

PERFIL COMPETENCIA MUESTREADOR DE LABORATORIO

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL MUESTREADOR DE LABORATORIO

Nombre Perfil: MUESTREADOR DE LABORATORIO

Código: P-1030-3141-002-V01

Modalidad de certificación: Parcial

Fecha vigencia: 31/12/2024

Estado Actual: Vigente

Propósito

REALIZAR LA TOMA DE MUESTRAS EN TERRENO Y EL TRANSPORTE DE LAS MISMAS A LABORATORIO DEL SECTOR AGROALIMENTARIO DONDE SERÁN SOMETIDAS A LOS ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS CORRESPONDIENTES. EJECUTA METODOLOGÍAS PARA LA TOMA DE MUESTRAS DESTINADAS A ANÁLISIS FOLIARES, DE SUELO, DE AGUA, RILES Y ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS A PRODUCTOS E INSTALACIONES DE LA AGROINDUSTRIA HORTOFRUTÍCOLA Y PECUARIA. EJECUTA METODOLOGÍAS PARA LA TOMA DE MUESTRAS DESTINADAS A ANÁLISIS FOLIARES, DE SUELO, DE AGUA, RILES Y ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS A PRODUCTOS E INSTALACIONES DE LA AGROINDUSTRIA HORTOFRUTÍCOLA Y PECUARIA

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-1030-3141-005-V01	REALIZAR MUESTREO PARA ANÁLISIS DE AGUA Y RILES
U-1030-3141-006-V01	REALIZAR MUESTREO PARA ANÁLISIS DE SUELO
U-1030-3141-007-V01	REALIZAR MUESTREO PARA ANÁLISIS FOLIAR
U-1030-3141-008-V01	REALIZAR MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO
U-1030-8160-012-V04	CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

CONTEXTOS DE COMPETENCIA

Condiciones y situaciones

- CONDICIONES
- CONDUCIENDO VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE MATERIALES Y MUESTRAS
- EN CANALES DE RIEGO INTRA Y EXTRAPREDIALES
- EN EL ÁREA DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS DEL LABORATORIO
- EN EL ÁREA DE PREPARACIÓN DE MATERIALES DE MUESTREO DEL LABORATORIO
- EN LABORATORIOS DE ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS RELACIONADOS CON EL ÁREA AGROALIMENTARIA
- EN PACKING DE EXPORTACIÓN DE FRUTA Y HORTALIZAS FRESCAS
- EN PLANTAS AGROINDUSTRIALES HORTOFRUTÍCOLAS Y PECUARIAS

CONTEXTOS DE COMPETENCIA**Condiciones y situaciones**

- EN PLANTAS DE TRATAMIENTOS DE RILES DE AGROINDUSTRIAS HORTOFRUTÍCOLAS Y PECUARIAS
- EN PREDIOS AGRÍCOLAS, EN LAS PLANTACIONES Y CULTIVOS
- SITUACIONES
- TRABAJO EN ALTURA
- TRABAJO EN AMBIENTES EXPUESTOS A MATERIAL QUÍMICO
- TRABAJO EN ÁREAS HÚMEDAS
- TRABAJO EN SISTEMA DE TURNOS
- TRABAJO EN ZONAS CON TEMPERATURAS EXTREMAS

Herramientas, equipos y materiales

- BOLSAS DE DESECHO
- ENVASES Y BOLSAS DE MUESTREO ESPECÍFICOS PARA ANÁLISIS FOLIARES, DE SUELO, DE AGUA Y MICROBIOLÓGICOS
- EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL: DELANTAL, COPIA, MASCARILLA, GUANTE, CUBRE ZAPATOS
- EQUIPOS AUTOMÁTICOS DE MUESTREO DE AGUA
- IMPLEMENTAS Y HERRAMIENTAS PARA LA OBTENCIÓN DE MUESTRAS: TIJERAS, PALAS, BARRENOS
- MATERIALES Y EQUIPOS DE OFICINA: LÁPICES, CALCULADORA, COMPUTADOR
- PLANILLAS DE REGISTRO
- VEHÍCULO DE TRANSPORTE DE MUESTRAS

