUIPO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO



**ACTIVIDADES CLAVE**

Actividad clave	Criterios de desempeño
4.- REGISTRAR LA INFORMACIÓN	1. ENTREGAR AL SUPERVISOR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN SU JORNADA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO 2. REGISTRAR INFORMACIÓN DE LOS ANÁLISIS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO 3. REGISTRAR LOS LAVADOS DIARIOS Y SEMANALES DEL EQUIPO DE LABORATORIO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO 4. REGISTRAR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO 5. REGISTRAR LOS MATERIALES UTILIZADOS EN LOS ANÁLISIS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**

Competencia	Indicadores
na	na

**CONOCIMIENTOS**

Básicos	Técnicos
N/A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis de calidad de las muestras tomadas.</li> <li>- Buenas Prácticas de Manufactura.</li> <li>- Buenas prácticas de procesos agroindustriales orientados a la seguridad alimentaria.</li> <li>- Características y objetivos de los aditivos utilizados en la producción de alimentos.</li> <li>- Comprende lecturas.</li> <li>- Conocimientos básicos necesarios para cumplir la competencia:</li> <li>- Conocimientos reglamentarios necesarios para cumplir la competencia:</li> <li>- Conocimientos técnicos necesarios para cumplir la competencia:</li> <li>- Estados y cambios que ocurren durante el procesamiento de alimentos a analizar.</li> <li>- Funcionamiento de los equipos de análisis.</li> <li>- Identifica los equipos de laboratorio y sus componentes.</li> <li>- Lee y escribe.</li> <li>- Matemáticas y química básica.</li> <li>- Normas de higiene y seguridad de la empresa.</li> <li>- Principios de HACCP, identificación de puntos críticos.</li> <li>- Problemas comunes, sus causas y procedimientos de solución.</li> <li>- Procedimientos de aseo y limpieza del lugar de trabajo.</li> <li>- Procedimientos de limpieza y sanitización de equipos.</li> <li>- Procedimientos de mantención de rutinas operativas.</li> <li>- Procedimientos de toma de muestras para análisis en laboratorio.</li> <li>- Procedimientos operativos para ingresar y trabajar en espacios confinados.</li> <li>- Procedimientos operativos para usar y trabajar con sustancias corrosivas en forma segura.</li> <li>- Procedimientos para reportar problemas.</li> <li>- Procedimientos para tratado de residuos e impurezas.</li> <li>- Propósitos del uso de equipos de protección personal.</li> <li>- Propósitos y principios de la elaboración de los productos a analizar.</li> <li>- Propósitos y principios de la limpieza de equipos.</li> </ul>

Nombre UCL: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL

Código: U-1050-7515-003-V01

Código CIU: 1050

Código CIUO: 7515

Tipo: Específica

#### ACTIVIDADES CLAVE

##### Actividad clave

##### Criterios de desempeño

1.- PREPARAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD

1. RECIBIR EN FORMA ORAL Y/O ESCRITA LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO ANTERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. RECIBIR INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
3. SOLICITAR Y PREPARAR LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN INSTRUCCIONES, ORDEN DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
4. IDENTIFICAR EL EQUIPO DE TRABAJO, CALIBRAR Y CHEQUEAR SU ESTADO SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
5. PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS SEGÚN MANUAL DE LA MÁQUINA Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO

2.- REALIZAR E INTERPRETAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD

1. TOMAR MUESTRAS DE PRODUCTO FINAL Y PRODUCTO ENVASADO SEGÚN LAS INDICACIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. UTILIZAR LOS EQUIPOS PARA ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
3. REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN INSTRUCCIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
4. OBTENER RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS EFECTUADOS SEGÚN LAS PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
5. INTERPRETAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
6. TOMAR ACCIONES CORRECTIVAS CUANDO LOS RESULTADOS OBTENIDOS NO SE AJUSTEN A LAS NORMAS DE CALIDAD SOLICITADAS POR LA EMPRESA Y LOS CLIENTES

