

UNIDAD DE COMPETENCIA LABORAL – SECTOR VITIVINÍCOLA / Perfil Ocupacional de Operador de Bodega. (Perfil Transversal para aplicación en otras áreas y/o sectores)

Operar bodegas de insumos y materiales	Código: SA - 007	Vigencia: Mayo 2009
---	-------------------------	----------------------------

Actividades Clave		
1. Solicitar insumos y materiales	2. Recibir, almacenar y controlar los insumos y materiales	3. Despachar insumos, materiales y registrar la información
Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:	Criterios de Desempeño:
1.1 Recibir en forma oral y/o escrita la información acontecida en el turno anterior según los procedimientos de la viña.	2.1 Recepcionar los productos a bodega según las instrucciones del superior y los procedimientos de la viña.	3.1 Entregar al supervisor la información acontecida en su jornada según los procedimientos de la viña.
1.2 Recibir instrucciones del superior según los procedimientos de la viña.	2.2 Monitorear la descarga de insumos y materiales según los procedimientos de la viña.	3.2 Despachar productos según las normas y procedimientos de la viña.
1.3 Solicitar y preparar los materiales, utensilios y herramientas según instrucciones, orden de trabajo y procedimientos de la viña.	2.3 Elaborar la factura de los productos recepcionados según los procedimientos de la viña y la normativa vigente.	3.3 Registrar información de los stocks presentes en bodega según los procedimientos de la viña.
1.4 Chequear los stocks o existencias de insumos y materiales disponibles según los procedimientos de la viña.	2.4 Almacenar los insumos y materiales según instrucciones y procedimientos de la viña.	3.4 Registrar los productos entregados durante la jornada según los procedimientos de la viña.
1.5 Solicitar los insumos y materiales necesarios según las normas y procedimientos de la viña.	2.5 Controlar los inventarios de insumos y materiales según las normas y procedimientos de la viña.	3.5 Registrar la información acontecida en el turno según las normas y procedimientos de la viña.
1.6 Efectuar un seguimiento de los pedidos según las instrucciones del superior y procedimientos de la viña.	2.6 Tomar acciones correctivas cuando los resultados obtenidos no se ajusten a las normas de calidad solicitadas por la viña y los clientes.	

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia Conductual	1. Solicitar insumos y materiales	2. Recibir, almacenar y controlar los insumos y materiales	3. Despachar insumos, materiales y registrar la información
<p>Orientación a los resultados</p> <p>Es la capacidad de trabajar para alcanzar los resultados y estándares definidos por los niveles superiores, en los tiempos previstos y con los recursos que se asignan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recibe el turno responsablemente, informándose de problemas y eventualidades que pudiesen afectar su jornada. • Lee / escucha atentamente las instrucciones con relación a tipo, cantidad de insumos y materiales a recibir y despachar con el fin de optimizar el espacio disponible y el tiempo de operación. • Asegura un stock permanente de productos, identificando constantemente los insumos y materiales necesarios para la operación eficiente de la bodega. • Controla constantemente el consumo y disponibilidad de insumos y materiales necesarios para el área de producción. • Define oportunamente los materiales que deben ser solicitados en base a las necesidades productivas de la viña y al análisis histórico del consumo de los materiales. • Solicita con anticipación los insumos y materiales que requiere para un correcto funcionamiento de la bodega. • Controla y efectúa un seguimiento a los documentos y a los pedidos efectuados a las viñas abastecedoras, garantizando que se cumplan los plazos de entrega acordados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chequea la veracidad de los datos contenidos en el documento de recepción de los productos tales como nombre, razón social, RUT, contacto, ítem, precio, entre otros. • Asegura que el producto recepcionado cumpla con las características solicitadas, verificando su entrada a bodega y tomando como referencia las especificaciones de la orden de compra. • Monitorea permanentemente las descargas de productos y su ingreso a bodega, con el fin de evitar que ésta sufra daños o alteraciones en el transporte. • Almacena y clasifica los insumos y materiales, procurando una óptima distribución del espacio disponible en bodegas, tomando en cuenta las características de cada producto y normativa de seguridad y ambiental vigentes. • Mantiene una constante comunicación con el área productiva, con el fin de coordinar el abastecimiento de insumos y materiales en las áreas de trabajo que así lo requieran. • Toma acciones correctivas en conjunto con el superior directo en los casos que se pueda ver afectada la disponibilidad de insumos y/o materiales requeridos en labores operativas, tales como rechazar aquella carga que se encuentre fuera de norma. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega en forma clara y oportuna la información al encargado. • Asegura que el producto despachado corresponda al solicitado, analizando sus características y verificando su salida de bodega. • Registra el despacho de insumos y materiales desde bodega, mediante la utilización de los sistemas disponibles en la viña, garantizando un proceso de trazabilidad eficiente. • Registra los stocks de insumos y materiales existentes en bodega, mediante la utilización de los sistemas disponibles en la viña, garantizando un proceso de trazabilidad eficiente. • Confecciona, imprime y entrega oportunamente los documentos de bodega completos y con la información solicitada, de forma de respaldar los procedimientos efectuados. • Registra puntual y detalladamente toda la información solicitada en las planillas y/o programas de computación.

