

PERFIL COMPETENCIA ANALISTA DE CONTROL DE CALIDAD

FECHA DE EMISIÓN: 14/03/2018 11:34

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL ANALISTA DE CONTROL DE CALIDAD

Sector: AGRÍCOLA Y GANADERO
Subsector: TRANSVERSAL
Código: P-0100-6114-002-V02
Vigencia: 31/12/2020

Sector: AGRÍCOLA Y GANADERO

Subsector: TRANSVERSAL

Código: P-0100-6114-002-V02

EstadoActual: Vigente

Nombre perfil : ANALISTA DE CONTROL DE CALIDAD

Fecha de vigencia:
31/12/2020

Propósito

N/A

Área Ocupacional : Perfil relevante para aquellas personas cuyas responsabilidades incluyen entre otras, el aseguramiento de la calidad del alimento procesado y de los envases. Incorpora el conjunto de desempeños y productos del trabajo que debe poseer un analista de control de calidad. Asimismo estas personas deben cumplir con las funciones de tomar muestras, preparar, efectuar, monitorear e interpretar los análisis de calidad y microbiológicos efectuados a la materia prima, el proceso, productos semi-terminados, al producto final y a los envases tanto vacíos como con producto terminado. Es necesario dominar principios y fundamentos en las materias mencionadas, preparar los insumos requeridos, tomar muestras representativas de productos y envases, efectuar los análisis necesarios, obtener e interpretar correctamente los resultados obtenidos, efectuar juicios acertados sobre el estado de los mismos y luego ser capaz de clasificar los productos y la materia prima, tomando como base las normas de la empresa y de los clientes, mantener siempre un orden en los materiales y utensilios requeridos, tomar acciones correctivas en casos necesarios, tener una conducta de respeto y orden frente a las normas de higiene y seguridad, una fluida comunicación con las distintas áreas de la empresa, junto a una presentación personal acorde con las exigencias establecidas para una planta de alimentos. Este perfil de competencia incluye los conocimientos, habilidades y destrezas de las unidades de competencia definidas para el mismo.

Identificación del campo laboral de la ocupación : Al certificarse como analista control de calidad, el trabajador habrá demostrado que posee las capacidades (conocimientos, habilidades y actitudes), para efectuar los análisis requeridos y entregar un diagnóstico certero del estado de calidad de los productos alimentarios y de los envases, ya sea en los rubros de congelados, deshidratados, jugos, conservas, pulpas, pasta de tomates, producción de aceite de oliva. Dicha función, mediante una capacitación en las especificaciones técnicas de cada subsector, le permitirían acceder a efectuar análisis de calidad en sectores como el frutícola, vitivinícola y agroindustrial en general.

Unidades de competencia	
Código:	Descripción
U-0100-6113-003-V03	CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
U-0100-7543-001-V02	VERIFICAR LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA
U-0100-7543-002-V02	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN
U-0100-7543-003-V02	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL
U-0100-7543-004-V02	VERIFICAR LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Codigo:	Unidades de competencia	Descripción
U-0100-7543-005-V02	VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS ENVASES	

Contextos de Competencia

Condiciones y situaciones:	Herramientas, equipos y materiales:	Evidencias		
		de Producto	Directas de Desempeño	Indirectas
<ul style="list-style-type: none"> • En la sala de proceso, durante la toma de muestras. • Preparando insumos, herramientas y/o materiales para los análisis. • En el laboratorio, efectuando los análisis a las muestras. • Manejando productos químicos: alcalinos, corrosivos, entre otros. • Utilizando mechero, estufas, autoclaves y hornos. • Efectuando análisis organolépticos. • Interpretando los resultados obtenidos en los análisis. • Tomando acciones correctivas en casos necesarios y proponiendo soluciones a los problemas generados. • Realizando la rotura de envases metálicos con productos terminado. • Tomando muestras de envases vacíos que ingresan a la planta. • Analizando calidad del sellado de envases metálicos. • Coordinando ajustes de la máquina selladora según los resultados de los análisis. • Realizando sellado de tapas en envases plásticos o de vidrio. • Verificando el estado del envase visualmente con luz artificial. • Tomando acciones correctivas ante situaciones que requieran de rápida solución. • Limpiando, lavando y/o sanitizando equipos y lugar de trabajo. • Registrando la información relativa a la labor encomendada. • Solicitando retroalimentación con su superior. • A la entrada y/o salida de la sala de proceso, lavando, higienizando sus manos y respetando las normas de higiene y seguridad en general. • En zona de casilleros guardando pertenencias prohibidas en su área de trabajo. • Manteniendo conductas de higiene adecuadas durante su jornada y colocándose el uniforme exigido. • Transitando por zonas demarcadas y/o permitidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme (Ej.: guantes, antiparras, casco, buzo, botas o zapatos de seguridad, pechera, overol, etc.). • Insumos para los análisis: reactivos, alcohol, yodo, ácido acético, almidón, agua destilada, agua oxigenada, tubos de ensayo, frascos, pipetas, probetas, planillas, materiales para la toma de muestras, entre otros, dependiendo del producto a analizar. • Equipos de laboratorio: estufas, balanzas de distintos tipos molinillos, hornos, microscopios, refrigerador, aparatos soxhlet, entre otros. • Herramientas de medición, Ej.: pie de metro, tornillos micrométricos, micrómetro de espesores, etc. • Tenazas. • Lámparas. • Plumones, lápices. • Calculadora. • Abrelatas. • Computador. • Planillas de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • N/A 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 observaciones, que incluyan la preparación, realización, interpretación y término de los análisis de calidad al producto semiterminado y terminado y a los envases vacíos y/o con producto. Puede incluir la toma de acciones correctivas si los resultados no se ajustan a los parámetros establecidos. • Entrevistas estructuradas con los contenidos de las unidades de competencia. • Simulación de habilidades y conocimientos. • Fotografías. 	<ul style="list-style-type: none"> • Autoevaluación. • Evaluación de Jefe directo. • Planillas de los análisis y resultados efectuados a los productos. • Archivos pertinentes ingresados en el computador. • Planillas de recepción de envases metálicos. • Currículum vitae. • Diplomas y certificados de cursos de capacitación sobre la función descrita. • Cartas de recomendación. • Testimonios de pares y/o superiores. • Bitácoras.

Lista Unidades de Competencia

Nombre UCL: CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD Código UCL: U-0100-6113-003-V03	
Fecha de Vigencia: 31/12/2020	Estado Actual: Vigente
	Actividades clave
1.- Cumplir normas de higiene según los procedimientos de la empresa.	<p>Criterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Las inducciones programadas sobre normas de higiene son cumplidas regularmente. 2. La ropa de trabajo es reunida y usada en forma acorde a la labor. 3. La presentación personal es mantenida en forma acorde al trabajo desempeñado. 4. Las pertenencias cuyo ingreso este prohibido son almacenadas en los lugares o espacios asignados por la empresa. 5. Los requerimientos de diferente indumentaria para acceder a otras secciones de la empresa son respetadas. 6. Las conductas de higiene solicitadas por el área de trabajo son respetadas. 7. La existencia de enfermedades infecto contagiosas son comunicadas.
2.- Cumplir normas de seguridad según los procedimientos de la empresa.	<p>Criterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Las indicaciones para ingresar y salir del puesto de trabajo son seguidas en forma segura. 2. La señalética instalada en el lugar de trabajo es respetada y comprendida. 3. En caso de emergencia, actúa adecuadamente. 4. La conducta apropiada es mantenida durante toda la jornada. 5. Las retroalimentaciones por temas de higiene y seguridad entregadas por el jefe directo son atendidas de acuerdo a la función realizada. 6. La circulación por las áreas demarcadas son seguidas y respetadas 7. La manipulación de los elementos de trabajo son utilizados con seguridad y precaución

Competencias Conductuales	
Nombre de la Competencia	Indicadores de Conducta
Orientación al autocuidado y orden	<ul style="list-style-type: none"> • Es la manera en que prepara la jornada, revisando que los insumos y materiales a utilizar se encuentren en condiciones operativas. • Es la forma en manera en que asiste responsablemente a las instancias de inducción o capacitación de normas de higiene y seguridad programadas por la empresa. • Es la manera en que informa oportuna y responsablemente a su superior situaciones asociadas al cumplimiento de las normas de higiene y seguridad. • Es la manera en que reúne adecuada y cuidadosamente su ropa de trabajo. • Es la manera en que utiliza su uniforme completo durante su jornada de trabajo. • Es la manera en que se preocupa constantemente de mantener una buena presentación personal acorde a la labor que desempeña • Es la manera en que solicita oportuna y responsablemente el equipamiento necesario para poder hacer ingreso a secciones ajenas a la que habitualmente trabaja. • Es la manera en que se preocupa diaria y responsablemente de mantener su aseo y presentación personal durante toda la jornada laboral. • Es la manera en que se mantiene constantemente las conductas de limpieza en el lugar de trabajo. • Es la forma en que usa correctamente el uniforme de trabajo, en distintas situaciones. • Es la manera en que comunica rápida y responsablemente las enfermedades o heridas. • Es la manera y forma con que circula y transita por las áreas demarcadas para tal efecto. • Es la manera segura y precavida como se desenvuelve en su puesto de trabajo. • Es la forma como manipula los implementos y maquinarias asociadas a su labor. • Es la manera segura como ingresa y sale de su puesto de trabajo diariamente • Es la manera como evita situaciones de riesgo en su jornada laboral.

