

PERFIL COMPETENCIA OPERADOR DE EXTRACCIÓN DE JUGO

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR DE EXTRACCIÓN DE JUGO

Nombre Perfil: OPERADOR DE EXTRACCIÓN DE JUGO

Código: P-1030-8160-010-V02

Modalidad de certificación: Parcial

Fecha vigencia: 31/12/2024

Estado Actual: Vigente

Propósito

SEPARACIÓN LÍQUIDO-SÓLIDO DE LAS FRUTAS. ASIMISMO ESTAS PERSONAS DEBEN CUMPLIR CON LAS FUNCIONES DE PREPARAR Y MONITOREAR LA MOLIENDA, COCCIÓN, ENFRIAMIENTO, DECANTACIÓN Y PRENSADO, JUNTO CON ASEGURAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES PARA EL PRODUCTO SOLICITADAS POR LA EMPRESA Y EL CLIENTE, TOMANDO ACCIONES CORRECTIVAS EN CASOS NECESARIOS.

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-1030-8160-012-V04	CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
U-1030-8160-038-V02	MOLER MATERIA PRIMA
U-1030-8160-039-V02	COCER MATERIA PRIMA
U-1030-8160-040-V02	CENTRIFUGAR PULPA CON DECANTERS
U-1030-8160-041-V02	PRENSAR MATERIA PRIMA

CONTEXTOS DE COMPETENCIA

Condiciones y situaciones

- ABASTECIENDO LAS DIVERSAS MAQUINARIAS DE EXTRACCIÓN DE JUGO
- CHEQUEANDO LOS COMPONENTES DE LA MAQUINARIA A SU CARGO
- CONDICIONES
- DESARMANDO LOS EQUIPOS DE TRABAJO
- EN SALA DE PROCESO, SECTOR DE MOLIENDA, COCCIÓN, DECANTERS Y PRENSADO
- LAVANDO E HIGIENIZANDO SUS MANOS
- LIMPIANDO Y ORDENANDO EL LUGAR DE TRABAJO
- MONITOREANDO EL CUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS DE EXTRACCIÓN (PRESIÓN DE VAPOR, TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE PROCESO, ETC
- REGISTRANDO LA INFORMACIÓN RELATIVA A LA EXTRACCIÓN DEL JUGO
- SITUACIONES

CONTEXTOS DE COMPETENCIA
Condiciones y situaciones

- SOLICITANDO VAPOR PARA LA OPERACIÓN DE LAS MAQUINARIAS
- TOMANDO ACCIONES CORRECTIVAS ANTE SITUACIONES QUE REQUIERAN DE RÁPIDA SOLUCIÓN Y/O INFORMANDO A SUS SUPERIORES SITUACIONES FUERA DE ESTÁNDAR
- TRABAJANDO DE PIE
- 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

- COFIA, GUANTES, CASCO, BUZO, BOTAS O ZAPATOS DE SEGURIDAD, MASCARILLA, PROTECTORES AUDITIVOS
- EQUIPOS, MAQUINARIAS Y SUS COMPONENTES TALES COMO TABLEROS, MOTORES, CONTACTORES, ENTRE OTROS
- MOLINOS, COCEDORES, DECANTERS, PRENSAS UTILIZADAS EN LA EMPRESA
- PLANILLAS DE TRABAJO
- UNIFORME

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

- * PREPARACIÓN DEL ESTANQUE PARA LA COCCIÓN.
- * MANEJO DE VÁLVULAS PARA EL FLUJO DE MATERIA PRIMA.
- * MONITOREO DE LA MOLIENDA.
- * LIMPIEZA CONSTANTE DEL MOLINO PARA RETIRAR MATERIA QUE OBSTRUYA.
- * DETENCIÓN DEL ABASTECIMIENTO DE MATERIA PRIMA SEGÚN RITMO DEL PROCESO DE MOLIENDA.
- * DECANTACIÓN DE LA PULPA POR DIFERENCIA DE PESOS.
- * PREPARACIÓN DE LAS PRENSAS.
- * REGULAR VELOCIDAD DEL FLUJO DE LA PULPA.
- * MANEJAR TIEMPOS DE ESTADÍA EN PRENSAS.
- * LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LAS PRENSAS.
- * 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