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

Competencia Conductual	1. Solicitar insumos y materiales	2. Recibir, almacenar y controlar los insumos y materiales	3. Despachar insumos, materiales y registrar la información
<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"> • Usa responsable y debidamente sus elementos de seguridad (guantes, antiparras, buzo, botas, etc.) en todo momento. • Reúne minuciosa y responsablemente los materiales a utilizar tales como guías de recepción, de despacho, computador, carpetas, materiales de escritorio y revisa en forma detallada el estado de sus materiales de forma de optimizar su funcionamiento. • Maneja sus implementos de trabajo en forma cuidadosa y ordenada, evitando que éstos se dañen o deterioren por mal uso. • Verifica constantemente la limpieza y orden de la bodega, chequeando aseo de piso, paredes maquinarias, instalaciones y productos almacenados, de manera de garantizar el orden e higiene de éstas. • Informa ágil, oportuna y responsablemente los inconvenientes en la operación de la bodega. • Toma las precauciones necesarias al contactarse con productos corrosivos o peligrosos almacenados en la bodega, asegurando la integridad física personal y del entorno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chequea en forma detallada el estado de los medios de transporte de la carga principalmente limpieza, estado general y las superficies en contacto con los productos mediante una inspección visual. • Chequea constantemente que el descenso y transporte de los productos recepcionados sea ordenado y cuidadoso asegurando la integridad del personal y de la carga. • Asegura que la recepción, descarga y movimiento de los productos cumplan con los requerimientos de seguridad de la viña. • Monitorea que la carga almacenada permanezca en buen estado, asegurando su limpieza y buen estado de conservación, especialmente en aquellos productos que tengan algún grado de contacto con el alimento. • Mantiene una actitud precavida al ordenar los productos en la bodega, ya sea al transportar cargas pesadas y/o en altura, cuidando la integridad personal y de los trabajadores de la sección. • Cumple responsablemente las normas de almacenamiento de productos peligrosos, separando en áreas distintas los materiales que representen un peligro potencial para la salud de las personas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegura que los materiales e insumos a despachar cumplan con las exigencias relacionadas con las normas de higiene y seguridad de la viña. • Maneja planillas y registros de su trabajo en forma clara, ordenada y limpia. • Mantiene los registros diarios y semanales completa y ordenadamente en las planillas y/o registros de la viña. • Archiva en forma organizada las planillas y/o registros de la viña. • Guarda responsable y ordenadamente los materiales, utensilios y herramientas utilizados en su jornada, para asegurar un orden en el sector de trabajo.

Conocimientos	Habilidades
<ul style="list-style-type: none"> • Saber leer y escribir, además de comprensión lectora. • Matemáticas básicas. • Principios y características de conservación y almacenamiento de diferentes insumos productivos, incluyendo materiales peligrosos. • Sistemas y procedimientos de registro y manejo de la información en bodega. • Procedimientos de control de calidad en la recepción de materiales. • Propósitos del uso de equipos de protección personal. • Procedimientos operativos para ingresar y trabajar en espacios confinados. • Procedimientos operativos para usar y trabajar con sustancias corrosivas. • Cerrar y sellar herméticamente envases. • Especificaciones y productos utilizados en producción. • Buenas Prácticas de Manufactura. • Principios de HACCP, identificación de puntos críticos. • Normas de higiene y seguridad de la viña. • Procedimientos de aseo y limpieza del lugar de trabajo. • Causas y problemas comunes y procedimientos de solución. • Procedimientos para reportar problemas. • Procedimientos para eliminación de residuos e impurezas. • Procedimientos de mantención de rutinas operativas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leer y entender procedimientos de la viña. • Leer y entender pauta de trabajo. • Leer y entender instrucciones de su superior. • Interpretar avisos o señaléticas. • Interpretar órdenes de trabajo. • Trabajar en concordancia con otras áreas. • Trabajar en espacios confinados. • Metodicidad y orden en el almacenamiento de insumos y materiales. • Detectar y/o adecuar condiciones ambientales que afecten la preservación de insumos. • Mantener el área de trabajo en condiciones salubres adecuadas a las políticas de la viña. • Identificar, rectificar, y/o reportar situaciones que no se encuentren en los procedimientos de la viña. • Tomar acciones correctivas cuando corresponda. • Comunicar inconvenientes operativos o no conformidades. • Recolectar y eliminar residuos e impurezas. • Realizar reportes.