

CATALOGO DE COMPETENCIAS DE NUESTRO CENTRO

Código Perfil Ocupacional I	Perfil Ocupacional	Código UCL	UCL's que componen el Perfil
P-0100-9211-003-V02	Ayudante de producción en industria alimentaria	U-1030-8160-012-V04	Cumplir normas de higiene y seguridad en industria agroalimentaria.
		U-0100-9211-008-V01	Realizar labores de apoyo a la producción de alimentos elaborados.
		U-0100-9211-007-V01	Realizar labores de selección de materia prima.
P-1030-5151-001-V01	Encargado de limpieza y sanitización	U-1030-8160-012-V04	Cumplir normas de higiene y seguridad en industria agroalimentaria.
		U-1030-5151-002-V01	Coordinar actividades de limpieza y sanitización.
		U-1030-5151-001-V01	Controlar la ejecución de la limpieza y sanitización.
P-1030-8160-003-V02	Operador de túnel	U-1030-8160-019-V02	Operar sistemas de congelación por nitrógeno.
		U-1030-8160-018-V02	Operar sistema de congelación IQF.
		U-1030-8160-017-V02	Operar sistemas de congelación estático.
		U-1030-8160-012-V04	Cumplir normas de higiene y seguridad en industria agroalimentaria.
P-1030-8160-008-V02	Operador de máquina peladora	U-1030-8160-032-V02	Pelar materia prima.
		U-1030-8160-012-V04	Cumplir normas de higiene y seguridad en industria agroalimentaria.
		U-1030-8160-006-V01	Trozar materia prima.
P-1030-8160-010-V02	Operador de extracción de jugo	U-1030-8160-041-V02	Prensar materia prima.
		U-1030-8160-040-V02	Centrifugar pulpa con decanters.
		U-1030-8160-039-V02	Cocer materia prima.
		U-1030-8160-038-V02	Moler materia prima.
		U-1030-8160-012-V04	Cumplir normas de higiene y seguridad en industria agroalimentaria.

P-1030-8160-012-V02	Operador de elaboración de pulpas	U-1030-8160-045-V02	Concentrar jugo.
		U-1030-8160-012-V04	Cumplir normas de higiene y seguridad en industria agroalimentaria.
		U-1030-8160-003-V01	Extraer jugo.
P-1030-8183-003-V01	Operador de medio de empaque	U-1030-8160-012-V04	Cumplir normas de higiene y seguridad en industria agroalimentaria.
		U-1030-7514-006-V01	Suministrar medio de empaque a línea de producción.
		U-1030-7514-005-V01	Elaborar medio de empaque.
P-1030-8183-006-V02	Operador de línea de envasado de conservas	U-1030-8183-010-V02	Realizar envasado de conservas en potes.
		U-1030-8183-009-V02	Realizar llenado y sellado de conservas.
		U-1030-8183-001-V01	Realizar paletizado de conservas.
		U-1030-8160-012-V04	Cumplir normas de higiene y seguridad en industria agroalimentaria.
P-1030-8183-007-V02	Operador de línea etiquetadora de conservas	U-1030-8160-030-V02	Realizar etiquetado de conservas.
		U-1030-8160-012-V04	Cumplir normas de higiene y seguridad en industria agroalimentaria.
		U-1030-8160-004-V01	Realizar etiquetado de potes.
P-0100-9112-001-V02	Auxiliar de Aseo	U-0100-6113-003-V03	Cumplir normas de higiene y seguridad.
		U-0100-9112-001-V02	Efectuar el aseo de la planta.
P-0100-9321-001-V02	Operario de envasado manual	U-0100-6113-003-V03	Cumplir normas de higiene y seguridad.
		U-0100-9321-001-V02	Envasar manualmente.
		U-0100-9321-002-V02	Etiquetar y embalar manualmente envases.
P-0100-9321-002-V02	Paletizador	U-0100-6113-003-V03	Cumplir normas de higiene y seguridad.
		U-0100-9321-003-V02	Realizar el paletizado.

P-1030-7514-006-V01	Jefe de línea	U-1030-7514-013-V01	Instruir y gestionar personal de la línea de acuerdo al sistema de gestión de calidad (sgc) y las buenas prácticas de manufactura.
		U-1030-7514-014-V01	Coordinar tareas de la línea de acuerdo al sistema de gestión de calidad (sgc) y las buenas prácticas de manufactura.
		U-1030-7514-015-V01	Controlar tareas de la línea de acuerdo al sistema de gestión de calidad (sgc) y las buenas prácticas de manufactura.
P-1030-3132-001-V01	Operador de planta de tratamiento de Riles	U-1030-3132-001-V01	Acondicionar el Ril previo al tratamiento biológico.
		U-1030-3132-002-V01	Depurar biológicamente el Ril.
		U-1030-3132-003-V01	Depurar los productos residuales para su descarga.
		U-1030-8160-012-V04	Cumplir normas de higiene y seguridad en industria agroalimentaria.
P-1030-7514-009-V01	Supervisor de turno	U-1030-7514-022-V01	Gestionar los recursos de acuerdo al sistema de gestión de calidad y las buenas prácticas de manufactura.
		U-1030-7514-023-V01	Supervisar las operaciones del proceso de producción de acuerdo al sistema de gestión de calidad y las buenas prácticas de manufactura.
		U-1030-7514-024-V01	Administrar la información de acuerdo al sistema de gestión de calidad y las buenas prácticas de manufactura.
		U-1030-7514-025-V01	Instruir y administrar al personal de acuerdo al sistema de gestión de calidad y las buenas prácticas de manufactura.
P-1030-8160-011-V02	Operador de tratamiento de jugo	U-1030-8160-012-V04	Cumplir normas de higiene y seguridad en industria agroalimentaria.
		U-1030-8160-042-V02	Filtrar jugo.
		U-1030-8160-043-V02	Clarificar jugo.
		U-1030-8160-044-V02	Centrifugar jugo.
P-1030-3141-002-V01	Muestreador de laboratorio	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.

