

UNIDAD DE COMPETENCIA LABORAL – SECTOR AGROINDUSTRIAL / Transversal al Sector / Perfil Ocupacional de Analista Control de Calidad.

Verificar la calidad de los envases	Código: SA - 023	Vigencia: Febrero 2010
-------------------------------------	------------------	------------------------

Actividades Clave		
1. Preparar los análisis de calidad de los envases	2. Realizar e interpretar los análisis de calidad	3. Concluir los análisis y registrar la información
<b>Criterios de Desempeño:</b>	<b>Criterios de Desempeño:</b>	<b>Criterios de Desempeño:</b>
1.1 Recibir en forma oral y/o escrita la información acontecida en el turno anterior según los procedimientos del laboratorio y de la empresa.	2.1 Realizar análisis visual de los envases según normas de calidad, procedimientos del laboratorio y de la empresa.	3.1 Limpiar y/o lavar el equipo de trabajo según programa, normas de higiene, seguridad, del laboratorio y procedimientos de la empresa.
1.2 Recibir instrucciones del superior según los procedimientos del laboratorio y de la empresa.	2.2 Realizar análisis interno de los envases según instrucciones y procedimientos del laboratorio y la empresa.	3.2 Eliminar los desechos de los análisis y de la limpieza del equipo según los procedimientos del laboratorio.
1.3 Solicitar y/o retirar los materiales, utensilios y/o herramientas según instrucciones, orden de trabajo, procedimientos del laboratorio de la empresa.	2.3 Obtener resultados de los análisis efectuados según las pautas y procedimientos del laboratorio y de la empresa.	3.3 Guardar los materiales, utensilios y/o herramientas según procedimientos del laboratorio y de la empresa.
1.4 Chequear el estado y preparar el equipo de trabajo según normas de seguridad, calidad, procedimientos del laboratorio y de la empresa.	2.4 Interpretar los resultados obtenidos según normas y procedimientos del laboratorio y de la empresa.	3.4 Registrar la información acontecida en el turno según los procedimientos del laboratorio.
1.5 Preparar y/o tomar muestras de envases según las indicaciones, procedimientos del laboratorio y de la empresa.	2.5 Tomar acciones correctivas según resultados de los análisis, normas y procedimientos del laboratorio y de la empresa.	3.5 Entregar al supervisor la información acontecida en su jornada según los procedimientos del laboratorio.

### Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia conductual	1. Preparar los análisis de calidad de los envases	2. Realizar e interpretar los análisis de calidad	3. Concluir los análisis y registrar la información
<p><b>Orientación a los resultados</b></p> <p>Es la capacidad de alcanzar los resultados y estándares definidos por los niveles superiores, en los tiempos previstos y con los recursos que se le asignan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recibe el turno vía oral y/o escrita responsablemente, informándose de problemas y eventualidades que pudiesen afectar su jornada y efectuando una retroalimentación con la persona indicada en casos necesarios.</li> <li>• Lee y/o escucha atentamente las instrucciones con relación por ejemplo a los productos a procesar, tipos de envases y tapas a utilizar, planillas, etc., con el objetivo de planificar su jornada de trabajo.</li> <li>• Solicita y/o retira personal y oportunamente todos los materiales, herramientas y/o utensilios que necesitará durante su jornada (Ej.: tornillos micrométricos, micrómetro de espesores, abrelatas, tenazas, plumones, calculadora, pie de metro, etc.) para poder realizar eficientemente los análisis programados.</li> <li>• Chequea estado de su equipo de trabajo por ejemplo mesones, balanzas, entre otros y los prepara oportunamente para poder realizar los análisis en forma certera y lograr los objetivos esperados.</li> <li>• Se preocupa de preparar (si así se lo exigen), oportunamente las muestras de envases a analizar, solicitando por ejemplo en recepción (para envases vacíos), la cantidad que requiere para verificar la calidad del lote a ingresar, o preparando envases con producto o agua (producto envasado), para verificar el sellado (funcionamiento de la máquina selladora), y estado en general del mismo.