- * FRUTA BLANDA, CON ENZIMAS INACTIVADAS Y LIBRE DE CARGA BACTERIANA.
- * FRUTA MOLIDA LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA, COMO PALOS O GRANDES TROZOS DE FRUTA.
- * FRUTA MOLIDA BLANDA LUEGO DE COCCIÓN.
- * FRUTA MOLIDA BLANDA, LIBRE DE SEMILLAS O PALOS PROPIOS DE LA FRUTA.
- * SEPARACIÓN DE SÓLIDOS Y LÍQUIDOS POR DECANTACIÓN.
- * OBTENCIÓN DE JUGO LUEGO DEL PRENSADO.
- * OBTENCIÓN DE POMASA (PULPA).
- * 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.
- * PLANILLAS RELACIONADAS CON LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA EXTRACCIÓN DEL JUGO.
- * ARCHIVOS PERTINENTES INGRESADOS EN EL COMPUTADOR.
- * CURRÍCULUM VITAE.
- * CERTIFICADOS DE CURSOS DE CAPACITACIÓN SOBRE LA FUNCIÓN DESCRITA, MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS, NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA EMPRESA.
- * CARTAS DE RECOMENDACIÓN.

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

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.

ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave
Criterios de desempeño

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

Nombre UCL: MOLER MATERIA PRIMA

Código: U-1030-8160-038-V02

Código CIU: 1030

Código CIUO: 8160

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- PREPARAR MOLIENDA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

1. LA INFORMACIÓN RELATIVA AL TURNO ANTERIOR Y AL PROGRAMA DE TRABAJO DE SU JORNADA LABORAL, SE RECOPILA INFORMÁNDOSE DE PROBLEMAS O EVENTUALIDADES QUE PUDIESEN AFECTAR SU JORNADA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
2. LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS QUE UTILIZARÁ EN LA JORNADA SE SOLICITAN A BODEGA DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE LA OPERACIÓN Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
3. EL FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA DEL EQUIPO, SUS COMPONENTES Y PARTES SE CHEQUEAN VISUALMENTE A TRAVÉS DEL CHECKLIST OPERACIONAL, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. ACCIONES CORRECTIVAS SE LLEVAN A CABO EN CASO DE PROBLEMAS Y FALLAS DETECTADAS EN EL FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE MOLIENDA, AVISANDO AL SUPERVISOR Y AL ENCARGADO DE MANTENCIÓN , DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
5. EL EQUIPO SE ABASTECE DE MATERIA PRIMA PREVIO AL INICIO DE PROCESO ASEGURANDO UNA CANTIDAD SUFICIENTE DE FRUTA PARA LA MOLIENDA, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

2.- MOLER MATERIA PRIMA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

1. EL MOLINO SE PONE EN MARCHA ASEGURANDO SU FUNCIONALIDAD, DE ACUERDO AL MANUAL OPERACIONAL Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
2. LA MOLIENDA DE LA MATERIA PRIMA SE MONITOREA CHEQUEANDO LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
3. LA INYECCIÓN DE ENZIMAS AL PROCESO DE MOLIENDA SE CONTROLA REGULANDO LAS BOMBAS DOSIFICADORAS, DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN, INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. EL EQUIPO SE DETIENE DEBIDO A EXCESOS O ATOCHAMIENTOS DE PRODUCTO O ELEMENTOS EXTRAÑOS EN LA MATERIA PRIMA, EVITANDO DAÑOS A PERSONAS, MATERIALES Y EQUIPOS, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
5. ACCIONES CORRECTIVAS SE LLEVAN A CABO DEBIDO A PROBLEMAS EN EL PROCESO O EN LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave
Criterios de desempeño

3.- CONCLUIR OPERACION Y REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

1. EL EQUIPO SE DETIENE PARA SU LIMPIEZA Y MANTENCIÓN, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE MANTENCIÓN O DEL MANUAL DEL FABRICANTE
2. EL EQUIPO DE MOLIENDA SE SANITIZA VERIFICANDO LA ELIMINACIÓN TOTAL DE MATERIA QUE PUEDA HABER QUEDADO ATASCADA, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
3. LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS UTILIZADAS EN EL TURNO SE GUARDAN EN EL LUGAR DESTINADO PARA SU ALMACENAMIENTO, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. LA INFORMACIÓN GENERADA DURANTE EL TURNO SE REGISTRA EN PLANILLAS O SISTEMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA DE ACUERDO A INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR Y 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 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

