

PERFIL COMPETENCIA MUESTREADOR

FECHA DE EMISIÓN: 08/08/2017 17:17

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL MUESTREADOR

Sector: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Subsector: VITIVINÍCOLA

Código: P-1102-3142-001-V02

Vigencia: 30/12/2021

Otros Nombres Tomador de muestras, Operador de muestreos

Sector: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Subsector: VITIVINÍCOLA **Código:** P-1102-3142-001-V02 **EstadoActual:** Vigente

Nombre perfil : MUESTREADOR

Fecha de vigencia: 30/12/2021

Otros nombres: Tomador de muestras, Operador de muestreos

Propósito

Realizar operaciones de muestreo en procesos agroalimentarios, según normas de higiene y calidad y procedimientos de trabajo seguro

Área Ocupacional : Elaboración de vinos

Unidades de competencia	
Codigo:	Descripción
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

Contextos de Competencia		
Condiciones y situaciones:	Herramientas, equipos y materiales:	Evidencias
		Directas Indirectas

Lista Unidades de Competencia

Actividades clave

1.- Organizar los materiales de labores de muestreo según etapa del proceso y estándares técnicos

Criterios de Desempeño:

1. Los materiales de muestreo son preparados según procedimientos de trabajo y normas de seguridad
2. El sistema de identificación y rotulado de muestras es chequeado de acuerdo al proceso y estándares técnicos
3. Las planillas de registro de datos son seleccionadas de acuerdo con procedimientos de trabajo

2.- Alistar equipos, instrumentos y herramientas de muestreo según estándares técnicos y normas de seguridad.

Criterios de Desempeño:

1. Los equipos y herramientas a utilizar son preparados de acuerdo con procedimientos de trabajo
2. El funcionamiento de los instrumentos y herramientas es chequeado de acuerdo con procedimientos de trabajo y normas de seguridad
3. El estado de los elementos de protección personal es verificado según procedimiento de trabajo seguro

Competencias Conductuales

Nombre de la Competencia

Indicadores de Conducta

Comunicación

- Se expresa verbalmente con diversos propósitos comunicativos
- Comprende diversos mensajes orales
- Se expresa por escrito con diversos propósitos comunicativos

Efectividad personal

- Cumple las tareas asignadas de forma responsable
- Trabaja en forma autónoma de acuerdo a planificaciones e instrucciones
- Muestra una conducta responsable de acuerdo a las normas establecidas
- Sigue los protocolos y utiliza los elementos de seguridad definidos para el trabajo

Conducta segura y autocuidado

- Actúa resguardando la salud y seguridad personal y de su equipo de trabajo
- Sigue los protocolos de inocuidad e higiene alimentaria propios del lugar de trabajo

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Básicos

- Capacidad para expresarse de manera oral y escrita
- Operaciones matemáticas básicas

Técnicos

- Tipos muestreos en procesos agroalimentarios. Procedimientos de muestreos según proceso
- Instrumentos de muestreo para labores en procesos agroalimentarios
- Sistemas de identificación de muestras
- Técnicas de muestreo según proceso agroalimentario
- Tipos de registros usados en muestreos de procesos agroalimentarios
- Normas de seguridad e higiene aplicadas a los procedimientos de muestreos en la industria agroalimentaria
- Protocolos de inocuidad alimentaria vinculadas a las labores de muestro en la industria agroalimentaria

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

- Realizar evaluación de la competencia durante época de labores de viñedos, ya que se concentra más actividad en dicha época productiva
- Concordar checklist de las labores de preparación de los procedimientos para realizar un muestreo
- Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño

Para la evaluación simulada

- Consultar al jefe directo sobre errores más frecuentes para tener en cuenta al momento de la evaluación
- Consultar respecto a aspectos críticos (principales dificultades que ha tenido que enfrentar) a tener en cuenta para la realización de las labores de preparación para el muestreo y contrastar con criterios de desempeño de la competencia

Nombre UCL: REALIZAR LABORES DE MUESTREO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD**Código UCL: U-1102-3142-004-V01****Fecha de Vigencia: 30/12/2021****Estado Actual: Vigente****Actividades clave**

1.- Aplicar técnicas de muestreo según etapa productiva y procedimientos de trabajo

Criterios de Desempeño:

1. Los procedimientos de toma de muestras son revisados según proceso a evaluar y estándares técnicos
2. Las condiciones de la toma de muestras son verificadas de acuerdo con procedimientos de trabajo y normas de seguridad
3. La toma de muestras es realizada según estándares técnicos, procedimientos de trabajo y normas de seguridad
4. Las muestras son rotuladas de acuerdo con procedimientos de trabajo y sistema de trazabilidad
5. Las muestras son transportadas según procedimientos de trabajo y normas de higiene y seguridad

2.- Elaborar registros de acuerdo con procedimientos de muestreos y estándares técnicos

Criterios de Desempeño:

1. Las muestras obtenidas son organizadas de acuerdo con procedimiento de trabajo y estándares técnicos
2. La información obtenida es registrada de acuerdo con procedimientos de trabajo, sistemas de trazabilidad y protocolos de calidad
3. Las planillas de registro son entregadas de acuerdo con procedimientos de trabajo y de comunicación

Competencias Conductuales**Nombre de la Competencia****Indicadores de Conducta****Comunicación**

- Se expresa verbalmente con diversos propósitos comunicativos
- Comprende diversos mensajes orales
- Se expresa por escrito con diversos propósitos comunicativos

Efectividad personal

- Cumple las tareas asignadas de forma responsable
- Trabaja en forma autónoma de acuerdo a planificaciones e instrucciones
- Muestra una conducta responsable de acuerdo a las normas establecidas

Conducta segura y autocuidado

- Sigue los protocolos y utiliza los elementos de seguridad definidos para el trabajo
- Actúa resguardando la salud y seguridad personal y de su equipo de trabajo
- Sigue los protocolos de inocuidad e higiene alimentaria propios del lugar de trabajo

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Básicos

- Capacidad para expresarse de manera oral y escrita
- Operaciones matemáticas básicas.

Técnicos

- Tipos muestreos en procesos agroalimentarios. Procedimientos de muestreos según proceso
- Instrumentos y herramientas de muestreo para labores en procesos agroalimentarios
- Materiales usados en labores de muestreo.
- Técnicas de muestreo según proceso agroalimentario
- Sistemas de identificación de muestras. Trazabilidad de la información.
- Tipos de registros usados en muestreos de procesos agroalimentarios
- Normas de seguridad e higiene aplicadas a los procedimientos de muestreos en la industria agroalimentaria
- Protocolos de inocuidad alimentaria vinculadas a las labores de muestro en la industria agroalimentaria
- Protocolos de calidad vinculados a procesos de muestreo en la industria agroalimentaria

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

- Realizar evaluación de la competencia durante época de labores de viñedos, ya que se concentra más actividad de muestreo en dicha época productiva
- Concordar checklist de las labores de realización de muestreo
- Considerar la entrevista con la jefatura directa como informante clave del desempeño

Para la evaluación simulada

- Consultar al jefe directo sobre errores más frecuentes para tener en cuenta al momento de la evaluación
- Consultar respecto a aspectos críticos (principales dificultades que ha tenido que enfrentar) a tener en cuenta para la realización de las labores de preparación para el muestreo y contrastar con criterios de desempeño de la competencia