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

- * SE HA TOMADO LA MUESTRA FOLIAR EN FORMA METÓDICA SEGÚN EL PROTOCOLO DE MUESTREO EN CUANTO A: UNIFORMIDAD DE LA MUESTRA, LUGAR DE RECOLECCIÓN, CANTIDAD Y TIPO DE MATERIAL A RECOLECTAR, NÚMERO DE MUESTRAS, TIPO DE ENVASES.
- * SE HA TRANSPORTADO Y ENTREGADO LAS MUESTRAS SEGÚN EL PROCEDIMIENTO Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.
- * SE HA TOMADO LA MUESTRA DE SUELO EN FORMA METÓDICA SEGÚN EL PROTOCOLO DE MUESTREO EN CUANTO: UNIFORMIDAD DE LA MUESTRA, LUGAR DE RECOLECCIÓN, CANTIDAD Y TIPO DE MATERIAL A RECOLECTAR, NÚMERO DE MUESTRAS, TIPO DE ENVASES.
- * SE HA TOMADO LA MUESTRA DE AGUA DE RIEGO EN FORMA METÓDICA SEGÚN EL PROTOCOLO DE MUESTREO EN CUANTO: FUENTE DE AGUA, UNIFORMIDAD DE LA MUESTRA, LUGAR DE RECOLECCIÓN, CANTIDAD A RECOLECTAR, NÚMERO DE MUESTRAS, TIPO DE ENVASES.
- * SE HA PROGRAMADO E INSTALADO EL EQUIPO AUTOMÁTICO DE MUESTREO SEGÚN INSTRUCCIONES DEL EQUIPO Y DE ACUERDO LAS EXIGENCIAS DE LA NORMA AMBIENTAL CORRESPONDIENTE.
- * SE HA TRANSPORTADO Y ENTREGADO LAS MUESTRAS Y EL EQUIPO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.
- * SE HA COLOCADO LA VESTIMENTA E INDUMENTARIA NECESARIA PARA LA ASEPSIA DEL PROCEDIMIENTO DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO, EN FORMA CORRECTA Y COMPLETA.
- * SE HA VERIFICADO QUE LAS CONDICIONES DEL LUGAR DE MUESTREO, CUMPLAN LOS REQUISITOS PARA EL MUESTREO A REALIZAR, SEGÚN PROTOCOLO.
- * SE HA REALIZADO EL PROCEDIMIENTO DE MUESTREO SEGÚN LA SECUENCIA Y CUIDADOS DEFINIDOS PARA EL MUESTREO.
- * 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

- * MUESTRAS DE HOJAS O TROZOS VEGETALES DESTINADAS A ANÁLISIS FOLIARES, DEPOSITADOS EN LOS ENVASES ADECUADOS Y ROTULADOS E IDENTIFICADOS CORRECTAMENTE.

Evidencia(s) Directa(s) de Producto

- * INFORME DE LABORATORIOS CON RESULTADOS REPRESENTATIVOS.
- * MUESTRAS DE SUELO DESTINADAS A ANÁLISIS DE FERTILIDAD Y/O FÍSICO-QUÍMICOS, DEPOSITADOS EN LOS ENVASES ADECUADOS Y ROTULADOS E IDENTIFICADOS CORRECTAMENTE.
- * MUESTRAS DE AGUA DE RIEGO DESTINADAS A ANÁLISIS QUÍMICOS Y/O MICROBIOLÓGICOS, DEPOSITADOS EN LOS ENVASES ADECUADOS Y ROTULADOS E IDENTIFICADOS CORRECTAMENTE.
- * EQUIPOS AUTOMÁTICOS DE MUESTREO DE RILES CON SUS BOTELLAS LLENAS DE MUESTRAS DE AGUA RESIDUAL DE PROCESO Y RECOLECTADAS SEGÚN LA PROGRAMACIÓN REALIZADA.
- * MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS DE SUPERFICIES, PRODUCTOS O DE OPERARIOS, Y LOS ELEMENTOS QUE ACOMPAÑAN A LA MUESTRA, DEPOSITADAS EN LOS ENVASES ADECUADOS, ROTULADOS E IDENTIFICADOS CORRECTAMENTE.
- * MUESTRAS HAN LLEGADO A LABORATORIO EN LAS CONDICIONES ADECUADAS PARA SER INGRESADAS ANÁLISIS.
- * EL TRABAJADOR CONCLUYE SU JORNADA DE TRABAJO SIN PROBLEMAS DE SALUD, FÍSICOS NI EMOCIONALES.
- * LAS MUESTRAS 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

- * EVALUACIONES DE DESEMPEÑO POR PARTE DEL SUPERIOR A CARGO.
- * CERTIFICADOS Y DIPLOMAS DE CURSOS DE CAPACITACIÓN Y/O CERTIFICADOS DE ENSEÑANZA TÉCNICA NIVEL MEDIO O TÉCNICA NIVEL SUPERIOR EN ÁREAS AFINES COMO AGROPECUARIA, AGROINDUSTRIA, CONTROL DE CALIDAD, ETC.
- * CARTAS DE RECOMENDACIÓN DE EMPLEADORES Y/O FORMADORES.
- * RECOMENDACIONES Y COMENTARIOS DE SUPERIORES, PARES Y SUBALTERNOS.
- * AUTOEVALUACIONES.
- * PLANILLAS DE REGISTRO DE ACTIVIDADES.

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA
Nombre UCL: REALIZAR MUESTREO PARA ANÁLISIS DE AGUA Y RILES
Código: U-1030-3141-005-V01
Código CIU: 1030
Código CIUO: 3141
Tipo: Específica
ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave
Criterios de desempeño