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
- LEE ESCRIBE Y COMPRENDE LECTURAS - OPERACIONES BÁSICAS EN MATEMÁTICAS	- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - FUNCIONAMIENTO DE UN EQUIPO DE MOLIENDA DE MATERIA PRIMA - IDENTIFICA EL EQUIPO DE MOLIENDA Y SUS COMPONENTES - NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA EMPRESA - PRINCIPIOS DE ELECTRICIDAD - PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS - PROBLEMAS COMUNES, SUS CAUSAS Y PROCEDIMIENTOS DE SOLUCIÓN - PROCEDIMIENTOS DE ASEO Y LIMPIEZA DEL LUGAR DE TRABAJO - PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE EQUIPOS - PROCEDIMIENTOS DE MANTENCIÓN DE RUTINAS OPERATIVAS - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA INGRESAR Y TRABAJAR EN ESPACIOS CONFINADOS - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA USAR Y TRABAJAR CON SUSTANCIAS CORROSIVAS EN FORMA SEGURA - PROCEDIMIENTOS PARA REPORTAR PROBLEMAS - PROCEDIMIENTOS PARA TRATADO DE RESIDUOS E IMPUREZAS - PROPÓSITOS DEL USO DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL - USO DE HERRAMIENTAS PARA MANTENCIÓN DEL EQUIPO TALES COMO LLAVES, SELLOS, RODAMIENTOS, GRASA SANITARIA

HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y MATERIALES

N/A

Nombre UCL: COCER MATERIA PRIMA

Código: U-1030-8160-039-V02

Código CIU: 1030

Código CIUO: 8160

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- PREPARAR COCCION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

1. LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO ANTERIOR SE RECOPILA RECIBIENDO ADEMÁS INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR RESPECTO A LA MATERIA PRIMA A PROCESAR, VARIEDADES Y MATERIALES A UTILIZAR DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS
2. LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS, TALES COMO PLANILLAS, LIMPIADORES Y REFRACTÓMETROS SE SOLICITAN BODEGA PARA LA JORNADA LABORAL, DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE LA OPERACIÓN Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
3. EL EQUIPO, SUS COMPONENTES Y PARTES SE CHEQUEAN DE ACUERDO AL CHECKLIST PREOPERACIONAL Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. EL ABASTECIMIENTO DE AGUA Y MATERIA PRIMA AL EQUIPO HA SE REALIZA GARANTIZANDO LA CONTINUIDAD EN EL PROCESO, Y SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES
5. LA CANTIDAD DE VAPOR A UTILIZAR EN LA COCCIÓN SE REGULA PARA LOGRAR LA TEMPERATURA DE PROCESAMIENTO ESTABLECIDA Y SEGÚN MANUALES DE PRODUCCIÓN