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Conocimientos básicos necesarios para realizar la competencia:

- Saber leer y escribir.

Conocimientos técnicos necesarios para cumplir la competencia:

- Uso correcto de los productos de higiene y desinfección.
- Conoce avisos o señaléticas.
- Conoce procedimientos de la empresa en relación a exigencias de higiene y seguridad.
- Procedimientos a seguir en caso de emergencia.
- Principios básicos de primeros auxilios.
- Normas y equipos de Prevención de riesgos.
- Principios de higiene personal y prevención de accidentes.

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS	
Para la evaluación en situación real de trabajo	Para la evaluación simulada
<ul style="list-style-type: none"> • Para demostrar la competencia en la unidad se recomienda realizar la observación en conjunto con la unidad técnica asociada con el objeto de identificar de que forma logra realizar la función técnica cumpliendo con la normativa de higiene y seguridad exigidas de acuerdo a los procedimientos de la empresa. • El no cumplimiento de la unidad obligatoria significará el estado de aún no competencia en el perfil evaluado, la unidad es genérica y puede ser usada tanto para funciones en huerto frutal, viñas, planta de proceso, bodegas, área de envasado, ya que lo que varía son las distintas exigencias y no los procedimientos. 	<ul style="list-style-type: none"> • El lugar donde se realizará la función debe contar con la infraestructura necesaria para poder desarrollar todos los criterios de evaluación indicados en la unidad de competencia y representar claramente una situación real de trabajo, no aplicando para este punto una evaluación entregando ejemplos o poniendo al trabajador en situaciones ficticias, la simulación debe ser realizada en un lugar donde se represente una situación real en el contexto del perfil ocupacional.

Nombre UCL: VERIFICAR LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA	
Código UCL: U-0100-7543-001-V02	
Fecha de Vigencia: 31/12/2020	Estado Actual: Vigente
Actividades clave	
1.- Tomar muestras y preparar los análisis de calidad	<p>Criterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recibir en forma oral y/o escrita la información en el turno anterior según los procedimientos del laboratorio y de la empresa. 2. Recibir instrucciones del superior de las normas de control de calidad para procedimientos del laboratorio y de la empresa. 3. Solicitar y preparar los materiales, utensilios y/o herramientas según instrucciones, orden de trabajo, procedimientos del laboratorio y de la empresa. 4. Identificar el equipamiento y herramientas de trabajo, calibrar y chequear su estado según las instrucciones del superior, normas de seguridad, procedimientos del laboratorio y de la empresa. 5. Preparar insumos, según procedimientos del laboratorio y de la empresa. 6. Tomar muestras de la recepción, de materia prima en el ingreso a la agroindustria, según las instrucciones del superior, normas de seguridad, procedimientos del laboratorio y de la empresa. 7. Tomar muestras de materia prima y materiales de embalaje según las indicaciones, procedimientos del laboratorio y de la empresa.
2.- Realizar e interpretar los análisis de calidad	<p>Criterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizar el equipamiento para análisis de calidad según instrucciones del fabricante, normas de seguridad, procedimientos del laboratorio y de la empresa 2. Realizar los análisis de calidad según instrucciones, procedimientos del laboratorio y de la empresa. 3. Obtener resultados de los análisis efectuados según las pautas y procedimientos del laboratorio y de la empresa. 4. Interpretar los resultados obtenidos según normas y procedimientos del laboratorio y de la empresa. 5. Emisión de informe y propuestas de resultados obtenidos según normas y procedimientos del laboratorio y de la empresa. 6. Tomar acciones correctivas según resultados de los análisis, normas y procedimientos de laboratorio y de la empresa.
3.- Concluir los análisis y registrar la información	<p>Criterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar, lavar y/o sanitizar el equipamiento según programa, instrucciones del fabricante, normas de higiene, seguridad, del laboratorio y de la empresa. 2. Eliminar los desechos de los análisis y de la limpieza del equipo según los procedimientos del laboratorio y normas de higiene de la empresa. 3. Registrar la información generada en el turno según los procedimientos del laboratorio y de la empresa. 4. Registrar la limpieza, lavado y/o sanitizado del equipamiento de laboratorio según los procedimientos de la empresa. 5. Entregar al supervisor la información generada en su jornada según los procedimientos del laboratorio y de la empresa.

Nombre de la Competencia	Competencias Conductuales	Indicadores de Conducta
<p>Orientación a los resultados Es la capacidad de alcanzar los resultados y estándares definidos por los niveles superiores, en los tiempos previstos y con los recursos que se le asignan.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Recibe el turno responsablemente en forma escrita o verbal, informándose por ejemplo del estado de la materia prima que se ha ingresado, problemas y eventualidades que pudiesen afectar su jornada, etc., efectuando una retroalimentación con sus superiores en casos necesarios. • Lee y/o escucha atentamente las instrucciones con relación a la materia prima a procesar, los productos a obtener a partir de ella, los parámetros de calidad a analizar en la misma y las tolerancias para cada defecto, además de los materiales a utilizar, con el objetivo de planificar su jornada de trabajo. • Se preocupa de solicitar o buscar personalmente todos aquellos materiales, utensilios y/o herramientas (Ej.: vasos precipitado, pipetas, buretas, pinzas, cuchillos, sacabocados, termómetros, pH, metros, papel filtro, bandejas, pesas, etc.), que requerirá para realizar su trabajo de manera de evitar retrasos por falta de dichos elementos. • Chequea minuciosamente y responsablemente los equipos y materiales que utilizará para la toma de muestras y para efectuar los análisis en su jornada, como por ejemplo: potes, molidoras, lámparas, planillas, bolsas, hornos, balanzas y sus componentes, solicitando reposición oportuna de algún repuesto en caso de ser necesario. • Revisa detalladamente el funcionamiento de los equipos avisando al supervisor o a la persona indicada, de forma de garantizar que los análisis de calidad sean efectuados de manera óptima. • Prepara los insumos y los equipos responsablemente con anticipación, por ejemplo realizando la calibración de los mismos, o preparando productos químicos para realizar los análisis programados de manera tal de recibir la materia prima con el equipo y los insumos listos para su utilización. • Toma oportunamente las muestras a analizar preocupándose que éstas sean realmente representativas de la materia prima que está ingresando a la planta. Además las traslada rápidamente para realizar los análisis respectivos de manera de evitar que su degradación afecte los resultados. • Utiliza en forma oportuna y responsable los equipos específicos para análisis de materia prima, manipulándolos ágilmente de acuerdo a las indicaciones del fabricante de manera de que los resultados que obtenga sean confiables. • Al realizar los análisis, controla responsable y eficientemente cada uno de los parámetros de calidad definidos para la materia prima que está ingresando, efectuando un monitoreo acucioso principalmente frente a la presencia de productos extraños en la misma. • Obtiene los datos de los análisis efectuados en forma certera, preocupándose que cada valor arrojado por los equipos esté dentro de lo esperado, para luego calcular rápidamente los resultados de los análisis, comparándolos con las normas y tolerancias establecidas por el departamento de aseguramiento de la calidad. • En caso que detecte que los valores entregados por los equipos denuncien una mala utilización de los mismos, demuestra compromiso con su trabajo realizando nuevamente los análisis si es necesario. • Efectúa un juicio certero de las condiciones en que se encuentra la materia prima, calificando la calidad en que ésta se encuentra, basando su decisión en los resultados de los análisis como en las calificaciones establecidas por la empresa. • Monitorea constantemente la calidad del proceso productivo realizando inspecciones periódicas a la planta. • Toma acciones correctivas acertadas cuando la calidad de la materia prima no se ajusta a las tolerancias y normas de calidad definidas por la empresa y los clientes, tales como castigar o rechazar lotes defectuosos. • Desarma correcta y ordenadamente los equipos para el análisis, garantizando el buen cuidado y mantención de aquellos equipos que están bajo su responsabilidad. • Coloca oportuna y responsablemente en un recipiente apto los productos desechados (Ej.: agua, ácido, soda, desechos, entre otros, según el análisis), de forma tal que tanto los equipos como el lugar de trabajo cumplan con las normas de higiene y seguridad del laboratorio y de la empresa. • Registra puntual y detalladamente toda la información solicitada en las planillas, garantizando los procesos de trazabilidad de la empresa. • Registra la información acontecida en el turno tal como fallas de los equipos, lotes castigados o rechazados o cualquier eventualidad ocurrida durante el mismo, de forma de que el próximo turno tome medidas preventivas y asegurar el cumplimiento de los objetivos del proceso. • Guarda conciente y permanentemente contra muestras de los lotes analizados, con el fin de tener un respaldo ante probables eventualidades generadas. • Mantiene un control claro de los materiales y soluciones utilizadas en los análisis con el fin de asegurar una buena trazabilidad del proceso de control de calidad. • Informa ágil y oportunamente al supervisor las eventualidades ocurridas durante el turno, preocupándose que su interlocutor comprenda dicha información. • Entrega en forma clara y oportuna la información al encargado.

