

	Programa	Competencia
	CODIGO	COMP-AGRI-BERR-003
	Fecha	25/07/2009
	Paginas	Página 1 de 5

### CURSO DE CAPACITACIÓN

<b>CODIGO DEL CURSO</b>		<b>COMP-AGRI-BERR-003</b>	<b>NOMBRE DEL CURSO</b>	<b>ENCARGADO DE CAMARA FRIGORIFICA</b>	
<b>Sector</b>		Agrícola			
<b>Subsector</b>		Frutícola - berries			
<b>Perfil Ocupacional</b>		Encargado de cámara frigorífica.			
<b>Unidades de Competencias Laborales Asociadas al Curso de Capacitación</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Módulo 1: Operar pre-frios</li> <li>• Modulo 2: Monitorear y controlar temperaturas</li> <li>• Modulo 3: Coordinar operaciones de frío</li> <li>• Modulo 4: Coordinar existencias, estiba y despachos</li> <li>• Modulo 5 :Respetar normas de higiene y seguridad</li> </ul>			
<b>Nº Total de horas<sup>1</sup></b>	<b>84</b>	<b>Porcentaje (%) horas teóricas</b>	30	<b>Porcentaje (%) horas prácticas</b>	70
<b>Perfil del Relator</b>		<p>Profesional o técnico del área ocupacional asociada al curso de capacitación, con a lo menos 3 años de experiencia en el rubro que, además de desarrollar materiales de enseñanza, guías de aprendizaje y pruebas de desempeño, etc., cumpla el rol de un facilitador que asiste, guía, interactúa, apoya, ayuda, supervisa y evalúa a los participantes, con el fin de monitorear en cada uno de ellos, el proceso de desarrollo de la(s) competencia(s) deseada(s), asegurándose que esta meta sea lograda.</p> <p>Como facilitador, genera un ambiente organizado de trabajo disponiendo los espacios y recursos en función del proceso de capacitación, propicia un ambiente de trabajo que facilita la generación de aprendizajes orientados a la acción, proporciona una instrucción personalizada, aclara los objetivos de aprendizaje, resuelve posibles problemas de aprendizaje y ayuda a seleccionar y a ejercitar las actividades que le permitan al participante lograr las metas propuestas. Al supervisar, ayuda a cada participante a determinar cuando está listo para ser evaluado y aplica las evaluaciones de desempeño entregando la retroalimentación respectiva.</p>			

<sup>1</sup> Incluye horas de Extracción de Evidencias.



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-AGRI-BERR-003
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 2 de 5

<b>Requisitos de entrada de los participantes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hombres y mujeres mayores de 18 años.</li><li>• Cesantes y trabajadores dependientes o independientes.</li><li>• Preferentemente contar con al menos 2 años de experiencia en las funciones definidas y entrenamiento formal que acredite conocimientos y habilidades que aparecen en las unidades de competencias laborales del perfil.</li><li>• Saber leer y escribir.</li><li>• Manejo de las cuatro operaciones aritméticas básicas.</li></ul>
<b>Objetivo General del Curso de Capacitación</b>	Desarrollar en los participantes, competencias laborales para las actividades de operar prefriós, monitorear y controlar temperaturas, coordinar existencias, estiba y despachos en cámara de mantención y coordinar reembalajes, . armar túneles de prefrió y monitorear dicho proceso, preparar, monitorear y controlar temperaturas en cámaras de prefrió, mantención y despacho, coordinar existencias, estiba y despachos en cámaras de mantención de producto, además de operar durante los reembalajes en las cámaras previo al embarque, incorporando el conjunto de desempeños y productos del trabajo que debe poseer un encargado de cámara frigorífica.
<b>Prerrequisitos del Curso de Capacitación</b>	Este curso, requiere del <u>diagnóstico</u> y <u>nivelación</u> de conocimientos básicos, específicos y reglamentarios asociados al respectivo perfil ocupacional. Evidencias directas de ambos procesos, las que cada participante deberá archivar en su <u>portafolio</u> .



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-AGRI-BERR-003
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 3 de 5

**NOMBRE DEL MÓDULO 1****OPERAR PREFRIOS**

<b>Aprendizajes Esperados</b>	<b>Criterios de Evaluación</b>
1. Armar túneles de prefrió.	1.1 Utiliza materiales, utensilios y herramientas necesarias para el armado, de acuerdo a procedimientos establecidos y utilizando implementos de protección personal. 1.2 Dispone componentes de túnel de pre frío de acuerdo a especificaciones técnicas 1.3 Revisa estado final del túnel una vez armado de acuerdo a la planificación utilizada.
2. Monitorear proceso de prefrió y registrar la información	2.1 Controla que el ingreso y distribución de la carga al túnel se realice de acuerdo a especificaciones técnicas. 2.2 Monitorea mantención de temperatura requerida durante el proceso

