

PERFIL COMPETENCIA ENCARGADO DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL ENCARGADO DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

Nombre Perfil: ENCARGADO DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

Código: P-1030-5151-001-V01

Modalidad de certificación: Parcial

Fecha vigencia: 31/12/2024

Estado Actual: Vigente

Propósito

COORDINAR Y CONTROLAR LA APLICACIÓN DE PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y MAQUINARIAS DE LA PLANTA, COORDINAR EL DÍA Y EL PERSONAL PARA REALIZAR LA LIMPIEZA PROFUNDA, SUPERVISAR CONSTANTEMENTE LAS LABORES EJECUTADAS POR EL PERSONAL DE ASEO, CUMPLIENDO CON LAS EXIGENCIAS, NORMATIVAS DE CALIDAD Y DE SEGURIDAD, CON UNA CLARA RESPONSABILIDAD SOBRE LAS CONSECUENCIAS Y EL IMPACTO DE LA LABOR DE ASEO EN LA CALIDAD DEL PRODUCTO. SE DESEMPEÑA EN PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS DE ALIMENTOS CONGELADOS, DESHIDRATADOS, JUGOS, CONSERVAS, PULPAS, PASTA DE TOMATES, FRUTA FRESCA DE EXPORTACIÓN, ALIMENTOS PROCESADOS PREPARADOS, VINOS Y AGROINDUSTRIAS EN GENERAL, SIEMPRE EFECTUANDO UNA CAPACITACIÓN EN LAS NORMAS Y ESPECIFICACIONES PROPIAS DE LA EMPRESA A LA CUAL ACCEDERÍA EL TRABAJADOR

Ámbito ocupacional

SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	NO DEFINIDA

Organismos sectoriales

- ALIMENTOS ELABORADOS - Asociación de Empresas de Alimentos de Chile A.G.

UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-1030-5151-001-V01	CONTROLAR LA EJECUCIÓN DE LA LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN
U-1030-5151-002-V01	COORDINAR ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN
U-1030-8160-012-V04	CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

CONTEXTOS DE COMPETENCIA

Condiciones y situaciones

- AL INTERIOR DE LA PLANTA EN ZONA DE PRODUCCIÓN
- AVISANDO RÁPIDAMENTE SOBRE SITUACIONES QUE REQUIERAN RÁPIDA SOLUCIÓN
- CAPACITANDO AL PERSONAL
- COORDINANDO ACTIVIDADES CON OTROS EQUIPOS DE TRABAJO EN FUNCIÓN DE METAS EN COMÚN
- EN LAS INSTALACIONES QUE RODEAN LA PLANTA
- LIDERANDO EQUIPOS DE TRABAJO
- LIMPIANDO Y ORDENANDO EL LUGAR DE TRABAJO
- MANIPULANDO EQUIPOS DE LIMPIEZA COMO POR EJEMPLO HIDROLAVADORAS, CEPILLOS, ETC

CONTEXTOS DE COMPETENCIA
Condiciones y situaciones

- PREPARANDO DILUCIONES DE PRODUCTOS QUÍMICOS
- PREPARANDO PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA Y/O SANITIZACIÓN
- SUPERVISANDO EL ASEO EN GENERAL DE LA PLANTA
- SUPERVISANDO LA PREPARACIÓN DE EQUIPOS PARA REALIZAR LA LIMPIEZA (EJ.: CUBRIR MOTORES, BOTONERAS U OTROS COMPONENTES CON FILM PLÁSTICO PARA EVITAR SU HUMEDECIMIENTO)
- TRABAJANDO EN CONDICIONES DE ALTA EXIGENCIA EN EL CUMPLIMIENTO DE NORMATIVAS DE CALIDAD, SANIDAD Y SEGURIDAD
- TRABAJO CON ALTO REQUERIMIENTO DE DESPLAZAMIENTO A PIE
- TRABAJO EN CONTACTO CON PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN
- TRABAJO EN ZONAS DE ALTA HUMEDAD Y RUIDO
- TRABAJO EN ZONAS DE ALTA O BAJA TEMPERATURA
- VERIFICANDO EXISTENCIAS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA (EJ.: JABÓN O GEL DESINFECTANTE, PAPEL HIGIÉNICO, ETC)