Nombre de la Competencia	Competencias Conductuales	Indicadores de Conducta
<p>Higiene, Orden y Seguridad: Es el conjunto de conocimientos, habilidades y actitudes orientadas a mantener el orden e higiene personal y del lugar de trabajo, con la finalidad de garantizar un producto alimentario inocuo, asegurando el bienestar de las personas, terceros y entorno, previniendo riesgos en condiciones seguras e inseguras. Se preocupa por cumplir las normas y procedimientos.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Usa responsable y correctamente sus elementos de seguridad (Ej.: cofia, guantes, antiparras, buzo, botas o zapatos de seguridad, mascarilla, delantal, protectores auditivos, etc.), asegurando protección tanto personal como de la materia prima a analizar. • Maneja sus implementos de trabajo en forma cuidadosa y ordenada, evitando que éstos se dañen o deterioren por mal uso. • Chequea correctamente el estado y limpieza de los equipos de laboratorio, preocupándose que éstos cumplan con la normativa interna de orden, higiene y seguridad. • Prepara en forma responsable y segura los equipos a utilizar, calibrándolos según las indicaciones del fabricante. • Toma muestras representativas de la materia prima, y las envasa, sella y etiqueta de forma correcta y cuidadosa, respetando las normas de higiene y seguridad del laboratorio para sustentar un análisis confiable. • Usa los equipos limpiándolos previamente si es necesario o entre medición y medición, de manera de evitar que la muestra se contamine o altere por mezcla en los equipos o instrumentos. • Analiza las muestras en forma ordenada, manteniendo cada herramienta en un lugar seguro al igual que las muestras tomada de manera de evitar derrames o cualquier otro tipo de percance que altere los análisis. • Para obtener resultados confiables realiza cálculos en forma segura y calmada, evitando cometer errores que afecten la interpretación de los mismos. • Detiene instantánea y ordenadamente los equipos si se presenta algún problema como fallas o problemas en el análisis, evitando daños personales, a terceros, materiales, equipos. • Mantiene constantemente un ambiente aséptico durante los análisis, por ejemplo utilizando alcohol, mecheros, u otros desinfectantes. • Evita responsable y constantemente las contaminaciones cruzadas, impidiendo mover los equipos utilizados entre áreas distintas y manteniendo puertas y ventanas cerradas durante los análisis. • Desarma los equipos de análisis según las recomendaciones del fabricante y respetando los procedimientos del laboratorio. • Limpia y mantiene prolija, periódica y responsablemente los componentes de los equipos de análisis. • Solicita diligentemente el retiro de los recipientes con desechos, o los retira personalmente denotando compromiso para con el orden y limpieza de su lugar de trabajo. • Maneja cuidadosamente los productos utilizados en el trabajo mediante el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad del laboratorio. • Elimina oportuna y completamente los residuos producidos durante los análisis, evitando generar contaminaciones que afecten la higiene del lugar donde realiza su labor. • Chequea detallada y prolijamente el orden y limpieza del lugar. • Guarda responsable y ordenadamente los materiales, utensilios y herramientas utilizados en su jornada. • Maneja planillas y registros de su trabajo en forma clara, ordenada y limpia. • Mantiene los registros diarios y semanales completa y ordenadamente en las planillas y/o bitácoras de la empresa. • Archiva en forma organizada las planillas y/o bitácoras de la empresa.

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Conocimientos básicos necesarios para cumplir la competencia.

- Lee y escribe.
- Comprende lecturas.
- Matemáticas y química básica.

Conocimientos técnicos necesarios para cumplir la competencia.

- Identifica los equipos de laboratorio y sus componentes.
- Funcionamiento de los equipos de análisis.
- Propósitos y principios del procesamiento de alimentos.
- Estados y cambios que ocurren durante el procesamiento de alimentos.
- Propósitos y principios de la limpieza de equipos.
- Propósitos del uso de equipos de protección personal.
- Procedimientos operativos para ingresar y trabajar en espacios confinados.
- Procedimientos operativos para usar y trabajar con sustancias corrosivas en forma segura.
- Procedimientos de toma de muestras para análisis en laboratorio.
- Análisis de calidad de las muestras tomadas.

Conocimientos reglamentarios necesarios para cumplir la competencia.

- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Buenas prácticas de procesos agroindustriales orientados a la seguridad alimentaria.
- Principios de HACCP, identificación de puntos críticos.
- Normas de higiene y seguridad de la empresa.
- Procedimientos de aseo y limpieza del lugar de trabajo.
- Procedimientos de limpieza y sanitización de equipos.
- Problemas comunes, sus causas y procedimientos de solución.
- Procedimientos para reportar problemas.
- Procedimientos para tratado de residuos e impurezas.
- Procedimientos de mantención de rutinas operativas.

Habilidades

- Lee y entiende procedimientos del laboratorio y de la empresa.
- Lee y entiende pauta de trabajo.
- Lee y entiende instrucciones de sus superiores.
- Interpreta avisos o señaléticas.
- Interpreta etiquetas de productos usados.
- Interpreta órdenes de trabajo.
- Trabaja coordinadamente con las otras áreas de trabajo.
- Relaciones interpersonales
- Confirma condición de los equipos para el análisis de calidad.
- Opera equipos según los procedimientos del laboratorio.
- Detiene equipos en condiciones de emergencia.
- Mantiene el área de trabajo en adecuadas condiciones higiénicas de acuerdo con la política de la empresa.
- Maneja dosis de productos.
- Maneja reactivos y productos inflamables.
- Identifica, rectifica, y/o reporta situaciones que no se encuentren en los procedimientos del laboratorio.
- Prepara productos, soluciones o mezclas usadas en su trabajo.
- Confirma estado y condición de los equipos.
- Toma acciones correctivas cuando corresponda.
- Comunica inconvenientes operativos o no conformidades.
- Recolecta y trata residuos e impurezas.
- Llena planillas y realiza informes.
- Disposición corporal para permanecer de pie por tiempo prolongado

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

Para la evaluación simulada

• N/A

• N/A

Nombre UCL: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Código UCL: U-0100-7543-002-V02

Fecha de Vigencia: 31/12/2020

Estado Actual: Vigente

Actividades clave

1.- Preparar los análisis de calidad

Criterios de Desempeño:

1. Recibir en forma oral y/o escrita la información generada en el turno anterior según los procedimientos del laboratorio.
2. Recibir programa de procesos en packing.
3. Solicitar y preparar los materiales, utensilios y herramientas para toma de muestras según instrucciones, orden de trabajo y procedimientos del laboratorio.
4. Identificar el equipo de trabajo, verificar y chequear su estado según las instrucciones del superior, normas de seguridad y procedimientos del laboratorio.
5. Preparar insumos y equipos según manual de la máquina y procedimientos del laboratorio.

Actividades clave

2.- Realizar los análisis de calidad

Criterios de Desempeño:

1. Tomar muestras de productos en las distintas etapas del proceso de producción según indicaciones de normativas de calidad y procedimientos del laboratorio.
2. Utilizar los equipos para análisis de calidad según instrucciones del fabricante, normas y procedimientos del laboratorio.
3. Realizar los análisis de calidad a los productos y materiales, según instrucciones y procedimientos del laboratorio.
4. Efectuar un análisis organoléptico según instrucciones y procedimientos de laboratorio.
5. Monitorear el desarrollo de los análisis según pautas y procedimientos del laboratorio.
6. Obtener resultados de los análisis efectuados según las pautas y procedimientos del laboratorio

3.- Interpretar resultados de calidad

Criterios de Desempeño:

1. Interpretar los resultados obtenidos según normas y procedimientos del laboratorio.
2. Reporta acciones correctivas cuando los resultados obtenidos no se ajusten a las normas de calidad solicitadas por la empresa y los clientes.
3. Limpiar, lavar y sanitizar el equipo según programa, instrucciones del fabricante, normas de seguridad y del laboratorio.
4. Eliminar los desechos de los análisis y de la limpieza del equipo según los procedimientos del laboratorio.

4.- Concluir análisis y Registrar la información

Criterios de Desempeño:

1. Entregar al supervisor la información de gestión acontecida en su jornada según los procedimientos del laboratorio.
2. Registrar información de los procesos de recepción, productivos y de laboratorio según los procedimientos del laboratorio.
3. Registrar los lavados diarios y semanales del equipo de laboratorio según los procedimientos del laboratorio.
4. Registrar la información acontecida en el turno según los procedimientos del laboratorio.
5. Registrar los materiales utilizados en los análisis según los procedimientos del laboratorio.

