

PERFIL COMPETENCIA OPERARIO DE ENVASADO MANUAL

FECHA DE EMISIÓN: 14/03/2018 11:37

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL OPERARIO DE ENVASADO MANUAL

Sector: AGRÍCOLA Y GANADERO
Subsector: TRANSVERSAL
Código: P-0100-9321-001-V02
Vigencia: 30/12/2021

Sector: AGRÍCOLA Y GANADERO	Subsector: TRANSVERSAL	Código: P-0100-9321-001-V02	EstadoActual: Vigente
Nombre perfil : OPERARIO DE ENVASADO MANUAL			
Fecha de vigencia: 30/12/2021			

Propósito

Efectuar el llenado manual de envases de vidrio o plástico, taparlos, sellarlos e inclusive si es necesario de realizar el etiquetado y embalado de ellos. A si mismo conocer las normas de calidad del producto final para trabajar en base a ellas, de acuerdo a los procedimientos dictados por la empresa.

Área Ocupacional : N/A

Unidades de competencia	
Codigo:	Descripción
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

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 envasado. • Manipulando envases. • Limpiando llenadoras de envases. • Registrando producción y/o mermas. • Reuniendo los materiales de trabajo. • Reuniendo insumos como botellas, bidones, tapas plásticas o de aluminio, capsulas, etiquetas, collarines, cajas de cartón, etc. • Regulando la selladora. • Ordenando envases llenos y vacíos. • Etiquetando envases. • Llenando envases. • Embalando envases. • Manteniendo normas de higiene y seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Envases. • Etiquetas. • Toalla de papel. • Paños de limpieza • Pie de metro. • Reglas. • Cajas de cartón. • Pallets. • Film plástico. • Programa de envasado. • Planillas de registros. • Ropa de trabajo (Ej.: gorro, cofia, guantes, delantal o cotona, pecheras, mascarilla, zapatos, pantalón largo, faja, etc.). • Artículos de higiene y seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Planillas de registro de envasado. • Programa de trabajo y su cumplimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Observaciones, que incluyan la función de envasado en distintos formatos. • Entrevista de conocimientos básicos necesarios respecto al envasado e higiene, orden y seguridad. • Simulación de habilidades y conocimientos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Autoevaluación. • Evaluación del jefe directo. • Currículum vitae actualizado. • Planillas o registros de de labores realizadas. • Registro de programa e insumos utilizados.

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		
<p>1.- Cumplir normas de higiene según los procedimientos de la empresa.</p>	<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. 	
<p>2.- Cumplir normas de seguridad según los procedimientos de la empresa.</p>	<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 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.

1.- Llenar manualmente envases	<p>Crterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Las instrucciones son recibidas por programa diario o indicaciones del superior, de acuerdo a los procedimientos de la empresa. 2. Los insumos, materiales y herramientas son preparados de acuerdo a los procedimientos de la empresa. 3. La condición de los envases es verificada de acuerdo a los procedimientos de la empresa. 4. El implemento de llenado manual debe ser limpiado de acuerdo a los procedimientos de la empresa. 5. El implemento de llenado manual es regulado de acuerdo al tipo de envase y los procedimientos de la empresa. 6. El contenido del alimentador de la llenadora es verificado de acuerdo a los procedimientos de la empresa. 7. Los envases son llenados de acuerdo a los procedimientos de la empresa. 8. Las exigencias de higiene y seguridad personales son adoptadas de acuerdo a los procedimientos de la empresa.
--------------------------------	--

2.- Tapar manualmente envases	<p>Crterios de Desempeño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La condición de los insumos de tapado es verificada de acuerdo a los procedimientos de la empresa 2. Los envases son llenados según los procedimientos de la empresa. 3. Los envases son sellados de acuerdo a los procedimientos de la empresa. 4. El llenado, tapado y sellado es verificado de acuerdo a los procedimientos de la empresa. 5. Las mermas de materiales son registradas de acuerdo a los procedimientos de la empresa. 6. La calidad final del producto es controlada de acuerdo a los procedimientos de la empresa. 7. Los equipos de trabajo son lavados y limpiados de acuerdo a los procedimientos de la empresa. 8. Las normas de higiene y seguridad son cumplidas en su totalidad de acuerdo a las exigencias de cada área de trabajo 9. Las operaciones son finalizadas de acuerdo a los procedimientos de la empresa.
-------------------------------	---

Competencias Conductuales	
Nombre de la Competencia	Indicadores de Conducta
Orientación a la calidad	<ul style="list-style-type: none"> • Como lee y/o escucha las instrucciones respecto al tipo proceso productivo que debe ejecutar durante su jornada laboral, solicitando retroalimentación en caso de ser necesario para tener una jornada exitosa. • Forma en que retira los insumos, materiales, utensilios y herramientas que utilizara durante la jornada de trabajo. • Como verifica que el sistema de llenado, los materiales, los parámetros de llenado y el contenido de os envases cumpla con los requisitos de calidad establecido en los procedimientos.
Orientación al autocuidado y orden	<ul style="list-style-type: none"> • Forma como mantiene durante toda la jornada de trabajo su presentación personal, preocupándose de tener una cumplir con la normativa establecida. • La manera con la que cumple con las normas de Orden y Seguridad, preocupándose de cumplir con la normativa establecida para el área en donde se encuentra realizando sus funciones. • Como mantiene las conductas de limpieza y sanidad en el lugar de trabajo cumpliendo a cabalidad con las exigencias propias del lugar de trabajo.