Herramientas, equipos y materiales

- EQUIPOS DE LIMPIEZA (EJ.: HIDROLAVADORAS)
- EQUIPOS PARA LA PREPARACIÓN (DOSIFICACIÓN) DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS
- IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA: ESCOBAS, ESCOBILLONES, PALAS, BARREAGUAS, PAÑOS, ETC
- PLANILLAS DE REGISTRO
- PROCEDIMIENTOS O INSTRUCTIVOS DE ASEO POR CADA LÍNEA DE PRODUCCIÓN
- PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- UNIFORME (GUANTES, ANTIPARRAS, CASCO, BUZO, BOTAS O ZAPATOS DE SEGURIDAD)
- UTENSILIOS PARA LA DOSIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS POR EJ: VASOS PRECIPITADOS, PIPETAS ETC

Evidencia(s) Directa(s) de Proceso o Desempeño

- * SE ORGANIZA LA INFORMACIÓN DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN, EN CUANTO A PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL Y ACTIVIDADES REQUERIDAS.
- * SE DETERMINAN LOS REQUERIMIENTOS DE INSUMOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN NECESARIOS PARA LA TEMPORADA, LA SEMANA Y EL TURNO.
- * SE ASIGNAN TAREAS, INSUMOS Y MATERIALES AL PERSONAL A CARGO, PARA LA EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL TURNO.
- * SE DISTRIBUYEN LA INDUMENTARIA Y LOS IMPLEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL AL PERSONAL A SU CARGO.
- * SE IMPARTEN LAS INSTRUCCIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DE LAS LABORES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN A REALIZAR EN EL TURNO.
- * SE IDENTIFICAN LAS NECESIDADES DE ENTRENAMIENTO O CAPACITACIÓN DEL PERSONAL A SU CARGO.
- * SE ACTUALIZA LA INFORMACIÓN DE STOCK DE INSUMOS Y MATERIALES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DISPONIBLES EN BODEGA Y ÁREAS DE TRABAJO.
- * SE INSPECCIONA EL ESTADO DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS.
- * SE REvisa EL DESEMPEÑO DE LA BRIGADA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN EN SUS PUESTOS DE TRABAJO DURANTE EL TURNO.
- * SE CORRIGEN LAS SITUACIONES O PRÁCTICAS INDEBIDAS QUE AFECTEN EL CUMPLIMIENTO DE PROCEDIMIENTOS Y NORMAS SANITARIAS.
- * SE COMPLETA LA INFORMACIÓN DEL REPORTE DE TRABAJOS DEL TURNO EN LAS PLANILLAS Y SISTEMAS ESTABLECIDOS.
- * SE COMUNICAN LOS ACONTECIMIENTOS RELEVANTES Y RESULTADOS DE OPERACIÓN DEL TURNO A LA JEFATURA DIRECTA Y AL ENCARGADO DEL TURNO ENTRANTE.
- * SE UTILIZA DURANTE TODA LA JORNADA EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL.
- * SE TRANSITA POR LOS LUGARES HABILITADOS EN LOS DESPLAZAMIENTOS FUERA DEL LUGAR DE TRABAJO.
- * SE EJECUTAN LAS TAREAS EstrictAMENTE BAJO LAS INSTRUCCIONES Y LOS PROCEDIMIENTOS.
- * SE MANTIENE Y RESGUARDAN EN TODO MOMENTO LAS MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL.

Evidencia(s) Directa(s) de Producto

- * PRODUCTOS PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DISPUESTOS EN CALIDAD, CANTIDAD Y OPORTUNIDAD.
- * PUESTOS DE TRABAJO Y TAREAS ESPECIALES ASIGNADOS AL PERSONAL DISPONIBLE PARA EL TURNO.
- * EQUIPOS E IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN EN CONDICIONES OPERATIVAS.
- * PERSONAL DE LA BRIGADA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN ORGANIZADO PARA REALIZAR LAS LABORES DEL TURNO.
- * PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS ASOCIADOS A LAS ACTIVIDADES DEL TURNO SELECCIONADOS.
- * EQUIPOS, INSTALACIONES Y ÁREAS DE TRABAJO LIMPIOS Y SANITIZADOS.
- * BRIGADA DE LIMPIEZA REALIZANDO SUS TAREAS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE SEGURIDAD DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
- * REPORTE DE TRABAJO DEL TURNO COMPLETADO EN CALIDAD Y OPORTUNIDAD.
- * EL TRABAJADOR CONCLUYE SU JORNADA DE TRABAJO SIN PROBLEMAS DE SALUD, FÍSICOS NI EMOCIONALES.
- * EL PRODUCTO ELABORADO MANTIENE SU CONDICIÓN DE INOCUIDAD.
- * LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS NO PRESENTAN DAÑOS O FALLAS ATRIBUIBLES A MAL DESEMPEÑO O CONDUCTA IRRESPONSABLE.