Competencias Conductuales	
Nombre de la Competencia	Indicadores de Conducta
<p>Orientación a los resultados Es la capacidad de alcanzar los resultados y estándares definidos por los niveles superiores, en los tiempos previstos y con los recursos que se le asignan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recibe el turno responsablemente, informándose de problemas y eventualidades que pudiesen afectar su jornada y efectuando una retroalimentación con sus superiores en casos necesarios. • Lee / escucha atentamente las instrucciones con relación a producto a procesar y los parámetros de calidad a analizar en las distintas etapas de proceso y materiales a utilizar con el objetivo de planificar su jornada de trabajo. • Chequea minuciosa y responsablemente equipos a utilizar y sus componentes, solicitando reposición oportuna en caso necesario. • Informa ágil y oportunamente los inconvenientes en el funcionamiento de los equipos avisando al supervisor y al encargado de mantenimiento, de forma de garantizar que los análisis de calidad sean efectuados de manera óptima. • Revisa detalladamente el funcionamiento de los equipos. • Solicita ágil y oportunamente los productos requeridos en los análisis tales como reactivos, alcohol, yodo, ácido acético, almidón, tiosulfato, agua destilada, agua oxigenada, tubos de ensayo, frascos, pipetas, probetas, pie de metro, mallas, planillas, materiales para la toma de muestras, entre otros. • Prepara anticipadamente las diluciones que utilizará en los análisis. • Toma oportunamente las muestras a analizar en las distintas etapas del proceso. • Utiliza en forma oportuna y responsable los equipos para análisis de producto. • Controla los parámetros de calidad en cada etapa de producción. • Controla los parámetros sensoriales del producto que se está procesando, por ejemplo color, sabor y textura. • Realiza en forma simultánea y coordinada los análisis de las distintas etapas de producción. • Monitorea constantemente el desarrollo de los análisis efectuados. • Chequea por medio de observaciones y seguimientos continuos que el proceso de análisis cumpla con los parámetros de la empresa. • Monitorea constantemente la calidad del proceso productivo realizando inspecciones periódicas a la planta. • Calcula oportunamente los resultados de los análisis, comparándolos con las normas y tolerancias y efectúa un juicio certero de las condiciones en que se está procesando la materia prima. Toma acciones correctivas en conjunto con los supervisores cuando los resultados de los análisis no se ajusten a los parámetros de calidad solicitados. • Desarma correcta y ordenadamente los equipos para el análisis, garantizando el buen cuidado y mantención de aquellos equipos que están bajo su responsabilidad. • Coloca oportuna y responsablemente en un recipiente apto los productos desechados (agua, ácido, soda, desechos) • Coloca oportuna y responsablemente en un recipiente apto los productos desechados (agua, ácido, soda, desechos) • Solicita diligentemente el retiro de los recipientes con desechos, o los retira personalmente. • Informa ágil y oportunamente al supervisor las eventualidades ocurridas durante el turno. • Guarda permanentemente contramuestras del producto procesado en la planta, con el fin de tener un respaldo ante probables eventualidades generadas en el destino. • Registra puntual y detalladamente toda la información solicitada en las planillas. • Siempre registra la información acontecida en el turno tal como detenciones, fallas de los equipos o eventualidades ocurridas durante su turno. • Entrega en forma clara y oportuna la información al encargado. • Mantiene un control claro de los materiales de vidrio, plástico, reactivos, soluciones utilizadas en los análisis.

Competencias Conductuales	
Nombre de la Competencia	Indicadores de Conducta
<p>Higiene, Orden y Seguridad Es el conjunto de conocimientos, habilidades y actitudes orientadas a mantener el orden e higiene personal y del lugar de trabajo, con la finalidad de garantizar un producto alimentario inocuo, asegurando el bienestar de las personas, terceros y entorno, previniendo riesgos en condiciones seguras e inseguras. Se preocupa por cumplir las normas y procedimientos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Usa responsable y correctamente sus elementos de seguridad (cofia, guantes, antiparras, buzo, botas o zapatos de seguridad, mascarilla, delantal, protectores auditivos) • Maneja sus implementos de trabajo en forma cuidadosa y ordenada, evitando que éstos se dañen o deterioren por mal uso. • Chequea correctamente el estado y limpieza de los equipos de laboratorio. • Asegura permanentemente el cumplimiento de los procedimientos de higiene y seguridad del laboratorio en la toma de muestras. • Prepara en forma responsable y segura los equipos a utilizar, verificando su estado según las indicaciones del fabricante. • Utiliza los productos para las diluciones en forma segura. • Determina oportunamente parámetros de calidad, tomando muestras de producto en las distintas etapas del proceso productivo. • Se asegura que las muestras tomadas sean representativas de la calidad total del producto que se someterá a los análisis. • Toma muestras de forma correcta y cuidadosa, las envasa, sella y etiqueta respetando las normas de higiene del laboratorio para sustentar un análisis confiable. • Detiene instantánea y ordenadamente los equipos si se presenta algún problema como fallas o problemas en el análisis. • Detiene los equipos o análisis en caso de emergencia, evitando daños personales, a terceros, materiales, equipos o previniendo pérdidas de producto. • Efectúa los análisis de calidad resguardando las normas de higiene del laboratorio. • Evita las contaminaciones cruzadas, impidiendo mover los equipos utilizados entre áreas distintas y manteniendo puertas y ventanas cerradas durante los análisis. • Desarma los equipos de análisis según las recomendaciones del fabricante y respetando los procedimientos del laboratorio. • Limpia y mantiene prolija, periódica y responsablemente los componentes de los equipos de análisis. • Maneja cuidadosamente los productos utilizados en el trabajo (agua, ácido, soda, reactivos, yodo, desechos) mediante el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad del laboratorio. • Elimina oportuna y completamente los residuos producidos durante los análisis. • Solicita diligentemente el retiro de los recipientes con desechos, o los retira personalmente. • Chequea detallada y prolijamente el orden y limpieza del lugar. • Guarda responsable y ordenadamente los materiales, utensilios y herramientas utilizados en su jornada. • Maneja planillas y registros de su trabajo en forma clara, ordenada y limpia. • Mantiene los registros diarios y semanales completa y ordenadamente en las planillas y/o bitácoras de la empresa. • Archiva en forma organizada las planillas y/o bitácoras de la empresa.

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Conocimientos básicos necesarios para cumplir la competencia.

- Lee y escribe.
- Comprende lecturas.
- Matemáticas y química básica.

Conocimientos técnicos necesarios para cumplir la competencia.

- Identifica los equipos de laboratorio y sus componentes.
- Funcionamiento de los equipos de análisis.
- Propósitos y principios de la elaboración de los productos a analizar.
- Estados y cambios que ocurren durante el procesamiento de alimentos a analizar.
- Características y objetivos de los aditivos utilizados en la producción de alimentos.

- Propósitos y principios de la limpieza de equipos.
- Propósitos del uso de equipos de protección personal.
- Procedimientos operativos para ingresar y trabajar en espacios confinados.
- Procedimientos operativos para usar y trabajar con sustancias corrosivas en forma segura.
- Procedimientos de toma de muestras para análisis en laboratorio.
- Análisis de calidad de las muestras tomadas.

Conocimientos reglamentarios necesarios para cumplir la competencia.

- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Buenas prácticas de procesos agroindustriales orientados a la seguridad alimentaria.
- Principios de HACCP, identificación de puntos críticos.
- Normas de higiene y seguridad de la empresa.
- Procedimientos de aseo y limpieza del lugar de trabajo.
- Procedimientos de limpieza y sanitización de equipos.
- Problemas comunes, sus causas y procedimientos de solución.
- Procedimientos para reportar problemas.
- Procedimientos para tratado de residuos e impurezas.
- Procedimientos de mantención de rutinas operativas.

Habilidades

- Lee y entiende procedimientos del laboratorio y de la empresa.
- Lee y entiende pauta de trabajo.
- Lee y entiende instrucciones de sus superiores.
- Interpreta avisos o señaléticas.
- Interpreta etiquetas de productos usados.
- Interpreta órdenes de trabajo.
- Trabaja coordinadamente con las otras áreas de trabajo.
- Relaciones interpersonales
- Confirma condición de los equipos para el análisis de calidad.
- Opera equipos según los procedimientos del laboratorio.
- Detiene equipos en condiciones de emergencia.
- Mantiene el área de trabajo en adecuadas condiciones higiénicas de acuerdo con la política de la empresa.
- Maneja dosis de productos.
- Maneja reactivos y productos inflamables.
- Identifica, rectifica, y/o reporta situaciones que no se encuentren en los procedimientos del laboratorio.
- Prepara productos, soluciones o mezclas usadas en su trabajo.
- Confirma estado y condición de los equipos.
- Toma acciones correctivas cuando corresponda.
- Comunica inconvenientes operativos o no conformidades.
- Recolecta y trata residuos e impurezas.
- Llena planillas y realiza informes.
- Disposición corporal para permanecer de pie por tiempo prolongado

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

Para la evaluación simulada

• N/A

• N/A

Actividades clave

1.- Preparar los análisis de calidad

Criterios de Desempeño:

1. Recibir en forma oral y/o escrita la información acontecida en el turno anterior según los procedimientos del laboratorio.
2. Recibir instrucciones del superior según los procedimientos del laboratorio.
3. Solicitar y preparar los materiales, utensilios y herramientas según instrucciones, orden de trabajo y procedimientos del laboratorio.
4. Identificar el equipo de trabajo, calibrar y chequear su estado según las instrucciones del superior, normas de seguridad y procedimientos del laboratorio.
5. Preparar insumos y equipos según manual de la máquina y procedimientos del laboratorio.
6. Tomar muestras de la materia prima como producto terminado, según las instrucciones del superior, normas de seguridad, procedimientos del laboratorio y de la empresa.
7. Tomar muestras de materia prima y materiales de embalaje según las indicaciones, procedimientos del laboratorio y de la empresa.

