

PERFIL COMPETENCIA ENCARGADO DE SALA DE REFRIGERACIÓN

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL ENCARGADO DE SALA DE REFRIGERACIÓN

Nombre Perfil: ENCARGADO DE SALA DE REFRIGERACIÓN

Código: P-0100-8160-007-V02

Modalidad de certificación: Parcial

Fecha vigencia: 31/12/2024

Estado Actual: Vigente

Propósito

ABASTECER DE FRÍO A LOS PROCESOS PRODUCTIVOS Y SISTEMAS DE ALMACENAJE REFRIGERADO Y CONGELADO, DE PLANTAS AGROINDUSTRIALES.

Ámbito ocupacional

PERFIL RELEVANTE PARA AQUELLAS PERSONAS CUYAS RESPONSABILIDADES INCLUYEN ENTRE OTRAS, EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL ALIMENTO PROCESADO Y DE LOS ENVASES. ASIMISMO, ESTAS PERSONAS DEBEN CUMPLIR CON LAS FUNCIONES DE TOMAR MUESTRAS, PREPARAR, EFECTUAR, MONITOREAR E INTERPRETAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD Y MICROBIOLÓGICOS EFECTUADOS A LA MATERIA PRIMA, EL PROCESO, PRODUCTOS SEMI-TERMINADOS, AL PRODUCTO FINAL Y A LOS ENVASES TANTO VACÍOS COMO CON PRODUCTO TERMINADO. ES NECESARIO DOMINAR PREPARAR LOS INSUMOS REQUERIDOS, TOMAR MUESTRAS REPRESENTATIVAS DE PRODUCTOS Y ENVASES, EFECTUAR LOS ANÁLISIS 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 COMUNICACIÓN CON LAS DISTINTAS ÁREAS DE LA EMPRESA, JUNTO A UNA PRESENTACIÓN PERSONAL ACORDE CON LAS EXIGENCIAS ESTABLECIDAS PARA UNA PLANTA DE ALIMENTOS, DEBE POSEER AL MENOS 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN LA FUNCIÓN DESCRITA.

IDENTIFICACIÓN DEL CAMPO LABORAL DE LA OCUPACIÓN: AL CERTIFICARSE COMO ANALISTA CONTROL DE CALIDAD, EL TRABAJADOR HABRÁ DEMOSTRADO QUE POSEE LAS CAPACIDADES (CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y ACTITUDES), PARA EFECTUAR LOS ANÁLISIS REQUERIDOS Y ENTREGAR UN DIAGNÓSTICO CERTERO DEL ESTADO DE CALIDAD DE LA FRUTA

SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
AGRÍCOLA Y GANADERO	TRANSVERSAL	NO DEFINIDA

Organismos sectoriales

- ALIMENTOS ELABORADOS - Asociación de Empresas de Alimentos de Chile A.G.

UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-0100-8160-002-V01	REALIZAR EL MANTENIMIENTO ELECTROMECAÁNICO BÁSICO DE EQUIPOS Y SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN
U-0100-8160-003-V01	SUMINISTRAR FRIO A PROCESOS DE PRODUCCIÓN
U-1030-8160-012-V04	CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

CONTEXTOS DE COMPETENCIA
Condiciones y situaciones

- CHEQUEANDO EL ESTADO DE FUNCIONAMIENTO ELÉCTRICO Y MECÁNICO DE LA SALA DE REFRIGERACIÓN Y CÁMARA
- CHEQUEANDO EL FLUJO DEL SUMINISTRO DE FRÍO A PROCESOS DE PRODUCCIÓN
- COORDINANDO EL ABASTECIMIENTO DE INSUMOS Y MATERIALES PARA EL ÁREA DE TRABAJO
- COORDINANDO EL PROCESO CON LOS OPERARIOS DE SU ÁREA, Y CON PERSONAL DE LAS ÁREAS CLIENTE
- EFECTUANDO ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO MECÁNICO Y ELÉCTRICO DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN
- EN LA LÍNEA DE PROCESO DE GENERACIÓN DE FRÍO
- INFORMANDO FALLAS DE LA MAQUINARIA
- OPERANDO EQUIPOS Y SISTEMAS DE GENERACIÓN Y SUMINISTRO DE FRÍO PARA: TÚNELES DE PRE-FRÍO, SISTEMAS DE CONGELADO, CÁMARAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y REFRIGERADAS
- RECIBIENDO INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR
- REGISTRANDO INFORMACIÓN DE PROCESOS DEL TURNO
- REGISTRANDO LA INFORMACIÓN SOBRE MANTENCIONES Y REPARACIONES
- SITUACIONES
- TRABAJO CON ELECTRICIDAD DE VOLTAJE INDUSTRIAL
- TRABAJO CON EQUIPOS MECÁNICOS Y MOTORES DE ALTA REVOLUCIÓN
- TRABAJO CON FLUIDOS REFRIGERANTES INDUSTRIALES A PRESIÓN Y TEMPERATURAS
- TRABAJO EN ALTURA Y ESPACIOS CONFINADOS
- TRABAJO EN AMBIENTES CON BAJAS TEMPERATURAS
- TRABAJO EN AMBIENTES DE ALTO RUIDO