1.- PREPARAR MATERIALES E INSUMOS PARA EL MUESTREO

1. EL PROGRAMA DE TRABAJO DIARIO SE SOLICITAN AL ENCARGADO VERIFICANDO LA INFORMACIÓN RESPECTO A LOS TIPOS MUESTREO Y OBJETIVOS DE ANÁLISIS, NECESIDAD DE MATERIALES DE MUESTREO, ASÍ COMO LA UBICACIÓN, HORARIOS, DURACIÓN Y REQUISITOS TÉCNICOS SOLICITADOS
2. LA CANTIDAD Y TIPO DE MATERIALES E INSUMOS PARA REALIZAR LOS MUESTREOS DE AGUA Y RILES, SE SOLICITAN EN EL ÁREA CORRESPONDIENTE Y DE ACUERDO PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
3. LA PERIODICIDAD DE CAPTURA DE MUESTRAS DE RILES SE PROGRAMA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE, NORMAS AMBIENTALES ASOCIADAS Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. LA OPERATIVIDAD DEL EQUIPO AUTOMÁTICO DE MUESTREO SE VERIFICA CALIBRANDO EL FUNCIONAMIENTO DE LAS SONDAS DE TEMPERATURA, PH, VELOCIDAD, CAUDAL Y REVISANDO EL ESTADO DE LA BATERIA, DE ACUERDO A INSTRUCTIVOS DE TRABAJO
5. LOS DOCUMENTOS Y REGISTROS DE LOS MUESTREOS DE AGUA Y RILES A REALIZAR EN LA JORNADA, TALES COMO ÓRDENES DE SERVICIO, PLANILLAS DE REGISTRO Y ELEMENTO DE ROTULACIÓN DE MUESTRAS SE SOLICITAN DE ACUERDO AL TIPO DE ANÁLISIS A REALIZAR Y EN BASE EL PROCEDIMIENTO DEL LABORATORIO

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave	Criterios de desempeño
2.- TOMAR MUESTRAS AGUA Y RILES DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. EL EQUIPO AUTOMÁTICO SE INSTALA EN EL PUNTO HABILITADO POR EL CLIENTE VERIFICANDO LAS CONDICIONES DE OPERATIVIDAD BÁSICA DEL EQUIPO Y SE CUMPLAN LA CONDICIONES DE MUESTREO EXIGIDAS POR LA NORMA 2. LAS CONDICIONES DE MUESTREO EXIGIDAS POR LA NORMA RESPECTIVA SE VERIFICAN EN LA FUENTE DE AGUA A MUESTREAR, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTOS DEL PROCESO 3. LA TOMA DE MUESTRA SE REALIZA UTILIZANDO EL ENVASE ADECUADO, SIGUIENDO EL PROCEDIMIENTO RESPECTIVO Y EN LAS CONDICIONES REQUERIDAS SEGÚN EL TIPO DE ANÁLISIS Y NORMA ASOCIADA 4. LOS ENVASES DE LAS MUESTRA DE AGUA Y RILES SE ROTULANDE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR EL LABORATORIO 5. LA RECOLECCIÓN DE MUESTRAS DE AGUA PARA EL ANÁLISIS DE METALESSE REALIZA DE ACUERDO A NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO 6. LA INFORMACIÓN DEL CLIENTE Y DEL PREDIO TALES COMO DATOS PERSONALES, COMERCIALES Y DE CONTACTO ASÍ COMO DE LOS ANÁLISIS SOLICITADOS, SE REGISTRAN EN LA ORDEN DE SERVICIO CORRESPONDIENTE Y SEGÚN PROCEDIMIENTO
3.- TRANSPORTAR E INGRESAR MUESTRAS EN LABORATORIO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. EL TRANSPORTE DE LAS MUESTRAS DE AGUA HACIA LABORATORIO SE REALIZA DURANTE LA MISMA JORNADA DE TRABAJO, RESGUARDANDO LAS CONDICIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD DE LAS MISMAS, SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 2. LA ENTREGA DE LAS MUESTRAS DE AGUA DE RIEGO, AGUA DE CONSUMO Y RILES, SE REALIZA SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR EL LABORATORIO Y SEGÚN EL TIPO DE MUESTRA, VELANDO POR LA INTEGRIDAD DE LAS MISMAS Y SU CONDICIÓN SANITARIA DURANTE EL PROCESO DE DESCARGA Y MANIPULACIÓN 3. LA INFORMACIÓN DIGITAL SE RESCATA DESDE EL EQUIPO DE MUESTREO, SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL EQUIPO 4. LOS DOCUMENTOS QUE IDENTIFICAN A LAS MUESTRAS DE AGUA Y RILES RECOLECTADAS, SE COMPLETAN CON LA INFORMACIÓN REQUERIDA, GARANTIZANDO LA TRAZABILIDAD DEL PROCESO, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO 5. LA INFORMACIÓN Y LOS REGISTROS GENERADOS DURANTE EL PROCESO DE MUESTREO DE AGUAS Y RILES SE ENTREGAN AL SUPERVISOR, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
1.- APRENDIZAJE ACTIVO. null	<ol style="list-style-type: none"> 1. DESARROLLAR INSTANCIAS PARA EL APRENDIZAJE DE NUEVOS CONOCIMIENTOS APLICABLES A SU LABOR O PARA ENFRENTAR NUEVOS DESAFÍOS 2. EVALUAR CONSTANTEMENTE SU CONDUCTA Y DESEMPEÑO LOGRANDO MEJORAR EN DIVERSOS ÁMBITOS DE ACCIÓN

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores

RELACIONADOS A SU TRABAJO

2.- ATENCIÓN SELECTIVA. null

1. CONCENTRARSE EN LA REALIZACIÓN DE UNA TAREA POR UN TIEMPO DETERMINADO SIN INTERRUPCIONES

3.- COMUNICACIÓN CON OTROS. null

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

4.- INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD. null

1. MOSTRARSE ABIERTO A NUEVAS PERSPECTIVAS

5.- 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 REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS
4. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES
5. UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE

6.- 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

7.- ORIENTACIÓN AL MÉTODO. null

1. CONTROLAR LOS TIEMPOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS PROPIAS O DE COLABORADORES
2. MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO
3. SEGUIR INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR CUMPLIENDO LAS ESPECTATIVAS DE LA TAREA

8.- PENSAMIENTO CRÍTICO.