2.- Realizar e interpretar los análisis de calidad

Criterios de Desempeño:

1. Tomar muestras de producto final envasado y de materiales del embalaje, según las indicaciones y procedimientos del laboratorio.
2. Utilizar los equipos para análisis de calidad según instrucciones del fabricante, normas y procedimientos del laboratorio.
3. Realizar los análisis de calidad según instrucciones y procedimientos del laboratorio.
4. Obtener resultados de los análisis efectuados según las pautas y procedimientos del laboratorio.
5. Interpretar los resultados obtenidos según normas y procedimientos del laboratorio.
6. Reportar acciones correctivas cuando los resultados obtenidos no se ajusten a las normas de calidad solicitadas por la empresa y los clientes.

3.- Concluir los análisis y registrar la información

Criterios de Desempeño:

1. Desarmar el equipo según las instrucciones, normas de seguridad y procedimientos del laboratorio.
2. Limpiar, lavar y sanitizar el equipo según programa, instrucciones del fabricante, normas de seguridad y del laboratorio.
3. Eliminar los desechos de los análisis y de la limpieza del equipo según los procedimientos del laboratorio.
4. Registrar los lavados diarios y semanales del equipo de laboratorio.
5. Registrar la información gestionada en el turno según los procedimientos del laboratorio.
6. Entregar al supervisor la información gestionada en su jornada según los procedimientos de control de calidad y laboratorio.

Competencias Conductuales

Nombre de la Competencia	Indicadores de Conducta
<p>Orientación a los resultados Es la capacidad de alcanzar los resultados y estándares definidos por los niveles superiores, en los tiempos previstos y con los recursos que se le asignan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recibe el turno responsablemente, informándose de problemas y eventualidades que pudiesen afectar su jornada y efectuando una retroalimentación con sus superiores en casos necesarios. • Lee / escucha atentamente las instrucciones con relación a producto a procesar y los parámetros de calidad a analizar en el producto final, envasado y materiales a utilizar con el objetivo de planificar su jornada de trabajo. • Chequea minuciosa y responsablemente los equipos que utilizará en su jornada tales como balanzas y sus componentes, solicitando reposición oportuna en caso de ser necesario. • Revisa detalladamente el funcionamiento de los equipos avisando al supervisor y al encargado de mantenimiento, de forma de garantizar que los análisis de calidad sean efectuados de manera óptima. • Solicita ágil y oportunamente los productos requeridos en los análisis tales como mallas, planillas, materiales para la toma de muestras. • Toma oportunamente las muestras a analizar en las distintas etapas del proceso. • Utiliza en forma oportuna y responsable los equipos para análisis de producto final. • Tara correctamente la balanza pesando los materiales de embalaje que se están utilizando. • Controla los parámetros de calidad en envasado y producto final. • Monitorea la presencia de productos extraños en el producto final. • Chequea por medio de observaciones y seguimientos continuos que el producto cumpla con los parámetros de la empresa. • Calcula oportunamente los resultados de los análisis, comparándolos con las normas y tolerancias y efectúa un juicio certero de las condiciones en que se está procesando la materia prima. • Toma acciones correctivas en conjunto con los supervisores cuando los resultados de los análisis no se ajusten a los parámetros de calidad solicitados. • Monitorea constantemente la calidad del proceso productivo realizando inspecciones periódicas a la planta. • Desarma correcta y ordenadamente los equipos para el análisis, garantizando el buen cuidado y mantención de aquellos equipos que están bajo su responsabilidad. • Coloca oportuna y responsablemente en un recipiente apto los productos desechados (agua, ácido, soda, desechos) • Solicita diligentemente el retiro de los recipientes con desechos, o los retira personalmente. • Informa ágil y oportunamente al supervisor las eventualidades ocurridas durante el turno. • Guarda permanentemente contramuestras del producto procesado en la planta, con el fin de tener un respaldo ante probables eventualidades generadas en el destino. • Registra puntual y detalladamente toda la información solicitada en las planillas. • Registra la información acontecida en el turno tal como detenciones, fallas de los equipos o eventualidades ocurridas durante su turno. • Entrega en forma clara y oportuna la información al encargado. • Mantiene un control claro de los materiales y soluciones utilizadas en los análisis.

Competencias Conductuales	
Nombre de la Competencia	Indicadores de Conducta
<p>Higiene, Orden y Seguridad Es el conjunto de conocimientos, habilidades y actitudes orientadas a mantener el orden e higiene personal y del lugar de trabajo, con la finalidad de garantizar un producto alimentario inocuo, asegurando el bienestar de las personas, terceros y entorno, previniendo riesgos en condiciones seguras e inseguras. Se preocupa por cumplir las normas y procedimientos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Usa responsable y correctamente sus elementos de seguridad (cofia, guantes, antiparras, buzo, botas o zapatos de seguridad, mascarilla, delantal, protectores auditivos) • Maneja sus implementos de trabajo en forma cuidadosa y ordenada, evitando que éstos se dañen o deterioren por mal uso. • Chequea correctamente el estado y limpieza de los equipos de laboratorio. • Prepara en forma responsable y segura los equipos a utilizar, calibrándolos según las indicaciones del fabricante. • Toma muestras representativas del producto final, respetando las normas de higiene del laboratorio para sustentar un análisis confiable. • Determina oportunamente parámetros de calidad, tomando muestras de producto terminado. • Se asegura que las muestras tomadas sean representativas de la calidad total del producto que se someterá a los análisis. • Toma muestras de forma correcta y cuidadosa, las envasa, sella y etiqueta respetando las normas de higiene del laboratorio para sustentar un análisis confiable. • Detiene instantánea y ordenadamente los equipos si se presenta algún problema como fallas o problemas en el análisis, evitando daños personales, a terceros, materiales, equipos. • Mantiene constantemente un ambiente aséptico durante los análisis. • Evita las contaminaciones cruzadas, impidiendo mover los equipos utilizados entre áreas distintas y manteniendo puertas y ventanas cerradas durante los análisis. • Desarma los equipos de análisis según las recomendaciones del fabricante y respetando los procedimientos del laboratorio. • Limpia y mantiene prolija, periódica y responsablemente los componentes de los equipos de análisis. • Maneja cuidadosamente los productos utilizados en el trabajo mediante el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad del laboratorio. • Elimina oportuna y completamente los residuos producidos durante los análisis. • Chequea detallada y prolijamente el orden y limpieza del lugar. • Guarda responsable y ordenadamente los materiales, utensilios y herramientas utilizados en su jornada. • Maneja planillas y registros de su trabajo en forma clara, ordenada y limpia. • Mantiene los registros diarios y semanales completa y ordenadamente en las planillas y/o bitácoras de la empresa. • Archiva en forma organizada las planillas y/o bitácoras de la empresa.

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Conocimientos básicos necesarios para cumplir la competencia.

- Lee y escribe.
- Comprende lecturas.
- Matemáticas y química básica.

Conocimientos técnicos necesarios para cumplir la competencia.

- Identifica los equipos de laboratorio y sus componentes.
- Funcionamiento de los equipos de análisis.
- Propósitos y principios del procesamiento de alimentos.
- Estados y cambios que ocurren durante el procesamiento de alimentos.
- Propósitos y principios de la limpieza de equipos.

- Propósitos del uso de equipos de protección personal.
- Procedimientos operativos para ingresar y trabajar en espacios confinados.
- Procedimientos operativos para usar y trabajar con sustancias corrosivas en forma segura.
- Procedimientos de toma de muestras para análisis en laboratorio.
- Análisis de calidad de las muestras tomadas.

Conocimientos reglamentarios necesarios para cumplir la competencia.

- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Buenas prácticas de procesos agroindustriales orientados a la seguridad alimentaria.
- Principios de HACCP, identificación de puntos críticos.
- Normas de higiene y seguridad de la empresa.
- Procedimientos de aseo y limpieza del lugar de trabajo.
- Procedimientos de limpieza y sanitización de equipos.
- Problemas comunes, sus causas y procedimientos de solución.
- Procedimientos para reportar problemas.
- Procedimientos para tratado de residuos e impurezas.
- Procedimientos de mantención de rutinas operativas.