Herramientas, equipos y materiales

- DOCUMENTOS Y PLANILLAS PARA REGISTRO DE INFORMACIÓN
- EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL: OVEROL, ZAPATOS DE SEGURIDAD, CASCO, GUANTES, ANTIPARRAS, ARNÉS Y PROTECTORES AUDITIVOS, ENTRE OTROS
- EQUIPOS Y SISTEMAS DE GENERACIÓN Y SUMINISTRO DE FRÍO A PROCESOS, TALES COMO COMPRESORES, CONDENSADORES, EVAPORADORES, TANQUES, ESTANQUES, CAÑERÍAS, TABLEROS ELÉCTRICOS, PANEL DE CONTROL CENTRALIZADO, CONSOLAS DE OPERACIÓN EN TERRENO DE EQUIPOS
- SENSORES DE AMONIACO
- SISTEMAS PRODUCTIVOS AGROINDUSTRIALES DE REQUERIMIENTO DE FRÍO: TÚNELES DE PRE-FRÍO, SISTEMAS DE CONGELADO, CÁMARAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y REFRIGERADAS.

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

- * SE OPERAN LOS EQUIPOS Y SISTEMAS DE GENERACIÓN Y SUMINISTRO DE FRÍO A PROCESOS.
- * SE COORDINA EL ABASTECIMIENTO DE INSUMOS Y MATERIALES AL PROCESO DE GENERACIÓN DE FRÍO ANTES Y DURANTE LA OPERACIÓN.
- * SE CONTROLA EL FLUJO DE FRÍO SUMINISTRADO A PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y SE IMPLEMENTA ACCIONES CORRECTIVAS EN CASO DE DISCONFORMIDAD.
- * SE TOMAN LAS MEDIDAS CORRECTIVAS ANTE DESVIACIONES EN LO PROGRAMADO, FAVORECIENDO LA CONTINUIDAD OPERACIONAL Y LA EFICIENCIA EN EL USO DE LOS RECURSOS.
- * SE REGISTRAN LAS ACTIVIDADES Y CONTINGENCIAS EN LA BITÁCORA HABILITADA.
- * SE UTILIZA LA INDUMENTARIA E IMPLEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LAS LABORES DE MANTENIMIENTO MECÁNICO Y ELÉCTRICO.
- * SE DIAGNOSTICA O EVALÚA LAS NECESIDADES DE REEMPLAZO Y REPARACIÓN DE PARTES Y COMPONENTES MECÁNICOS Y ELÉCTRICOS DE EQUIPOS Y SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN.
- * SE PREPARA EL PLAN DE TRABAJO, LAS HERRAMIENTAS Y LOS MATERIALES NECESARIOS PARA LAS LABORES DE MANTENIMIENTO MECÁNICO Y ELÉCTRICO.
- * SE DETIENEN LOS EQUIPOS Y SISTEMAS DE GENERACIÓN DE FRÍO PARA EFECTOS DE REPARACIÓN Y/O MANTENIMIENTO.
- * SE DESMONTA Y DESARMA PARTES Y COMPONENTES MECÁNICOS Y ELÉCTRICOS PARA REPARACIÓN Y/O REEMPLAZO.