1. CONTRAARGUMENTAR LA OPINIÓN DE OTRAS PERSONAS CON FUNDAMENTOS SÓLIDOS
2. EVALUAR ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS PRESENTADOS EN SU ÁMBITO LABORAL

9.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. null

1. IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS
2. PROPONER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL

10.- TRABAJO EN EQUIPO. null

1. ESTABLIR INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO Y ENTRE ÁREAS DE TRABAJO RELACIONADAS

CONOCIMIENTOS
Básicos

- COMPUTACIÓN A NIVEL USUARIO
- LEER Y ESCRIBIR
- OPERACIONES MATEMÁTICAS
- QUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA
- REDACCIÓN Y COMPRESIÓN DE LECTURA

Técnicos

- EQUIPOS AUTOMÁTICOS DE MUESTREO DE AGUAS (RILES): PROGRAMACIÓN, FUNCIONAMIENTO E INSTALACIÓN
- NORMAS DE ESTANDARIZACIÓN SOBRE AGUAS DE CONSUMO Y RIEGO (NCH 1.333, NCH 409 Y ACTUALIZACIONES)
- NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LABORATORIOS

CONOCIMIENTOS
Básicos
Técnicos

- NORMATIVA LEGAL VIGENTE SOBRE EMISIÓN DE RILES (DS N°90/2000, DS N°46/2002, DS N° 609/98, Y SUS MODIFICACIONES
- PAUTA DE MUESTREO PARA ANÁLISIS DE AGUAS DE RIEGO
- PAUTA DE MUESTREO PARA ANÁLISIS DE AGUAS PARA CONSUMO
- PROCEDIMIENTO DE REGISTRO Y COMUNICACIÓN DE INFORMACIÓN DE LA JORNADA DE TRABAJO
- PROCEDIMIENTO Y MATERIALES DE LIMPIEZA, HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y MAQUINARIA
- TÉCNICAS DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE MUESTRAS DE AGUA Y RILES

HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y MATERIALES

N/A

Nombre UCL: REALIZAR MUESTREO PARA ANÁLISIS DE SUELO

Código: U-1030-3141-006-V01

Código CIU: 1030

Código CIUO: 3141

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- PREPARAR MATERIALES E INSUMOS PARA EL MUESTREO

1. EL PROGRAMA DE TRABAJO DIARIO SE SOLICITA AL ENCARGADO VERIFICANDO LA INFORMACIÓN RESPECTO A LOS TIPOS MUESTREO Y OBJETIVOS DE ANÁLISIS, NECESIDAD DE MATERIALES DE MUESTREO, ASÍ COMO LA UBICACIÓN, HORARIOS, DURACIÓN Y REQUISITOS TÉCNICOS SOLICITADOS
2. LA CANTIDAD Y TIPO DE MATERIALES E INSUMOS PARA REALIZAR LOS MUESTREOS DE SUELOS , SE SOLICITAN EN EL ÁREA CORRESPONDIENTE Y DE ACUERDO PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
3. LOS DOCUMENTOS Y REGISTROS DE LOS MUESTREOS DE SUELO A REALIZAR EN LA JORNADA, TALES COMO ÓRDENES DE SERVICIO, PLANILLAS DE REGISTRO Y ELEMENTO DE ROTULACIÓN DE MUESTRAS SE SOLICITAN DE ACUERDO AL TIPO DE ANÁLISIS A REALIZAR Y EN BASE EL PROCEDIMIENTO DEL LABORATORIO

2.- TOMAR MUESTRAS DE SUELO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

1. LAS CONDICIONES TÉCNICAS DE LA UNIDAD MUESTRAL OBJETO DEL ANÁLISIS DE SUELO SE VERIFICAN CONSIDERANDO FACTORES TALES COMO ESPECIE, VARIEDAD, TIPO DE MANEJO, UNIFORMIDAD TANTO EN SUELOS CULTIVADOS COMO SIN CULTIVO, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
2. LA TOMA DE MUESTRA SE REALIZA SIGUIENDO EL TIPO DE RECORRIDO ESTABLECIDO EN LA PAUTA DE MUESTREO DE SUELO Y SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
3. LA CANTIDAD DE SUBMUESTRAS A RECOLECTAR POR CADA UNIDAD MUESTRAL SE DEFINE DE ACUERDO AL TAMAÑO DE ÉSTA Y TIPO DE SUELO Y CULTIVO, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. LAS SUBMUESTRAS DE SUELO SE TOMAN CONSIDERANDO LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
5. LAS SUBMUESTRAS SE ROTULAN DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL PROCESO Y SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
6. LA INFORMACIÓN DEL CLIENTE Y DEL PREDIO TALES COMO DATOS PERSONALES, COMERCIALES Y DE CONTACTO ASÍ COMO DE LOS ANÁLISIS SOLICITADOS, SE REGISTRAN EN LA ORDEN DE SERVICIO CORRESPONDIENTE Y SEGÚN PROCEDIMIENTO

