

UNIDAD DE COMPETENCIA LABORAL – SECTOR ALIMENTOS / Subsector Congelados / Perfil Ocupacional de encargado Cámara Frigorífica

Monitorear y controlar temperaturas	Código: SASC - 003	Vigencia: Mayo 2009
-------------------------------------	--------------------	---------------------

Actividades Clave		
1. Preparar y chequear las cámaras frigoríficas	2. Monitorear y controlar temperaturas en cámaras de prefrió, mantención y despacho	3. Registrar la información
Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:
1.1 Recibir en forma oral y/o escrita la información acontecida en el turno anterior según los procedimientos de la empresa.	2.1 Monitorear los parámetros del proceso de prefrió, informando al encargado de la sala de máquinas cuando se ha alcanzado la temperatura requerida según instrucciones del superior directo y procedimientos de la empresa.	3.1 Registrar la información acontecida en el turno según los procedimientos de la empresa.
1.2 Recibir instrucciones del superior según los procedimientos de la empresa.	2.2 Monitorear temperatura y humedad ambiental en las distintas cámaras según normas de calidad y procedimientos de la empresa.	3.2 Registrar las temperaturas medidas en las distintas cámaras según instrucciones del superior directo y procedimientos de la empresa.
1.3 Solicitar o retirar los materiales, utensilios y herramientas que utilizará en la jornada según instrucciones, orden de trabajo y procedimientos de la empresa.	2.3 Comunicar los inconvenientes en el funcionamiento de las cámaras al superior directo y/o sala de máquinas según normas de calidad y procedimientos de la empresa.	3.3 Registrar los lavados y deshielos de las cámaras frigoríficas según los procedimientos de la empresa.
1.4 Identificar el equipo de trabajo y chequear su estado según normas de seguridad, higiene y procedimientos de la empresa.	2.4 Solicitar la normalización de la temperatura al encargado de sala de máquinas según normas de calidad y procedimientos de la empresa.	3.4 Entregar al supervisor la información acontecida en su jornada según los procedimientos de la empresa.
1.5 Revisar la cantidad de carga presente en las cámaras según las normas y procedimientos de la empresa.	2.5 Monitorear los deshielos de las cámaras según instrucciones del superior y procedimientos de la empresa.	
	2.6 Efectuar un seguimiento de temperatura y humedad en las cámaras con problemas según instrucciones del superior directo y procedimientos de la empresa.	

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas			
Competencia conductual	1. Preparar y chequear las cámaras frigoríficas	2. Monitorear y controlar temperaturas en cámaras de prefrió, mantención y despacho	3. Registrar la información
<p>Orientación a los resultados</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"> • Recibe el turno responsablemente, informándose de problemas y eventualidades que pudiesen afectar su jornada. • Lee / escucha atentamente las instrucciones con relación a las temperaturas de manejo de las distintas cámaras según producto y cantidades, para garantizar un almacenamiento óptimo de éste y efectuando una retroalimentación en caso necesario. • Chequea minuciosa y responsablemente los instrumentos a utilizar tales como lápices, planillas, registros, termómetros de pulpa o capturadores de temperatura, revisando su estado y carga de baterías de forma de optimizar su funcionamiento. • Observa detalladamente el estado y condiciones de funcionamiento de las cámaras, por ejemplo que las temperaturas se encuentren dentro del rango especificado, ausencia de hielo en el piso, desagües abiertos, que las puertas estén cerradas cuando corresponda, un correcto funcionamiento de los ventiladores, evaporadores, válvulas de inyección, cumplimiento de los períodos de deshielo, entre otros. • Comunica ágilmente los problemas inherentes al trabajo informando al superior directo cualquier anomalía en el funcionamiento de los equipos. • Recibe diariamente las instrucciones solicitando en forma oral o escrita las indicaciones referidas a las cámaras que debe controlar, para asegurar un stock de productos. • Revisa las cámaras recorriéndolas y contando las existencias de carga para calcular la cantidad de carga que debe someter a seguimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inicia y finaliza en forma oportuna el proceso de prefrió, evitando arriesgar el producto por uso de temperaturas inadecuadas. • Monitorea constantemente la calidad del enfriado realizando inspecciones periódicas a las cámaras y al producto almacenado en ellas. • Monitorea la temperatura y humedad en las cámaras en la frecuencia establecida por la empresa, midiendo con termómetro sectores representativos de las cámaras. • Comunica al superior directo las temperaturas de producto que han salido del rango especificado por la empresa, garantizando un proceso seguro. • Compara las temperaturas medidas con el rango establecido para cada cámara, de forma de asegurar las condiciones de conservación de los productos. • Solicita rápidamente la reposición de los rangos normales de temperatura a la sala de máquinas, a fin de evitar poner en riesgo los productos almacenados. • Efectúa un seguimiento detallado de las cámaras y productos que presenten problemas, monitoreando la temperatura de las cámaras y estado del producto, garantizando un producto alimentario seguro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Informa ágil y oportunamente al supervisor las eventualidades ocurridas durante el turno. • Registra puntual y detalladamente toda la información solicitada en las planillas. • Registrar la información acontecida en el turno tal como detenciones, fallas de los equipos o eventualidades ocurridas durante la jornada. • Entrega en forma clara y oportuna la información al encargado. • Mantiene un control claro de los materiales de trabajo.