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

- * SE REPARA Y/O REEMPLAZA PARTES Y COMPONENTES MECÁNICOS Y ELÉCTRICOS.
- * SE MONTAN LAS PARTES Y COMPONENTES REPARADAS O NUEVAS Y SE ARMA EL EQUIPO O SISTEMA INTERVENIDO.
- * SE REALIZAN LAS PRUEBAS PRE-OPERACIONALES Y SE PONEN EN MARCHA LOS EQUIPOS Y SISTEMAS.
- * SE COMPLETA LA INFORMACIÓN EN LOS SISTEMAS DE REGISTRO ESTABLECIDOS.
- * SE UTILIZA DURANTE TODA LA JORNADA EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL.
- * SE TRANSITA POR LOS LUGARES HABILITADOS EN LOS DESPLAZAMIENTOS FUERA DEL LUGAR DE TRABAJO.
- * SE EJECUTAN LAS TAREAS ESTRICTAMENTE BAJO LAS INSTRUCCIONES Y LOS PROCEDIMIENTOS.
- * SE MANTIENE Y RESGUARDAN EN TODO MOMENTO LAS MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL.

Evidencia(s) Directa(s) de Producto

- * FLUIDOS LÍQUIDOS Y GASEOSOS REFRIGERADOS.
- * CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELADO FUNCIONANDO A LA TEMPERATURA ESPECIFICADA PARA EL PRODUCTO ALMACENADO.
- * REGISTROS DE PRODUCCIÓN COMPLETADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS.
- * INFORME CONSOLIDADO DE OPERACIÓN DEL TURNO.
- * EQUIPOS MECÁNICOS Y ELÉCTRICOS UTILIZADOS EN LA GENERACIÓN Y SUMINISTRO DE FRÍO, OPERANDO SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE Y REQUERIMIENTOS DEL PROCESO PRODUCTIVO.
- * INSTALACIONES EN CONDICIONES DE USO SEGURO.
- * DIAGNÓSTICO O EVALUACIÓN DE NECESIDADES DE MANTENCIÓN MECÁNICA Y ELÉCTRICA DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y SISTEMAS DE GENERACIÓN Y SUMINISTRO DE FRÍO.
- * MATERIALES Y HERRAMIENTAS REQUERIDAS PARA LABORES DE MANTENIMIENTO SOLICITADAS Y REUNIDAS.
- * REGISTROS DE INFORMACIÓN DE MANTENIMIENTO COMPLETOS.

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

- * REPORTES DE PRODUCCIÓN DE LA SALA DE REFRIGERACIÓN.
- * EVALUACIONES DE DESEMPEÑO POR PARTE DEL SUPERIOR.
- * CERTIFICADOS Y DIPLOMAS DE CURSOS DE CAPACITACIÓN Y/O CERTIFICADOS DE ENSEÑANZA MEDIA TÉCNICO PROFESIONAL EN REFRIGERACIÓN.
- * CARTAS DE RECOMENDACIÓN DE EMPLEADORES Y/O FORMADORES.
- * RECOMENDACIONES Y COMENTARIOS DE SUPERIORES, PARES Y SUBALTERNOS.
- * AUTOEVALUACIONES.
- * REGISTROS Y BITÁCORAS DE MANTENCIÓN MECÁNICA Y ELÉCTRICA, PREVENTIVA O CORRECTIVA, DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN.

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: REALIZAR EL MANTENIMIENTO ELECTROMECAÁNICO BÁSICO DE EQUIPOS Y SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN

Código: U-0100-8160-002-V01

Código CIU: 0100

Código CIUO: 8160

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- PREPARAR LABORES DE MANTENIMIENTO ELECTRICO Y MECANICO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN

1. LA INSTRUCCIÓN DEL TURNO EN RELACIÓN A TRABAJOS PENDIENTES, TAREAS POR INICIAR Y LOS CHEQUEOS RUTINARIOS A EFECTUAR, SE RECIBE DE SU SUPERIOR DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO Y COORDINADA CON SU PAR DEL TURNO ENTRANTE/SALIENTE, DE FORMA DE PLANIFICAR EL TRABAJO DE LA JORNADA
2. LOS INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR TALES COMO, ALICATES, LLAVES, DESTORNILLADORES, SOLDADORA, SOPLETE, CABLES, ENTRE OTROS, SE SOLICITAN Y REUNEN, CHEQUEANDO QUE LA CAJA DE HERRAMIENTAS SE ENCUENTRE COMPLETA Y EL ESTADO DE SUS IMPLEMENTOS EN CONDICIONES OPERATIVAS, DE FORMA DE OPTIMIZAR SU UTILIZACIÓN
3. EL ESTADO ELÉCTRICO Y MECÁNICO DE LOS EQUIPOS Y SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN, SE REvisa Y EVALÚA, EFECTUANDO RUTAS DE INSPECCIÓN Y APLICANDO PAUTAS O CHECKLIST DE REVISIÓN DE LAS LÍNEAS DE PROCESO E INSTALACIONES DE LA SALA DE REFRIGERACIÓN, DETECTANDO PIEZAS O COMPONENTES DEFECTUOSOS QUE REQUIERAN SER REEMPLAZADOS O REPARADOS, EVITANDO GASTOS INNECESARIOS EN REPUESTOS
4. LAS SITUACIONES EN QUE LAS LABORES DE REPARACIÓN O MANTENIMIENTO ELÉCTRICO Y MECÁNICO REQUIERAN DE UNA INTERVENCIÓN MAYOR A LA QUE ESTÁ EN SU ALCANCE, SE COMUNICAN A SU SUPERIOR PARA COORDINAR LA INTERVENCIÓN DE EMPRESAS ESPECIALIZADAS EN LABORES DE REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN
5. ELABORA EL PROGRAMA DE TRABAJO DE MANTENIMIENTO ELÉCTRICO Y MECÁNICO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN, BASADO EN EL DIAGNÓSTICO EFECTUADO, TOMANDO EN CUENTA FACTORES COMO EXPERIENCIAS ANTERIORES, RAPIDEZ DE LA INTERVENCIÓN, COSTO DE SOLUCIÓN, DISPONIBILIDAD DE MEDIOS MATERIALES Y HUMANOS, CALIDAD Y SEGURIDAD DE LA SOLUCIÓN PROPUESTA ASÍ COMO LA URGENCIA DE LOS ARREGLOS NECESARIOS

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave	Criterios de desempeño
2.- REEMPLAZAR Y/O REPARAR COMPONENTES ELECTROMECANICOS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	<ol style="list-style-type: none"> 1. LA DETECCIÓN DE EQUIPOS Y SISTEMAS DE LA SALA DE REFRIGERACIÓN SE REALIZA, RESGUARDANDO LA SEGURIDAD DE ACUERDO A LAS SECUENCIAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LOS MANUALES DE OPERACIÓN Y DE SERVICIO DE EQUIPOS Y SISTEMAS DE LA SALA DE REFRIGERACIÓN 2. LOS EQUIPOS Y SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN SE DESMONTAN Y DESARMAN, PREVIA AISLACIÓN Y BLOQUEO DEL ÁREA DE TRABAJO, EXTRAYENDO SUS PARTES O COMPONENTES MECÁNICAS Y/O ELÉCTRICAS, EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS, PARA SU INTERVENCIÓN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO O PROGRAMADO, SIGUIENDO LAS ESPECIFICACIONES DE LOS MANUALES DE MANTENIMIENTO ASOCIADOS 3. REEMPLAZA PARTES O COMPONENTES MECÁNICAS Y/O ELÉCTRICAS DE LOS EQUIPOS DE PROCESOS DE REFRIGERACIÓN QUE PRESENTAN DAÑO O QUE CORRESPONDE REEMPLAZAR DE MANERA PREVENTIVA, SEGÚN INDICACIONES DEL PROGRAMA DE MANTENIMIENTO ESTABLECIDO POR EL FABRICANTE DE LOS EQUIPOS SIEMPRE Y CUANDO ESTÉ AL ALCANCE DE SUS FACULTADES EL REALIZAR DICHA INTERVENCIÓN 4. LOS EQUIPOS Y SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN SE ARMAN, MONTANDO SUS PARTES Y COMPONENTES MECÁNICAS Y/O ELÉCTRICAS, EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE SEGÚN LA MAGNITUD DE LOS TRABAJOS DE MONTAJE REQUERIDOS, SIGUIENDO LAS ESPECIFICACIONES DE LOS MANUALES DE MANTENIMIENTO, INSTALACIÓN U OPERACIÓN SEGÚN CORRESPONDA 5. LAS PRUEBAS PRE-OPERACIONALES Y PUESTA EN MARCHA DE LOS EQUIPOS Y SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN SE REALIZA EN EL ORDEN Y CON LOS RESGUARDOS ESTABLECIDOS EN LOS MANUALES DE OPERACIÓN Y DE SERVICIO DE LOS EQUIPOS, EVITANDO DAÑOS Y SITUACIONES QUE PUDIESEN PONER EN RIESGO LA INTEGRIDAD DE LAS PERSONAS Y DE LAS INSTALACIONES 6. FINALIZA LAS REPARACIONES DE LAS INSTALACIONES, MAQUINARIAS Y COMPONENTES DE LA SALA DE REFRIGERACIÓN, GUARDANDO LOS MATERIALES, UTENSILIOS, HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS EN SU JORNADA, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD DE SALAS DE REFRIGERACIÓN

ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave
Criterios de desempeño

3.- REPORTAR LOS RESULTADOS DE OPERACIONES DE MANTENCIÓN Y REPARACIÓN DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA

1. REGISTRA LA INFORMACIÓN DEL TURNO RESPECTO DE LAS REVISIONES Y DIAGNÓSTICOS EFECTUADOS A LA MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES EN SUS COMPONENTES ELÉCTRICOS, DANDO CUENTA DEL DETALLE DE LAS OBSERVACIONES Y PRUEBAS REALIZADAS, EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS Y SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
2. REGISTRA LAS DETENCIONES Y FALLAS OCURRIDAS EN LA MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES ATRIBUIBLES A COMPONENTES ELÉCTRICOS, SEÑALANDO LAS CAUSAS DE LOS DESPERFECTOS Y LOS TIEMPOS DE DETENCIÓN, MEDIANTE LOS FORMATOS ESTABLECIDOS Y SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
3. REGISTRA LA INFORMACIÓN RESPECTO DE LAS RUTINAS DE MANTENCIÓN PREVENTIVAS REPARACIONES EFECTUADAS Y LAS ELÉCTRICAS REALIZADAS A LA MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES A SU CARGO ASÍ COMO LOS MATERIALES, INSUMOS, PARTES Y PIEZAS UTILIZADAS EN LAS REPARACIONES Y/O MANTENCIONES, EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS Y SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
4. ELABORA UN INFORME DE TURNO QUE CONSOLIDA LA INFORMACIÓN DE REVISIONES, FALLAS, REPARACIONES Y MANTENCIONES REALIZADAS DURANTE LA JORNADA Y REPORTA Y ARCHIVA LA INFORMACIÓN SEGÚN EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA
5. COORDINA CON SU PAR DEL TURNO ENTRANTE LAS ACTIVIDADES Y LABORES DE MANTENIMIENTO ELÉCTRICO Y MECÁNICO, INFORMANDO EL ESTADO DE TRABAJOS REALIZADOS DURANTE EL TURNO, LABORES PENDIENTES, SUGERENCIAS PARA EL DESEMPEÑO, ASEGURANDO LA CONTINUIDAD DEL PROCESO Y POSIBILITANDO EL MEJORAMIENTO CONTINUO DEL MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores

1.- APRENDIZAJE ACTIVO. null

1. DESARROLLAR INSTANCIAS PARA EL APRENDIZAJE DE NUEVOS CONOCIMIENTOS APLICABLES A SU LABOR O PARA ENFRENTAR NUEVOS DESAFÍOS
2. 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 YA SEA CARA A CARA, DE MANERA TELEFÓNICA O DE MANERA ESCRITA
2. DISCUTIR CON OTROS ACERCA DE SOLUCIONES A PROBLEMAS RELACIONADOS AL TRABAJO
3. ESCUCHAR DE MANERA ATENTA INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR
4. ESCUCHAR DE MANERA ATENTA OPINIONES DE SUS PARES

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
4.- INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD. null	1. MOSTRARSE ABIERTO A NUEVAS PERSPECTIVAS
5.- ORIENTACIÓN A LA CALIDAD. null	1. EVALUAR LA SATISFACCIÓN DE LA CONTRAPARTE 2. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOGRAR EL MEJORAMIENTO EN LOS PROCESOS Y PRODUCTOS 3. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES 4. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS 5. UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE
6.- 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
7.- ORIENTACIÓN AL MÉTODO. null	1. CONTROLAR LOS TIEMPOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS PROPIAS O DE COLABORADORES 2. MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO 3. SEGUIR INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR CUMPLIENDO LAS EXPECTATIVAS DE LA TAREA
8.- PENSAMIENTO CRÍTICO.	1. CONTRAARGUMENTAR LA OPINIÓN DE OTRAS PERSONAS CON FUNDAMENTOS SÓLIDOS 2. EVALUAR ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS PRESENTADOS EN SU ÁMBITO LABORAL
9.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. null	1. IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS 2. PROPONER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL
10.- TRABAJO EN EQUIPO. null	1. ESTABLECER 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 COMPRENSIÓN DE LECTURA