Habilidades

- Lee y entiende procedimientos del laboratorio y de la empresa.
- Lee y entiende pauta de trabajo.
- Lee y entiende instrucciones de sus superiores.
- Interpreta avisos o señaléticas.
- Interpreta etiquetas de productos usados.
- Interpreta órdenes de trabajo.
- Trabaja coordinadamente con las otras áreas de trabajo.
- Relaciones interpersonales
- Confirma condición de los equipos para el análisis de calidad.
- Opera equipos según los procedimientos del laboratorio.
- Detiene equipos en condiciones de emergencia.
- Mantiene el área de trabajo en adecuadas condiciones higiénicas de acuerdo con la política de la empresa.
- Maneja dosis de productos.
- Maneja reactivos y productos inflamables.
- Identifica, rectifica, y/o reporta situaciones que no se encuentren en los procedimientos del laboratorio.
- Prepara productos, soluciones o mezclas usadas en su trabajo.
- Confirma estado y condición de los equipos.
- Toma acciones correctivas cuando corresponda.
- Comunica inconvenientes operativos o no conformidades.
- Recolecta y trata residuos e impurezas.
- Llena planillas y realiza informes.
- Disposición corporal para permanecer de pie por tiempo prolongado

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS	
Para la evaluación en situación real de trabajo	Para la evaluación simulada

• N/A

• N/A

Nombre UCL: VERIFICAR LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN	
Código UCL: U-0100-7543-004-V02	
Fecha de Vigencia: 31/12/2020	Estado Actual: Vigente

1.- Preparar los análisis microbiológicos

Actividades clave

Criterios de Desempeño:

1. Recibir en forma oral y/o escrita la información acontecida en el turno anterior según los procedimientos del laboratorio.
2. Recibir instrucciones del superior según los procedimientos del laboratorio.
3. Solicitar y preparar los materiales, utensilios y herramientas para toma de muestras según instrucciones, orden de trabajo y procedimientos del laboratorio.
4. Identificar el equipo de trabajo, verificar y chequear su estado según las instrucciones del superior, normas de seguridad y procedimientos del laboratorio.
5. Preparar insumos y equipos según manual de la máquina y procedimientos del laboratorio.

Nombre UCL: VERIFICAR LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN Código UCL: U-0100-7543-004-V02	
Fecha de Vigencia: 31/12/2020	Estado Actual: Vigente
Actividades clave	
2.- Realizar los análisis microbiológicos	<p>Criterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizar los equipos para análisis microbiológicos según instrucciones del fabricante, normas y procedimientos del laboratorio. 2. Realizar los análisis microbiológicos según instrucciones y procedimientos del laboratorio. 3. Monitorear el desarrollo de los análisis según pautas y procedimientos del laboratorio. 4. Obtener resultados de los análisis efectuados según las pautas y procedimientos del laboratorio. 5. Tomar y preparar muestras de producto en las distintas etapas del proceso de producción según las indicaciones y procedimientos del laboratorio.
3.- Interpretar resultados y concluir análisis	<p>Criterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretar los resultados obtenidos según normas y procedimientos del laboratorio. 2. Tomar acciones correctivas cuando los resultados obtenidos no se ajusten a las normas de calidad solicitadas por la empresa y los clientes. 3. Desarmar los equipos según las instrucciones, normas de seguridad y procedimientos del laboratorio. 4. Limpiar, lavar y sanitizar equipos según programa, instrucciones del fabricante, normas de seguridad y del laboratorio. 5. Eliminar los desechos de los análisis y de la limpieza del equipo según los procedimientos del laboratorio.
4.- Registrar la información	<p>Criterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Entregar al supervisor la información acontecida en su jornada según los procedimientos del laboratorio. 2. Registrar información de los análisis efectuados según los procedimientos del laboratorio. 3. Registrar los lavados de los equipos de laboratorio según los procedimientos del laboratorio. 4. Registrar la información acontecida en el turno según los procedimientos del laboratorio. 5. Registrar los materiales utilizados en los análisis según los procedimientos del laboratorio.

Competencias Conductuales

Nombre de la Competencia	Indicadores de Conducta
<p>Orientación a los resultados: Es la capacidad de alcanzar los resultados y estándares definidos por los niveles superiores, en los tiempos previstos y con los recursos que se le asignan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recibe el turno responsablemente, informándose de problemas y eventualidades que pudiesen afectar su jornada, efectuando una retroalimentación en casos necesarios. • Lee / escucha atentamente las instrucciones con relación a producto a procesar y los parámetros de calidad a analizar en las distintas etapas de proceso y materiales a utilizar con el objetivo de planificar su jornada de trabajo. • Chequea minuciosa y responsablemente equipos a utilizar tales como balanza, agitadores, autoclave, contador de colonias, centrífuga, cromatógrafo de gases, espectrofotómetro, refrigerador, microondas, microscopio, triturador de sólidos, estufa de incubación y sus componentes, solicitando reposición oportuna en caso de ser necesario. • Informa ágil y oportunamente los inconvenientes en el funcionamiento de los equipos avisando al supervisor y al encargado de mantenimiento, de forma de garantizar que los análisis de calidad sean efectuados de manera óptima. • Solicita ágil y oportunamente los materiales, utensilios y herramientas requeridos en los análisis tales como reactivos, asas de siembra, pipetas, probetas, buretas, filtros de membrana, placas de Petri, portaobjetos, cubreobjetos, cápsulas, embudos, espátulas frascos, gradillas, matraces, mecheros, morteros, pinzas, termómetros, reactivos, tubos de ensayo, frascos, vasos de precipitado, planillas, materiales para la toma de muestras, entre otros. • Prepara anticipadamente los medios de cultivo necesarios para los análisis respectivos, tales como agar, caldos, colorantes. • Prepara correctamente las muestras obtenidas, triturándolas y preparando las soluciones decimales que someterá a análisis. • Toma oportunamente las muestras a analizar en las distintas etapas del proceso. • Utiliza en forma oportuna y responsable los equipos para análisis de producto. • Efectúa correctamente la siembra de microorganismos, respetando las normas de aseguramiento de calidad y las instrucciones del laboratorio. • Realiza correcta y responsablemente las pruebas de esterilidad, detección, aislamiento, recuentos e identificación de microorganismos tales como hongos, levaduras, E. Coli, clostridium y sus metabolitos. • Realiza en forma simultánea y coordinada los diferentes análisis microbiológicos en las distintas etapas de producción. • Monitorea constantemente el desarrollo de los análisis efectuados. • Chequea por medio de observaciones y seguimientos continuos que el proceso de análisis cumpla con los parámetros de la empresa. • Monitorea constantemente la calidad del proceso productivo realizando inspecciones periódicas a la planta • Calcula oportunamente los resultados de los análisis efectuados, los compara con las normas y tolerancias y efectúa un juicio certero de las condiciones en que se está procesando la materia prima. • Toma acciones correctivas en conjunto con los supervisores cuando los resultados de los análisis no se ajusten a los parámetros de calidad solicitados. • Valida correctamente los resultados de los análisis mediante la estimación de especificidad, exactitud relativa, desviaciones, repetibilidad, reproducibilidad, etc. • Desarma correcta y ordenadamente los equipos para el análisis, cuidando los equipos que están bajo su responsabilidad. • Coloca oportuna y responsablemente en un recipiente apto los productos desechados (agua, ácido, soda, desechos) • Informa ágil y oportunamente al supervisor las eventualidades ocurridas durante el turno. • Guarda permanentemente contramuestras del producto procesado en la planta, con el fin de tener un respaldo ante probables eventualidades generadas en el destino. • Registra puntual y detalladamente toda la información solicitada en las planillas. • Registra la información acontecida en el turno tal como detenciones, fallas de los equipos o eventualidades ocurridas durante su turno. • Entrega en forma clara y oportuna la información al encargado. • Mantiene un control claro de los materiales y soluciones utilizados en los análisis.

Competencias Conductuales	
Nombre de la Competencia	Indicadores de Conducta
<p>Higiene, Orden y Seguridad Es el conjunto de conocimientos, habilidades y actitudes orientadas a mantener el orden e higiene personal y del lugar de trabajo, con la finalidad de garantizar un producto alimentario inocuo, asegurando el bienestar de las personas, terceros y entorno, previniendo riesgos en condiciones seguras e inseguras. Se preocupa por cumplir las normas y procedimientos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Usa responsable y correctamente sus elementos de seguridad (cofia, guantes, antiparras, buzo, botas o zapatos de seguridad, mascarilla, delantal, protectores auditivos) • Chequea correctamente el estado y limpieza de los equipos de laboratorio, de forma de optimizar su funcionamiento. • Prepara en forma responsable y segura los equipos a utilizar, calibrándolos según las indicaciones del fabricante. • Maneja sus implementos de trabajo en forma cuidadosa y ordenada, evitando que éstos se dañen o deterioren por mal uso. • Utiliza los productos para las diluciones en forma segura, tomando en cuenta los procedimientos establecidos. • Mantiene los elementos de análisis desinfectados y/o esterilizados cuando corresponda. • Mantiene una clara y correcta identificación de los productos utilizados en el laboratorio, tales como reactivos, medios, diluyentes. • Se asegura que las muestras tomadas sean representativas de la calidad total del producto que se someterá a los análisis. • Toma muestras de forma correcta y cuidadosa, las envasa, sella y etiqueta respetando las normas de higiene del laboratorio para sustentar un análisis confiable. • Detiene instantánea y ordenadamente los equipos si se presenta algún problema como fallas o problemas en el análisis, evitando daños personales, a terceros, materiales, equipos. • Efectúa los análisis de calidad, resguardando en forma permanente las normas de higiene del laboratorio. • Mantiene constantemente un ambiente aséptico durante los análisis. • Evita las contaminaciones cruzadas, impidiendo mover los equipos entre áreas distintas y manteniendo puertas y ventanas cerradas durante los análisis. • Desarma los equipos de análisis según las recomendaciones del fabricante y respetando los procedimientos del laboratorio. • Limpia y mantiene prolija, periódica y responsablemente los componentes de los equipos de análisis. • Maneja cuidadosamente los productos utilizados en el trabajo (agua, ácido, soda, yodo, desechos) mediante el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad del laboratorio. • Elimina oportuna y completamente los residuos producidos durante los análisis. • Chequea detallada y prolijamente el orden y limpieza del lugar. • Solicita diligentemente el retiro de los recipientes con desechos, o los retira personalmente. • Guarda responsable y ordenadamente los materiales, utensilios y herramientas utilizados en su jornada. • Maneja planillas y registros de su trabajo en forma clara, ordenada y limpia. • Mantiene los registros diarios y semanales completa y ordenadamente en las planillas y/o bitácoras de la empresa. • Archiva en forma organizada las planillas y/o bitácoras de la empresa.

