

DESCRIPCIÓN PERFIL OCUPACIONAL DE AUXILIAR DE ASEO DE LA PLANTA

| <i>SECTOR: Agroindustrial</i> | | <i>SUBSECTOR: Transversal al sector</i> | | <i>VIGENCIA: Mayo 2009</i> | | | |
|--|--|---|--|---|--|--|--|
| <p>Área Ocupacional: Perfil relevante para aquellas personas cuyas responsabilidades incluyen las actividades relacionadas con efectuar el aseo de la planta. Incorpora el conjunto de desempeños y productos del trabajo que debe poseer un auxiliar de aseo de la planta. Asimismo estas personas deben cumplir con las funciones de limpiar, lavar y/o sanitizar las instalaciones y equipos de una planta elaboradora de productos alimenticios. Es necesario dominar principios y fundamentos en las materias mencionadas, conocer las normas de calidad, higiene y seguridad para una industria alimentaria y trabajar en base a ellas, saber sobre las características de los productos utilizados en la limpieza de las plantas de alimentos, las concentraciones y diferencias entre los productos disponibles, mantener en todo momento un orden y limpieza en los materiales que utilice, tener permanentemente una conducta de respeto y orden frente a las normas de higiene y seguridad de la empresa, una fluida comunicación con las distintas áreas que operan en la planta, lo que se suma a una presentación personal adecuada a su puesto de trabajo, cumpliendo con las exigencias propias del buen desempeño en una planta de alimentos. Este perfil de competencia incluye los conocimientos, habilidades y destrezas de las unidades de competencia definidas para el mismo.</p> <p>Identificación del campo laboral de la ocupación: Al certificarse como auxiliar de aseo de la planta, el trabajador habrá demostrado que posee las capacidades para cumplir exitosamente cada unidad de competencia asociada al perfil, lo que le permitiría desempeñar la función de realizar el aseo, limpieza y sanitización de instalaciones y equipos en una empresa alimentaria. Esto le permitiría acceder a una variada gama de empresas que requieren personas que desempeñen la función descrita en el perfil, tales como empresas productoras de alimentos congelados, deshidratados, jugos, conservas, pulpas, pasta de tomates, fruta fresca de exportación, alimentos procesados preparados, vinos y agroindustrias en general, siempre efectuando una capacitación en las normas y especificaciones propias de la empresa a la cual accedería el trabajador certificado.</p> | | | | | | | |
| Funciones clave asociadas al mapa funcional definido por el sector productivo | | Unidades de competencia asociadas al perfil | | <i>Contextos de Competencia</i> | | | |
| | | | | Condiciones y situaciones: | Herramientas, equipos y materiales: | Evidencias | |
| | | | | | | Directas (Generadas en presencia del evaluador) | Indirectas (Generadas en la historia laboral de la persona) |
| <p>SUBFUNCIÓN Realizar los labores preliminares según las normas de la empresa y la normativa vigente.</p> | <p>SA - 021 Efectuar el aseo de la planta</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Al interior de la planta en zona de producción. • Preparando productos para la limpieza y/o sanitización). • Manipulando equipos de limpieza como por ejemplo hidrolavadoras, cepillos, etc.). • En las instalaciones que rodean la planta. • Verificando existencias de productos de sanitarios (Ej.: jabón o gel desinfectante, papel higiénico, etc.). • Efectuando aseo de paredes y pisos. • Preparando equipos para realizas la limpieza (Ej.: cubrir motores u otros componentes con film plástico para evitar su humedecimiento). | <ul style="list-style-type: none"> • Uniforme (guantes, antiparras, casco, buzo, botas o zapatos de seguridad). • Equipos de limpieza (Ej.: hidrolavadoras). | <ul style="list-style-type: none"> • 3 observaciones, que incluyan la preparación de productos para realizar aseo. Limpieza y sanitización de instalaciones y equipos. | <ul style="list-style-type: none"> • Autoevaluación. • Evaluación de Jefe directo. • Currículum vitae. • Diplomas y certificados de cursos de capacitación sobre la función descrita. • Testimonios de superiores y/o pares. • Certificados de experiencia laboral. • Planillas o registros de aseo y sanitización. | | |