Evidencia(s) Indirecta(s) de Proceso o Desempeño

- * AUTOEVALUACIÓN.
- * EVALUACIÓN DE JEFE DIRECTO.
- * CURRÍCULUM VITAE.
- * DIPLOMAS Y CERTIFICADOS DE CURSOS DE CAPACITACIÓN SOBRE LA FUNCIÓN DESCRITA.
- * RECOMENDACIONES DE SUPERIORES.
- * CERTIFICADOS DE EXPERIENCIA LABORAL.
- * PLANILLAS O REGISTROS DE ASEO Y SANITIZACIÓN.
- * REGISTROS DE CHARLAS DE INDUCCIÓN Y CAPACITACIÓN.

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: CONTROLAR LA EJECUCIÓN DE LA LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

Código: U-1030-5151-001-V01

Código CIU: 1030

Código CIUO: 5151

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- SUPERVISAR LA EJECUCION DE TAREAS DE LA BRIGADA SEGUN REQUERIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

1. LOS INVENTARIOS DE PRODUCTOS QUÍMICOS, INSUMOS Y MATERIALES SE ACTUALIZAN PERIÓDICAMENTE: DIARIO, SEMANAL Y MENSUAL, PARA DETERMINAR LAS NECESIDADES DE COMPRA O DE SOLICITUD A BODEGA GENERAL DE LA PLANTA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS ESTABLECIDOS
2. EL DESEMPEÑO DEL PERSONAL DE BRIGADA MONITOREA DE MANERA PERIÓDICA, EN LOS PUESTOS DE TRABAJO, EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO DE TANTO DE LAS INSTRUCCIONES OPERATIVAS COMO DE LOS PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN ESTABLECIDOS
3. LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD QUE NECESITEN REPOSICIÓN SE SOLICITAN AL PREVENCIONISTA DE RIESGOS, SEGÚN CORRESPONDA, PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES, SEGÚN PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
4. LAS ACCIONES CORRECTIVAS REQUERIDAS EN LOS TRABAJOS DE LA BRIGADA SE COMUNICAN AL PERSONAL DESIGNADO, EN SUS PUESTOS DE TRABAJO Y DE MANERA OPORTUNA, PARA SOLUCIONAR LAS DESVIACIONES E IMPREVISTOS QUE PUEDAN SURGIR DURANTE LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE TRABAJO DEL TURNO
5. LOS DESCANSOS Y RELEVOS POR CAMBIOS DE TURNO SON INSPECCIONADOS, DE ACUERDO A LOS RITMOS DE TRABAJO, NECESIDADES OPERACIONALES Y REQUERIMIENTOS DE DOTACIÓN NECESARIA PARA LA REALIZACIÓN EFECTIVA DE LABORES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave	Criterios de desempeño
2.- REPORTAR LOS RESULTADOS DE OPERACIÓN DE LA BRIGADA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	<ol style="list-style-type: none"> 1. EL REPORTE DE TRABAJO DEL TURNO SE ELABORA EN LAS PLANILLAS O SISTEMAS DISPONIBLES, INCORPORANDO LA INFORMACIÓN DE ESTADO DE AVANCE EN LOS TRABAJOS PROGRAMADOS, CANTIDAD DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN UTILIZADOS, EXCEDENTES Y MERMAS, IMPREVISTOS Y NOVEDADES, SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 2. LOS RESULTADOS DE OPERACIÓN DE LA BRIGADA, CONSIGNADOS EN EL REPORTE DEL TURNO, SON COMUNICADOS A SU SUPERIOR AL TÉRMINO DEL TURNO, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 3. LA INFORMACIÓN REQUERIDA PARA LA CONTINUIDAD OPERACIONAL DEL CAMBIO DE TURNO ES COMUNICADA AL ENCARGADO DE TURNO SIGUIENTE, INDICANDO EL ESTADO DE AVANCE DE LOS TRABAJOS PROGRAMADOS, DISPONIBILIDAD DE DOTACIÓN Y LAS NOVEDADES ACONTECIDAS DURANTE EL TURNO, TALES COMO CORTES DE ENERGÍA, PERSONAL Y EQUIPOS NO DISPONIBLES, ENTRE OTRAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE CAMBIO DE TURNO ESTABLECIDOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 4. LAS CONTINGENCIAS O PROBLEMAS CUYA RESOLUCIÓN EXCEDE SUS COMPETENCIAS O RESPONSABILIDADES SE COMUNICAN A SU SUPERIOR, SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
1.- APRENDIZAJE ACTIVO. null	<ol style="list-style-type: none"> 1. DESARROLLAR MÉTODOS DE APRENDIZAJE ANTE NUEVOS CONOCIMIENTOS REQUERIDOS, DESAFÍOS O ANTE NUEVOS ACONTECIMIENTOS LABORALES 2. EVALUAR CONSTANTEMENTE SU CONDUCTA Y DESEMPEÑO LOGRANDO MEJORAR EN DIVERSOS ÁMBITOS DE ACCIÓN RELACIONADOS A SU TRABAJO
2.- COMUNICACIÓN CON OTROS. null	<ol style="list-style-type: none"> 1. COMUNICAR ASERTIVAMENTE HECHOS RELACIONADOS AL TRABAJO YA SEA CARA A CARA, DE MANERA TELEFÓNICA O DE MANERA ESCRITA 2. DISCUTIR CON OTROS ACERCA DE SOLUCIONES A PROBLEMAS RELACIONADOS AL TRABAJO 3. ESCUCHAR DE MANERA ATENTA INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR 4. ESCUCHAR DE MANERA ATENTA OPINIONES DE SUS PARES
3.- COORDINACIÓN. null	<ol style="list-style-type: none"> 1. GENERAR VÍNCULOS ENTRE PERSONAS O EQUIPOS, PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS DENTRO DE SU ÁMBITO DE ACCIÓN 2. GESTIONAR RECURSOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS DENTRO DE SU ÁMBITO DE ACCIÓN
4.- INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD. null	<ol style="list-style-type: none"> 1. MOSTRARSE ABIERTO A NUEVAS PERSPECTIVAS 2. REACCIONAR A SITUACIONES O PROBLEMAS ACTUALES, ENCONTRANDO NUEVAS Y CREATIVAS FORMAS DE RESOLVERLAS

