

PERFIL COMPETENCIA SUPERVISOR DE PROCESOS

FECHA DE EMISIÓN: 08/08/2017 17:24

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL SUPERVISOR DE PROCESOS

Sector: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Subsector: VITIVINÍCOLA

Código: P-1102-6112-001-V03

Vigencia: 30/12/2021

Otros Nombres Supervisor de campo, Supervisor de línea de procesos, Supervisor de área, Supervisor de operaciones

Sector: ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Subsector: VITIVINÍCOLA

Código: P-1102-6112-001-V03

EstadoActual: Vigente

Nombre perfil : SUPERVISOR DE PROCESOS

Fecha de vigencia:
30/12/2021

Otros nombres: Supervisor de campo, Supervisor de línea de procesos, Supervisor de área, Supervisor de operaciones

Propósito

Programar y supervisar operaciones en la ejecución de procesos de acuerdo con procedimientos de trabajo, especificaciones técnicas y normativas de higiene y seguridad

Área Ocupacional : Elaboración de vinos

Unidades de competencia	
Codigo:	Descripción
U-1102-6112-003-V01	PLANIFICAR ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN Y PROCESOS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE TRABAJO Y NORMATIVA DE SEGURIDAD
U-1102-6112-004-V01	REALIZAR LABORES DE SUPERVISIÓN DE PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD
U-1102-6112-005-V01	GESTIONAR EQUIPOS DE TRABAJO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMATIVA LEGAL

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

Lista Unidades de Competencia

Nombre UCL: PLANIFICAR ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN Y PROCESOS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE TRABAJO Y NORMATIVA DE SEGURIDAD

Código UCL: U-1102-6112-003-V01

Fecha de Vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Actividades clave

1.- Establecer recursos a utilizar de acuerdo a etapas de los procesos y programas de trabajo a supervisar

Criterios de Desempeño:

1. La carga laboral del personal es establecida de acuerdo con plan de trabajo y proceso productivo
2. La disponibilidad de recursos es verificada de acuerdo con programa de trabajo y protocolos de calidad
3. La disponibilidad de elementos de protección personal es chequeada de acuerdo con procedimientos de trabajo y normativa de seguridad

2.- Coordinar actividades con áreas de trabajo asociadas según programa de trabajo y normativa de seguridad

Criterios de Desempeño:

1. Las necesidades del personal a cargo son establecidas de acuerdo con procedimiento de trabajo y protocolo de calidad
2. La pauta de trabajo es verificada de acuerdo con programa de actividades y protocolos de calidad
3. La pauta de trabajo es comunicada de acuerdo con procedimiento de trabajo y protocolos de comunicación
4. Las reuniones de coordinación son realizadas según programa de trabajo y protocolos de comunicación

3.- Organizar los tiempos de las actividades a supervisar de acuerdo con programa de trabajo y disponibilidad de recursos

Criterios de Desempeño:

1. La coordinación con otras áreas productivas es realizada según programa de trabajo y protocolos de calidad
2. Las pautas de trabajo son elaboradas de acuerdo con proceso productivo y procedimientos de trabajo
3. El sistema de asignación de labores es determinado según programa de trabajo y planificación de procesos

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

Trabajo en equipo

- Solicita y ofrece colaboración para cumplir con los objetivos del equipo.
- Genera vínculos y ambientes de trabajo colaborativos y de confianza
- Muestra respeto por la diversidad.

Resolución de problemas

- Identifica la presencia de problemas y sus posibles causas
- Busca y selecciona información pertinente para la resolución de problemas
- Implementa y monitorea acciones para la resolución de problemas, y evalúa sus resultados

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.
- Matemáticas básicas

Técnicos

- Propósito general de la producción
- Tipos de procesos productivos a supervisar.
- La programación de actividades a supervisar. Organización y planificación del trabajo
- Técnicas de elaboración de pautas de trabajo.
- Sistema de evaluación de carga laboral en procesos productivos
- Cálculo básico de las jornadas necesarias para desarrollo de labores y el cumplimiento de metas productivas
- Técnicas de asignación de labores al personal a cargo
- Procedimientos de seguridad aplicados a procesos productivos supervisados
- Normas de higiene aplicadas a procesos productivos
- Trabajo en equipo y resolución de problemas.
- Técnicas de comunicación efectiva

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

- Realizar evaluación de la competencia durante la ejecución de procesos productivos
- Concordar checklist de las labores de planificación de las actividades de producción y proceso
- 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 la planificación de las operaciones y contrastar con criterios de desempeño de la competencia

Nombre UCL: REALIZAR LABORES DE SUPERVISIÓN DE PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE TRABAJO Y NORMAS DE SEGURIDAD

Código UCL: U-1102-6112-004-V01

Fecha de Vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Actividades clave

1.- Supervisar actividades de programas productivos según procedimientos de trabajo, estándares técnicos y normas de seguridad

Criterios de Desempeño:

1. La aplicación de la pauta de trabajo es verificada según proceso productivo y protocolo de calidad
2. El avance de la actividad productiva supervisada es evaluado de acuerdo con la pauta de trabajo y normas de seguridad e higiene
3. El trabajador es retroalimentado según evaluación de desempeño y procedimiento de trabajo
4. El uso de los recursos en el proceso productivo es verificado según procedimientos de trabajo y normativa legal
5. Las medidas preventivas y correctivas son aplicadas según procedimientos de trabajo y normas de higiene y seguridad