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave	Criterios de desempeño
3.- TRANSPORTAR E INGRESAR MUESTRAS EN LABORATORIO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO	<ol style="list-style-type: none"> 1. EL TRANSPORTE DE LAS MUESTRAS DE SUELO HACIA LABORATORIO SE REALIZA DURANTE LA MISMA JORNADA DE TRABAJO, RESGUARDANDO LAS CONDICIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD DE LAS MISMAS, SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS 2. LA ENTREGA DE LAS MUESTRAS DE SUELO SE REALIZA SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR EL LABORATORIO Y SEGÚN EL TIPO DE MUESTRA, VELANDO POR LA INTEGRIDAD DE LAS MISMAS Y SU CONDICIÓN SANITARIA DURANTE EL PROCESO DE DESCARGA Y MANIPULACIÓN 3. LOS DOCUMENTOS QUE IDENTIFICAN A LAS MUESTRAS DE SUELO RECOLECTADAS, SE COMPLETAN CON LA INFORMACIÓN REQUERIDA, GARANTIZANDO LA TRAZABILIDAD DEL PROCESO, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO 4. LA INFORMACIÓN Y LOS REGISTROS GENERADOS DURANTE EL PROCESO DE MUESTREO DE SUELOS SE ENTREGAN AL SUPERVISOR, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
1.- APRENDIZAJE ACTIVO. null	<ol style="list-style-type: none"> 1. DESARROLLAR INSTANCIAS PARA EL APRENDIZAJE DE NUEVOS CONOCIMIENTOS APLICABLES A SU LABOR O PARA ENFRENTAR NUEVOS DESAFÍOS 2. EVALUAR CONSTANTEMENTE SU CONDUCTA Y DESEMPEÑO LOGRANDO MEJORAR EN DIVERSOS ÁMBITOS DE ACCIÓN RELACIONADOS A SU TRABAJO
2.- ATENCIÓN SELECTIVA. null	<ol style="list-style-type: none"> 1. CONCENTRARSE EN LA REALIZACIÓN DE UNA TAREA POR UN TIEMPO DETERMINADO SIN INTERRUPCIONES
3.- 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
4.- INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD. null	<ol style="list-style-type: none"> 1. MOSTRARSE ABIERTO A NUEVAS PERSPECTIVAS
5.- ORIENTACIÓN A LA CALIDAD. null	<ol style="list-style-type: none"> 1. EVALUAR LA SATISFACCIÓN DE LA CONTRAPARTE 2. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOGRAR EL MEJORAMIENTO EN LOS PROCESOS Y PRODUCTOS 3. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS 4. MOSTRAR PROCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES 5. UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE
6.- ORIENTACIÓN A LA SEGURIDAD. null	<ol style="list-style-type: none"> 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
7.- ORIENTACIÓN AL MÉTODO. null	1. CONTROLAR LOS TIEMPOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS PROPIAS O DE COLABORADORES 2. MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO 3. SEGUIR INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR CUMPLIENDO LAS ESPECTATIVAS DE LA TAREA
8.- PENSAMIENTO CRÍTICO.	1. CONTRAARGUMENTAR LA OPINIÓN DE OTRAS PERSONAS CON FUNDAMENTOS SÓLIDOS 2. EVALUAR ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS PRESENTADOS EN SU ÁMBITO LABORAL
9.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. null	1. IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS 2. PROPONER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL
10.- TRABAJO EN EQUIPO. null	1. ESTABLIR INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO Y ENTRE ÁREAS DE TRABAJO RELACIONADAS

CONOCIMIENTOS

Básicos	Técnicos
- COMPUTACIÓN A NIVEL USUARIO - LEER Y ESCRIBIR - OPERACIONES MATEMÁTICAS - REDACCIÓN Y COMPRESIÓN DE LECTURA - SUPERFICIES Y VOLÚMENES: UNIDADES, MÉTODOS DE CÁLCULO	- CARACTERÍSTICAS DE SUELO: TEXTURA, ESTRUCTURA, PREDREGOSIDAD, COLOR, PERFIL DE SUELO Y SUS COMPONENTES - ELEMENTOS GENERALES DE SISTEMAS PRODUCTIVOS AGRÍCOLAS: VEGETALES CULTIVADOS Y SISTEMAS DE CULTIVO, CICLOS PRODUCTIVOS, TIPOS DE RIEGO, DENSIDADES Y MARCOS DE PLANTACIÓN, ENTRE OTROS - NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LABORATORIOS - PAUTAS DE MUESTREO PARA ANÁLISIS DE SUELO - PROCEDIMIENTO DE REGISTRO Y COMUNICACIÓN DE INFORMACIÓN DE LA JORNADA DE TRABAJO - PROCEDIMIENTO Y MATERIALES DE LIMPIEZA, HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y MAQUINARIA - TÉCNICAS DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE MUESTRAS DE SUELO - TIPOS DE ANÁLISIS DE SUELO: OBJETIVOS, PARÁMETROS MEDIDOS Y SUS UNIDADES

HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y MATERIALES

N/A

Nombre UCL: REALIZAR MUESTREO PARA ANÁLISIS FOLIAR

Código: U-1030-3141-007-V01

Código CIU: 1030

Código CIUO: 3141

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- PREPARAR MATERIALES E INSUMOS PARA EL MUESTREO

1. EL PROGRAMA DE TRABAJO DIARIO SE SOLICITA AL ENCARGADO VERIFICANDO LA INFORMACIÓN RESPECTO A LOS TIPOS MUESTREO Y OBJETIVOS DE ANÁLISIS, NECESIDAD DE MATERIALES DE MUESTREO, ASÍ COMO LA UBICACIÓN, HORARIOS, DURACIÓN Y REQUISITOS TÉCNICOS SOLICITADOS
2. LA CANTIDAD Y TIPO DE MATERIALES E INSUMOS PARA REALIZAR LOS MUESTREOS , SE SOLICITAN EN EL ÁREA CORRESPONDIENTE Y DE ACUERDO PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
3. LOS DOCUMENTOS Y REGISTROS DE LOS MUESTREOS FOLIARES A REALIZAR EN LA JORNADA, TALES COMO ÓRDENES DE SERVICIO, PLANIL

2.- TOMAR MUESTRAS FOLIARES DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

1. LAS CONDICIONES TÉCNICAS DE LA UNIDAD MUESTRAL OBJETO DEL ANÁLISIS FOLIAR SE VERIFICAN CONSIDERANDO FACTORES TALES COMO ESPECIE, VARIEDAD Y EDAD DEL VEGETAL, CARACTERÍSTICAS DEL SUELO, TIPO DE MANEJO Y PRODUCTIVIDAD, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
2. LA TOMA DE MUESTRA SE REALIZA SIGUIENDO EL TIPO DE RECORRIDO ESTABLECIDO EN LA PAUTA DE MUESTREO FOLIAR Y SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
3. EL TEJIDO MUESTRA SE RECOLECTA DE EJEMPLARES REPRESENTATIVOS DE LA UNIDAD MUESTRAL, DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DEL ANÁLISIS
4. LAS HOJAS O TROZOS DE VEGETAL A MUESTREAR SE TOMAN DESDE CADA PLANTA CONSIDERANDO LA ESPECIE, LA EDAD DE LA HOJA O TEJIDO, SU UBICACIÓN DENTRO DE LA PLANTA Y LA CANTIDAD MÍNIMA ESTABLECIDA EN LA PAUTA DE MUESTREO FOLIAR PARA LA ESPECIE Y VARIEDAD MUESTREADA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS
5. LAS HOJAS O PARTES RECOLECTADAS E DEPOSITAN EN LOS ENVASES ESPECÍFICOS PARA MUESTRAS FOLIARES RETULANDO EN CADA ENVASE O EN LA PLANILLA CORRESPONDIENTE, LOS DATOS BÁSICOS DE LA UNIDAD MUESTRAL TALES COMO FECHA DE RECOLECCIÓN, ESPECIE, VARIEDAD, EDAD Y CUARTEL, SEGÚN PROCEDIMIENTOS
6. LA INFORMACIÓN DEL CLIENTE Y DEL PREDIO TALES COMO DATOS PERSONALES, COMERCIALES Y DE CONTACTO ASÍ COMO DE LOS ANÁLISIS SOLICITADOS, SE REGISTRAN EN LA ORDEN DE SERVICIO CORRESPONDIENTE Y SEGÚN PROCEDIMIENTO

ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave
Criterios de desempeño

3.- TRANSPORTAR E INGRESAR MUESTRAS EN LABORATORIO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

1. EL TRANSPORTE DE LAS MUESTRAS FOLIARES HACIA LABORATORIO SE REALIZA DURANTE LA MISMA JORNADA DE TRABAJO, RESGUARDANDO LAS CONDICIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD DE LAS MISMAS, SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
2. LA ENTREGA DE LAS MUESTRAS FOLIARES SE REALIZA SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR EL LABORATORIO Y SEGÚN EL TIPO DE MUESTRA, VELANDO POR LA INTEGRIDAD DE LAS MISMAS Y SU CONDICIÓN SANITARIA DURANTE EL PROCESO DE DESCARGA Y MANIPULACIÓN
3. LOS DOCUMENTOS QUE IDENTIFICAN A LAS MUESTRAS FOLIARES RECOLECTADAS JUNTO A AQUELLOS QUE DETALLAN LOS ANÁLISIS A REALIZAR, SE COMPLETAN CON LA INFORMACIÓN REQUERIDA, GARANTIZANDO LA TRAZABILIDAD DEL PROCESO, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. LA INFORMACIÓN Y LOS REGISTROS GENERADOS DURANTE EL PROCESO DE MUESTREO FOLIAR SE ENTREGAN AL SUPERVISOR, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores

1.- APRENDIZAJE ACTIVO. null

1. DESARROLLAR INSTANCIAS PARA EL APRENDIZAJE DE NUEVOS CONOCIMIENTOS APLICABLES A SU LABOR O PARA ENFRENTAR NUEVOS DESAFÍOS
2. EVALUAR CONSTANTEMENTE SU CONDUCTA Y DESEMPEÑO LOGRANDO MEJORAR EN DIVERSOS ÁMBITOS DE ACCIÓN RELACIONADOS A SU TRABAJO

