

UNIDAD DE COMPETENCIA LABORAL – SECTOR ALIMENTOS / Subsector Jugos / Perfil Ocupacional de Encargado de tratamiento de jugo

Desaromatizar jugo	Código: SASJ - 011	Vigencia: Mayo 2009
--------------------	--------------------	---------------------

Actividades Clave		
1. Preparar desaromatizadores	2. Monitorear desaromatización	3. 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 de la empresa.	2.1 Abastecer el cuerpo de desaromatización según orden de trabajo y procedimientos de la empresa.	3.1 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 la desaromatización del jugo según la orden de trabajo, instrucciones del supervisor y los procedimientos de la empresa.	3.2 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 Tomar muestras de aroma obtenido según las normas de calidad, instrucciones del laboratorio y los procedimientos de la empresa.	3.3 Registrar los lavados periódicos 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 Enviar el aroma a los estanques de destino según las normas de calidad y los procedimientos de la empresa.	3.4 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 Limpiar, lavar y sanitizar el equipo según las instrucciones del fabricante, normas de seguridad y procedimientos de la empresa.	
1.6 Revisar niveles y parámetros en los estanques de origen según procedimientos de la empresa.	2.6 Guardar los materiales, utensilios y herramientas utilizados en su jornada según los procedimientos de la empresa.	

Competencia conductual	1. Preparar desaromatización	2. Monitorear desaromatización	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 y efectuando una retroalimentación con sus superiores en casos necesarios.</li> <li>• Lee / escucha atentamente las instrucciones con relación a tipo, cantidad, parámetros de calidad del aroma a producir y materiales a utilizar principalmente con el fin de optimizar el funcionamiento del sistema y la producción de jugo.</li> <li>• Asegura que el equipo de concentración se encuentre en buen estado, efectuando un chequeo visual de sus principales componentes, tales como bombas de alimentación, reguladores de vapor, salidas de agua, columna de destilación, mangueras, sellos, intercambiadores de calor, estanques.</li> <li>• Soluciona rápidamente los problemas y fallas detectadas en el funcionamiento del sistema, avisando al supervisor y al encargado de mantención, de forma de garantizar la continuidad del procesamiento.</li> <li>• Asegura una continuidad en el proceso productivo verificando el correcto abastecimiento de vapor, que exista una adecuada temperatura, presión y caudal en los estanques de origen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enciende oportuna y responsablemente el equipo de desaromatización con la finalidad de darle continuidad al proceso productivo.</li> <li>• Chequea constantemente el abastecimiento de vapor mediante un monitoreo constante de los niveles de jugo y regulando permanentemente el flujo de vapor mediante el control de su caudal.</li> <li>• Envía oportunamente el vaho a la columna de destilación.</li> <li>• Chequea por medio de observaciones y seguimientos continuos que el proceso de desaromatización cumpla con los parámetros de la empresa.</li> <li>• Mantiene una comunicación permanente con el operador de calderas, a fin de conocer la presión de trabajo generada por éste y regular el caudal del vapor.</li> <li>• Se asegura que la muestra tomada para los análisis sea representativa de la calidad total del producto procesado.</li> <li>• Cumple adecuadamente parámetros de calidad exigidos en el aroma tales como % de aroma, mediante la interpretación correcta de los análisis de laboratorio.</li> <li>• Toma acciones correctivas en conjunto con los supervisores cuando los resultados del análisis no se ajusten a los parámetros de calidad solicitados.</li> <li>• Coloca oportuna y responsablemente en un bins, tina o estanque de recepción los productos utilizados (agua, limpiadores, desechos)</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>• Mantiene una comunicación directa y fluida con las distintas áreas de trabajo informando ágil y oportunamente al supervisor las eventualidades ocurridas durante el turno.</li> <li>• Entrega en forma clara y oportuna la información al encargado.</li> <li>• Registra puntual y detalladamente toda la información solicitada en las planillas garantizando la trazabilidad del proceso.</li> <li>• Registra en forma responsable la información respecto a los lavados del equipo (frecuencia, tipo de lavado, productos utilizados)</li> <li>• Registra la información acontecida en el turno tal como detenciones, fallas de la maquinaria o eventualidades ocurridas durante su turno.</li> </ul>

Competencia conductual	1. Preparar desaromatización	2. Monitorear desaromatización	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 (cofia, guantes, antiparras, casco, buzo, botas o zapatos de seguridad, mascarilla, delantal, protectores auditivos)</li> <li>• Dispone oportuna y cuidadosamente los materiales, herramientas y utensilios para su jornada de trabajo tales como repuestos de las bombas, filtros, limpiadores, planillas, materiales para la toma de muestras.</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 el cumplimiento de las normas de seguridad durante el chequeo de los distintos componentes de la maquinaria.</li> <li>• Chequea las condiciones del área, por ejemplo facilidad para un tránsito expedito de peatones y grúas, garantizando un ambiente seguro en el sector de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enciende bombas impulsoras siguiendo ordenadamente las recomendaciones del fabricante y respetando las normas de seguridad de la empresa.</li> <li>• Detiene instantánea y ordenadamente la maquinaria (bombas) si se presenta algún problema en las calderas, fallas en bombas, flujómetro, placas, columnas de destilación, estanques, caudal de abastecimiento, sellos, mangueras evitando daños personales, a terceros, materiales, equipos o previniendo pérdidas de producto.</li> <li>• Toma muestras en forma cuidadosa, respetando las normas de higiene y seguridad de la empresa para sustentar un producto seguro.</li> <li>• Almacena correctamente el aroma obtenido cumpliendo los procedimientos de higiene y seguridad de la empresa.</li> <li>• Detiene y desarma el equipo desaromatizador según las recomendaciones del fabricante y respetando las normas de higiene y seguridad de la empresa.</li> <li>• Lava y mantiene prolija, periódica y responsablemente los componentes de los equipos (filtros, válvulas, mangueras, líneas de llenado, llaves de paso, bombas)</li> <li>• Maneja cuidadosamente los productos utilizados en el trabajo (agua, desechos) mediante el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad de la empresa.</li> <li>• Solicita diligentemente el retiro de los bins y/o recipientes con desechos, o los retira personalmente.</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.</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 garantizando un adecuado respaldo de la información.</li> </ul>

Conocimientos	Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saber leer y escribir.</li> <li>• Matemáticas básicas.</li> <li>• Identificar el equipo de desaromatización y sus componentes.</li> <li>• Funcionamiento de un equipo de desaromatización.</li> <li>• Regulación de bombeo a estanques.</li> <li>• Propósitos y principios de la desaromatización en la elaboración de jugos.</li> <li>• Estados y cambios que ocurren durante la desaromatización.</li> <li>• Propósitos y principios de la limpieza de los componentes de un destilador.</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 sustancias corrosivas en forma segura.</li> <li>• Cerrar y sellar herméticamente estanques.</li> <li>• Objetivos del uso de los filtros de placas.</li> <li>• Principios de electricidad.</li> <li>• Uso de herramientas para mantención del equipo tales como llaves, sellos.</li> <li>• Procedimientos de toma de muestras para análisis en laboratorio.</li> <li>• Especificaciones y productos utilizados frecuentemente para desaromatizar.</li> <li>• Buenas Prácticas de Manufactura.</li> <li>• Principios de HACCP.</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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leer y entender procedimientos de la empresa.</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>• Limpieza de bombas, válvulas y sus componentes.</li> <li>• Confirmar condición de equipos tales como mangueras, sellos, bombas, motores, filtros.</li> <li>• Operar equipos según los procedimientos de la empresa.</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>• 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>• Manejar dosis de productos.</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>