

UNIDAD DE COMPETENCIA LABORAL – SECTOR AGROINDUSTRIAL / Obligatoria para todos los trabajadores del Sector.

Respetar normas de higiene y seguridad	Código: SAO - 001	Vigencia: Febrero 2010
---	--------------------------	-------------------------------

Actividades Clave		
1. Mantener la presentación personal	2. Respetar y mantener normas de higiene	3. Respetar normas de seguridad y mantener un comportamiento adecuado
Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:
1.1 Reunir la ropa de trabajo según instrucciones del superior directo y normas de la empresa.	2.1 Lavar las manos con agua y jabón, según instrucciones del superior directo, normas y procedimientos de la empresa.	3.1 Seguir las indicaciones para entrar y salir del puesto de trabajo, según instrucciones del superior directo y procedimientos de la empresa.
1.2 Usar correctamente la ropa de trabajo, según instrucciones del superior directo y procedimientos de la empresa.	2.2 Higienizar las manos en una solución gel desinfectante, según instrucciones del superior directo y procedimientos de la empresa.	3.2 Permanecer en el lugar de trabajo, según normas de seguridad y procedimientos de la empresa.
1.3 Mantener una presentación personal acorde al trabajo desempeñado, según instrucciones del superior directo, normas y procedimientos de la empresa.	2.3 Mantener la sanitización de las manos, según instrucciones del superior directo y procedimientos de la empresa.	3.3 Identificar, comprender y respetar la señalética de la empresa según las normas de seguridad, instrucciones del supervisor y procedimientos de la empresa.
1.4 Guardar en los casilleros asignados todas aquellas pertenencias cuyo ingreso esté prohibido a la planta de proceso según instrucciones del superior directo y procedimientos de la empresa.	2.4 Mantener las conductas de higiene, según instrucciones del superior directo y procedimientos de la empresa.	3.4 Actuar en forma correcta en caso de emergencia, según las normas y procedimientos de la empresa.
	2.5 Comunicar la existencia de enfermedades infecto-contagiosas o heridas según los procedimientos de la empresa.	3.5 Mantener una conducta apropiada en el trabajo, según las normas y procedimientos de la empresa.

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia Conductual	1. Mantener la presentación personal	2. Respetar y mantener normas de higiene	3. Respetar normas de seguridad y mantener un comportamiento adecuado
<p>Higiene, Orden y Seguridad</p> <p>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"> • Reúne adecuada y cuidadosamente su ropa de trabajo, tomando en cuenta el tipo de labor a efectuar antes de iniciar su jornada. • Utiliza su uniforme completo durante su jornada de trabajo en la planta (delantal, cotona, polera, overol, buzo, ropa térmica, gorro con malla o toca para el pelo, guantes, botas o zapatos de seguridad, lentes de protección, mascarilla, protectores auditivos), cumpliendo con las exigencias de la empresa y los clientes. • Usa responsablemente su uniforme, cuidando que la toca o gorro con malla para el pelo cubra totalmente el cabello, que el delantal quede bien cerrado y que la ropa de trabajo se mantenga siempre limpia. • Se preocupa constantemente de mantener una buena presentación personal (uñas cortas, limpias y sin esmaltes, pelo corto, ausencia de barba y/o bigote en el caso de los hombres, pelo tomado, no usar maquillaje en el caso de las mujeres, no usar accesorios, entre otros) • No ingresa elementos ajenos a los requeridos en el trabajo tales como ropa, relojes, joyas, maquillajes, celulares, alimentos, bolsos, equipos de audio, termos, envases, elementos cortantes, cigarrillos, encendedores y/o fósforos, entre otros, guardando oportuna y correctamente sus pertenencias en el lugar asignado por la empresa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lava minuciosa y prolijamente sus manos, respetando la forma y los tiempos indicados por la empresa, para asegurar la inocuidad del producto a manipular. • Higieniza correctamente sus manos, tomando en cuenta las instrucciones de la empresa y de aseguramiento de calidad, especialmente las personas que tengan un contacto directo con el alimento. • Mantiene una adecuada higiene de sus manos, impidiendo su contaminación y lavándolas periódicamente, antes y después de ir al baño. • Se preocupa diaria y responsablemente de mantener su aseo y presentación personal durante toda la jornada laboral. • Mantiene constante y respetuosamente las conductas de limpieza y sanidad en el lugar de trabajo, que incluyen no comer alimentos, masticar chicles, ingerir líquidos, escupir, estornudar y/o toser sobre el alimento (o superficies que se contacten con éste), ducharse todos los días. • Usa correctamente el uniforme, sacándose el delantal o cotona antes de ir al baño y durante el horario de almuerzo o descansos. • Comunica rápida y responsablemente las enfermedades o heridas, evitando probables contagios a otras personas y posibles contaminaciones del alimento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Transita correctamente, caminando por los sectores asignados y señalados durante todo el trayecto, desde el ingreso a la central hasta su lugar de trabajo. • Permanece constantemente en el lugar de trabajo asignado. • Comunica oportuna y justificadamente sus salidas del lugar de trabajo. • Respeto responsablemente los horarios de entrada, salida, de almuerzo y descansos. • Mantiene un comportamiento adecuado y correcto, que incluye no correr, gritar, cantar, fumar, ingerir alcohol, botar basura al suelo, dejar el lugar de trabajo sucio, ingresar con animales a la planta, comercializar especies dentro del lugar de trabajo, entre otros. • Respeto las normas de la empresa indicadas en las señaléticas, no pasa debajo de líneas de proceso, no utiliza maquinarias y/o implementos que no correspondan a su función, no usa pantalones anchos, vestidos largos, zapatos abiertos, con taco y bufandas, entre otros. • Transita con precaución en zonas cercanas a movimiento de vehículos. • Solicita y utiliza oportuna y responsablemente los elementos de botiquín (mascarilla, parche curita, alcohol) cuando los necesita. • Actúa responsable y acertadamente en situaciones de emergencia, tales como incendios, temblores, accidentes entre otros. • Se mantiene permanentemente atento y lúcido a las condiciones del entorno durante la jornada de trabajo. • Mantiene una conducta respetuosa con los demás, que incluye no hacer bromas, zancadillas, gritar, silbar, acosar, amenazar, pelear, piropear, entre otros.

Conocimientos	Habilidades
<p>Conocimientos reglamentarios necesarios para realizar la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none">• Conoce avisos o señaléticas.• Conoce procedimientos de la empresa.• Conoce Normas de higiene de la empresa.• Conoce Normas de seguridad de la empresa.• Procedimientos a seguir en caso de emergencia.• Buenas Prácticas de Manufactura o HACCP.	<ul style="list-style-type: none">• Actúa prudentemente de acuerdo a las normas en casos de emergencia.• Comunica con rapidez inconvenientes suscitados en la jornada de trabajo.• Lee y/o Interpreta avisos o señaléticas.• Lee y/o entiende procedimientos de la empresa.• Mantiene una conducta de respeto hacia los demás.