Técnicos

- CLAVE DE COLORES PARA LA IDENTIFICACIÓN DE FLUJOS DEL TENDIDO DE REFRIGERANTE SEGÚN SU ESTADO EN EL SISTEMA
- FLUIDOS REFRIGERANTES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS
- NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD APLICABLES A PLANTAS AGROINDUSTRIALES
- NORMAS DE SEGURIDAD APLICADAS AL MANTENIMIENTO MECÁNICO Y ELÉCTRICO DE EQUIPOS Y SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN
- PROCEDIMIENTO DE REGISTRO Y COMUNICACIÓN DE INFORMACIÓN DEL TURNO DE TRABAJO
- PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD PARA TRABAJO EN ALTURAS
- PROCEDIMIENTO Y MATERIALES DE LIMPIEZA DEL ÁREA DE TRABAJO Y EQUIPOS Y MAQUINARIA
- PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS DE LA EMPRESA
- PROCEDIMIENTOS ANTE EMERGENCIAS POR FUGA DE REFRIGERANTE

CONOCIMIENTOS
Básicos
Técnicos

- PROCEDIMIENTOS DE DESHIELO
- PROCEDIMIENTOS PARA TRATADO DE RESIDUOS E IMPUREZAS
- PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y ALMACENAJE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
- RUTAS DE INSPECCIÓN DE INSTALACIONES EQUIPOS Y SISTEMAS DE SALAS DE REFRIGERACIÓN
- SISTEMAS DE CONTROL AUTOMÁTICO DE SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN
- SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL. CARACTERÍSTICAS Y OPERACIÓN DE COMPONENTES FUNDAMENTALES: COMPRESORES, EVAPORADORES, CONDENSADORES, DISPOSITIVOS DE EXPANSIÓN, VÁLVULAS

HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y MATERIALES

N/A

Nombre UCL: SUMINISTRAR FRIO A PROCESOS DE PRODUCCIÓN

Código: U-0100-8160-003-V01

Código CIU: 0100

Código CIUO: 8160

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- PREPARAR LA OPERACIÓN DE SUMINISTRO DE FRÍO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