2.- Gestionar la información de las labores supervisadas de acuerdo con procedimientos de trabajo y normativa de higiene y seguridad

Criterios de Desempeño:

1. Los registros de las actividades productivas son mantenidos según procedimientos de trabajo y normas de higiene y seguridad
2. Los informes de resultados son elaborados según proceso productivo y procedimientos de trabajo
3. La información de las labores es comunicada de acuerdo con procedimientos de trabajo

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

Trabajo en equipo

- Solicita y ofrece colaboración para cumplir con los objetivos del equipo
- Genera vínculos y ambientes de trabajo colaborativos y de confianza
- Muestra respeto por la diversidad

Resolución de problemas

- Identifica la presencia de problemas y sus posibles causas
- Busca y selecciona información pertinente para la resolución de problemas
- Implementa y monitorea acciones para la resolución de problemas, y evalúa sus resultados

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
- Matemáticas básicas

Técnicos

- Propósito general de los procesos productivos
- Organización y evaluación del trabajo.
- Elaboración y entrega de pautas de trabajo. Técnicas verbales y escritas
- Técnicas de comunicación efectiva para la supervisión de actividades productivas
- Técnicas de supervisión de labores
- Técnicas de verificación de cumplimiento de pauta de trabajo
- Evaluación de las actividades productivas supervisadas
- Los registros de datos como insumos de informes
- Elaboración de informes: formatos y contenidos: resultados, diarios, de procesos, faenas, calidad, seguridad, etc

- Normas de higiene aplicadas a procesos productivos.
- Normas de seguridad aplicadas a procesos productivos

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

- Realizar evaluación de la competencia durante la ejecución de procesos productivos
- Concordar checklist de supervisión de operaciones en la ejecución de procesos
- 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 supervisión de operaciones y contrastar con criterios de desempeño de la competencia

Nombre UCL: GESTIONAR EQUIPOS DE TRABAJO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO Y NORMATIVA LEGAL

Código UCL: U-1102-6112-005-V01

Fecha de Vigencia: 30/12/2021

Estado Actual: Vigente

Actividades clave

1.- Liderar equipos de trabajo en procesos productivos de acuerdo con procedimiento de trabajo y normativa legal

Criterios de Desempeño:

1. Los objetivos e indicadores de logro del equipo son comunicados de acuerdo con programa de trabajo y proceso productivo
2. El equipo es dirigido de acuerdo con objetivos, procedimientos de trabajo y características del proceso productivo
3. El personal es retroalimentado de acuerdo con pauta de desempeño y procedimientos de trabajo

2.- Administrar información de procesos y resultados del equipo según procedimientos de trabajo y normativa legal

Criterios de Desempeño:

1. Los registros de actividades son administrados de acuerdo con programa de trabajo y normativa legal
2. La información recopilada es analizada de acuerdo con programa y procedimientos de trabajo
3. Los resultados del equipo son gestionados de acuerdo con protocolos de trabajo y de calidad

3.- Gestionar el aprendizaje del personal a cargo de acuerdo con procedimientos de trabajo y estándares técnicos

Criterios de Desempeño:

1. Las necesidades de capacitación son informadas de acuerdo con procedimientos de trabajo y estándares técnicos y normas de seguridad
2. La formación del equipo de trabajo es coordinada de acuerdo con procedimientos de trabajo, estándares técnicos y normas de seguridad
3. La realización de la capacitación es registrada de acuerdo con procedimientos de trabajo

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

Trabajo en equipo

- Solicita y ofrece colaboración para cumplir con los objetivos del equipo
- Genera vínculos y ambientes de trabajo colaborativos y de confianza
- Muestra respeto por la diversidad

Resolución de problemas

- Identifica la presencia de problemas y sus posibles causas
- Busca y selecciona información pertinente para la resolución de problemas
- Implementa y monitorea acciones para la resolución de problemas, y evalúa sus resultados

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
- Matemáticas básicas

Técnicos

- Técnicas de gestión de equipos de trabajo
- Definición de objetivos comunes e indicadores de logro del equipo.

- La supervisión de operaciones en procesos productivos
- Técnicas de dirección de equipos. Liderazgo
- Principales aspectos contenidos en la evaluación de desempeño. Técnicas básicas de evaluación de desempeño de los supervisados
- Tipos y usos de los registros de procesos productivos
- Administración de la información de procesos supervisados
- Normas y protocolos asociadas al uso de registros
- Técnicas de elaboración de informes, formatos y contenidos: resultados, diarios, de procesos, faenas, calidad, seguridad, etc.
- El orden y la organización de contenidos de un informe
- Técnicas de detección de necesidades de capacitación del equipo de trabajo
- Características básicas de los sistemas de evaluación de aprendizajes

ORIENTACIONES PARA LA EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Para la evaluación en situación real de trabajo

- Realizar evaluación de la competencia durante época de vendimia, ya que se concentra más actividad en dicha época productiva
- Concordar checklist de las labores de gestión de equipos de trabajo
- 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 la gestión de equipos de trabajo y contrastar con criterios de desempeño de la competencia