

DESCRIPCIÓN PERFIL OCUPACIONAL DE ENCARGADO DE ELABORACIÓN DE PULPAS

<i>SECTOR: Agroindustrial</i>		<i>SUBSECTOR: Pulpas</i>		<i>VIGENCIA: Febrero 2010</i>	
<p>Área Ocupacional: Perfil relevante para aquellas personas cuyas responsabilidades incluyen, entre otras, las actividades de ingresar, moler y cocer la materia prima para la obtención de jugo, además de operar equipos concentradores. Incorpora el conjunto de desempeños y productos del trabajo que debe poseer un encargado de elaboración de pulpas. Asimismo estas personas deben cumplir con las funciones de preparar y monitorear el ingreso, molienda, cocción y concentración, junto con asegurar el cumplimiento de las especificaciones para el producto solicitadas por la empresa y el cliente, tomando acciones correctivas en casos necesarios. Debe realizar la toma constante de muestras del jugo, el monitoreo y ejecución constante de los tiempos y temperatura requeridos en cada etapa, limpiar, lavar y sanitizar el equipo de trabajo, mantener un orden en los materiales y herramientas utilizadas, tener una conducta de respeto y orden frente a las normas de higiene y seguridad durante la jornada, mantener una fluida comunicación con las distintas secciones, una adecuada presentación personal y tomar acciones correctivas en casos necesarios. 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 certificar sus competencias como encargado de elaboración de pulpas, el trabajador habrá demostrado que posee las habilidades, destrezas y conocimientos en cada una de las unidades que componen el perfil, por lo que estaría facultado para desempeñarse en empresas dedicadas a la producción de pulpas de frutas y hortalizas. Asimismo, previa capacitación en las especificaciones, normativa y particularidades de las máquinas utilizadas, manejo de aditivos y gases utilizados en dichos procesos podría eventualmente también acceder a empresas productoras de jugos, vino, particularmente en las labores asociadas a la operación de extracción y tratamiento de jugos, tratamiento de vinos (Ej.: mezcla, filtración, estabilización, clarificación y guarda).</p>					
<i>Contextos de Competencia</i>					
Funciones clave asociadas al mapa funcional definido por el sector productivo	Unidades de competencia asociadas al perfil	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 N°5.2 Realizar las labores preliminares según los procedimientos de la empresa y la reglamentación vigente.</p> <p>SUBFUNCIÓN N°5.3 Extraer pulpa realizando los tratamientos necesarios según los procedimientos de la empresa y la reglamentación vigente.</p>	<p>SASP – 001 Ingresar materia prima</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En el patio de recepción verificando materia prima a ingresar. • Operando equipo volcador. • Ordenando materia prima según programa de producción. • En sala de calderas, solicitando vapor para la operación de las maquinarias. • Operando equipos de cocción. • Monitoreando parámetros de cocción (Ej.: niveles, temperaturas). • En sala de evaporadores o concentradores preparando equipos. • Monitoreando el funcionamiento de los concentradores. • Tomando muestras. • Verificando grados Brix. • Revisando niveles de estanques de llenado y de abastecimiento. • Trasladando materiales y/o herramientas desde y hacia su lugar de trabajo. • Ordenando sus materiales y/o herramientas de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Equipo volcador,. • Cocedores (Ej.: UHV-10). • Evaporadores o concentradores (Ej.: Manzini, Luwa y Rossi) • Lápices. • Tarjas. • Herramientas básicas varias (Ej.: llaves ajustables, llaves unta corona, llaves allen, llaves de uña) • Calculadora. • Insumos (Ej.: Soda, ácidos). • Refractómetro manual. 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 observaciones, que incluyan la preparación y monitoreo del ingreso de la materia prima, cocción, además de la operación y monitoreo de equipos concentradores. Y limpieza y cuidado de las maquinarias utilizadas.. 	<ul style="list-style-type: none"> • Autoevaluación. • Evaluación de Jefe directo. • Registros de mantención de quipos. • Testimonios de pares o superiores. • Registros de charlas de inducción. • Currículo Vitae. • Bitácoras.
	<p>SASP– 002 Cocer materia prima</p>				
	<p>SASP– 003 Operar concentrador</p>				

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)
<p>SUBFUNCIÓN N°5.7 Apoyar actividades operacionales según los procedimientos de la empresa y la reglamentación vigente.</p>	<p>SAO - 001 Respetar normas de higiene y seguridad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chequeando el estado de la maquinaria a su cargo. • Tomando acciones correctivas ante situaciones que requieran de rápida solución. • Limpiando, lavando y/o sanitizando equipos y lugar de trabajo. • Registrando la información relativa a la labor encomendada. • Solicitando retroalimentación con su superior. • 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. • En zona de casilleros guardando pertenencias prohibidas en su área de trabajo. • Manteniendo conductas de higiene adecuadas durante su jornada y colocándose el uniforme exigido. • Transitando por zonas demarcadas y/o permitidas. • Trabajando de pie. • Desarmando los equipos de trabajo. • Durante el ingreso y salida de la planta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Recipientes para desechos. • Uniforme exigido (Ej.: guantes, antiparras, casco, buzo, botas o zapatos de seguridad, delantal, pechera, protectores auditivos, mascarilla, etc.). • Planillas de trabajo. • Equipos, maquinarias y sus componentes tales como tableros, bombas, mangueras, estanques, motores, contactores, entre otros. 	<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"> • Certificados de cursos de capacitación sobre la función descrita, • Cartas de recomendación. • Certificados de experiencia laboral.

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	María Isabel Vallejos	Secretario Técnico Sector Alimentos
3.- Aconcagua Foods S.A., Planta Buin	José Luis Contreras	Jefe Turno Planta Pulpas
4.- Agrofrut Rengo S.A., Planta Malloa	José Aranguiz	Jefe de Producción
5.- Agrofrut Rengo S.A., Planta Malloa	Patricio Castro	Jefe de Turno
6.- Agrofrut Rengo S.A., Planta Malloa	Julio Guitérrez	Jefe de Turno
7.- Agrofrut Rengo S.A., Planta Malloa	Juan Carlos Romero	Operador de Concentrador
8.- Agrofrut Rengo S.A., Planta Malloa	César Arce	Operador de Pailas o Cocedor

- Este Perfil Ocupacional forma parte de un conjunto de perfiles del sector agroindustrial para diversas actividades del área de producción de pulpas, 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.