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Conocimientos técnicos necesarios para cumplir la competencia.

- Uso correcto de los productos de envasado
- Uso de los procedimientos de limpieza y sanitización de equipos.
- Problemas comunes, sus causas y procedimientos de solución.
- Buenas Prácticas de Manufactura.
- 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 para reportar problemas.
- Procedimientos para manejo de residuos e impurezas.
- Principios de higiene personal y prevención de accidentes.

Conocimientos básicos necesarios para realizar la competencia.

- Saber leer y escribir.
- Matemáticas nivel básico.

Habilidades

- N/A

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 una situación real en donde se cuente como mínimo con los siguientes implementos: Llenadora, envases, tapas, selladoras, materia prima. 	<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: ETIQUETAR Y EMBALAR MANUALMENTE ENVASES	
Código UCL: U-0100-9321-002-V02	
Fecha de Vigencia: 30/12/2021	Estado Actual: Vigente
Actividades clave	
1.- Etiquetar manualmente envases de acuerdo a los procedimientos de la empresa.	Criterios de Desempeño: <ol style="list-style-type: none"> 1. Las Instrucciones son recibidas en forma oral o escrita, de acuerdo a los procedimientos de la empresa. 2. Los insumos y materiales son reunidos de acuerdo a los procedimientos de la empresa. 3. Los insumos y materiales son revisados de acuerdo a los procedimientos de la empresa. 4. Los envases a etiquetar son limpiados de acuerdo a los procedimientos de la empresa. 5. Las etiquetas son colocadas manualmente de acuerdo a los procedimientos de la empresa. 6. Las exigencias de higiene y seguridad personales son adoptadas de acuerdo a los procedimientos de la empresa.
2.- Embalar manualmente envases de acuerdo a los procedimientos de la empresa.	Criterios de Desempeño: <ol style="list-style-type: none"> 1. Los separadores o tabiques son colocados. 2. Los envases son insertados en las cajas. 3. Las cajas son selladas. 4. La identificación o rotulación de caja es ingresada, en el caso de ser necesario, de acuerdo a los procedimientos de la empresa. 5. Los insumos de trabajo con devueltos a bodega. 6. Las normas de higiene y seguridad son cumplidas en su totalidad.

Competencias Conductuales	
Nombre de la Competencia	Indicadores de Conducta
Orientación a la calidad	<ul style="list-style-type: none"> • Como escucha y/o lee atentamente las instrucciones con relación al programa de producción diario o semanal de etiquetado y embalado. • Forma en que dispone de las herramientas, insumos y materiales de trabajo para permitir una labor eficiente. • Como chequea el correcto estado de las etiquetas, códigos. • La manera como coloca hábil y eficientemente las etiquetas y contraetiquetas, de manera de alcanzar los objetivos de producción de la empresa. • La forma en que verifica la ubicación de las etiquetas en los envases. • Como mantiene una eficiente velocidad en el etiquetado, evitando dejar envases sin etiquetar. • La manera como monitorea atentamente la condición del etiquetado, retirando los envases defectuosos o mal etiquetados. • Como realiza oportunamente un control de calidad visual de los envases, verificando constantemente que los diversos parámetros medidos durante todo el proceso se encuentren en los rangos estipulados.
Orientación al autocuidado y orden.	<ul style="list-style-type: none"> • Como mantiene durante toda la jornada de trabajo su presentación personal, preocupándose de tener una cumplir con la normativa establecida. • Cumple con las normas de Orden y Seguridad, preocupándose de cumplir con la normativa establecida para el área en donde se encuentra realizando sus funciones. • Mantiene constantemente las conductas de limpieza y sanidad en el lugar de trabajo cumpliendo a cabalidad con las exigencias propias del lugar de trabajo.

Conocimientos

Conocimientos necesarios para realizar la competencia:

Conocimientos técnicos necesarios para cumplir la competencia.

- Uso correcto de los productos de envasado
- Uso de los procedimientos de etiquetado y embalado.
- Problemas comunes, sus causas y procedimientos de solución.
- Buenas Prácticas de Manufactura.
- 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 para reportar problemas.
- Procedimientos para manejo de residuos e impurezas.
- Principios de higiene personal y prevención de accidentes.

Conocimientos básicos necesarios para realizar la competencia.

- Saber leer y escribir.
- Matemáticas nivel básico.

Habilidades

- N/A

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 una situación real en donde se cuente como mínimo con los siguientes implementos: adhesivo, etiquetas, cajas, traspaleta, pallets.	<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.