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
5.- LIDERAZGO Y TRABAJO EN EQUIPO. null	1. DISTRIBUIR TAREAS AL INTERIOR DEL EQUIPO DE TRABAJO 2. ESTABLECER INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO 3. INSTRUIR A LAS PERSONAS DEL EQUIPO EN MATERIAS RELACIONADAS A SU ÁMBITO LABORAL 4. MOTIVAR Y DIRECCIONAR A LAS PERSONAS QUE SON PARTE DEL EQUIPO DE TRABAJO 5. PLANIFICAR Y LLEVAR A CABO REUNIONES DE TRABAJO CON LOS MIEMBROS DEL EQUIPO
6.- NEGOCIACIÓN. null	1. BUSCAR ALTERNATIVAS QUE SOLUCIONEN CONFLICTOS Y GENEREN SINERGIAS ENTRE PERSONAS O GRUPOS 2. CONCILIAR DIFERENCIAS ENTRE LOS DIVERSOS ACTORES PARTICIPANTES DE UN PROCESO 3. GENERAR ARGUMENTOS SÓLIDOS PARA DEFENDER SU POSTURA
7.- ORIENTACIÓN A LA CALIDAD. null	1. EVALUAR LA SATISFACCIÓN DE LA CONTRAPARTE 2. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOGRAR EL MEJORAMIENTO EN LOS PROCESOS Y PRODUCTOS 3. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES 4. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS 5. UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE
8.- ORIENTACIÓN A LA SEGURIDAD. null	1. CORREGIR SU CONDUCTA Y LA DE LOS DEMÁS EN TEMAS ATINGENTES A LA SEGURIDAD 2. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LAS PERSONAS Y SU ENTORNO 3. RESPETAR NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD
9.- ORIENTACIÓN AL MÉTODO. null	1. CONTROLAR LOS TIEMPOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS, DEL PERSONAL A CARGO O DE COLABORADORES 2. MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO 3. SEGUIR INSTRUCCIONES DE LA JEFATURA CUMPLIENDO LAS EXPECTATIVAS DEFINIDAS EN SUS PROCESOS 4. SEGUIR INSTRUCCIONES DELA JEFATURA CUMPLIENDO LAS EXPECTATIVAS DEFINIDAS EN SUS PROCESOS
10.- PENSAMIENTO CRÍTICO.	1. CONTRAARGUMENTAR LA OPINIÓN DE OTRAS PERSONAS CON FUNDAMENTOS SÓLIDOS 2. EVALUAR ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS PRESENTADOS EN SU ÁMBITO LABORAL
11.- PERSUASIÓN. null	1. LOGRAR EL COMPROMISO DE OTRAS PERSONAS, PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS PROPUESTOS 2. PERSUADIR A OTROS PARA CAMBIAR SUS OPINIONES
12.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. null	1. GENERAR INSTANCIAS DE PARTICIPACIÓN PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 2. IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS 3. PROPONER Y PROMOVER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL 4. IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS

CONOCIMIENTOS
Básicos

- LEER Y ESCRIBIR
- OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS Y PROPORCIONES
- REDACCIÓN Y COMPRENSIÓN DE LECTURA

Técnicos

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS MAQUINARIAS Y EQUIPOS DE LA PLANTA
- CONSECUENCIAS Y MEDIDAS DE CONTROL DE CONTAMINACIÓN CRUZADA
- ESTÁNDARES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
- ESTÁNDARES Y PROCEDIMIENTOS DE ROTULACIÓN, DOSIFICACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS, DESINFECTANTES Y OTROS PRODUCTOS DE LIMPIEZA
- LAYOUT DE LA PLANTA DE PRODUCCIÓN (ZONAS EXTERNAS (PATIO), ZONA INTERNA, ZONA SEMI SUCIA, ZONA SUCIA, ZONA LIMPIA, ZONA DE EMPAQUE, OTRAS
- MANEJO DEL EQUIPAMIENTO DE LIMPIEZA
- NORMATIVA DE SEGURIDAD DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
- PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS
- PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DEL LUGAR DE TRABAJO Y EQUIPOS
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA INGRESAR Y TRABAJAR EN PLANTAS DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA USAR Y TRABAJAR CON SUSTANCIAS CORROSIVAS EN FORMA SEGURA
- PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE RESIDUOS E IMPUREZAS
- PROCEDIMIENTOS PARA REPORTAR PROBLEMAS

HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y MATERIALES

N/A

Nombre UCL: COORDINAR ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

Código: U-1030-5151-002-V01

Código CIU: 1030

Código CIUO: 5151

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- PREPARAR LAS ACTIVIDADES DE LA BRIGADA SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN Y DE PRODUCCIÓN

1. EL TIPO DE ASEO Y SU PERIODICIDAD SE DEFINEN SEGÚN LOS TIPOS DE PROCESOS Y PRODUCTOS QUE SE ELABORAN EN LA TEMPORADA Y EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN ESTABLECIDO
2. LA CANTIDAD DE QUÍMICOS, INSUMOS Y MATERIALES REQUERIDOS PARA LA TEMPORADA SE CALCULAN DE ACUERDO AL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN ESTABLECIDO Y LA PROYECCIÓN DE CONSUMO DIARIO, SEMANAL O MENSUAL
3. LOS REQUERIMIENTOS DE ASEO DE LAS DIFERENTES ÁREAS DE LA PLANTA SE IDENTIFICAN Y CUANTIFICAN DE ACUERDO A PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN ESTABLECIDOS PARA ZONAS TALES COMO EXTERIORES, ÁREA SUCIA, SEMI - SUCIA, LIMPIA, DE ALTO O BAJO RIESGO
4. EL PLAN DE TRABAJO PARA LA BRIGADA DEL TURNO ES GENERADO IDENTIFICANDO EL OBJETIVO, EL PERSONAL, LOS INSUMOS, MATERIALES Y LOS TIEMPOS NECESARIOS, DE ACUERDO AL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN ESTABLECIDO Y REQUERIMIENTOS DE PRODUCCIÓN
5. LOS INSUMOS, MATERIALES E IMPLEMENTOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE TRABAJO DE LA BRIGADA SE DISPONEN, ASEGURANDO UN STOCK SUFICIENTE, SEGÚN EL TIPO Y MAGNITUD DE LAS LABORES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN A REALIZAR
6. EL PERSONAL DE LA BRIGADA QUE SERÁ DESTINADO A CADA PUESTO DE TRABAJO SE SELECCIONA DE ACUERDO AL TIPO DE TAREAS A REALIZAR, CAPACIDADES DEL PERSONAL DISPONIBLE Y REQUERIMIENTOS DEL PLAN DE TRABAJO DEFINIDO
7. LA DISPONIBILIDAD DE IMPLEMENTOS DE TRABAJO Y DE SEGURIDAD PARA LA BRIGADA SE RESGUARDA, DE ACUERDO A NORMATIVA DE SEGURIDAD Y PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
8. LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA QUE DEBEN EJECUTARSE PARA CADA UNA DE LAS ÁREAS DE LA PLANTA Y DE LOS EQUIPOS Y MAQUINARIAS SE SELECCIONAN SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS LABORES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN A EJECUTAR