3.- CONCLUIR LOS ANÁLISIS Y REGISTRAR LA INFORMACIÓN

1. DESARMAR EL EQUIPO SEGÚN LAS INSTRUCCIONES, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. LIMPIAR, LAVAR Y SANITIZAR EL EQUIPO SEGÚN PROGRAMA, INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS DE SEGURIDAD Y DEL LABORATORIO
3. ELIMINAR LOS DESECHOS DE LOS ANÁLISIS Y DE LA LIMPIEZA DEL EQUIPO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
4. ENTREGAR AL SUPERVISOR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN SU JORNADA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
5. REGISTRAR LOS LAVADOS DIARIOS Y SEMANALES DEL EQUIPO DE LABORATORIO
6. REGISTRAR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**
**Competencia**
**Indicadores**

na

na

**CONOCIMIENTOS**
**Básicos**
**Técnicos**

N/A

- Análisis de calidad de las muestras tomadas.
- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Buenas prácticas de procesos agroindustriales orientados a la seguridad alimentaria.
- Comprende lecturas.
- Conocimientos básicos necesarios para cumplir la competencia:
- Conocimientos reglamentarios necesarios para cumplir la competencia:
- Conocimientos técnicos necesarios para cumplir la competencia:
- Estados y cambios que ocurren durante el procesamiento de alimentos.
- Funcionamiento de los equipos de análisis.
- Identifica los equipos de laboratorio y sus componentes.
- Lee y escribe.
- Matemáticas y química básica.
- Normas de higiene y seguridad de la empresa.
- Principios de HACCP, identificación de puntos críticos.
- 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 de toma de muestras para análisis en laboratorio.
- Procedimientos operativos para ingresar y trabajar en espacios confinados.
- Procedimientos operativos para usar y trabajar con sustancias corrosivas 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 limpieza de equipos.
- Propósitos y principios del procesamiento de alimentos.

Nombre UCL: VERIFICAR LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Código: U-1050-7515-004-V01

Código CIU: 1050

Código CIUO: 7515

Tipo: Específica

#### ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- PREPARAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

1. RECIBIR EN FORMA ORAL Y/O ESCRITA LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO ANTERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
2. RECIBIR INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
3. SOLICITAR Y PREPARAR LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS PARA TOMA DE MUESTRAS SEGÚN INSTRUCCIONES, ORDEN DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
4. IDENTIFICAR EL EQUIPO DE TRABAJO, VERIFICAR Y CHEQUEAR SU ESTADO SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
5. PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS SEGÚN MANUAL DE LA MÁQUINA Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
6. RECIBIR EN FORMA ORAL Y/O ESCRITA LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO ANTERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
7. RECIBIR INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
8. SOLICITAR Y PREPARAR LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS PARA TOMA DE MUESTRAS SEGÚN INSTRUCCIONES, ORDEN DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
9. IDENTIFICAR EL EQUIPO DE TRABAJO, VERIFICAR Y CHEQUEAR SU ESTADO SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
10. PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS SEGÚN MANUAL DE LA MÁQUINA Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO

