

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

Operar sistema de congelación estático	Código: SASC - 007	Vigencia: Mayo 2009
--	--------------------	---------------------

Actividades Clave			
1. Preparar sistema de congelación	2. Monitorear la congelación	3. Concluir la congelación	4. Registrar la información
Criterios de Desempeño:	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 Abastecer el túnel estático según instrucciones del fabricante, normas y procedimientos de la empresa.	3.1 Finalizar el proceso de congelado según las instrucciones del fabricante y normas de la empresa.	4.1 Registrar información del proceso productivo según los procedimientos de la empresa.
1.2 Recibir instrucciones del superior según los procedimientos de la empresa.	2.2 Regular los factores de congelación según instrucciones de aseguramiento de calidad, normas y procedimientos de la empresa.	3.2 Tomar acciones correctivas cuando los resultados obtenidos no se ajusten a las normas de calidad solicitadas por la empresa y los clientes.	4.2 Registrar los lavados del equipo de congelación según los 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 Monitorear el congelamiento del producto según las normas de aseguramiento de calidad y de la empresa.	3.3 Enviar los productos congelados a las cámaras de destino según las normas y procedimientos de la empresa.	4.3 Registrar la información acontecida en el turno según los procedimientos de la empresa.
1.4 Identificar el equipo de trabajo, calibrar y chequear su estado según las instrucciones del superior, normas de seguridad y procedimientos de la empresa.	2.4 Chequear el estado del producto congelado según las normas de la empresa.	3.4 Limpiar el túnel según programa, instrucciones del fabricante, normas de seguridad y de la empresa.	4.4 Registrar los materiales utilizados en el proceso de congelación según los procedimientos de la empresa.
1.5 Preparar insumos y equipos según manual de la máquina y procedimientos de la empresa.		3.5 Guardar los materiales, utensilios y herramientas utilizados en su jornada según los procedimientos de la empresa.	4.5 Entregar al supervisor la información acontecida en su jornada según los procedimientos de la empresa.