**NOMBRE DEL MÓDULO 2****MONITOREAR Y CONTROLAR TEMPERATURAS**

<b>Aprendizajes Esperados</b>	<b>Criterios de Evaluación</b>
1 Preparar y chequear las camaras frigorificas.	1.1. Revisa que la carga presente en las cámaras este en concordancia con especificaciones técnicas y capacidad de la cámara. 1.2. Selecciona equipo de trabajo a utilizar durante el procedimiento.
2. Monitorear y controlar temperaturas en cámara de prefrio, manutención y despacho	2.1 La temperatura y humedad ambiental en las cámaras se mantiene dentro de los rangos técnicos establecidos. 2.2 La normalización de la temperatura es informada y solicitada según procedimientos establecidos 2.3 Los deshielos son controlados según normas de seguridad y especificaciones técnicas
3.Registrar la información	3.1 Registra mediciones de temperatura realizadas en las distintas cámaras de acuerdo a un formato y a procedimientos establecidos 3.2 Registra los lavados y deshielos de las cámaras frigoríficas según formatos y procedimientos establecidos



Programa	Competencia
CODIGO	COMP-AGRI-BERR-003
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 4 de 5

<b>NOMBRE DEL MÓDULO 3</b>	<b>COORDINAR OPERACIONES DE FRIO</b>
----------------------------	--------------------------------------

<b>Aprendizajes Esperados</b>	<b>Criterios de Evaluación</b>
1 Preparar reembalajes y supervisar cámaras frigoríficas.	1.1. Revisa que la carga presente en las cámaras este en concordancia con especificaciones técnicas y capacidad de la cámara. 1.2. Selecciona equipo de trabajo a utilizar durante el procedimiento.
2. Coordinar los reembalajes en cámaras	2.1 Verifica que el movimiento de la carga a reembalar se realice según normas de seguridad y procedimientos establecidos. 2.2 Los movimientos, reubicación y reembalaje de la carga se realiza según especificaciones del cliente y normas de seguridad

<b>NOMBRE DEL MÓDULO 4</b>	<b>COORDINAR EXISTENCIAS, ESTIBA Y DESPACHO</b>
----------------------------	---

<b>Aprendizajes Esperados</b>	<b>Criterios de Evaluación</b>
1 Preparar la estiba de productos.	1.1. Realiza confirmación de stock de productos en cámara de acuerdo a registros disponibles. 1.2. Asigna espacio para la estiba en cámaras según plano de estiba 1.3. Dirige la movilización de la carga para estibarla según procedimientos establecidos y normas de seguridad
2. Monitorear la estiba de productos	2.1 Recibe y examina carga en las camaras de acuerdo a orden de trabajo. 2.2 La carga que no se ajusta a parámetros especificados por el cliente es rechazada.
3.Preparar y despachar carga de las cámaras	3.1 Verifica las condiciones de almacenamiento en las camaras de despacho según procedimientos establecidos. 3.2 Selecciona y contabiliza la carga a despachar según orden de trabajo 3.3 Controla el despacho de la carga según normas de seguridad y procedimientos establecidos
4.Registrar la información	4.1 Registra la recepción de carga en formatos de registro establecidos 4.2 Registra la ruta de la carga en formatos de registro establecidos



	Programa	Competencia
	CODIGO	COMP-AGRI-BERR-003
	Fecha	25/07/2009
	Paginas	Página 5 de 5

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
	4.3 Registra las existencias en las camaras en formatos de registro establecidos 4.4 Registra los despachos realizados en formatos de registro establecidos

<b>NOMBRE DEL MÓDULO 5</b>	<b>RESPETAR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD</b>
----------------------------	---

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
1. Mantener la presentación personal	1.1 Reúne y usa la ropa correctamente según instrucciones del superior directo y normas de la empresa. 1.2 Mantiene una presentación personal acorde al trabajo desempeñado, según instrucciones del superior y procedimientos de la empresa. 1.3 Guarda todas aquellas pertenencias en espacios asignados, cuyo ingreso esté prohibido a la planta de proceso, según instrucciones del superior directo y procedimientos de la empresa.
2. Respetar y mantener normas de higiene	2.1 Lava, higieniza y satiniza sus manos según instrucciones del superior directo y procedimientos de la empresa. 2.2 Mantiene las conductas de higiene y comunica la existencia de enfermedades infecto-contagiosas o heridas según los procedimientos de la empresa.
3. Respetar normas de seguridad y mantener un comportamiento adecuado	3.1 Sigue las indicaciones de ingreso, permanencia y salida del puesto de trabajo, según normas de seguridad, instrucciones del supervisor y procedimientos de la empresa. 3.2 Actúa en forma correcta en caso de emergencia y mantiene una conducta apropiada en el trabajo, según las normas y procedimientos de la empresa