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Conocimientos básicos necesarios para cumplir la competencia.

- Lee y escribe.
- Comprende lecturas.
- Matemáticas, estadística y química básica.
- Microbiología.

Conocimientos técnicos necesarios para cumplir la competencia.

- Identifica los equipos de laboratorio y sus componentes.
- Técnicas asépticas de análisis.
- Funcionamiento de los equipos de análisis.
- Propósitos y principios del procesamiento de alimentos.
- Estados y cambios que ocurren durante el procesamiento de alimentos.
- Características y objetivos de los aditivos utilizados en la elaboración de alimentos.

- Propósitos y principios de la limpieza de equipos.
- Propósitos del uso de equipos de protección personal.
- Procedimientos operativos para ingresar y trabajar en espacios confinados.
- Áreas restringidas y sus usos.
- Procedimientos operativos para usar y trabajar con sustancias corrosivas en forma segura.
- Procedimientos de toma de muestras para análisis en laboratorio.
- Procedimientos de toma de muestras para análisis en laboratorio.
- Análisis de calidad de las muestras tomadas.

Conocimientos reglamentarios necesarios para cumplir la competencia.

- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Buenas prácticas de procesos agroindustriales orientados a la seguridad alimentaria.
- Principios de HACCP, identificación de puntos críticos.
- Normas de higiene y seguridad de la empresa.
- Procedimientos de aseo y limpieza del lugar de trabajo.
- Procedimientos de limpieza y sanitización de equipos.
- Problemas comunes, sus causas y procedimientos de solución.
- Procedimientos para reportar problemas.
- Procedimientos para tratado de residuos e impurezas.
- Procedimientos de mantención de rutinas operativas.

Habilidades

- Lee y entiende procedimientos del laboratorio y de la empresa.
- Lee y entiende pauta de trabajo.
- Lee y entiende instrucciones de sus superiores.
- Interpreta avisos o señaléticas.
- Interpreta etiquetas de productos usados.
- Interpreta órdenes de trabajo.
- Trabaja coordinadamente con las otras áreas de trabajo.
- Relaciones interpersonales
- Confirma condición de los equipos para el análisis de calidad.
- Opera equipos según los procedimientos del laboratorio.
- Detiene equipos en condiciones de emergencia.
- Mantiene el área de trabajo en adecuadas condiciones higiénicas de acuerdo con la política de la empresa.
- Maneja dosis de productos.
- Maneja reactivos y productos inflamables.
- Identifica, rectifica, y/o reporta situaciones que no se encuentren en los procedimientos del laboratorio.
- Prepara productos, soluciones o mezclas usadas en su trabajo.
- Confirma estado y condición de los equipos.
- Toma acciones correctivas cuando corresponda.
- Comunica inconvenientes operativos o no conformidades.
- Recolecta y trata residuos e impurezas.
- Llena planillas y realiza informes.
- Disposición corporal para permanecer de pie por tiempo prolongado

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS	
Para la evaluación en situación real de trabajo	Para la evaluación simulada
• N/A	• N/A

Nombre UCL: VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS ENVASES	
Código UCL: U-0100-7543-005-V02	
Fecha de Vigencia: 31/12/2020	Estado Actual: Vigente

Actividades clave	
1.- Preparar los análisis de calidad de los envases	<p>1. Recibir en forma oral y/o escrita la información gestionada en el turno anterior según los procedimientos del laboratorio y de la empresa.</p> <p>2. Recibir instrucciones del superior según los procedimientos del laboratorio y de la empresa.</p> <p>3. Solicitar y/o retirar los materiales, utensilios y/o herramientas según instrucciones, orden de trabajo, procedimientos del laboratorio de la empresa.</p> <p>4. Chequear el estado y preparar el equipo de trabajo según normas de seguridad, calidad, procedimientos del laboratorio y de la empresa.</p> <p>5. Preparar y/o tomar muestras de envases según las indicaciones, procedimientos del laboratorio y de la empresa.</p>

Nombre UCL: VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS ENVASES Código UCL: U-0100-7543-005-V02	
Fecha de Vigencia: 31/12/2020	Estado Actual: Vigente
Actividades clave	
2.- Realizar e interpretar los análisis de calidad	<p>Criterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar análisis visual de los envases según normas de calidad, procedimientos del laboratorio y de la empresa. 2. Realizar análisis interno de los envases según instrucciones y procedimientos del laboratorio y la empresa. 3. Obtener resultados de los análisis efectuados según las pautas y procedimientos del laboratorio y de la empresa. 4. Interpretar los resultados obtenidos según normas y procedimientos del laboratorio y de la empresa. 5. Reportar acciones correctivas según resultados de los análisis, normas y procedimientos del laboratorio y de la empresa.
3.- Concluir los análisis y registrar la información	<p>Criterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar y/o lavar el equipo de trabajo según programa, normas de higiene, seguridad, del laboratorio y procedimientos de la empresa. 2. Eliminar los desechos de materiales utilizados, de los análisis y de la limpieza del equipo según los procedimientos del laboratorio. 3. Guardar los materiales, utensilios y/o herramientas según procedimientos del laboratorio y de la empresa. 4. Registrar la información acontecida en el turno según los procedimientos del laboratorio. 5. Entregar al supervisor la información acontecida en su jornada según los procedimientos del laboratorio.

Nombre de la Competencia	Competencias Conductuales	Indicadores de Conducta
<p>Orientación a los resultados Es la capacidad de alcanzar los resultados y estándares definidos por los niveles superiores, en los tiempos previstos y con los recursos que se le asignan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recibe el turno vía oral y/o escrita responsablemente, informándose de problemas y eventualidades que pudiesen afectar su jornada y efectuando una retroalimentación con la persona indicada en casos necesarios. • Lee y/o escucha atentamente las instrucciones con relación por ejemplo a los productos a procesar, tipos de envases y tapas a utilizar, planillas, etc., con el objetivo de planificar su jornada de trabajo. • Solicita y/o retira personal y oportunamente todos los materiales, herramientas y/o utensilios que necesitará durante su jornada (Ej.: tornillos micrométricos, micrómetro de espesores, abrelatas, tenazas, plumones, calculadora, pie de metro, etc.) para poder realizar eficientemente los análisis programados. • Chequea estado de su equipo de trabajo por ejemplo mesones, balanzas, entre otros y los prepara oportunamente para poder realizar los análisis en forma certera y lograr los objetivos esperados. • Se preocupa de preparar (si así se lo exigen), oportunamente las muestras de envases a analizar, solicitando por ejemplo en recepción (para envases vacíos), la cantidad que requiere para verificar la calidad del lote a ingresar, o preparando envases con producto o agua (producto envasado), para verificar el sellado (funcionamiento de la máquina selladora), y estado en general del mismo. • Toma las muestras con gran responsabilidad, cumpliendo con la frecuencia establecida para generar resultados oportunos que permitan regular las máquinas involucradas en el sellado de los envases de forma tal de producir conservas que cumplan con los estándares programados. • Realiza un análisis visual o externo de los envases ya sea vacíos o con producto en forma minuciosa y asertiva observando con atención: sellos de fondo y tapa (flojo, con labio, con pendiente, con fracturas, con filo), costura lateral, barniz (rallas principalmente), códigos, fechas, altura de cierre (uniformidad), profundidad de cubeta, daños en general • CONTINUACIÓN 7: (abollamientos de cuerpo, cierre o fondo, ralladuras roturas, labios (sello del fondo o base), partículas de goma, materias extrañas, etc. asegurándose que cada parámetro cumple con la normativa de calidad exigida por el cliente y al empresa. • Una vez que ha efectuado el análisis visual realiza oportuna y exhaustivamente un análisis o control interno de los envases verificando por ejemplo la altura del mismo, profundidad de rodones adecuada para asegurar la consistencia del envase, y revisando ágil y minuciosamente el sellado del envase. • En cuanto al análisis del sellado (interno), demuestra habilidad y compromiso con su labor al realizar la rotura necesaria del envase para analizar con acuciosidad todos aquellos parámetros que determinan un buen sellado del envase como por ejemplo altura de sello, gancho de cuerpo, espesor de sello, overlap o traslape, arrugas, etc., de manera de corroborar que las máquinas selladoras están realizando un trabajo correcto según lo establecido por la empresa. • Obtiene los datos de los análisis efectuados en forma certera, preocupándose que cada valor obtenido en las mediciones esté dentro de lo esperado, para luego calcular rápidamente los resultados, comparándolos con las normas y tolerancias establecidas por el departamento de aseguramiento de la calidad. • En caso que detecte que los valores obtenidos con los instrumentos denuncien una mala utilización de los mismos, demuestra compromiso con su trabajo realizando nuevamente las mediciones si es necesario. • Monitorea constantemente la calidad del proceso productivo realizando inspecciones periódicas a la planta. • Toma acciones correctivas acertadas y con la rapidez requerida cuando los resultados de los análisis o mediciones no se ajustan a las tolerancias y normas de calidad definidas por la empresa y los clientes, tales como solicitar apoyo de mantenimiento para el ajuste de máquinas selladoras o rechazar lotes de envases que estén siendo ingresados. • Limpia y/o lava todo su equipo de trabajo en forma oportuna y acuciosa utilizando por ejemplo escobillas, paños u otros utensilios necesarios para dejarlo en condiciones óptimas de uso. • Elimina los desechos generados durante los análisis oportuna y responsablemente (Ej.: restos de metal, envases defectuosos, desechos, entre otros), colocándolos en los recipientes destinados para ello, de forma tal que tanto los equipos como el lugar de trabajo queden aptos para su nueva utilización en un próximo turno o jornada. • Guarda oportuna y responsablemente todas las herramientas, utensilios y/o materiales utilizados preocupándose de dejarlos en el lugar destinado para ello y listos para su nueva utilización. • Registra oportuna y detalladamente todos los datos e información obtenida en la planilla destinada para ello asegurándose que toda la información quede claramente establecida de manera que cualquier superior que requiera de dicha información pueda obtenerla e interpretarla sin dificultad. • Se preocupa de entregar en el momento justo toda la información generada durante su jornada, denotando compromiso con su labor al asegurarse que su interlocutor comprenda la información entregada. • Registra oportunamente la información acontecida en el turno, demostrando capacidad de análisis al distinguir lo esencial de lo no esencial, por ejemplo lotes de mala calidad tanto de envases vacíos como de envases sellados. 	