| Funciones clave asociadas al mapa funcional definido por el sector productivo | Unidades de competencia asociadas al perfil | Contextos de Competencia | | | |
|---|---|--|--|--|---|
| | | Condiciones y situaciones: | Herramientas, equipos y materiales: | Evidencias | |
| | | | | Directas (Generadas en presencia del evaluador) | Indirectas (Generadas en la historia laboral de la persona) |
| SUBFUNCIÓN N°4.8 Apoyar actividades operacionales según los procedimientos de la empresa y la reglamentación vigente. | SAO - 001 Respetar normas de higiene y seguridad. | <ul style="list-style-type: none"> • Avisando rápidamente sobre situaciones que requieran rápida solución. • Limpiando y ordenando el lugar de trabajo. • Preparando diluciones de agentes limpiadores. | <ul style="list-style-type: none"> • Implementos de limpieza: escoba, detergentes, sanitizantes, paño, etc. | <ul style="list-style-type: none"> • Entrevistas estructuradas con los contenidos de las unidades de competencia. • Simulación de habilidades y conocimientos. • Fotografías. | <ul style="list-style-type: none"> • Registro de charlas de inducción. • Cartas de recomendación. |

REFERENCIAS DEL PERFIL OCUPACIONAL

- Fundación Chile ha seguido un proceso para el levantamiento de estándares de competencias en diversos sectores productivos e industrias, el que se resume de la siguiente manera:
(i) Efectuar análisis de la industria para identificar la situación actual en términos de tecnologías, formas de organización del trabajo, calificación de la fuerza laboral y desafíos estratégicos, (ii) Realizar un análisis detallado de las funciones productivas definidas por Grupos Técnicos compuestos por profesionales y trabajadores especialistas de las empresas, (iii) Definir Unidades de Competencias Laborales (UCLs) medibles, evaluables y entrenables sobre la base de criterios de desempeño definidos y validados por el Grupo Técnico y (iv) Agrupar distintas UCLs según Perfiles Ocupacionales de modo de estructurar estándares aplicables a los ámbitos de la evaluación-certificación, formación, capacitación y la gestión de recursos humanos en empresas.
- Las Unidades de Competencias Laborales correspondientes a este Perfil Ocupacional han sido definidas por el siguiente Grupo Técnico.

| Institución o Empresa | Nombre | Función o Cargo |
|--|-----------------|-------------------------------------|
| 1.- Fundación Chile | Rolando Piña | Coordinador Sector Agroindustrial |
| 2.- Fundación Chile | Marcela Guevara | Secretario Técnico sector Alimentos |
| 3.- Alimentos y Frutos S.A., Planta Lo Echevers | Sergio Madrid | Aseo Industrial |
| 4.- Copefrut S.A., Planta Jugos, Curicó | Luis Correa | Jefe mesa selección |
| 5.- Frusur S.A., Planta Chillán | Rosa Venegas | Jefe de línea |
| 6.- Agrícola San Clemente Ltda., Romeral, VII Reg. | Rosa Vergara | Aseo |

- Este Perfil Ocupacional forma parte de un conjunto de perfiles del sector agroindustrial para diversas actividades del área frutícola de exportación, producción de aceite de oliva, aceitunas procesadas, jugos, congelados, deshidratados, conservas, pulpas y pasta de tomates, y puede ser descargado con sus respectivas UCLs en el portal www.competenciaslaboraleschile.cl. Cualquier información adicional que requiera, consulte en Fundación Chile, Parque Antonio Rabat Sur 6165, Vitacura. Fono: 56-2-2400525 o al fax: 56-2-2419382.