

UNIDAD DE COMPETENCIA LABORAL – SECTOR ALIMENTOS / Subsector Deshidratados / Perfil Ocupacional de Operador de línea acondicionadora de producto deshidratado

Operar línea acondicionadora de pasas	Código: SASD - 009	Vigencia: Mayo 2009
--	---------------------------	----------------------------

Actividades Clave			
1. Preparar equipos	2. Monitorear operaciones de acondicionado de pasas	3. Concluir operaciones	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 la línea según orden de trabajo y procedimientos de la empresa.	3.1 Desarmar el equipo según las instrucciones, manual de la máquina, normas de seguridad y procedimientos de la empresa.	4.1 Entregar al supervisor la información acontecida en su jornada según los procedimientos de la empresa.
1.2 Recibir instrucciones del superior según los procedimientos de la empresa.	2.2 Monitorear el proceso de lavado según parámetros de calidad y procedimientos de la empresa.	3.2 Limpiar, lavar y sanitizar el equipo según las instrucciones del fabricante, normas de seguridad y procedimientos de la empresa.	4.2 Registrar información del proceso productivo según 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 Monitorear la extracción de materias extrañas según los parámetros de calidad y los procedimientos de la empresa.	3.3 Eliminar los desechos del proceso y limpieza del equipo según los procedimientos de la empresa.	4.3 Registrar los lavados diarios y semanales del equipo según procedimientos de la empresa.
1.4 Identificar el equipo de trabajo y chequear su estado según las instrucciones del superior, normas de seguridad y procedimientos de la empresa.	2.4 Monitorear el proceso de aceitado según parámetros de calidad y procedimientos de la empresa.	3.4 Tomar muestras del producto obtenido según las normas de calidad, instrucciones del laboratorio y procedimientos de la empresa.	4.4 Registrar la información acontecida en el turno según procedimientos de la empresa.
1.5 Preparar insumos y equipos según manual del fabricante y procedimientos de la empresa.	2.5 Monitorear el enjuague según las indicaciones de aseguramiento de calidad y procedimientos de la empresa.	3.5 Guardar los materiales, utensilios y herramientas utilizados en su jornada según los procedimientos de la empresa.	
1.6 Chequear el abastecimiento de materia prima según procedimientos de la empresa.	2.6 Tomar acciones correctivas en caso de ser necesario, según instrucciones del supervisor, resultados del laboratorio y los procedimientos de la empresa.		

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia conductual	1. Preparar equipos	2. Monitorear operaciones de acondicionado de pasas	3. Concluir operaciones	4. 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 y efectuar una retroalimentación en caso necesario. • Lee / escucha atentamente las instrucciones con relación a tipo, cantidad, parámetros de calidad del producto a procesar, materiales y maquinarias a utilizar principalmente, de forma de planificar su jornada. • Chequea minuciosa y responsablemente los componentes de la maquinaria (tablero, bombas, sinfín, rieles, aceitador, zarandas, conos, volcador, botón de emergencia, entre otros) • Informa ágil y oportunamente, ya sea al supervisor y/o al departamento de mantención los inconvenientes en el funcionamiento de los equipos, para no entorpecer el proceso productivo. • Solicita a control de calidad y/o prepara oportunamente los aditivos requeridos (desinfectantes, aceite abrillantador) • Siempre verifica el correcto abastecimiento y el estado de la materia prima, con el fin de garantizar la continuidad del proceso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enciende oportuna y responsablemente los componentes de la línea de acondicionado tales como bombas, cintas, rieles, zarandas, conos, dosificadores de aceite, entre otros. • Monitorea que el lavado del producto cumpla con las características solicitadas por control de calidad respecto a los parámetros de limpieza del agua, aplicación de sanitizantes y flujo de producto. • Asegura un adecuado abastecimiento de producto en la línea, preocupándose que la cantidad y calidad de producto sea el adecuado. • Chequea y va retirando en forma constante los desechos generados en la limpieza del producto, tales como piedras, pasas que no cumplan con los parámetros solicitados, pasas con pedúnculo o productos extraños. • Avisa a su superior cuando los desechos de la selección incluyen producto en buen estado, contribuyendo al buen rendimiento del producto final. • Prepara, dosifica y aplica responsablemente los productos indicados, tales como desinfectantes en el agua de lavado, aceite abrillantador, entre otros indicados por la empresa, tomando en cuenta todas las indicaciones especificadas por aseguramiento de calidad. • Chequea por medio de observaciones y seguimientos continuos que el proceso de acondicionado cumpla con los parámetros de calidad la empresa y los clientes. • Comunica oportunamente al supervisor y registra las anomalías que pueda detectar durante el proceso, garantizando la calidad del producto final. • Toma acciones correctivas en conjunto con sus supervisores cuando los resultados del análisis no se ajusten a los parámetros de calidad solicitados y sugiere soluciones a los problemas generados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se asegura de enviar a envasado producto que cumpla con los parámetros solicitados por la empresa esperando los resultados del análisis de calidad. • Se asegura que la muestra tomada para los análisis de sea representativa de la calidad total del producto procesado. • Coloca oportuna y responsablemente en un bins, bolsa o caja los productos de descarte (piedra, productos fuera de norma, pedúnculos, escobajos, etc.) • Guarda responsable y ordenadamente los materiales, utensilios y herramientas utilizados en su jornada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantiene una comunicación directa y fluida con las distintas áreas de trabajo informando ágil y oportunamente al supervisor las eventualidades ocurridas durante el turno. • Registra puntual y detalladamente toda la información solicitada en las planillas. • Registra oportunamente la información acontecida en el turno tal como detenciones, fallas en la maquinaria o eventualidades ocurridas durante su turno.

