

 UNIVERSIDAD CATÓLICA DE TEMUCO	Universidad Católica de Temuco	Código: SGC PS-FOR-DDPER 0003
	Perfil de Cargo	Versión: 01 Fecha de vigencia: 06/03/2024 Páginas: 1 de 4

I. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO

Nombre del Cargo	: Técnico(a)
Unidad	: Departamento de Ciencias Agropecuarias y Acuícolas
Cargo Jefe Directo	: Director(a) de Departamento de Ciencias Agropecuarias y Acuícolas
Ocupante del Cargo	: Concurso
Familia de Cargo	: Técnicos Universitarios Nivel: 6

II. OBJETIVO DEL CARGO

Fabricar alimentos para animales en la Planta Piloto de Alimentos del Departamento de Ciencias Agropecuarias y Acuícolas de la Facultad de Recursos Naturales. Estos alimentos serán desarrollados para docencia, capacitación, proyectos de investigación y servicios prestados por el Departamento y la Facultad.

III. FUNCIONES PRINCIPALES

1. Responsable del proceso de elaboración de alimentos animales.
 - Fabricar alimento para distintas especies animales.
 - Analizar el alimento fabricado, comprobando que el proceso de elaboración es adecuado.
 - Realizar rotulación y almacenamiento de ingredientes y alimentos.
 - Colaborar en trabajo en base a fabricación de alimentos con empresas externas.
 - Corroborar la condición y los requerimientos de mantención de equipos e infraestructura.
2. Colaborar en algunas actividades de la Unidad Experimental de Acuicultura de Departamento de Ciencias Agropecuarias y Acuícolas.
 - Mantener stock de peces y preocuparse de alimentarlos.
 - Apoyar en las actividades asociadas al muestreo de peces.
 - Apoyar en la búsqueda de material biológico.
 - Participar y apoyar en la toma de muestras de los ensayos experimentales asociados a evaluación de alimentos.
 - Medir parámetros de cultivo y corroborar la condición de los peces.

Elaborado por: Profesional Gestión de Personas	Revisado por: Coordinadora de Gestión de Personas	Aprobado por: Directora Dirección de Desarrollo de Personas
---	--	--

 UNIVERSIDAD CATÓLICA DE TEMUCO	Universidad Católica de Temuco	Código: SGC PS-FOR-DDPER 0003
	Perfil de Cargo	Versión: 01 Fecha de vigencia: 06/03/2024 Páginas: 2 de 4

- Corroborar la condición y los requerimientos de los sistemas de cultivo.
- 3. Apoyar en actividades de docencia de pre y postgrado.
 - Apoyar las actividades de docencia de pre y posgrado del Departamento de Ciencias Agropecuarias y Acuícolas, vinculadas a la Planta Piloto de Alimentos y a la Unidad Experimental de Acuicultura.
 - Colaborar en proyectos de investigación internos y externos que se llevan a cabo en la Planta Piloto de Alimentos y la Unidad Experimental de Acuicultura.
 - Apoyar en el desarrollo de tesis de pre y postgrado que se lleven a cabo en la Planta Piloto de Alimentos y en la Unidad Experimental de Acuicultura del Departamento de Ciencias Agropecuarias y Acuícolas.
- 4. Responsable de la mantención y limpieza de la Planta Piloto de Alimentos.
 - Mantener orden y limpieza de la Planta Piloto de Alimentos.
 - Realizar constante revisión de la condición de los equipos y coordinar o solicitar la mantención de los mismos.
 - Velar por el cumplimiento de los procesos y requerimientos de seguridad y sanidad en la Planta Piloto de Alimentos.
- 5. Incorporar enfoque de calidad en las funciones y tareas propias de su cargo, colaborando con la cultura de la calidad y la mejora continua del Sistema de Calidad de los Procesos de Soporte (SGC PS) de la UC Temuco y/o Sistema Institucional de Aseguramiento de la Calidad (SIAC) de la UC Temuco.
- 6. Otras funciones.
 - Otorgar apoyo a los requerimientos que solicite la Dirección y de la Institución.

III. REQUISITOS DEL CARGO

Instrucción Formal	- Técnico Universitario en Acuicultura o afín
Experiencia Requerida	- 2 años en proceso de elaboración de alimentos para animales.

Elaborado por: Profesional Gestión de Personas	Revisado por: Coordinadora de Gestión de Personas	Aprobado por: Directora Dirección de Desarrollo de Personas
---	--	--

Perfil de Cargo

Conocimientos	- En procesos de extrusión, secado y aceitado de alimentos animales - En ingredientes y materias primas para elaboración de alimentos para animales - Manejo de Microsoft office - Mantención básica de equipos de extrusión, molienda y aceitado
---------------	--

IV. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Competencia	Nivel	Indicadores conductuales
Servicio	3	- En la relación con el cliente, busca escuchar comprensivamente sus necesidades y establecer una solución de beneficio mutuo, cooperativa. - Reconoce los distintos clientes internos y externos de la universidad y adapta su estilo de atención a ellos. - Satisface en forma oportuna y rápida las necesidades de sus usuarios.
Colaboración	2	- Tiene una visión de procesos de su trabajo y es consciente del impacto de su trabajo en sus colegas y el logro de los objetivos de su unidad. - Su buen trato alienta al desarrollo de tareas en conjunto. - Ofrece ayuda a sus colegas cuando estos lo necesitan, enseñando a sus pares para potenciar su labor.
Comunicación	3	- Mantiene registros con indicadores de los procesos que administra. - Es asertivo y seguro en la expresión de sus ideas manteniendo los protocolos institucionales. - Mantiene y utiliza una amplia red de contactos que le permite dar respuesta diversas solicitudes de sus usuarios.
Proactividad	3	- Asume sus errores y ofrece alternativas de mejoras y propuestas de solución. - Consulta a su jefatura, pares o usuarios para chequear y retroalimentarse. - Cuando observa un error de calidad lo reporta y lo corrige en forma oportuna.
Adaptación	2	- Pone en marcha cambios de procedimientos o de su propia conducta cuando le son sugeridos.

Elaborado por:
Profesional Gestión de Personas

Revisado por:
Coordinadora de Gestión de
Personas

Aprobado por:
Directora Dirección de Desarrollo
de Personas



- | | | |
|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none">- Sigue los procedimientos establecidos y es capaz de flexibilizarlos criteriosamente de acuerdo a situaciones emergentes.- Reconoce la validez del punto de vista de otros, utilizando dicha información para modificar su accionar. |
|--|--|--|