

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

Coordinar reembalajes en cámaras	Código: SASC - 004	Vigencia: Mayo 2009
----------------------------------	--------------------	---------------------

Actividades Clave		
<b>1. Preparar reembalajes y supervisar cámaras frigoríficas</b>	<b>2. Coordinar los reembalajes en cámaras</b>	<b>3. Registrar la información</b>
<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 de la empresa.	2.1 Solicitar al operador de grúa horquilla el movimiento de la carga a reembalar según las normas de seguridad 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 sobre las modificaciones a la carga existente según especificaciones del destino y los procedimientos de la empresa.	2.2 Monitorear el movimiento, reubicación y reembalaje de la carga según especificaciones del cliente, normas de la empresa y sus procedimientos.	3.2 Registrar las temperaturas medidas en las distintas cámaras según instrucciones del superior directo y procedimientos de la empresa.
1.3 Solicitar y preparar los materiales, utensilios y herramientas según instrucciones, orden de trabajo y procedimientos de la empresa.	2.3 Guardar los materiales, utensilios y herramientas utilizados en su jornada según los procedimientos de la empresa.	3.3 Registrar los lavados y deshielos de las cámaras frigoríficas según los procedimientos de la empresa.
1.4 Identificar y chequear el estado de las cámaras de frío y mantenimiento según las normas de seguridad, higiene y procedimientos de la empresa.		3.4 Entregar al supervisor la información acontecida en su jornada según los procedimientos de la empresa.
1.5 Verificar existencias en cámaras según procedimientos de la empresa.		

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

Competencia conductual	1. Preparar reembalajes y supervisar cámaras frigoríficas	2. Coordinar los reembalajes en cámaras	3. 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 responsablemente, informándose de problemas y eventualidades que pudiesen afectar su jornada.</li> <li>• Lee / escucha atentamente las instrucciones con relación a tipo, cantidad y especificaciones de la carga a reemabalar en las cámaras.</li> <li>• Recibe amable y asertivamente las indicaciones del superior directo, efectuando una retroalimentación en caso necesario.</li> <li>• Dispone oportuna y responsablemente de los materiales de trabajo propios y de los palletizadores (termómetros, planillas de registro, ropa de seguridad, entre otros) que permiten un desempeño eficiente.</li> <li>• Observa detalladamente las condiciones de funcionamiento de las cámaras de prefrijo y mantención, por ejemplo que las temperaturas se encuentren dentro del rango especificado, que las puertas estén cerradas cuando corresponda, un correcto funcionamiento de los ventiladores, ausencia de hielo en el piso, desagües abiertos, evaporadores, válvulas de inyección, cumplimiento de los períodos de deshielo, entre otros.</li> <li>• Comunica los problemas inherentes al trabajo informando al operador de sala de máquinas o superior directo cualquier anomalía en los equipos autónomos, vías de evacuación, ventiladores, serpentines, evaporadores, chimeneas, válvulas de inyección, etc.</li> <li>• Asegura responsablemente la mantención de temperatura dentro de los rangos que permiten una adecuada mantención del producto.</li> <li>• Asegura un control sobre la información de las existencias, chequeando permanentemente el stock de carga disponible para los reembalajes solicitados en las cámaras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instruye correcta y oportunamente al operador de grúa horquilla sobre la distribución del espacio de las cámaras asignadas a la carga.</li> <li>• Ordenar el movimiento de la carga solicitando al operador de grúa horquilla que la mueva al lugar indicado.</li> <li>• Instruye amable y ejemplificadoramente al personal sobre las normas de embalaje y reembalaje mediante instrucciones específicas, con el fin de cumplir las pedidos específicos del cliente.</li> <li>• Solicitar la carga a reembalar, indicando al estibador de cámara que los ubique mediante folio y lector de código de barras de forma ordenada.</li> <li>• Monitorea las condiciones de reembalaje, por ejemplo que la altura y la etiqueta sean las solicitadas, que los esquineros y las huinchas se encuentren firmes y en buen estado, para cumplir con al norma de embalaje.</li> <li>• Asegura que el reembalaje cumpla con las normas de calidad esperada, poniendo especial atención a la correcta clasificación, identificación y calidad de embalaje.</li> <li>• Guarda responsable y ordenadamente los materiales, utensilios y herramientas utilizados en su jornada, para asegurar un orden en el sector de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informa ágil y oportunamente al supervisor las eventualidades ocurridas durante el turno.</li> <li>• Registra puntual y detalladamente toda la información solicitada en las planillas.</li> <li>• Registrar la información acontecida en el turno tal como detenciones, fallas de los equipos o eventualidades ocurridas durante la jornada.</li> <li>• Entrega en forma clara y oportuna la información al encargado.</li> <li>• Mantiene un control claro de los materiales de trabajo.</li> </ul>

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

Competencia conductual	1. Preparar reembalajes y supervisar cámaras frigoríficas	2. Coordinar los reembalajes en cámaras	3. 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>• Usa responsable y correctamente sus elementos de seguridad (parka, casco, cofia, guantes, antiparras, buzo térmico, botas o zapatos de seguridad, mascarilla, delantal, protectores auditivos)</li> <li>• 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.</li> <li>• Maneja sus implementos de trabajo en forma cuidadosa y ordenada, evitando que éstos se dañen o deterioren por mal uso.</li> <li>• Controla eficientemente los implementos y materiales de trabajo observando que el personal a cargo de los repalletizajes tenga al inicio de la jornada todos los materiales que requiere.</li> <li>• 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.</li> <li>• Realiza las tareas de inspección de carga procurando mantener constantemente una conducta y ambiente seguro.</li> <li>• 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.</li> <li>• Chequea constantemente que el ingreso de carga a las cámaras sea ordenado y cuidadoso asegurando la integridad personal y de la carga.</li> <li>• Instruye responsablemente al operador de grúa horquilla respecto a las prácticas de seguridad e higiene al interior de las cámaras frigoríficas.</li> <li>• Chequea las condiciones del área, por ejemplo facilidad para un tránsito expedito de peatones y grúas, garantizando un ambiente seguro en el área.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instruye responsablemente al operador de grúa horquilla respecto a las prácticas de seguridad e higiene al interior de las cámaras frigoríficas.</li> <li>• Asegura un producto inocuo, informando ágilmente a los encargados los desniveles de temperatura y humedad producidos y el sector afectado por dichas condiciones.</li> <li>• Chequea constantemente que los pallets a repalletizar sean ubicados de forma ordenada y cuidadosa en la zona asignada para ello.</li> <li>• Asegura el cumplimiento del aseo y limpieza del lugar de trabajo, chequeando que la zona de repalletizaje quede ordenada y limpia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maneja planillas y registros de su trabajo en forma clara, ordenada y limpia.</li> <li>• Mantiene los registros diarios y semanales completos y ordenados en las planillas y/o bitácoras de la empresa.</li> <li>• Archiva en forma organizada las planillas y/o bitácoras de la empresa.</li> <li>• Entrega la información al final de la jornada todas las planillas de control de temperaturas ordenadas por cámara.</li> <li>• Guarda responsable y ordenadamente los materiales, utensilios y herramientas utilizados en su jornada, para asegurar un orden en el sector de trabajo.</li> <li>• Efectúa un chequeo visual en forma responsable, con el fin de detectar posibles fallas en el funcionamiento de los equipos de enfriamiento.</li> </ul>

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