</li> <li>• Toma las muestras con gran responsabilidad, cumpliendo con la frecuencia establecida para generar resultados oportunos que permitan regular las máquinas involucradas en el sellado de los envases de forma tal de producir conservas que cumplan con los estándares programados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza un análisis visual o externo de los envases ya sea vacíos o con producto en forma minuciosa y asertiva observando con atención: sellos de fondo y tapa (flojo, con labio, con pendiente, con fracturas, con filo), costura lateral, barniz (rallas principalmente), códigos, fechas, altura de cierre (uniformidad), profundidad de cubeta, daños en general (abollamientos de cuerpo, cierre o fondo, ralladuras roturas, labios (sello del fondo o base), partículas de goma, materias extrañas, etc. asegurándose que cada parámetro cumple con la normativa de calidad exigida por el cliente y al empresa.</li> <li>• Una vez que ha efectuado el análisis visual realiza oportuna y exhaustivamente un análisis o control interno de los envases verificando por ejemplo la altura del mismo, profundidad de rodones adecuada para asegurar la consistencia del envase, y revisando ágil y minuciosamente el sellado del envase.</li> <li>• En cuanto al análisis del sellado (interno), demuestra habilidad y compromiso con su labor al realizar la rotura necesaria del envase para analizar con acuciosidad todos aquellos parámetros que determinan un buen sellado del envase como por ejemplo altura de sello, gancho de cuerpo, espesor de sello, overlap o traslape, arrugas, etc., de manera de corroborar que las máquinas selladoras están realizando un trabajo correcto según lo establecido por la empresa.</li> <li>• Obtiene los datos de los análisis efectuados en forma certera, preocupándose que cada valor obtenido en las mediciones esté dentro de lo esperado, para luego calcular rápidamente los resultados, comparándolos con las normas y tolerancias establecidas por el departamento de aseguramiento de la calidad.</li> <li>• En caso que detecte que los valores obtenidos con los instrumentos denuncian una mala utilización de los mismos, demuestra compromiso con su trabajo realizando nuevamente las mediciones si es necesario.</li> <li>• Monitorea constantemente la calidad del proceso productivo realizando inspecciones periódicas a la planta.</li> <li>• Toma acciones correctivas acertadas y con la rapidez requerida cuando los resultados de los análisis o mediciones no se ajustan a las tolerancias y normas de calidad definidas por la empresa y los clientes, tales como solicitar apoyo de mantenimiento para el ajuste de máquinas selladoras o rechazar lotes de envases que estén siendo ingresados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpia y/o lava todo su equipo de trabajo en forma oportuna y acuciosa utilizando por ejemplo escobillas, paños u otros utensilios necesarios para dejarlo en condiciones óptimas de uso.</li> <li>• Elimina los desechos generados durante los análisis oportuna y responsablemente (Ej.: restos de metal, envases defectuosos, desechos, entre otros), colocándolos en los recipientes destinados para ello, de forma tal que tanto los equipos como el lugar de trabajo queden aptos para su nueva utilización en un próximo turno o jornada.</li> <li>• Guarda oportuna y responsablemente todas las herramientas, utensilios y/o materiales utilizados preocupándose de dejarlos en el lugar destinado para ello y listos para su nueva utilización.</li> <li>• Registra oportuna y detalladamente todos los datos e información obtenida en la planilla destinada para ello asegurándose que toda la información quede claramente establecida de manera que cualquier superior que requiera de dicha información pueda obtenerla e interpretarla sin dificultad.</li> <li>• Se preocupa de entregar en el momento justo toda la información generada durante su jornada, denotando compromiso con su labor al asegurarse que su interlocutor comprenda la información entregada.</li> <li>• Registra oportunamente la información acontecida en el turno, demostrando capacidad de análisis al distinguir lo esencial de lo no esencial, por ejemplo lotes de mala calidad tanto de envases vacíos como de envases sellados.</li> </ul>

### Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia conductual	1. Preparar los análisis de calidad de los envases	2. Realizar e interpretar los análisis de calidad	3. Concluir los análisis y registrar la información
<p><b>Higiene, Orden y Seguridad</b></p> <p>Es el conjunto de conocimientos, habilidades y actitudes orientadas a mantener el orden e higiene personal y del lugar de trabajo, con la finalidad de garantizar un producto alimentario inocuo, asegurando el bienestar de las personas, terceros y entorno, previniendo riesgos en condiciones seguras e inseguras. Se preocupa por cumplir las normas y procedimientos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al recibir el turno y/o las instrucciones demuestra preocupación por informarse de cualquier eventualidad suscitada con relación a la higiene, orden y/o seguridad tanto del proceso como del personal involucrado, de manera de poder tomar medidas precautorias necesarias.</li> <li>• Usa responsable y correctamente todos los elementos de seguridad exigidos (Ej.: cofia, guantes, antiparras, buzo, overol, botas o zapatos de seguridad, mascarilla, delantal, pechera, protectores auditivos, etc.), asegurando su integridad física y la del producto.</li> <li>• Dispone oportuna y ordenadamente de todos los materiales, utensilios y/o herramientas que necesitará para realizar su trabajo en forma segura, manejándolos cuidadosamente y de acuerdo a los procedimientos establecidos de manera de evitar que se deterioren o dañen por una utilización incorrecta.</li> <li>• Verifica en forma oportuna y ordenada que todo su equipo de trabajo se encuentre en las condiciones requeridas de acuerdo a los procedimientos tanto del laboratorio como de la empresa, denotando interés en contar con un equipo seguro para su utilización y evitar cualquier tipo de accidente.</li> <li>• Una vez que ha verificado el estado de su equipo de trabajo, lo prepara en forma responsable y segura, realizando los ajustes necesarios o calibrándolos según las indicaciones del fabricante.</li> <li>• Prepara y/o toma muestras en forma cuidadosa y atenta llenando tarros con agua y haciéndolos pasar por el equipo o en caso de que otra persona lo realice lo verifica atentamente de manera de asegurarse que la muestra es representativa del equipo y que está siendo tomada bajo las normas de higiene y seguridad que establece la empresa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efectúa un análisis visual minucioso, observando con atención todo el envase (vacío o sellado), de manera de constatar que cumple con los estándares no sólo técnicos sino también de higiene y seguridad establecidas para ello.</li> <li>• Para efectuar el análisis interno del envases, realiza la rotura del mismo con suma precaución, por ejemplo utilizando para ello las herramientas destinadas para ese fin como abrelatas, cuchillos, etc., y tomando medidas precautorias durante este proceso (Ej.: orden en el mesón, personal circulante, etc.), con la finalidad de evitar accidentes por cortes en manos, brazos, etc.</li> <li>• Se preocupa por mantener constantemente un ambiente ordenado y limpio durante la ejecución de los análisis.</li> <li>• Al obtener los resultados se asegura que éstos sean confiables, pues está conciente que los valores que obtiene pueden influir directamente en la inocuidad del producto.</li> <li>• Realiza cálculos en forma ordenada y con calma de forma tal de evitar equivocaciones que puedan afectar los resultados finales y en consecuencia la calidad del producto procesado.</li> <li>• Toma las medidas necesarias cuando los resultados e interpretación de los análisis no corresponden a los parámetros establecidos, para ello respeta siempre los procedimientos en cuando a orden, higiene y seguridad como pro ejemplo para la detención de equipos o para solicitar el apoyo del departamento de mantención.