1. LA DINÁMICA DE CAMBIO DE TURNO SE REALIZA SEGÚN PROCEDIMIENTO, COORDINANDO CON EL OPERADOR DEL TURNO SALIENTE RESPECTO DE ACTIVIDADES REALIZADAS Y CONTINGENCIAS OCURRIDAS ASÍ COMO INDICACIONES Y RECOMENDACIONES, VELANDO POR MANTENER LA CONTINUIDAD DEL PROCESO
2. LA INFORMACIÓN REQUERIDA PARA LA OPERACIÓN DEL TURNO SE RECOPILA CONSIDERANDO INSTRUCCIONES DE SU JEFE DIRECTO, LA BITÁCORA DE OPERACIÓN, EL PROGRAMA DE SUMINISTRO DE FRÍO DEL TURNO, PROCEDIMIENTOS Y NORMAS ESTABLECIDAS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
3. LOS MATERIALES Y HERRAMIENTAS REQUERIDOS PARA LAS LABORES DEL TURNO SE SOLICITAN Y/O RETIRAN DEL LUGAR DE ALMACENAJE CORRESPONDIENTE, SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL PROGRAMA DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
4. EL ESTADO OPERACIONAL DE LOS EQUIPOS Y SISTEMAS DE INSTRUMENTACIÓN DE LA SALA DE MÁQUINAS DE REFRIGERACIÓN, ES REVISADA APLICANDO PAUTAS Y/O CHEK-LIST PRE-OPERACIONALES DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE TRABAJO, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN DE SALAS DE REFRIGERACIÓN PARA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave	Criterios de desempeño
2.- CONTROLAR LA GENERACIÓN DE FRÍO EN SALA DE MÁQUINAS DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN	<ol style="list-style-type: none"> 1. LOS SISTEMAS DE GENERACIÓN DE FRÍO Y ALMACENAMIENTO DE FLUIDOS ES PUESTO EN SERVICIOS, RESGUARDANDO LA SEGURIDAD DE LAS PERSONAS E INSTALACIONES, SEGÚN SECUENCIAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS MANUALES DE OPERACIÓN Y SERVICIO DE LOS EQUIPOS Y SISTEMAS DE LA SALA DE REFRIGERACIÓN 2. SE CHEQUEA PERMANENTEMENTE LAS LECTURAS DE TEMPERATURA Y PRESIÓN DEL REFRIGERANTE A NIVEL DE COMPRESORES DANDO AVISO Y/O TOMANDO LAS MEDIDAS CORRECTIVAS EN CASO QUE LAS LECTURAS ESTÉN FUERA DE LOS RANGOS PERMITIDOS, SEGÚN EL PROCEDIMIENTO OPERACIONAL 3. EL ABASTECIMIENTO DE AGUA Y/O AIRE SEGÚN CORRESPONDA, PARA LA OPERACIÓN DE LOS CONDENSADORES ASÍ COMO EL DEPÓSITO DE ALMACENAMIENTO DE REFRIGERANTE LÍQUIDO, SE MONITOREA EN BASE A LA PROGRAMACIÓN Y/O ANTE DESNIVELES DE TEMPERATURA Y PRESIÓN DEL SISTEMA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA 4. LA TEMPERATURA Y HUMEDAD AMBIENTAL EN LAS ZONAS DE SUMINISTRO COMO CÁMARAS Y TÚNELES, ASÍ COMO LOS NIVELES DE TEMPERATURA Y PRESIÓN DEL SISTEMA, SE MONITOREAN DESDE PANEL DE CONTROL CENTRALIZADO DE SALA REFRIGERACIÓN Y DESDE PANELES DE LECTURA EN TERRENO, SEGÚN NECESIDADES OPERACIONALES, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE SUMINISTRO DE FRÍO DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA 5. LAS EVENTUALIDADES COMO AUMENTO DE TEMPERATURA, CORTE DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO, EN EL FUNCIONAMIENTO DE LAS CÁMARAS SE COMUNICAN AL JEFE DIRECTO SEGÚN NORMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD, ÁREA DE MANTENCIÓN Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave	Criterios de desempeño
3.- CONTROLAR EL ABASTECIMIENTO DE FRÍO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN	<ol style="list-style-type: none"> 1. SE MONITOREA EL TENDIDO DEL REFRIGERANTE EN LA INSTALACIÓN EN BUSCA DE FUGAS Y/O FALLAS ASÍ COMO LA OPERATIVIDAD DE VÁLVULAS, IDENTIFICANDO LAS LÍNEAS Y SENTIDOS DE FLUJO CORRESPONDIENTES A VAPOR, LÍQUIDO Y GAS CALIENTE, SEGÚN EL NÚMERO DE CÁMARAS Y/O ÁREA DE PRODUCCIÓN FINAL Y EN BASE A PROCEDIMIENTO OPERACIONAL 2. LA REVISIÓN DE LA HERMETICIDAD DEL REFRIGERANTE EN LA RED, SE CHEQUEA UTILIZANDO EL INSTRUMENTO HABILITADO SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE Y EN BASE AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO, DANDO AVISO Y/O TOMANDO LAS MEDIDAS CORRECTIVAS EN CASO DE SUPERAR LOS NIVELES PERMITIDOS 3. LA OPERATIVIDAD DE LOS MOTORES DE LOS VENTILADORES EN CÁMARA SE CHEQUEA SEGÚN PROGRAMA Y/O EN BASE A LECTURAS DE TEMPERATURA DE CÁMARA FUERA DE RANGO, CORRIENDO ANOMALÍAS PARA UN ENFRIAMIENTO HOMOGÉNEO, SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERACIONAL DE LA EMPRESA 4. SE MONITOREA LA PRESENCIA DE HIELO EN LOS EVAPORADORES DE CÁMARA Y SE EJECUTAN LOS DESHIELOS CORRESPONDIENTES MEDIANTE EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO ESTABLECIDO Y COORDINANDO CON EL ÁREA DE OPERACIONES RESPECTO DE LA CÁMARAS, FECHAS, HORARIOS Y DURACIÓN DE LOS MISMOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA 5. LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO RELATIVA A TEMPERATURAS DE LAS DISTINTAS CÁMARAS, LAVADOS Y DESHIELOS U OTRAS EVENTUALIDADES DEL TURNO, SE REGISTRAN EN LOS FORMATOS Y SISTEMAS ESTABLECIDOS ASÍ COMO EN LA BITÁCORA, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
1.- APRENDIZAJE ACTIVO. null	<ol style="list-style-type: none"> 1. DESARROLLAR INSTANCIAS PARA EL APRENDIZAJE DE NUEVOS CONOCIMIENTOS APLICABLES A SU LABOR O PARA ENFRENTAR NUEVOS DESAFÍOS 2. EVALUAR CONSTANTEMENTE SU CONDUCTA Y DESEMPEÑO LOGRANDO MEJORAR EN DIVERSOS ÁMBITOS DE ACCIÓN RELACIONADOS A SU TRABAJO
2.- ATENCIÓN SELECTIVA. null	<ol style="list-style-type: none"> 1. CONCENTRARSE EN LA REALIZACIÓN DE UNA TAREA POR UN TIEMPO DETERMINADO SIN INTERRUPCIONES
3.- COMUNICACIÓN CON OTROS. null	<ol style="list-style-type: none"> 1. COMUNICAR ASERTIVAMENTE HECHOS RELACIONADOS AL TRABAJO YA SEA CARA A CARA, DE MANERA TELEFÓNICA O DE MANERA ESCRITA 2. DISCUTIR CON OTROS ACERCA DE SOLUCIONES A PROBLEMAS RELACIONADOS AL TRABAJO 3. ESCUCHAR DE MANERA ATENTA INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR 4. ESCUCHAR DE MANERA ATENTA OPINIONES DE SUS PARES
4.- INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD. null	<ol style="list-style-type: none"> 1. MOSTRARSE ABIERTO A NUEVAS PERSPECTIVAS

