

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

| | | |
|--------------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Adquirir insumos y materiales | Código: SA - 008 | Vigencia: Mayo 2009 |
|--------------------------------------|-------------------------|----------------------------|

| Actividades Clave | | |
|---|--|---|
| 1. Cotizar insumos y materiales | 2. Comprar los insumos y materiales | 3. 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 Realizar las órdenes de compra según normas y procedimientos de la viña. | 3.1 Registrar información de los productos adquiridos y modificaciones de los stocks presentes en bodega según los procedimientos de la viña. |
| 1.2 Recibir instrucciones del superior según los procedimientos de la viña. | 2.2 Elaborar una cartera de proveedores de insumos y materiales según los procedimientos de la viña. | 3.2 Registrar la información acontecida en el turno 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 Coordinar el reacondicionamiento de insumos, materiales y repuestos en talleres de reparación según los procedimientos de la viña. | 3.3 Guardar los materiales, utensilios o herramientas 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 Tomar acciones correctivas cuando los resultados obtenidos no se ajusten a las normas de calidad solicitadas por la viña y los clientes. | |
| 1.5 Cotizar los insumos y materiales necesarios según las normas y procedimientos de la viña. | 2.5 Entregar al supervisor la información acontecida en su jornada según los procedimientos de la viña. | |

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

| Competencia conductual | 1. Cotizar insumos y materiales | 2. Comprar los insumos y materiales | 3. 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 adquirir con el fin de anticiparse a las cotizaciones y a la compra de productos. • 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. • Anticipa los pedidos a efectuar tomando en cuenta los stocks existentes y los tiempos de respuesta de los proveedores. • Efectúa un número de cotizaciones mínimo con el fin de obtener una idea clara del precio de mercado de el o los productos que requiere adquirir, asegurando comprar al menor costo posible. • Mantiene una constante comunicación con las distintas áreas de producción productiva, con el fin de coordinar el abastecimiento anticipado de insumos y materiales necesarios. | <ul style="list-style-type: none"> • Elabora correctamente la orden de compra, asegurando que la información contenida en ella sea pertinente, correcta y ordenada. • Elabora una cartera de proveedores, con el fin de asegurar el abastecimiento de insumos y materiales logrando la mejor calidad y el menor costo posible. • Mantiene o renueva los proveedores, buscando lograr permanentemente las mejores opciones de compra de insumos y materiales. • Se asesora con los encargados del área de mantención con el fin de sacar el máximo provecho a los repuestos, enviando a reparaciones en caso de ser posible, optimizando los costos de su área. • 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 la carga que se encuentre fuera de norma, o tramitar sanciones a los proveedores. • Evalúa permanentemente el desempeño de los proveedores, tomando en cuenta factores como calidad de los productos entregados, estado, costos, cumplimiento de los plazos y capacidad para responder frente a emergencias. • Entrega en forma clara y oportuna la información al encargado. | <ul style="list-style-type: none"> • Registra la información pertinente a insumos y materiales de 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. • Guarda responsable y ordenadamente los materiales, utensilios y herramientas utilizados en su jornada, para asegurar un orden en el sector de trabajo. |

Conductas asociadas a las Actividades Claves y ejemplos de éstas

| Competencia conductual | 1. Cotizar insumos y materiales | 2. Comprar los insumos y materiales | 3. 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 órdenes de compra, de cotizaciones, 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 y abastecimiento de materiales de la bodega. | <ul style="list-style-type: none"> • Mantiene las órdenes de compra en forma ordenada, garantizando un respaldo de la información. • Mantiene un registro ordenado y accesible de los proveedores de insumos y materiales, garantizando un rápido acceso a ésta en caso de ser necesario. • Devuelve los insumos y materiales que no cumplan con las normas de aseguramiento de calidad e higiene, especialmente en aquellos productos que tienen algún grado de contacto con alimentos. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Uso de sistemas operativos a nivel usuario. • Procedimientos de control de calidad en la recepción de materiales. • Propósitos del uso de equipos de protección personal. • Procedimientos de compra de repuestos, insumos y materiales. • Principios de administración: técnicas de planificación y control. • Procedimientos operativos para ingresar y trabajar en espacios confinados. • Procedimientos operativos para usar y trabajar con sustancias corrosivas. • 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 para preparar mezclas de productos. • 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. • Análisis para adelantar el comportamiento de los inventarios existentes en bodega. • Negociación con proveedores. • Rapidez en la toma de decisiones. • Trabajo en equipo. • 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. |