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarma ordenadamente los equipos de análisis si es necesario, según las recomendaciones del fabricante y respetando los procedimientos del laboratorio, para poder realizar la limpieza y/o lavado requerido.</li> <li>• Limpia y/o lava en forma acuciosa y ordenada todo su equipo de trabajo según las normas establecidas, teniendo presente que la higiene en su lugar de trabajo es parte importante del mismo.</li> <li>• Elimina oportuna y completamente los residuos producidos durante los análisis, preocupándose de evitar contaminaciones que puedan generar accidentes.</li> <li>• Chequea detallada y prolijamente el orden y limpieza del lugar.</li> <li>• Guarda responsable y ordenadamente los materiales, utensilios y/o herramientas utilizados en su jornada, para asegurar orden en su lugar de trabajo.</li> <li>• Completa todas las planillas con letra clara y ordenadamente de manera de asegurar que la empresa cuente con la información necesaria para efectos de trazabilidad.</li> <li>• Entrega toda la información solicitada en forma oportuna y respetuosa, manteniendo dentro de lo posible buenas relaciones con sus superiores.</li> </ul>

Conocimientos	Habilidades
<p><b>Conocimientos básicos necesarios para cumplir la competencia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee y escribe.</li> <li>• Comprende lecturas.</li> <li>• Operaciones básicas en matemáticas.</li> <li>• Conceptos básicos de química y física.</li> <li>• Propósitos del uso de equipos de protección personal.</li> </ul> <p><b>Conocimientos técnicos necesarios para cumplir la competencia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar tipos de envases para la industria alimentaria y cada uno de sus componentes.</li> <li>• Procedimientos de medición con instrumentos.</li> <li>• Principios básicos de metrología.</li> <li>• Tipos de cierre o sellado de envases metálicos, plásticos, vidrio.</li> <li>• Funcionamiento básico de los equipos selladores de envases metálicos.</li> <li>• Propósitos y principios del procesamiento de alimentos para conservas, aceites, entre otros.</li> <li>• Estados y cambios que ocurren durante el procesamiento de alimentos.</li> <li>• Propósitos y principios de la limpieza de equipos.</li> <li>• Procedimientos de mantención de rutinas operativas.</li> </ul> <p><b>Conocimientos reglamentarios necesarios para cumplir la competencia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimientos operativos para ingresar y trabajar en espacios confinados.</li> <li>• Procedimientos de toma de muestras de envases para su análisis.</li> <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>• Principios de HACCP, identificación de puntos críticos.</li> <li>• Normas de higiene y seguridad de la empresa.</li> <li>• Procedimientos de aseo y limpieza del lugar de trabajo.</li> <li>• Procedimientos de limpieza y sanitización de equipos.</li> <li>• Problemas comunes, sus causas y procedimientos de solución.</li> <li>• Procedimientos para reportar problemas.</li> <li>• Procedimientos para manejo y/o tratado de residuos e impurezas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lee y entiende procedimientos del laboratorio y de la empresa.</li> <li>• Lee y entiende pauta de trabajo.</li> <li>• Lee y entiende instrucciones de su superior.</li> <li>• Interpreta avisos o señaléticas.</li> <li>• Interpreta etiquetas de envases ya analizados.</li> <li>• Interpreta órdenes de trabajo.</li> <li>• Trabaja coordinadamente con las otras áreas de trabajo.</li> <li>• Confirma estado y condición de los equipos para el análisis de envases metálicos.</li> <li>• Opera equipos según los procedimientos del laboratorio.</li> <li>• Mantiene el área de trabajo en adecuadas condiciones higiénicas de acuerdo con la política de la empresa.</li> <li>• Identifica, rectifica, y/o reporta situaciones que no se encuentren en los procedimientos del laboratorio.</li> <li>• Tomar acciones correctivas cuando corresponda.</li> <li>• Comunicar inconvenientes operativos o no conformidades.</li> <li>• Recolectar y manejar residuos e impurezas.</li> <li>• Llenar planillas y realizar informes.</li> </ul>