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave	Criterios de desempeño
2.- DISPONER AL PERSONAL DE LA BRIGADA PARA SU OPERACIÓN SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN Y DE PRODUCCIÓN	<ol style="list-style-type: none"> 1. LOS OBJETIVOS DE TRABAJO PARA LA BRIGADA DEL TURNO SON COMUNICADOS AL EQUIPO DE TRABAJO, INDICANDO LOS FRENTES DE TRABAJO A CUBRIR, LAS LABORES A REALIZAR, LOS PLAZOS DE EJECUCIÓN, LOS INSUMOS Y MATERIALES REQUERIDOS, SEGÚN EL PLAN DE TRABAJO DEFINIDO PARA LA BRIGADA EN EL TURNO DEL TURNO 2. LOS PUESTOS DE TRABAJO Y TAREAS SON DESIGNADAS AL PERSONAL DE LA BRIGADA, ANTES DE INICIAR EL TURNO, DE MANERA ORAL Y/O CON APOYO DE ESQUEMAS O DIBUJOS EN CASO REQUERIDO, SEGÚN EL PLAN DE TRABAJO DEFINIDO, EL TIPO DE TAREAS A REALIZAR Y LAS CAPACIDADES DEL PERSONAL DISPONIBLE 3. LAS INSTRUCCIONES DE TRABAJO SON COMUNICADAS DE MANERA ORAL Y/O CON APOYO DE ESQUEMAS O DIBUJOS, CERCORÁNDOSE DE LA COMPRENSIÓN POR PERSONAL BRIGADA DE LAS INSTRUCCIONES DADAS 4. EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL E IMPLEMENTOS DE ASEO Y SANITIZACIÓN PARA LA EJECUCIÓN DE LABORES SE DISTRIBUYEN AL PERSONAL DE LA BRIGADA, DE ACUERDO AL TIPO DE LABORES A REALIZAR, PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 5. EL PERSONAL DE ASEO SE INDUCE O CAPACITA SOBRE LOS RIESGOS DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LOS ALIMENTOS POR MALA HIGIENE Y EL USO INADECUADO DE PRODUCTOS QUÍMICOS, SEGÚN PROTOCOLOS DE SSOP, BPM, HACCP Y NECESIDADES OPERACIONALES

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
1.- APRENDIZAJE ACTIVO. null	<ol style="list-style-type: none"> 1. DESARROLLAR MÉTODOS DE APRENDIZAJE ANTE NUEVOS CONOCIMIENTOS REQUERIDOS, DESAFÍOS O ANTE NUEVOS ACONTECIMIENTOS LABORALES 2. EVALUAR CONSTANTEMENTE SU CONDUCTA Y DESEMPEÑO LOGRANDO MEJORAR EN DIVERSOS ÁMBITOS DE ACCIÓN RELACIONADOS A SU TRABAJO
2.- COMUNICACIÓN CON OTROS. null	<ol style="list-style-type: none"> 1. COMUNICAR ASERTIVAMENTE HECHOS RELACIONADOS AL TRABAJO YA SEA CARA A CARA, DE MANERA TELEFÓNICA O DE MANERA ESCRITA 2. DISCUTIR CON OTROS ACERCA DE SOLUCIONES A PROBLEMAS RELACIONADOS AL TRABAJO 3. ESCUCHAR DE MANERA ATENTA INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR 4. ESCUCHAR DE MANERA ATENTA OPINIONES DE SUS PARES 5. INDICADORES DE CONDUCTA
3.- COORDINACIÓN. null	<ol style="list-style-type: none"> 1. GENERAR VÍNCULOS ENTRE PERSONAS O EQUIPOS, PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS DENTRO DE SU ÁMBITO DE ACCIÓN 2. GESTIONAR RECURSOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PROGRAMAS DENTRO DE SU ÁMBITO DE ACCIÓN