2.- COCER MATERIA PRIMA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

1. EL EQUIPO SE ENCIENDE DIGITALIZANDO LA TEMPERATURA, REGULANDO LA VÁLVULA NEUMÁTICA Y ABASTECIÉNDOLO CON MATERIA PRIMA DE ACUERDO A MANUAL DE OPERACIÓN Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
2. LA COCCIÓN DE MATERIA PRIMA POR VAPOR DIRECTO O POR INTERCAMBIADORES DE CALOR SE MONITOREA, VERIFICANDO LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN, TALES COMO CANTIDAD Y VELOCIDAD DE INGRESO, TIPO DE MATERIA PRIMA, TEMPERATURA DE TRABAJO, PRESIÓN DE VAPOR Y GRADOS BRIX DEL PRODUCTO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
3. EL EQUIPO SE DETIENE EN CASO DE LLENADO EXCESIVO DE LOS ESTANQUES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO O, CON EL GARANTIZANDO LA CALIDAD Y CONTINUIDAD DEL PROCESO
4. ACCIONES CORRECTIVAS SE LLEVAN A CABO EN CONJUNTO CON EL SUPERVISOR EN CASO DE PROBLEMAS PRESENTADOS EN LOS PROCESOS O EN MATERIA PRIMA, SEGÚN PROCEDIMIENTO DE TRABAJO
5. EL EQUIPO SE DETIENE PARA SU LIMPIEZA Y MANTENCIÓN RETIRANDO Y MANIPULANDO LOS DESECHOS RESULTANTES SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave	Criterios de desempeño
3.- REGISTRAR LA INFORMACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO	1. LA INFORMACIÓN GENERADA EN EL TURNO Y AQUELLA SOLICITADA EN LAS PLANILLAS SE REGISTRA GARANTIZANDO LA TRAZABILIDAD DEL PROCESO 2. LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS LAVADOS DEL EQUIPO SE REGISTRA EN LAS PLANILLAS DE SISTEMAS DE REGISTROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA, DETALLANDO LA FRECUENCIA, EL TIPO DE LAVADO Y PRODUCTOS UTILIZADOS, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO 3. LAS EVENTUALIDADES DEL TURNO SE NOTIFICAN AL SUPERVISOR MEDIANTE COMUNICACIÓN ORAL DE ACUERDO A NECESIDADES OPERACIONES Y PROTOCOLOS DE TRABAJO 4. LAS PLANILLAS Y/O BITÁCORAS SE ARCHIVAN EN LOS LUGARES DESTINADOS PARA ELLO, RESPALDANDO TODA LA INFORMACIÓN SEMANAL, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
1.- APRENDIZAJE ACTIVO. null	1. CONTRAARGUMENTAR LA OPINIÓN DE OTRAS PERSONAS CON FUNDAMENTOS SÓLIDOS 2. DESARROLLAR INSTANCIAS PARA EL APRENDIZAJE DE NUEVOS CONOCIMIENTOS APLICABLES A SU LABOR O PARA ENFRENTAR NUEVOS DESAFÍOS 3. EVALUAR CONSTANTEMENTE SU CONDUCTA Y DESEMPEÑO LOGRANDO MEJORAR EN DIVERSOS ÁMBITOS DE ACCIÓN RELACIONADOS A SU TRABAJO 4. PENSAMIENTO CRÍTICO
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

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.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. null	1. IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS 2. PROPONER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL
9.- TRABAJO EN EQUIPO. null	1. ESTABLIR INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO Y ENTRE ÁREAS DE TRABAJO RELACIONADAS

CONOCIMIENTOS

Básicos	Técnicos
- LEE ESCRIBE Y COMPRENDE LECTURAS - OPERACIONES BÁSICAS EN MATEMÁTICAS	- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - FUNCIONAMIENTO DE UN EQUIPO DE COCCIÓN DE MATERIA PRIMA - IDENTIFICA EL EQUIPO DE COCCIÓN Y SUS COMPONENTES - IDENTIFICA VARIEDADES DE MATERIA PRIMA - NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA EMPRESA - PRINCIPIOS DE ELECTRICIDAD - PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS - PROBLEMAS COMUNES, SUS CAUSAS Y PROCEDIMIENTOS DE SOLUCIÓN - PROCEDIMIENTOS DE ASEO Y LIMPIEZA DEL LUGAR DE TRABAJO - PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE EQUIPOS - PROCEDIMIENTOS DE MANTENCIÓN DE RUTINAS OPERATIVAS - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA INGRESAR Y TRABAJAR EN ESPACIOS CONFINADOS - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA USAR Y TRABAJAR CON SUSTANCIAS CORROSIVAS EN FORMA SEGURA - PROCEDIMIENTOS PARA REPORTAR PROBLEMAS - PROCEDIMIENTOS PARA TRATADO DE RESIDUOS E IMPUREZAS - PROPÓSITOS DEL USO DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y MATERIALES

N/A

Nombre UCL: CENTRIFUGAR PULPA CON DECANTERS

Código: U-1030-8160-040-V02

Código CIU: 1030

Código CIUO: 8160

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- PREPARAR EQUIPO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

