

UNIDAD DE COMPETENCIA LABORAL – SECTOR AGROINDUSTRIAL / Subsector Pulpas / Perfil Ocupacional de Encargado de Elaboración de Pulpas.

Ingresar materia prima	Código: SASP - 001	Vigencia: Febrero 2010
------------------------	--------------------	------------------------

Actividades Clave	
1. Preparar ingreso de materia prima	2. Monitorear ingreso de materia prima a proceso y registrar información
Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:
1.1 Recibir la información del turno anterior según los procedimientos de la empresa.	2.1 Ingresar materia prima a proceso según orden de trabajo y procedimientos de la empresa.
1.2 Recibir instrucciones del superior según los procedimientos de la empresa.	2.2 Monitorear el ingreso de materia prima y los equipos según procedimientos de la empresa.
1.3 Solicitar o retirar los materiales, utensilios y/o herramientas que utilizará en la jornada según instrucciones, orden de trabajo y procedimientos de la empresa.	2.3 Tomar acciones correctivas en caso de ser necesario según normas de aseguramiento de calidad, del cliente y los 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 Limpiar, lavar y/o sanitizar el equipo de trabajo según las instrucciones del fabricante, normas de seguridad y procedimientos de la empresa.
1.5 Revisar abastecimiento de materia prima según los procedimientos de la empresa.	2.5 Guardar los materiales, utensilios y herramientas utilizados en su jornada según los procedimientos de la empresa.
	2.6 Registrar y entregar información de su jornada según los procedimientos de la empresa.

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia conductual	1. Preparar ingreso de materia prima	2. Ingresar materia prima a proceso y registrar 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 en forma oral y/o escrita la información acontecida en el turno anterior, informándose de problemas o eventualidades que pudiesen afectar su jornada y efectuando una retroalimentación con sus superiores en casos necesarios. • Lee y/o escucha atentamente las instrucciones dadas por su supervisor como por ejemplo: tipo y cantidad de carga a ingresar, productores, variedades y materiales principalmente, con el fin de planificar su jornada de trabajo para optimizar el ingreso de materia prima a proceso. • Solicita o retira personalmente en forma oportuna todos aquellos materiales que necesitará durante su jornada como por ejemplo: lápices, planillas, tarjas, herramientas básicas varias, entre otros preocupándose porque estén en buen estado y que cumplan su objetivo de apoyar su jornada laboral. • Asegura oportuna y responsablemente que el equipo de ingreso de materia prima (Ej.: volcador, grúas, etc.), se encuentre en buen estado, verificando su disponibilidad y efectuando un chequeo visual acucioso de sus principales componentes como por ejemplo: elevador, cintas, canales, cadenas, horquillas, baterías, suministro eléctrico, entre otros. • Revisa oportuna y concienzudamente el abastecimiento de materia prima, ordenando los bins revisados a proceso, por ejemplo por productor, estado de la materia prima, variedad y fecha de cosecha, entre otros. • Efectúa en forma detallada un chequeo visual de la materia prima a procesar, con el fin de conocer su ubicación y condiciones de ésta previo ingreso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ingresar materia prima a la línea de proceso en forma oportuna y responsable, poniendo en marcha anticipadamente el equipo de ingreso, y respetando las instrucciones del departamento de mantenimiento y del fabricante, de manera de comenzar correctamente con el programa de trabajo. • Monitorea responsablemente el ingreso de la materia prima, asegurando que éste sea continuo, verificando oportuna y constantemente por ejemplo que el productor ingresado corresponda a lo programado, que el abastecimiento sea continuo, según la necesidad de la línea de proceso, de manera de evitar retrasos innecesarios. • Revisa detalladamente la información de la tarja, y que ésta concuerde con lo solicitado en el programa de producción, para cumplir responsablemente con los pedidos. • Comunica oportunamente al supervisor cualquier anomalía observada, como por ejemplo: problemas de calidad, que la tarja no corresponda al lote solicitado, entre otros, de manera de evitar retrasos en el programa de producción. • Toma acciones correctivas en conjunto con los supervisores cuando los resultados de los análisis no se ajustan a los parámetros de calidad solicitados, como por ejemplo mezclando distintas variedades de materia prima. • Soluciona rápida y asertivamente los problemas y fallas detectadas en el funcionamiento del sistema, avisando al supervisor y al encargado de mantenimiento, de forma de garantizar la continuidad del ingreso de materia prima. • Limpia el equipo y lugar de trabajo en forma responsable y oportuna preocupándose de dejarlos en condiciones óptimas para volver a ser utilizados en una nueva jornada laboral. • Mantiene constantemente 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, garantizando un proceso de trazabilidad eficiente. • Entrega en forma clara y oportuna la información al encargado, asegurándose que sea correctamente interpretada.