Nombre de la Competencia	Competencias Conductuales
<p>Higiene, Orden y Seguridad Es el conjunto de conocimientos, habilidades y actitudes orientadas a mantener el orden e higiene personal y del lugar de trabajo, con la finalidad de garantizar un producto alimentario inocuo, asegurando el bienestar de las personas, terceros y entorno, previniendo riesgos en condiciones seguras e inseguras. Se preocupa por cumplir las normas y procedimientos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Al recibir el turno y/o las instrucciones demuestra preocupación por informarse de cualquier eventualidad suscitada con relación a la higiene, orden y/o seguridad tanto del proceso como del personal involucrado, de manera de poder tomar medidas precautorias necesarias. • Usa responsable y correctamente todos los elementos de seguridad exigidos (Ej.: cofia, guantes, antiparras, buzo, overol, botas o zapatos de seguridad, mascarilla, delantal, pechera, protectores auditivos, etc.), asegurando su integridad física y la del producto. • Dispone oportuna y ordenadamente de todos los materiales, utensilios y/o herramientas que necesitará para realizar su trabajo en forma segura, manejándolos cuidadosamente y de acuerdo a los procedimientos establecidos de manera de evitar que se deterioren o dañen por una utilización incorrecta. • Verifica en forma oportuna y ordenada que todo su equipo de trabajo se encuentre en las condiciones requeridas de acuerdo a los procedimientos tanto del laboratorio como de la empresa, denotando interés en contar con un equipo seguro para su utilización y evitar cualquier tipo de accidente. • Una vez que ha verificado el estado de su equipo de trabajo, lo prepara en forma responsable y segura, realizando los ajustes necesarios o calibrándolos según las indicaciones del fabricante. • Prepara y/o toma muestras en forma cuidadosa y atenta llenando tarros con agua y haciéndolos pasar por el equipo o en caso de que otra persona lo realice lo verifica atentamente de manera de asegurarse que la muestra es representativa del equipo y que está siendo tomada bajo las normas de higiene y seguridad que establece la empresa. • Efectúa un análisis visual minucioso, observando con atención todo el envase (vacío o sellado), de manera de constatar que cumple con los estándares no sólo técnicos sino también de higiene y seguridad establecidas para ello. • Para efectuar el análisis interno del envases, realiza la rotura del mismo con suma precaución, por ejemplo utilizando para ello las herramientas destinadas para ese fin como abrelatas, cuchillos, etc., y tomando medidas precautorias durante este proceso (Ej.: orden en el mesón, personal circulante, etc.), con la finalidad de evitar accidentes por cortes en manos, brazos, etc. • Se preocupa por mantener constantemente un ambiente ordenado y limpio durante la ejecución de los análisis. • Al obtener los resultados se asegura que éstos sean confiables, pues está conciente que los valores que obtiene pueden influir directamente en la inocuidad del producto. • Realiza cálculos en forma ordenada y con calma de forma tal de evitar equivocaciones que puedan afectar los resultados finales y en consecuencia la calidad del producto procesado. • Toma las medidas necesarias cuando los resultados e interpretación de los análisis no corresponden a los parámetros establecidos, para ello respeta siempre los procedimientos en cuando a orden, higiene y seguridad como pro ejemplo para la detención de equipos o para solicitar el apoyo del departamento de mantención. • Desarma ordenadamente los equipos de análisis si es necesario, según las recomendaciones del fabricante y respetando los procedimientos del laboratorio, para poder realizar la limpieza y/o lavado requerido. • Limpia y/o lava en forma acuciosa y ordenada todo su equipo de trabajo según las normas establecidas, teniendo presente que la higiene en su lugar de trabajo es parte importante del mismo. • Elimina oportuna y completamente los residuos producidos durante los análisis, preocupándose de evitar contaminaciones que puedan generar accidentes. • Chequea detallada y prolijamente el orden y limpieza del lugar. • Guarda responsable y ordenadamente los materiales, utensilios y/o herramientas utilizados en su jornada, para asegurar orden en su lugar de trabajo. • Completa todas las planillas con letra clara y ordenadamente de manera de asegurar que la empresa cuente con la información necesaria para efectos de trazabilidad. • Entrega toda la información solicitada en forma oportuna y respetuosa, manteniendo dentro de lo posible buenas relaciones con sus superiores.

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Conocimientos básicos necesarios para cumplir la competencia.

- Lee y escribe.
- Comprende lecturas.
- Operaciones básicas en matemáticas.
- Conceptos básicos de química y física.
- Propósitos del uso de equipos de protección personal.

Conocimientos técnicos necesarios para cumplir la competencia.

- Identificar tipos de envases para la industria alimentaria y cada uno de sus componentes.
- Procedimientos de medición con instrumentos.
- Principios básicos de metrología.
- Tipos de cierre o sellado de envases metálicos, plásticos, vidrio.
- Funcionamiento básico de los equipos selladores de envases metálicos.
- Propósitos y principios del procesamiento de alimentos para conservas, aceites, entre otros.
- Estados y cambios que ocurren durante el procesamiento de alimentos.
- Propósitos y principios de la limpieza de equipos.
- Procedimientos de mantención de rutinas operativas.

Conocimientos reglamentarios necesarios para cumplir la competencia.

- Procedimientos operativos para ingresar y trabajar en espacios confinados.
- Procedimientos de toma de muestras de envases para su análisis.
- Análisis de calidad de las muestras tomadas.
- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Buenas prácticas de procesos agroindustriales orientados a la seguridad alimentaria.
- Principios de HACCP, identificación de puntos críticos.
- Normas de higiene y seguridad de la empresa.
- Procedimientos de aseo y limpieza del lugar de trabajo.
- Procedimientos de limpieza y sanitización de equipos.
- Problemas comunes, sus causas y procedimientos de solución.
- Procedimientos para reportar problemas.
- Procedimientos para manejo y/o tratado de residuos e impurezas.

Habilidades

- Lee y entiende procedimientos del laboratorio y de la empresa.
- Lee y entiende pauta de trabajo.
- Lee y entiende instrucciones de sus superiores.
- Interpreta avisos o señaléticas.
- Interpreta etiquetas de productos usados.
- Interpreta órdenes de trabajo.
- Trabaja coordinadamente con las otras áreas de trabajo.
- Relaciones interpersonales
- Confirma condición de los equipos para el análisis de calidad.
- Opera equipos según los procedimientos del laboratorio.
- Detiene equipos en condiciones de emergencia.
- Mantiene el área de trabajo en adecuadas condiciones higiénicas de acuerdo con la política de la empresa.
- Maneja dosis de productos.
- Maneja reactivos y productos inflamables.
- Identifica, rectifica, y/o reporta situaciones que no se encuentren en los procedimientos del laboratorio.
- Prepara productos, soluciones o mezclas usadas en su trabajo.
- Confirma estado y condición de los equipos.
- Toma acciones correctivas cuando corresponda.
- Comunica inconvenientes operativos o no conformidades.
- Recolecta y trata residuos e impurezas.
- Llena planillas y realiza informes.
- Disposición corporal para permanecer de pie por tiempo prolongado

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

Para la evaluación simulada

• N/A

• N/A