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas			
Competencia conductual	1. Preparar y chequear las cámaras frigoríficas	2. Monitorear y controlar temperaturas en cámaras de prefrío, mantención y despacho	3. Registrar la información
<p>Higiene, Orden y Seguridad</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"> • Usa responsable y correctamente sus elementos de seguridad (parka, casco, cofia, guantes, antiparras, buzo térmico, botas o zapatos de seguridad, mascarilla, delantal, protectores auditivos) • Asegura permanentemente la limpieza de las cámaras, monitoreando aseo de piso, paredes e instalaciones relacionadas, de manera de garantizar el orden e higiene en el área de trabajo. • Maneja sus implementos de trabajo en forma cuidadosa y ordenada, evitando que éstos se dañen o deterioren por mal uso. • Chequea las condiciones de seguridad de las cámaras, por ejemplo ausencia de hielo en el piso, facilidad para un tránsito expedito de peatones y grúas, garantizando un ambiente seguro en el área. • Realiza las tareas de inspección de temperatura y humedad, procurando mantener constantemente una conducta y ambiente seguro. • Gestiona una rápida solución a los problemas o fallas que se presenten en las cámaras, de forma de garantizar un proceso seguro en la mantención de alimentos. • Instruye responsablemente al operador de grúa horquilla respecto a las prácticas de seguridad e higiene al interior de las cámaras frigoríficas. • Chequea las condiciones del área, por ejemplo facilidad para un tránsito expedito de peatones y grúas, garantizando un ambiente seguro en el área. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se preocupa de cumplir las temperaturas y tiempo establecidos para prefríos, tomando en cuenta la especie, densidad y distribución de la carga. • Respeta la frecuencia de medición de parámetros en las cámaras, a fin de evitar poner en riesgo los productos almacenados en ellas. • Asegura un producto inocuo, alertando al supervisor sobre las temperaturas y el producto afectado por un imprevisto en las condiciones de almacenamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maneja planillas y registros de su trabajo en forma clara, ordenada y limpia. • Mantiene los registros diarios y semanales completos y ordenados en las planillas y/o bitácoras de la empresa. • Archiva en forma organizada las planillas y/o bitácoras de la empresa. • Entrega la información al final de la jornada todas las planillas de control de temperaturas ordenadas por cámara. • Guarda responsable y ordenadamente los materiales, utensilios y herramientas utilizados en su jornada, para asegurar un orden en el sector de trabajo.

Conocimientos	Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Saber leer y escribir. • Matemáticas básicas. • Funcionamiento de las cámaras de mantención. • Funcionamiento de las cámaras de prefrió y mantención. • Propósitos y principios de la congelación de alimentos. • Estados y cambios que ocurren durante la congelación de alimentos. • Propósitos y principios de la limpieza de cámaras. • Propósitos del uso de equipos de protección personal. • Procedimientos operativos para ingresar y trabajar en espacios confinados. • Procedimientos operativos para usar y trabajar con agentes limpiadores en forma segura. • Buenas Prácticas de Manufactura. • Buenas prácticas de procesos agroindustriales orientados a la seguridad alimentaria. • Principios de HACCP, identificación de puntos críticos. • Normas de higiene y seguridad de la empresa. • Procedimientos de aseo y limpieza del lugar de trabajo. • Procedimientos de limpieza y sanitización de equipos. • Problemas comunes, sus causas y procedimientos de solución. • Procedimientos para reportar problemas. • Procedimientos para tratado de residuos e impurezas. • Procedimientos de mantención de rutinas operativas. • Temperaturas y condiciones de mantención de los productos almacenados en las cámaras. • Normas de seguridad en la operación de grúa horquilla. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leer y entender pauta de trabajo. • Leer y entender procedimientos de la empresa. • Leer y entender instrucciones de su superior. • Interpretar avisos o señaléticas. • Interpretar órdenes de trabajo. • Saber transmitir información. • Manejo de registros. • Trabajar coordinadamente con las otras áreas de trabajo. • Capacidad analítica y de rápida reacción ante emergencias. • Motricidad y velocidad manual para manipular equipos y herramientas. • Disposición corporal para permanecer de pie por tiempos prolongados. • Mantener el área de trabajo en adecuadas condiciones higiénicas de acuerdo con la política de la empresa. • Identificar, rectificar, y/o reportar situaciones que no se encuentren en los procedimientos del laboratorio. • Preparar productos, soluciones o mezclas usadas en su trabajo. • Confirmar estado y condición de los equipos. • Tomar acciones correctivas cuando corresponda. • Comunicar inconvenientes operativos o no conformidades. • Recolectar residuos e impurezas. • Llenar planillas y realizar informes. • Manejo del sistema computacional utilizado en la empresa.