2.- ATENCIÓN SELECTIVA. null

1. CONCENTRARSE EN LA REALIZACIÓN DE UNA TAREA POR UN TIEMPO DETERMINADO SIN INTERRUPCIONES

3.- COMUNICACIÓN CON OTROS. null

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

4.- INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD. null

1. MOSTRARSE ABIERTO A NUEVAS PERSPECTIVAS

5.- ORIENTACIÓN A LA CALIDAD. null

1. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR LOGRAR EL MEJORAMIENTO EN LOS PROCESOS Y PRODUCTOS
2. MOSTRAR PREOCUPACIÓN POR REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS
3. MOSTRAR PROCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES
4. UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE

6.- 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
7.- ORIENTACIÓN AL MÉTODO. null	1. CONTROLAR LOS TIEMPOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS PROPIAS O DE COLABORADORES 2. MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO 3. SEGUIR INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR CUMPLIENDO LAS ESPECTATIVAS DE LA TAREA
8.- PENSAMIENTO CRÍTICO.	1. CONTRAARGUMENTAR LA OPINIÓN DE OTRAS PERSONAS CON FUNDAMENTOS SÓLIDOS 2. EVALUAR ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS PRESENTADOS EN SU ÁMBITO LABORAL
9.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. null	1. IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS 2. PROPONER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL
10.- TRABAJO EN EQUIPO. null	1. ESTABLIR INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO Y ENTRE ÁREAS DE TRABAJO RELACIONADAS

CONOCIMIENTOS

Básicos	Técnicos
- COMPUTACIÓN A NIVEL USUARIO - LEER Y ESCRIBIR - OPERACIONES MATEMÁTICAS - REDACCIÓN Y COMPRESIÓN DE LECTURA	- CARACTERÍSTICAS DE SUELO: TEXTURA Y ESTRUCTURA - ELEMENTOS GENERALES DE SISTEMAS PRODUCTIVOS FRUTALES: SISTEMAS DE FORMACIÓN, SISTEMAS DE RIEGO, MARCOS DE PLANTACIÓN - ESTRUCTURAS REPRODUCTIVAS Y VEGETATIVAS DE ESPECIES FRUTALES - FENOLOGÍA Y HÁBITOS DE FRUCTIFICACIÓN Y CRECIMIENTO DE ESPECIES FRUTALES - NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LABORATORIOS - PAUTAS DE MUESTREO PARA ANÁLISIS FOLIAR EN ESPECIES FRUTALES - PROCEDIMIENTO DE REGISTRO Y COMUNICACIÓN DE INFORMACIÓN DE LA JORNADA DE TRABAJO - PROCEDIMIENTO Y MATERIALES DE LIMPIEZA, HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y MAQUINARIA - TÉCNICAS DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE MUESTRAS FOLIARES - TIPOS DE ANÁLISIS FOLIARES Y FRUTOS: OBJETIVOS, PARÁMETROS MEDIDOS Y SUS UNIDADES

HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y MATERIALES

N/A

Nombre UCL: REALIZAR MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Código: U-1030-3141-008-V01

Código CIU: 1030

Código CIUO: 3141

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- PREPARAR MATERIALES E INSUMOS PARA EL MUESTREO

1. EL PROGRAMA DE TRABAJO DIARIO SE SOLICITA AL ENCARGADO VERIFICANDO LA INFORMACIÓN RESPECTO A LOS TIPOS MUESTREO Y OBJETIVOS DE ANÁLISIS, NECESIDAD DE MATERIALES DE MUESTREO, ASÍ COMO LA UBICACIÓN, HORARIOS, DURACIÓN Y REQUISITOS TÉCNICOS SOLICITADOS
2. LA CANTIDAD Y TIPO DE MATERIALES E INSUMOS PARA REALIZAR LOS MUESTREOS , SE SOLICITAN EN EL ÁREA CORRESPONDIENTE Y DE ACUERDO PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
3. LOS DOCUMENTOS Y REGISTROS DE LOS MUESTREOS A REALIZAR EN LA JORNADA, TALES COMO ÓRDENES DE SERVICIO, PLANILLAS DE REGISTRO Y ELEMENTO DE ROTULACIÓN DE MUESTRAS SE SOLICITAN DE ACUERDO AL TIPO DE ANÁLISIS A REALIZAR Y EN BASE EL PROCEDIMIENTO DEL LABORATORIO

2.- TOMAR MUESTRAS DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

1. LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y NORMATIVAS DEL OBJETO DE MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO, YA SEA SUPERFICIES DE INSTALACIONES, EQUIPOS O PRODUCTOS ASÍ COMO A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, SE VERIFICAN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
2. EL PROTOCOLO DE HIGIENE PERSONAL PREVIO AL MUESTREO ASÍ COMO LA COLOCACIÓN Y UTILIZACIÓN DE LA VESTIMENTA E INDUMENTARIA DE PROTECCIÓN PERSONAL, SE REALIZA SEGÚN EL PROCEDIMIENTOS
3. LOS ENVASES Y MATERIALES SE MANIPULAN EVITANDO LA CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LAS MUESTRAS, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS
4. LA TOMA DE MUESTRAS SE REALIZA SEGÚN EL TIPO DE ANÁLISIS SOLICITADO, VELANDO POR MANTENER LA REPRESENTATIVIDADEVITANDO LA CONTAMINACIÓN DE LAS MISMAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS
5. LAS MUESTRAS RECOLECTADAS SE DEPOSITAN EN LOS ENVASES ESPECÍFICOS PARA EL TIPO DE MUESTRA ROTULANDO LOS DATOS BÁSICOS DE LA UNIDAD MUESTRAL TALES COMO FECHA DE RECOLECCIÓN, LUGAR O PROCESO, TIPO DE SUPERFICIE MUESTREADA O DATOS DEL PERSONAL, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
6. LA INFORMACIÓN DEL CLIENTE Y DEL PREDIO TALES COMO DATOS PERSONALES, COMERCIALES Y DE CONTACTO ASÍ COMO DE LOS ANÁLISIS SOLICITADOS, SE REGISTRAN EN LA ORDEN DE SERVICIO CORRESPONDIENTE Y SEGÚN PROCEDIMIENTO

ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave
Criterios de desempeño

3.- TRANSPORTAR E INGRESAR MUESTRAS EN LABORATORIO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

1. EL TRANSPORTE DE LAS MUESTRAS HACIA LABORATORIO SE REALIZA DURANTE LA MISMA JORNADA DE TRABAJO, RESGUARDANDO LAS CONDICIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD DE LAS MISMAS, SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS
2. LA ENTREGA DE LAS MUESTRAS SE REALIZA SEGÚN EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR EL LABORATORIO Y SEGÚN EL TIPO DE MUESTRA, VELANDO POR LA INTEGRIDAD DE LAS MISMAS Y SU CONDICIÓN SANITARIA DURANTE EL PROCESO DE DESCARGA Y MANIPULACIÓN
3. LOS DOCUMENTOS QUE IDENTIFICAN A LAS MUESTRAS DE AGUA Y RELES RECOLECTADAS, SE COMPLETAN CON LA INFORMACIÓN REQUERIDA, GARANTIZANDO LA TRAZABILIDAD DEL PROCESO, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. LA INFORMACIÓN Y LOS REGISTROS GENERADOS DURANTE EL PROCESO DE MUESTREO DE AGUAS Y RILES SE ENTREGAN AL SUPERVISOR, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores

1.- APRENDIZAJE ACTIVO. null

1. DESARROLLAR INSTANCIAS PARA EL APRENDIZAJE DE NUEVOS CONOCIMIENTOS APLICABLES A SU LABOR O PARA ENFRENTAR NUEVOS DESAFÍOS
2. EVALUAR CONSTANTEMENTE SU CONDUCTA Y DESEMPEÑO LOGRANDO MEJORAR EN DIVERSOS ÁMBITOS DE ACCIÓN RELACIONADOS A SU TRABAJO

2.- ATENCIÓN SELECTIVA. null

1. CONCENTRARSE EN LA REALIZACIÓN DE UNA TAREA POR UN TIEMPO DETERMINADO SIN INTERRUPCIONES

3.- COMUNICACIÓN CON OTROS. null

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

4.- INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD. null

1. MOSTRARSE ABIERTO A NUEVAS PERSPECTIVAS

5.- 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 REALIZAR BIEN SU TRABAJO Y CUMPLIR LAS METAS DEFINIDAS
4. MOSTRAR PROCUPACIÓN POR LOS RESULTADOS DE SU TRABAJO Y LOS PRODUCTOS ENTREGABLES
5. UTILIZAR RECURSOS DE MANERA EFICIENTE

6.- 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
7.- ORIENTACIÓN AL MÉTODO. null	1. CONTROLAR LOS TIEMPOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS PROPIAS O DE COLABORADORES 2. MOSTRAR RIGUROSIDAD PARA SEGUIR PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y PAUTAS DE TRABAJO 3. SEGUIR INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR CUMPLIENDO LAS ESPECTATIVAS DE LA TAREA
8.- PENSAMIENTO CRÍTICO.	1. CONTRAARGUMENTAR LA OPINIÓN DE OTRAS PERSONAS CON FUNDAMENTOS SÓLIDOS 2. EVALUAR ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS PRESENTADOS EN SU ÁMBITO LABORAL
9.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. null	1. IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS 2. PROPONER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL
10.- TRABAJO EN EQUIPO. null	1. ESTABLIR INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO Y ENTRE ÁREAS DE TRABAJO RELACIONADAS

CONOCIMIENTOS

Básicos	Técnicos
- COMPUTACIÓN A NIVEL USUARIO - LEER Y ESCRIBIR - OPERACIONES MATEMÁTICAS - QUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA - REDACCIÓN Y COMPRESIÓN DE LECTURA	- MATERIALES E INSUMOS PARA TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS - NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LABORATORIOS - NORMATIVA LEGAL SOBRE ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - PAUTA DE MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS A MANIPULADORES - PAUTA DE MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS A SUPERFICIES: EQUIPOS, INSTALACIONES Y PRODUCTOS - PROCEDIMIENTO DE REGISTRO Y COMUNICACIÓN DE INFORMACIÓN DE LA JORNADA DE TRABAJO - PROCEDIMIENTO Y MATERIALES DE LIMPIEZA, HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y MAQUINARIA - PROTOCOLOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA - TÉCNICAS DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE MUESTRAS DE AGUA Y RILES - VESTIMENTA E INDUMENTARIA DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO

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