**ACTIVIDADES CLAVE**

Actividad clave	Criterios de desempeño
2.- REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. UTILIZAR LOS EQUIPOS PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>2. REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN INSTRUCCIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>3. MONITOREAR EL DESARROLLO DE LOS ANÁLISIS SEGÚN PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>4. OBTENER RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS EFECTUADOS SEGÚN LAS PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>5. TOMAR Y PREPARAR MUESTRAS DE PRODUCTO EN LAS DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS INDICACIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>6. UTILIZAR LOS EQUIPOS PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>7. REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN INSTRUCCIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>8. MONITOREAR EL DESARROLLO DE LOS ANÁLISIS SEGÚN PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>9. OBTENER RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS EFECTUADOS SEGÚN LAS PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>10. TOMAR Y PREPARAR MUESTRAS DE PRODUCTO EN LAS DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS INDICACIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> </ol>
3.- INTERPRETAR RESULTADOS Y CONCLUIR ANÁLISIS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. INTERPRETAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>2. TOMAR ACCIONES CORRECTIVAS CUANDO LOS RESULTADOS OBTENIDOS NO SE AJUSTEN A LAS NORMAS DE CALIDAD SOLICITADAS POR LA EMPRESA Y LOS CLIENTES</li> <li>3. DESARMAR LOS EQUIPOS SEGÚN LAS INSTRUCCIONES, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>4. LIMPIAR, LAVAR Y SANITIZAR EQUIPOS SEGÚN PROGRAMA, INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS DE SEGURIDAD Y DEL LABORATORIO</li> <li>5. ELIMINAR LOS DESECHOS DE LOS ANÁLISIS Y DE LA LIMPIEZA DEL EQUIPO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>6. INTERPRETAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>7. TOMAR ACCIONES CORRECTIVAS CUANDO LOS RESULTADOS OBTENIDOS NO SE AJUSTEN A LAS NORMAS DE CALIDAD SOLICITADAS POR LA EMPRESA Y LOS CLIENTES</li> <li>8. DESARMAR LOS EQUIPOS SEGÚN LAS INSTRUCCIONES, NORMAS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>9. LIMPIAR, LAVAR Y SANITIZAR EQUIPOS SEGÚN PROGRAMA, INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE, NORMAS DE SEGURIDAD Y DEL LABORATORIO</li> <li>10. ELIMINAR LOS DESECHOS DE LOS ANÁLISIS Y DE LA LIMPIEZA DEL EQUIPO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> </ol>

**ACTIVIDADES CLAVE**

Actividad clave	Criterios de desempeño
4.- REGISTRAR LA INFORMACIÓN	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ENTREGAR AL SUPERVISOR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN SU JORNADA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>2. REGISTRAR INFORMACIÓN DE LOS ANÁLISIS EFECTUADOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>3. REGISTRAR LOS LAVADOS DE LOS EQUIPOS DE LABORATORIO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>4. REGISTRAR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>5. REGISTRAR LOS MATERIALES UTILIZADOS EN LOS ANÁLISIS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>6. ENTREGAR AL SUPERVISOR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN SU JORNADA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>7. REGISTRAR INFORMACIÓN DE LOS ANÁLISIS EFECTUADOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>8. REGISTRAR LOS LAVADOS DE LOS EQUIPOS DE LABORATORIO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>9. REGISTRAR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> <li>10. REGISTRAR LOS MATERIALES UTILIZADOS EN LOS ANÁLISIS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO</li> </ol>

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**

Competencia	Indicadores
na	na

**CONOCIMIENTOS**

Básicos	Técnicos
N/A	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis de calidad de las muestras tomadas.</li> <li>- Áreas restringidas y sus usos.</li> <li>- Buenas Prácticas de Manufactura.</li> <li>- Buenas prácticas de procesos agroindustriales orientados a la seguridad alimentaria.</li> <li>- Características y objetivos de los aditivos utilizados en la elaboración de alimentos.</li> <li>- Comprende lecturas.</li> <li>- Conocimientos básicos necesarios para cumplir la competencia:</li> <li>- Conocimientos reglamentarios necesarios para cumplir la competencia:</li> <li>- Conocimientos técnicos necesarios para cumplir la competencia:</li> <li>- Estados y cambios que ocurren durante el procesamiento de alimentos.</li> <li>- Funcionamiento de los equipos de análisis.</li> <li>- Identifica los equipos de laboratorio y sus componentes.</li> <li>- Lee y escribe.</li> <li>- Matemáticas, estadística y química básica.</li> <li>- Microbiología.</li> <li>- Normas de higiene y seguridad de la empresa.</li> <li>- Principios de HACCP, identificación de puntos críticos.</li> <li>- Problemas comunes, sus causas y procedimientos de solución.</li> <li>- Procedimientos de aseo y limpieza del lugar de trabajo.</li> <li>- Procedimientos de limpieza y sanitización de equipos.</li> <li>- Procedimientos de mantención de rutinas operativas.</li> <li>- Procedimientos de toma de muestras para análisis en laboratorio.</li> </ul>

## CONOCIMIENTOS

## Básicos

## Técnicos

- Procedimientos operativos para ingresar y trabajar en espacios confinados.
- Procedimientos operativos para usar y trabajar con sustancias corrosivas 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 limpieza de equipos.
- Propósitos y principios del procesamiento de alimentos.
- Técnicas asépticas de análisis.