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
5.- ORIENTACIÓN A LA CALIDAD. null	1. EVALUAR LA SATISFACCIÓN DE LA CONTRAPARTE 2. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOGRAR EL MEJORAMIENTO EN LOS PROCESOS Y PRODUCTOS 3. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES 4. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS 5. UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE
6.- 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
7.- ORIENTACIÓN AL MÉTODO. null	1. CONTROLAR LOS TIEMPOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS PROPIAS O DE COLABORADORES 2. MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO 3. SEGUIR INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR CUMPLIENDO LAS EXPECTATIVAS DE LA TAREA
8.- PENSAMIENTO CRÍTICO.	1. CONTRAARGUMENTAR LA OPINIÓN DE OTRAS PERSONAS CON FUNDAMENTOS SÓLIDOS 2. EVALUAR ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS PRESENTADOS EN SU ÁMBITO LABORAL
9.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. null	1. IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS 2. PROPONER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL
10.- TRABAJO EN EQUIPO. null	1. ESTABLECER 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
- FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS DE LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN
- MOTORES: TIPOS, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, INSTALACIÓN, ARRANQUE, REGULACIÓN DE VELOCIDAD, FRENADO, ETC
- NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD APLICABLES A PLANTAS AGROINDUSTRIALES
- NORMAS DE SEGURIDAD AL TRABAJAR CON ELECTRICIDAD
- PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS
- PRINCIPIOS Y FUNDAMENTOS DE ELECTRICIDAD
- PRINCIPIOS Y FUNDAMENTOS DE MECÁNICA DE MÁQUINAS INDUSTRIALES
- PROCEDIMIENTO DE REGISTRO Y COMUNICACIÓN DE INFORMACIÓN DEL TURNO DE TRABAJO
- PROCEDIMIENTO Y MATERIALES DE LIMPIEZA, HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE ÁREAS DE TRABAJO Y EQUIPOS Y MAQUINARIA
- PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS DE LA EMPRESA
- PROCEDIMIENTOS DE BÚSQUEDA Y ANÁLISIS DE DESPERFECTOS

CONOCIMIENTOS

Básicos

Técnicos

- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA INGRESAR Y TRABAJAR EN ESPACIOS CONFINADOS
- PROCEDIMIENTOS PARA TRATADO DE RESIDUOS E IMPUREZAS
- PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DE LA MANTENCIÓN DE INSTALACIONES MECÁNICAS EN EQUIPOS, MAQUINARIAS E INFRAESTRUCTURAS
- SISTEMAS ALTERNATIVOS DE ENERGÍA ELÉCTRICA: GRUPOS ELECTRÓGENOS, BATERÍAS, ACUMULADORES, ENTRE OTROS
- TIPOS DE INSTALACIONES, SUS AVERÍAS MÁS COMUNES Y PROCEDIMIENTOS DE SOLUCIÓN
- TIPOS DE MANTENCIÓN: PREVENTIVO, CORRECTIVO Y PALIATIVO
- USO DE HERRAMIENTAS PARA MANTENCIÓN ELÉCTRICA Y MECÁNICA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE SALAS DE REFRIGERACIÓN

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