1. LA INFORMACIÓN RELATIVA AL TURNO ANTERIOR, AL PROGRAMA DE TRABAJO DE SU JORNADA LABORAL, A LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DEL JUGO A DECANTAR Y A LOS MATERIALES A UTILIZAR, SE RECOPILA INFORMÁNDOSE DE PROBLEMAS O EVENTUALIDADES QUE PUDIESEN AFECTAR SU JORNADA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
2. LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR DURANTE LA JORNADA SE SOLICITAN DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA OPERACIÓN, INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR Y PROGRAMA DE TRABAJO
3. LA FUNCIONALIDAD Y EL ESTADO DEL EQUIPO Y SUS COMPONENTES SE CHEQUEAN SEGÚN EL CHECKLIST OPERACIONAL, MANUALES DEL FABRICANTE Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. LA LIMPIEZA DEL EQUIPO Y DEL ÁREA DE TRABAJO SE INSPECCIONA VERIFICANDO QUE SE CUMPLEN LAS NORMAS SANITARIAS PARA COMENZAR LA OPERACIÓN, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN
5. EL EQUIPO DE CINTRIFUGADO SE ABASTECE PREVIO AL INICIO DEL PROCESO DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

2.- CENTRIFUGAR PULPA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

1. EL EQUIPO SE ENCIENDE PONIENDO EN MARCHA EL SISTEMA DE ALIMENTACIÓN, ASEGURANDO UNA PRESIÓN MÍNIMA DE LA BOMBA, REGULANDO LA VELOCIDAD DE PASO Y TEMPERATURAS USADAS EN LA MATERIA PRIMA, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES Y REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN
2. EL EQUIPO Y PROCESO SE MONITOREA CHEQUEANDO EL CUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS TALES COMO LA CANTIDAD DE PULPA A PROCESAR, EL TIEMPO DE SEPARACIÓN, LA HUMEDAD DE LA POMASA, LOS GRADOS BRIX, LOS NIVELES DE JUGO Y CANTIDAD DE SÓLIDOS PRESENTES, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES
3. ACCIONES CORRECTIVAS EN CASO DE VERIFICAR PARÁMETROS FUERA DE DE ESTÁNDAR SE LLEVAN A CABO EN CONJUNTO EL SUPERVISOR, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. LAS BOMBAS IMPULSORAS SE ACTIVAN PARA ENVIAR EL JUGO OBTENIDO A LOS ESTANQUES DE DESTINO EN LAS CANTIDADES ESTIPULADAS POR EL PLAN DE TRABAJO
5. EL EQUIPO SE DETIENE EN CASO DE EMERGENCIAS SEGÚN INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR, PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES Y RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE

ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave
Criterios de desempeño

3.- CONCLUIR LA OPERACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

1. EL EQUIPO SE DETIENE AL TERMINAR EL PLAN DE TRABAJO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN E INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE
2. EL DESARME Y SANITIZACIÓN DEL EQUIPO SE REALIZA CON LAS HERRAMIENTAS, LOS MATERIALES E INSUMOS QUÍMICOS SEGÚN LO INDICADO EN LOS PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES
3. LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN SU JORNADA SE GUARDAN EN LOS LUGARES DESTINADOS PARA SU LIMPIEZA Y/O ALMACENAMIENTO SEGÚN INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. LOS PRODUCTOS RESIDUALES OBTENIDOS DE LA LIMPIEZA SE DESHECHAN EN BINS RETIRÁNDOLOS DEL ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
5. LA INFORMACIÓN GENERADA ACERCA DE LAS EVENTUALIDADES Y LA PRODUCCIÓN EN EL TURNO SE REGISTRA EN PLANILLAS Y SISTEMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA DE ACUERDO A 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 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
7.- PENSAMIENTO CRÍTICO. null	1. CONTRAARGUMENTAR LA OPINIÓN DE OTRAS PERSONAS CON FUNDAMENTOS SÓLIDOS 2. CONTROLAR LOS TIEMPOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS PROPIAS O DE COLABORADORES 3. EVALUAR ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS PRESENTADOS EN SU ÁMBITO LABORAL 4. ORIENTACIÓN AL MÉTODO 5. SEGUIR INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR CUMPLIENDO LAS ESPECTATIVAS DE LA TAREA
8.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. null	1. IDENTIFICAR PROBLEMAS Y SUS CAUSAS 2. PROPONER SOLUCIONES A PROBLEMAS PRESENTES DENTRO DE SU ÁMBITO LABORAL
9.- TRABAJO EN EQUIPO. null	1. ESTABLIR INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO Y ENTRE ÁREAS DE TRABAJO RELACIONADAS