P-1102-3142-001-V02	Muestreador	U-1102-3142-003-V01	Preparar labores de muestreo según procedimientos de trabajo y normas de Seguridad.
		U-1102-3142-004-V01	Realizar labores de muestreo de acuerdo con procedimientos de trabajo y normas de seguridad.
P-0100-8160-005-V02	Operador de equipos de tratamiento térmico	U-0100-8160-001-V01	Pasteurizar materia prima o producto
		U-0100-8160-008-V02	Escaldar materia prima
		U-0100-8160-009-V02	Esterilizar producto
		U-0100-8160-010-V02	Cocer materia prima o producto
		U-1030-8160-012-V04	Cumplir normas de higiene y seguridad en industria agroalimentaria
P-0100-8160-007-V02	Encargado de sala de refrigeración	U-0100-8160-002-V01	Realizar el mantenimiento electromecánico básico de equipos y sistemas de refrigeración.
		U-0100-8160-003-V01	Suministrar frío a procesos de producción.
		U-1030-8160-012-V04	Cumplir normas de higiene y seguridad en industria agroalimentaria.
P-0100-7412-001-V02	Electromecánico	U-0100-6113-003-V03	Cumplir normas de higiene y seguridad.
		U-0100-7412-001-V02	Mantener maquinarias e instalaciones en óptimas condiciones eléctricas.
		U-0100-7412-002-V02	Mantener maquinarias e instalaciones en óptimas condiciones mecánicas.
P-0100-8343-001-V02	Operador de grúa horquilla	U-0100-6113-003-V03	Cumplir normas de higiene y seguridad.
		U-0100-8343-001-V02	Operar grúa horquilla.
P-0100-8182-001-V02	Operador de calderas	U-0100-6113-003-V03	Cumplir normas de higiene y seguridad.
		U-0100-8182-001-V02	Operar calderas.
P-1102-9214-001-V02	Jardinero	U-1102-9622-003-V02	Realizar labores de establecimiento de jardines de acuerdo con procedimientos de trabajo y normativa de seguridad.
		U-1102-9622-006-V01	Preparar labores de manejo y mantención de jardines según procedimientos de trabajo y normativa de seguridad.
		U-1102-9622-007-V01	Ejecutar labores de manejo de jardines según procedimientos de trabajo y normativa de seguridad.
		U-1102-9622-008-V01	Realizar labores de mantenimiento de jardines y limpieza del entorno se acuerdo a procedimientos de trabajo y normativa de seguridad.

P-5600-9412-001-V03	Manipulador de alimentos	U-5600-9412-002-V01	Ingresar y almacenar insumos.
		U-5600-9412-003-V01	Limpiar y descongelar alimentos.
		U-5600-9412-004-V01	Gestionar servicio al cliente, según protocolo de la empresa.
P-5600-5246-001-V01	Operador de Servicios de Alimentación	U-5510-4224-007-V01	Auto gestionar el servicio al cliente, según los protocolos y procedimientos de la empresa.
		U-5600-5246-001-V01	Atender al cliente, según los protocolos y procedimientos de la empresa.
		U-5600-5246-002-V01	Mantener aseo general del casino, según protocolos de la empresa y normativa legal vigente.
		U-5600-5246-003-V01	Organizar plaza de trabajo, según protocolos de la empresa y normativa legal vigente.
		U-5600-5246-004-V01	Realizar la pre elaboración de alimentos y montajes de preparación, según protocolos de la empresa y normativa legal vigente.
P-0120-9211-001-V03	Operador(a) de manejo de frutales	U-0120-9211-001-V03	Realizar operaciones de cosecha de fruta según pautas de trabajo y protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el Trabajo.
		U-0120-9211-002-V03	Realizar operaciones de poda de especies frutales de acuerdo con pautas de trabajo, normas de higiene, de seguridad y salud en el trabajo.
		U-0120-9211-013-V01	Ejecutar operaciones de manejo en verde en huertos frutales de acuerdo con pautas de trabajo y normas de higiene y seguridad y salud en el trabajo.
P-0120-7514-001-V03	Operador (a) de selección y embalaje de fruta	U-0120-7514-001-V03	Realizar proceso de embalaje de fruta de acuerdo con instrucciones de trabajo y protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
		U-0120-7514-002-V03	Ejecutar operaciones de selección de fruta de acuerdo con instrucción de trabajo y protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
P-0120-9211-002-V03	Operador(a) de ingreso de fruta a proceso	U-0120-9211-012-V03	Preparar operaciones de ingreso de fruta fresca de acuerdo con procedimientos de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
		U-0120-9211-011-V03	Realizar operaciones de ingreso de fruta de acuerdo con procedimientos de trabajo y protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.

P-0120-9321-002-V03	Tarjador(a) en procesos agroindustriales	U-0120-9321-004-V01	Preparar labores de tarjado de productos agroindustriales de acuerdo con programa de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.
		U-0120-9321-005-V01	Realizar labores de tarjado de productos agroindustriales de acuerdo con programa de trabajo, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.

SI QUIERE VER EN DETALLE EL CONTENIDO DE CADA PERFIL OCUPACIONAL PINCHE SOBRE ESTE.