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia conductual	1. Preparar equipos	2. Monitorear operaciones de acondicionado de pasas	3. Concluir operaciones	4. 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 (cofia, guantes, antiparras, casco, buzo, botas o zapatos de seguridad, mascarilla, delantal, protectores auditivos) • Dispone oportuna y cuidadosamente los materiales, herramientas y utensilios para su jornada de trabajo tales como aceite, limpiadores, planillas, materiales para la toma de muestras, entre otros. • Maneja sus implementos de trabajo en forma cuidadosa y ordenada, evitando que éstos se dañen o deterioren por mal uso. • Chequea en forma exhaustiva y asegura que las superficies que entrarán en contacto con el producto se encuentren limpias. • Asegura el cumplimiento de las normas de seguridad durante el chequeo de los distintos componentes de la maquinaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enciende paulatinamente la línea de acondicionado, siguiendo ordenadamente las recomendaciones del fabricante y respetando las normas de seguridad de la empresa, para asegurar las buenas condiciones de mantenimiento del equipo a su cargo. • Se preocupa de contribuir en forma positiva al cumplimiento de los pedidos de los clientes y metas de la empresa, operando cuidadosamente la línea y regulando responsablemente la velocidad de paso y los parámetros de acondicionado del producto. • Detiene instantáneamente la maquinaria si se presenta algún problema como desecho de producto fuera de norma, fallas en la aplicación de aditivos o en la maquinaria, evitando daños personales, a terceros, materiales, equipos o previniendo pérdidas de producto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Detiene y desarma correcta y ordenadamente la línea acondicionadora para su limpieza y mantenimiento, respetando las instrucciones del área de mantención o del manual del fabricante. • Lava y mantiene prolija, periódica y responsablemente los componentes de los equipos (tablero, bombas, sinfín, rieles, aceitador, zarandas, conos, volcador, botón de emergencia, entre otros) • Maneja cuidadosamente los productos utilizados en el trabajo (agua, ácido, soda, aditivos, desechos) mediante el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad de la empresa. • Asegura permanentemente el cumplimiento de los procesos de higiene y seguridad de la empresa en la toma de muestras, para sustentar un producto seguro. • Se encarga de eliminar eficientemente, ya sea en forma personal o solicitando el retiro de los desechos generados durante el acondicionamiento de los productos. • Chequea detallada y prolijamente el orden y limpieza del lugar una vez finalizado el proceso y el aseo. 	<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 completa y ordenadamente en las planillas y/o bitácoras de la empresa. • Archiva en forma organizada las planillas y/o bitácoras de la empresa.

Conocimientos	Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Saber leer y escribir, además de comprensión lectora. • Operaciones básicas en matemáticas. • Identificar la línea de acondicionado y sus componentes. • Funcionamiento de la línea de acondicionado. • Regulación de bombeo a estanques. • Propósitos y principios de los procesos involucrados en el acondicionado de productos en la industria de deshidratados. • 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. • Procedimientos de toma de muestras para análisis en laboratorio. • Buenas Prácticas de Manufactura. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leer y entender procedimientos de la empresa. • Leer y entender pauta de trabajo. • Leer y entender instrucciones de su superior. • Interpretar avisos o señaléticas. • Interpretar órdenes 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. • Trabajar coordinadamente con las otras áreas de trabajo. • Limpieza eficiente de tableros, boquillas de aplicación de aditivos, válvulas, vibradores, cintas, zarandas. • Confirmar condición de equipos mencionados en el punto anterior. • Operar equipos según los procedimientos de la empresa. • Detener equipos en condiciones de emergencia. • 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 de la empresa. • Preparar productos, soluciones o mezclas usadas en su trabajo. • Manejar dosis de productos. • Confirmar estado y condición de los equipos. • Tomar acciones correctivas cuando corresponda. • Comunicar inconvenientes operativos o no conformidades. • Recolectar y tratar residuos e impurezas. • Llenar planillas y realizar informes.