Nombre UCL: VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS ENVASES

Código: U-1050-7515-005-V01

Código CIU: 1050

Código CIUO: 7515

Tipo: Específica

#### ACTIVIDADES CLAVE

##### Actividad clave

##### Criterios de desempeño

1.- PREPARAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD DE LOS ENVASES

1. RECIBIR EN FORMA ORAL Y/O ESCRITA LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO ANTERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
2. RECIBIR INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
3. SOLICITAR Y/O RETIRAR LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y/O HERRAMIENTAS SEGÚN INSTRUCCIONES, ORDEN DE TRABAJO, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO DE LA EMPRESA
4. CHEQUEAR EL ESTADO Y PREPARAR EL EQUIPO DE TRABAJO SEGÚN NORMAS DE SEGURIDAD, CALIDAD, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
5. PREPARAR Y/O TOMAR MUESTRAS DE ENVASES SEGÚN LAS INDICACIONES, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA

2.- REALIZAR E INTERPRETAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD

1. REALIZAR ANÁLISIS VISUAL DE LOS ENVASES SEGÚN NORMAS DE CALIDAD, PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
2. REALIZAR ANÁLISIS INTERNO DE LOS ENVASES SEGÚN INSTRUCCIONES Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y LA EMPRESA
3. OBTENER RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS EFECTUADOS SEGÚN LAS PAUTAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
4. INTERPRETAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
5. TOMAR ACCIONES CORRECTIVAS SEGÚN RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA

3.- CONCLUIR LOS ANÁLISIS Y REGISTRAR LA INFORMACIÓN

1. LIMPIAR Y/O LAVAR EL EQUIPO DE TRABAJO SEGÚN PROGRAMA, NORMAS DE HIGIENE, SEGURIDAD, DEL LABORATORIO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
2. ELIMINAR LOS DESECHOS DE LOS ANÁLISIS Y DE LA LIMPIEZA DEL EQUIPO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
3. GUARDAR LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y/O HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y DE LA EMPRESA
4. REGISTRAR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO
5. ENTREGAR AL SUPERVISOR LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN SU JORNADA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO



**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**
**Competencia**
**Indicadores**

na

na

**CONOCIMIENTOS**
**Básicos**
**Técnicos**

N/A

- Análisis de calidad de las muestras tomadas.
- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Buenas prácticas de procesos agroindustriales orientados a la seguridad alimentaria.
- Comprende lecturas.
- Conceptos básicos de química y física.
- Conocimientos básicos necesarios para cumplir la competencia:
- Conocimientos reglamentarios necesarios para cumplir la competencia:
- Conocimientos técnicos necesarios para cumplir la competencia:
- Estados y cambios que ocurren durante el procesamiento de alimentos.
- Funcionamiento básico de los equipos selladores de envases metálicos.
- Identificar tipos de envases para la industria alimentaria y cada uno de sus componentes.
- Lee y escribe.
- Normas de higiene y seguridad de la empresa.
- Operaciones básicas en matemáticas.
- Principios básicos de metrología.
- Principios de HACCP, identificación de puntos críticos.
- 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 de medición con instrumentos.
- Procedimientos de toma de muestras de envases para su análisis.
- Procedimientos operativos para ingresar y trabajar en espacios confinados.
- Procedimientos para manejo y/o tratado de residuos e impurezas.
- Procedimientos para reportar problemas.
- Propósitos del uso de equipos de protección personal.
- Propósitos y principios de la limpieza de equipos.
- Propósitos y principios del procesamiento de alimentos para conservas, aceites, entre otros.
- Tipos de cierre o sellado de envases metálicos, plásticos, vidrio.