CONOCIMIENTOS

Básicos	Técnicos
- LEE ESCRIBE Y COMPRENDE LECTURAS - OPERACIONES BÁSICAS EN MATEMÁTICAS	- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - CIERRE Y SELLADO HERMÉTICO DE ESTANQUES - ESTADOS Y CAMBIOS QUE OCURREN DURANTE EL LA DECANTACIÓN - FUNCIONAMIENTO DE UN EQUIPO DE DECANTACIÓN - IDENTIFICA EL EQUIPO DECANter Y SUS COMPONENTES - NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA EMPRESA - PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS - PROBLEMAS COMUNES, SUS CAUSAS Y PROCEDIMIENTOS DE SOLUCIÓN - PROCEDIMIENTOS DE ASEO Y LIMPIEZA DEL LUGAR DE TRABAJO - PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE EQUIPOS - PROCEDIMIENTOS DE MANTENCIÓN DE RUTINAS OPERATIVAS - PROCEDIMIENTOS DE TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS EN LABORATORIO - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA INGRESAR Y TRABAJAR EN ESPACIOS CONFINADOS - PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA USAR Y TRABAJAR CON SUSTANCIAS CORROSIVAS EN FORMA SEGURA - PROCEDIMIENTOS PARA REPORTAR PROBLEMAS - PROCEDIMIENTOS PARA TRATADO DE RESIDUOS E IMPUREZAS - PROPÓSITOS DEL USO DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL - PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DE LA DECANTACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE JUGOS - PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA DE EQUIPOS - REGULACIÓN DE BOMBEO A ESTANQUES

HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y MATERIALES

N/A

Nombre UCL: PRENSAR MATERIA PRIMA

Código: U-1030-8160-041-V02

Código CIU: 1030

Código CIUO: 8160

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- PREPARAR PRENSAS DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

1. LA INFORMACIÓN ACONTECIDA EN EL TURNO ANTERIOR Y LOS DATOS TÉCNICOS RELEVANTES PARA EL DESARROLLO DE SU JORNADA LABORAL SE RECOPIAN DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE LA OPERACIÓN Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
2. LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS A UTILIZAR EN LA JORNADA SE SOLICITAN SEGÚN INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR Y REQUERIMIENTOS DEL PROGRAMA DE TRABAJO
3. EL ESTADO Y FUNCIONALIDAD DEL EQUIPO Y SUS COMPONENTES SE CHEQUEAN SEGÚN EL CHECKLIST OPERACIONAL Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
4. LA LIMPIEZA Y EL ESTADO SANITARIO DEL EQUIPO Y DEL ÁREA DE TRABAJO SE REVISA PARA COMENZAR A OPERAR EN SU TURNO EVITANDO PROBLEMAS SANITARIOS O ACCIDENTES POR OBSTRUCCIÓN DE LAS VÍAS TRANSITABLES, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
5. LAS PRENSAS SE ABASTECEN DIRECTAMENTE DESDE LOS MOLINOS O DESDE LOS ESTANQUES DE MACERACIÓN, VERIFICANDO LAS CANTIDADES SUFICIENTES DE PULPA Y DE AGUA PARA DAR CONTINUIDAD AL PROCESO, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO
6. LAS MATERIAS SE MACERAN PREVIO PENSADO MEDIANTE LA APLICACIÓN DE ENZIMAS PARA FACILITAR LA EXTRACCIÓN DEL JUGO, SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL PROCESO PRODUCTIVO Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave	Criterios de desempeño
2.- PRENSAR LA PULPA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES	<ol style="list-style-type: none"> 1. EL EQUIPO SE ENCIENDE PONIENDO EN MARCHA EL SISTEMA DE ALIMENTACIÓN DE PRODUCTO Y REGULANDO LAS PRESIONES DE ENTRADA Y SALIDA, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO 2. LOS PARÁMETROS DEL PROCESO TALES COMO, TIEMPO DE PRENSADO Y MACERACIÓN DE LA PULPA, GRADOS BRUX, NIVELES DE JUGO Y AGUA EN LOS ESTANQUES Y TEMPERATURAS DEL AGUA Y DEL JUGO SE MONITOREAN DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES 3. LAS DESCARGAS DE POMASAS SE REALIZA DURANTE EL PROCESO DE PRENSADO, MEDIANTE LA MANIPULACIÓN DEL TABLERO DEL EQUIPO, OBSERVANDO EL SISTEMA DE SINFINES, PISTONES Y LA TOLVA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES 4. ACCIONES CORRECTIVAS ANTE SITUACIONES FUERA DE ESTÁNDAR EN EL PROCESO O PRODUCTOS SE LLEVAN A CABO EN CONJUNTO CON EL SUPERVISOR, DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE LA OPERACIÓN Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO 5. LA PRENSA SE DETIENE EN CASO DE FALLAS EN BOMBAS O FILTROS, Y/O PROBLEMAS EN EL ABASTECIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO 6. EL JUGO OBTENIDO SE DESTINA A ESTANQUES ACUMULADORES DE PRODUCTO, ASEGURANDO QUE SE CUMPLA CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD SOLICITADOS POR LA ORDEN DE TRABAJO
3.- CONCLUIR OPERACIONES DE PRENSADO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES	<ol style="list-style-type: none"> 1. EL DESARME Y LIMPIEZA DEL EQUIPO SE REALIZA AL TERMINAR LA ORDEN DE TRABAJO DE ACUERDO APROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN E INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE 2. EL RETIRO DE LOS DESECHOS OBTENIDOS DEL PROCESO DE PRENSADO O DE LA LIMPIEZA DEL EQUIPO Y DE LAS ÁREAS DE TRABAJO SE REALIZA DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMAS AMBIENTALES 3. LOS MATERIALES, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN SU JORNADA SE GUARDAN EN LOS LUGARES DESTINADOS PARA SU LIMPIEZA Y/O ALMACENAMIENTO SEGÚN INSTRUCCIONES DEL SUPERVISOR Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO 4. LA INFORMACIÓN GENERADA ACERCA DE LAS EVENTUALIDADES Y LA PRODUCCIÓN EN EL TURNO SE REGISTRA EN PLANILLAS Y SISTEMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA DE ACUERDO A 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