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia conductual	1. Preparar ingreso de materia prima	2. Ingresar materia prima a proceso y registrar 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"> • Recibe turno e instrucciones con atención específicamente en cuanto a accidentes producidos o problemas con el orden e higiene y seguridad del proceso y las personas de manera de estar preparado en caso de presentarse una eventualidad. • Usa responsable y correctamente todos sus elementos de seguridad exigidos en su área de trabajo (Ej.: cofia, guantes, antiparras, casco, buzo, botas o zapatos de seguridad, mascarilla, mangas, delantal, protectores auditivos, etc.), de manera de proteger su integridad física y la de la materia prima a procesar. • Dispone oportuna y cuidadosamente de todos los materiales, herramientas y/o utensilios para su jornada de trabajo, asegurándose que estén en correcto estado y manejándolos en forma ordenada e higiénica. • Verifica constante y acuciosamente la limpieza del lugar de trabajo, chequeando aseo de piso, paredes y componentes del equipo como por ejemplo: bins, elevador, cadenas, vaciador, de manera de garantizar el orden e higiene de las instalaciones. • Maneja constantemente sus implementos de trabajo en forma cuidadosa y ordenada, evitando que éstos se dañen o deterioren por mal uso. • Asegura el cumplimiento de las normas de seguridad durante el chequeo de los distintos componentes de la maquinaria. • Chequea las condiciones del área, por ejemplo facilidad para un tránsito expedito de peatones y grúas, garantizando un ambiente seguro en el lugar de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ingresar materia prima a proceso realizando por ejemplo el encendido del equipo de vaciado, siguiendo ordenadamente las recomendaciones del fabricante y respetando las normas de seguridad de la empresa, y/o solicitando amablemente al operador de grúa que ingrese los bins ordenada y cuidadosamente, asegurando buenas condiciones de mantención del equipo a su cargo. • Monitorea el proceso en forma ordenada por ejemplo, retirando y guardando oportunamente las tarjetas de los bins a ingresar, con la finalidad de mantener un respaldo o trazabilidad de la información. • Toma acciones correctivas oportunamente como por ejemplo deteniendo instantánea y ordenadamente el ingreso de la materia prima si se presenta algún problema durante el proceso productivo como por ejemplo: atochamiento de los molinos, niveles no adecuados del cocedor, atochamiento en línea de inspección, entre otros, evitando daños personales, a terceros, materiales, equipos o previniendo pérdidas de producto. • Limpia, lava y/o sanitiza oportuna y acuciosamente el equipo y lugar de trabajo de manera de dejarlo en condiciones de higiene y seguridad acordes con la normativa de la empresa. • Asegura constantemente la limpieza del área de trabajo, solicitando diligentemente el retiro de los bins y/o recipientes con desechos, o retirándolos personalmente. • Guarda responsable y ordenadamente los materiales, utensilios y herramientas utilizados en su jornada, para asegurar un orden en el sector de trabajo. • Registra y entrega la información en forma clara, limpia y ordenada.

Conocimientos	Habilidades
<p>Conocimientos reglamentarios necesarios para cumplir la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lee y escribe. • Comprende lecturas. • Operaciones básicas en matemáticas. • Propósitos del uso de equipos de protección personal. <p>Conocimientos técnicos necesarios para cumplir la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica el equipo volcador y sus componentes. • Funcionamiento de un equipo de ingreso de materia prima. • Identifica especies y/o variedades de materia prima a procesar. • Principios de electricidad. • Procedimientos de mantención de rutinas operativas. • Procedimientos de limpieza y sanitización de equipos. • Problemas comunes, sus causas y procedimientos de solución. • Procedimientos para reportar problemas. <p>Conocimientos básicos necesarios para cumplir la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos operativos para ingresar y trabajar en espacios confinados. • Procedimientos operativos para usar y trabajar con sustancias corrosivas en forma segura. • 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 para tratado de residuos e impurezas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lee y entiende procedimientos de la empresa. • Lee y entiende pauta de trabajo. • Lee y entiende instrucciones de su superior. • Interpreta avisos o señaléticas. • Interpreta órdenes de trabajo. • Trabaja coordinadamente con las otras áreas de trabajo. • Capacidad analítica y de rápida reacción ante emergencias. • Motricidad y velocidad manual para manipular equipos de ingreso de materia prima. • Disposición corporal para permanecer de pie por tiempos prolongados. • Opera equipos según los procedimientos de la empresa. • Detiene equipos en condiciones de emergencia. • Mantiene el área de trabajo en adecuadas condiciones higiénicas de acuerdo con la política de la empresa. • Identifica, rectifica, y/o reporta situaciones que no se encuentren en los procedimientos de la empresa. • Prepara productos, soluciones o mezclas usadas en su trabajo. • Confirma estado y condición de los equipos. • Toma acciones correctivas cuando corresponda. • Comunica inconvenientes operativos o no conformidades. • Recolecta y trata residuos e impurezas. • Llena planillas y realiza informes.