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
4.- INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD. null	1. MOSTRARSE ABIERTO A NUEVAS PERSPECTIVAS 2. REACCIONAR A SITUACIONES O PROBLEMAS ACTUALES, ENCONTRANDO NUEVAS Y CREATIVAS FORMAS DE RESOLVERLAS
5.- LIDERAZGO Y TRABAJO EN EQUIPO. null	1. DISTRIBUIR TAREAS AL INTERIOR DEL EQUIPO DE TRABAJO 2. ESTABLECER INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO 3. INSTRUIR A LAS PERSONAS DEL EQUIPO EN MATERIAS RELACIONADAS A SU ÁMBITO LABORAL 4. MOTIVAR Y DIRECCIONAR A LAS PERSONAS QUE SON PARTE DEL EQUIPO DE TRABAJO 5. PLANIFICAR Y LLEVAR A CABO REUNIONES DE TRABAJO CON LOS MIEMBROS DEL EQUIPO
6.- NEGOCIACIÓN. null	1. BUSCAR ALTERNATIVAS QUE SOLUCIONEN CONFLICTOS Y GENEREN SINERGIAS ENTRE PERSONAS O GRUPOS 2. CONCILIAR DIFERENCIAS ENTRE LOS DIVERSOS ACTORES PARTICIPANTES DE UN PROCESO 3. GENERAR ARGUMENTOS SÓLIDOS PARA DEFENDER SU POSTURA
7.- ORIENTACIÓN A LA CALIDAD. null	1. EVALUAR LA SATISFACCIÓN DE LA CONTRAPARTE 2. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOGRAR EL MEJORAMIENTO EN LOS PROCESOS Y PRODUCTOS 3. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES 4. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS 5. UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE
8.- ORIENTACIÓN A LA SEGURIDAD. null	1. CORREGIR SU CONDUCTA Y LA DE LOS DEMÁS EN TEMAS ATINGENTES A LA SEGURIDAD 2. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LAS PERSONAS Y SU ENTORNO 3. RESPETAR NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD
9.- ORIENTACIÓN AL MÉTODO. null	1. CONTROLAR LOS TIEMPOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS, DEL PERSONAL A CARGO O DE COLABORADORES 2. MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO 3. SEGUIR INSTRUCCIONES DE LA JEFATURA CUMPLIENDO LAS EXPECTATIVAS DEFINIDAS EN SUS PROCESOS 4. SEGUIR INSTRUCCIONES DELA JEFATURA CUMPLIENDO LAS EXPECTATIVAS DEFINIDAS EN SUS PROCESOS
10.- PENSAMIENTO CRÍTICO.	1. CONTRAARGUMENTAR LA OPINIÓN DE OTRAS PERSONAS CON FUNDAMENTOS SÓLIDOS 2. EVALUAR ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS PRESENTADOS EN SU ÁMBITO LABORAL
11.- PERSUASIÓN. null	1. LOGRAR EL COMPROMISO DE OTRAS PERSONAS, PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS PROPUESTOS 2. PERSUADIR A OTROS PARA CAMBIAR SUS OPINIONES

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
12.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. null	1. GENERAR INSTANCIAS DE PARTICIPACIÓN PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 2. IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS 3. PROPONER Y PROMOVER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL

CONOCIMIENTOS

Básicos	Técnicos
- LEER Y ESCRIBIR - OPERACIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS Y PROPORCIONES - REDACCIÓN Y COMPRENSIÓN DE LECTURA	- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS MAQUINARIAS Y EQUIPOS DE LA PLANTA - CONSECUENCIAS Y MEDIDAS DE CONTROL DE CONTAMINACIÓN CRUZADA - ESTÁNDARES DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA - ESTÁNDARES Y PROCEDIMIENTOS DE ROTULACIÓN, DOSIFICACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS, DESINFECTANTES Y OTROS PRODUCTOS DE LIMPIEZA - LAYOUT DE LA PLANTA DE PRODUCCIÓN (ZONAS EXTERNAS (PATIO), ZONA INTERNA, ZONA SEMI SUCIA, ZONA SUCIA, ZONA LIMPIA, ZONA DE EMPAQUE, OTRAS) - MANEJO DEL EQUIPAMIENTO DE LIMPIEZA - NORMATIVA DE SEGURIDAD DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA - PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS - PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DEL LUGAR DE TRABAJO Y EQUIPOS - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA INGRESAR Y TRABAJAR EN PLANTAS DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA USAR Y TRABAJAR CON SUSTANCIAS CORROSIVAS EN FORMA SEGURA - PROCEDIMIENTOS PARA MANEJO DE RESIDUOS E IMPUREZAS - PROCEDIMIENTOS PARA REPORTAR PROBLEMAS

HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y MATERIALES

N/A

Nombre UCL: CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Código: U-1030-8160-012-V04

Código CIU: 1030

Código CIUO: 8160

Tipo: Transversal

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- MANTENER LA PRESENTACIÓN PERSONAL DE ACUERDO A NORMAS ESTABLECIDAS.

1. El uniforme y la indumentaria de protección personal se solicita o retira de los casilleros cumpliendo con las normas de higiene exigidas antes del ingreso a la planta y de acuerdo a las exigencias del proceso productivo.
2. El uniforme se mantiene limpio y ordenado en el lugar de trabajo de acuerdo a normas de higiene y seguridad.
3. La presentación personal se mantiene a lo largo de su jornada laboral según normas y procedimientos de la empresa.