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
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. ESTABLER INSTANCIAS DE COMUNICACIÓN ENTRE MIEMBROS DEL EQUIPO Y ENTRE ÁREAS DE TRABAJO RELACIONADAS

CONOCIMIENTOS
Básicos

- LEE ESCRIBE Y COMPRENDE LECTURAS
- OPERACIONES BÁSICAS EN MATEMÁTICAS

Técnicos

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
- CARACTERÍSTICAS Y OBJETIVOS DE LOS ADITIVOS UTILIZADOS EN EL PENSADO (MACERACIÓN) COMO ENZIMAS
- CIERRE Y SELLADO HERMÉTICO DE ESTANQUES
- ESTADOS Y CAMBIOS QUE OCURREN DURANTE EL PENSADO
- FUNCIONAMIENTO DE UN EQUIPO DE PENSADO
- IDENTIFICA EL EQUIPO DE PENSADO Y SUS COMPONENTES

CONOCIMIENTOS
Básicos
Técnicos

- NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA EMPRESA
- PRINCIPIOS DE HACCP, IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS
- PROBLEMAS COMUNES, SUS CAUSAS Y PROCEDIMIENTOS DE SOLUCIÓN
- PROCEDIMIENTOS DE ASEO Y LIMPIEZA DEL LUGAR DE TRABAJO
- PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE EQUIPOS
- PROCEDIMIENTOS DE MANTENCIÓN DE RUTINAS OPERATIVAS
- PROCEDIMIENTOS DE TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS EN LABORATORIO
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA INGRESAR Y TRABAJAR EN ESPACIOS CONFINADOS
- PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA USAR Y TRABAJAR CON SUSTANCIAS CORROSIVAS EN FORMA SEGURA
- PROCEDIMIENTOS PARA REPORTAR PROBLEMAS
- PROCEDIMIENTOS PARA TRATADO DE RESIDUOS E IMPUREZAS
- PROPÓSITOS DEL USO DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL
- PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DE LA LIMPIEZA DE BOMBAS, FILTROS, MANGAS, MALLAS, MEMBRANAS
- PROPÓSITOS Y PRINCIPIOS DEL Prensado en la ELABORACIÓN DE JUGOS
- REGULACIÓN DE BOMBEO A ESTANQUES
- USO DE HERRAMIENTAS PARA MANTENCIÓN DEL EQUIPO TALES COMO LLAVES, SELLOS, RODAMIENTOS, GRASA SANITARIA

HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y MATERIALES

N/A