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas				
Competencia conductual	1. Preparar sistema de congelación	2. Monitorear la congelación	3. Concluir la congelación	4. 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 cantidad, tipo y características del alimento a congelar, con el fin de optimizar el funcionamiento del sistema y el congelamiento de la materia prima.</li> <li>• Recibe oportuna y asertivamente las indicaciones de la carga a congelar, efectuando una retroalimentación en caso necesario.</li> <li>• Reúne los implementos y materiales de trabajo solicitando y/o buscando previo inicio de jornada termómetros, planillas de registro, ropa de trabajo, etc. para un adecuado congelamiento.</li> <li>• Asegura un correcto proceso de congelado revisando los componentes del sistema al previo a la congelación verificando el correcto funcionamiento de los ventiladores, estado de los sensores, entre otros factores.</li> <li>• Comunica los problemas inherentes al trabajo informando al encargado de sala de máquinas y/o superior directo cualquier anomalía en el equipo de congelación, sistema de transporte, sensores de temperatura, panel de control, etc.</li> <li>• Controla el ingreso de la carga supervisando la correcta entrada y distribución en el túnel, garantizando un correcto congelamiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abastece en forma correcta el túnel de congelación, respetando las instrucciones de aseguramiento de calidad y del fabricante, asegurando una congelación eficaz.</li> <li>• Garantiza una alta calidad en la congelación del producto, programando y monitoreando responsablemente factores como tiempo y temperatura de congelación y distribución de la materia prima.</li> <li>• Detecta rápidamente las temperaturas fuera del rango establecido, informándolas al encargado de sala de máquinas y/o al superior directo, para corregir cualquier eventualidad relacionada con el proceso de congelación.</li> <li>• Chequea por medio de observaciones y seguimientos continuos que el proceso de congelado cumpla con los parámetros de la empresa.</li> <li>• Soluciona rápidamente los problemas y fallas detectadas en el funcionamiento del sistema, en forma personal o llamando a un servicio técnico previa autorización del supervisor, de forma de garantizar un congelamiento eficiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concluye correctamente la congelación, cumpliendo con los requerimientos de tiempo y temperatura señalados en el producto.</li> <li>• Toma acciones correctivas en conjunto con el supervisor y control de calidad cuando los resultados de los análisis no se ajusten a los parámetros solicitados, tales como desechar o dar otro destino al producto.</li> <li>• Informa ágil y oportunamente al supervisor las eventualidades ocurridas durante el turno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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 su turno.</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 sistema de congelación	2. Monitorear la congelación	3. Concluir la congelación	4. 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 (cofia, guantes, antiparras, buzo, botas o zapatos de seguridad, mascarilla, delantal, protectores auditivos)</li> <li>• Reúne responsablemente los implementos y materiales de trabajo solicitando y/o buscando herramientas como alicates, llaves, destornilladores, entre otros.</li> <li>• Maneja sus implementos de trabajo en forma cuidadosa y ordenada, evitando que éstos se dañen o deterioren por mal uso.</li> <li>• Asegura permanentemente la limpieza del túnel, monitoreando el aseo de piso, paredes e instalaciones relacionadas, de manera de garantizar el orden e higiene de las éstas.</li> <li>• Gestiona una rápida solución a los problemas o fallas que se presenten en la sala de máquinas, de forma de garantizar un proceso seguro en la mantención de alimentos en las cámaras.</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>• Chequea constantemente que el ingreso de carga a los túneles sea ordenado y cuidadoso asegurando la integridad del personal y de la carga.</li> <li>• Confirma la calidad e higiene de la materia prima, monitoreando que la ésta se encuentre limpia y en buen estado.</li> <li>• Rechaza la materia prima que no cumpla los parámetros de calidad, seguridad e higiene de la empresa.</li> <li>• Garantiza el orden y la seguridad durante la estiba, informando en forma oportuna al supervisor los inconvenientes o problemas generados.</li> <li>• Mantiene siempre el pasillo libre de bins o materiales que no correspondan al área, asegurando el orden en el sector de trabajo.</li> <li>• Detiene instantánea y ordenadamente los equipos si se presenta algún inconveniente como fallas o problemas en el proceso.</li> <li>• Detiene y regula en forma instantánea y precavida el funcionamiento de los equipos si se presenta algún problema o emergencia en el enfriamiento de productos, evitando daños personales, a terceros, materiales, equipos o previniendo pérdidas de producto.</li> <li>• Mantiene constantemente un ambiente aséptico durante el proceso de congelación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lava y mantiene prolija, periódica y responsablemente los componentes de los equipos.</li> <li>• Elimina oportuna y completamente los residuos producidos durante la limpieza del equipo.</li> <li>• Chequea detallada y prolijamente el orden y limpieza del lugar.</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>• Maneja planillas y registros de su trabajo en forma clara, ordenada y limpia.</li> <li>• Mantiene los registros diarios y semanales completa y ordenadamente en las planillas y/o bitácoras de la empresa.</li> <li>• Archiva en forma organizada las planillas y/o bitácoras de la empresa.</li> </ul>

Conocimientos	Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saber leer y escribir.</li> <li>• Matemáticas básicas.</li> <li>• Identificar el túnel estático y sus componentes.</li> <li>• Funcionamiento de los equipos de congelación.</li> <li>• Principios de refrigeración.</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 los sistemas de congelación.</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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leer y entender procedimientos del frigorífico.</li> <li>• Leer y entender pauta de trabajo.</li> <li>• Leer y entender instrucciones de su superior.</li> <li>• Interpretar avisos o señaléticas.</li> <li>• Interpretar órdenes de trabajo.</li> <li>• Trabajar coordinadamente con las otras áreas de trabajo.</li> <li>• Confirmar condición de los equipos previo al prefrío.</li> <li>• Operar equipos según los procedimientos de la empresa.</li> <li>• Detener equipos en condiciones de emergencia.</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 de la empresa.</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 y tratar residuos e impurezas.</li> <li>• Llenar planillas y realizar informes.</li> </ul>