2.- CUMPLIR ESTÁNDARES DE SEGURIDAD DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL PROCESO PRODUCTIVO.

1. Las normas de seguridad se cumplen al momento de entrar y salir del puesto de trabajo, según instrucciones del superior directo, procedimientos de la empresa y requerimientos del proceso productivo.
2. Las señaléticas de seguridad de la industria alimentaria se acatan de acuerdo a procedimientos de trabajo y requerimientos operacionales.
3. En situaciones de emergencia se actúa de acuerdo a protocolos preestablecidos, procedimientos de trabajo y reglamento interno de seguridad.
4. Los peligros potenciales en las áreas de trabajo, equipos y sistemas del proceso productivo, se identifican aportando medidas de mejora según procedimientos y requerimientos de la empresa.
5. La funcionalidad de los dispositivos de seguridad en las áreas de trabajo, instalaciones y equipos del proceso productivo se verifican según la normativa vigente, reglamento interno y/o procedimientos de la empresa.
6. Las condiciones o imprevistos que afecten los estándares del proceso productivo en materia de higiene y seguridad se informan al supervisor de acuerdo a procedimientos y requerimientos operacionales.

3.- CUMPLIR ESTÁNDARES DE HIGIENE DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL PROCESO PRODUCTIVO.

1. Las manos se lavan con agua, jabón bactericida y/o gel desinfectante cumpliendo con los procedimientos operaciones estandarizados de saneamiento.
2. Las manos se mantienen higienizadas durante el turno de trabajo según procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento.
3. Las enfermedades infecto-contagiosas o heridas identificadas se comunican al supervisor o encargado del proceso para evitar poner en riesgo la inocuidad del producto.
4. El puesto de trabajo se mantiene limpio y ordenado durante y después del ejercicio de sus funciones laborales según el reglamento interno de higiene, requerimientos del proceso productivo y procedimientos de la empresa.
5. Los focos de contaminación y suciedad que puedan afectar la inocuidad de los productos y estándar del proceso productivo, se controlan aplicando los procedimientos de higiene y saneamiento de acuerdo a requerimientos de la producción.
6. Los desechos o productos fuera de estándar del proceso productivo se manipulan y eliminan de acuerdo a procedimientos de trabajo y requerimientos de la operación.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
1.- APRENDIZAJE ACTIVO.	1. EVALUAR CONSTANTEMENTE SU CONDUCTA Y DESEMPEÑO LOGRANDO MEJORAR EN DIVERSOS ÁMBITOS DE ACCIÓN RELACIONADOS A SU TRABAJO.
2.- ATENCIÓN SELECTIVA.	1. CONCENTRARSE EN LA REALIZACIÓN DE UNA TAREA POR UN TIEMPO DETERMINADO SIN INTERRUPCIONES.
3.- COMUNICACIÓN CON OTROS.	1. COMUNICAR ASERTIVAMENTE HECHOS RELACIONADOS AL TRABAJO DE MANERA VERBAL. 2. ESCUCHAR DE MANERA ATENTA INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR. 3. ESCUCHAR DE MANERA ATENTA OPINIONES DE SUS PARES.
4.- ORIENTACIÓN A LA CALIDAD.	1. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOGRAR EL MEJORAMIENTO EN LAS ACTIVIDADES, PROCESOS Y PRODUCTOS. 2. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES. 3. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS. 4. UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE.
5.- ORIENTACIÓN A LA SEGURIDAD.	1. CORREGIR SU CONDUCTA Y LA DE LOS DEMÁS EN TEMAS ATINGENTES A LA SEGURIDAD. 2. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LAS PERSONAS Y SU ENTORNO. 3. RESPETAR NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD.
6.- ORIENTACIÓN AL MÉTODO.	1. MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO. 2. SEGUIR INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR CUMPLIENDO LAS EXPECTATIVAS DE LA TAREA.

CONOCIMIENTOS
Básicos

- CONOCE AVISOS O SEÑALÉTICAS.
- CONOCE PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
- LEE Y COMPRENDE LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LA EMPRESA.

Técnicos

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA O HACCP.
- CONOCE NORMAS DE HIGIENE DE LA EMPRESA.
- CONOCE NORMAS DE SEGURIDAD DE LA EMPRESA.
- CONOCE PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
- PROCEDIMIENTOS A SEGUIR EN CASO DE EMERGENCIA.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y MATERIALES

N/A