

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL AHUMADORAS(ES)

Nombre Perfil: AHUMADORAS(ES)

Código: P-0311-7511-003-V01

Modalidad de evaluación: Completa

Nivel cualificación: 2

Fecha vigencia: 30/12/2029

Estado Actual: Vigente

Requisitos para el desempeño de la ocupación en contexto laboral

SIN REQUISITOS.

Requisitos para la evaluación y certificación

SIN REQUISITOS.

Propósito principal de la ocupación

REALIZAR EL AHUMADO DE RECURSOS MARINOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LAS DIFERENTES ZONAS O POSICIÓN GEOGRÁFICA DEL PAÍS.

Ámbito ocupacional

EL CONTEXTO OCUPACIONAL DEL O LA AHUMADORA, SE DESARROLLA EN FORMA TEMPORAL, PARCIAL O ESTACIONARIO EN EL ÁREA DE ACTIVIDADES CONEXAS DE LA PESCA ARTESANAL DEPENDIENDO DE LA ZONA O POSICIÓN GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PUEDA DESARROLLAR ESTAS ACTIVIDADES.

EL O LA AHUMADORA TIENEN LOS CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIA TÉCNICA EN LAS ETAPAS DE AHUMADO DE RECURSOS DE ORIGEN MARINO, ENTRE OTROS. LAS ETAPAS DE AHUMADO SE DESARROLLA A LO LARGO DE TODO EL LITORAL NACIONAL, EN CALETAS Y/O EN LUGARES DONDE SE PRACTICA LA RECOLECCIÓN DE ESTE TIPO DE RECURSOS.

SUS FUNCIONES SE REALIZAN PRINCIPALMENTE EN LA POST-CAPTURA, RECURRIENDO A LA MATERIA PRIMA EXTRAÍDA POR EMBARCACIONES PESQUERAS ARTESANALES PARA POSTERIORMENTE SOMETERLAS A CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA ETAPA DE AHUMADO, Y PUEDEN SER REALIZADAS PRINCIPALMENTE A ORILLA DE LAS PLAYAS (INTERMAREAL), LAS CALETAS Y MUELLES FISCALES, ÁREAS LIBRES Y ÁREAS DE MANEJO, Y LUGAR DE TRABAJO ACONDICIONADO PARA CADA RECURSO. LA ACTIVIDAD LA REALIZAN RECURRIENDO A LA MATERIA PRIMA EXTRAÍDA POR EMBARCACIONES PESQUERAS ARTESANALES. LAS ETAPAS DE AHUMADO TIENEN DIFERENTES TÉCNICAS ZONALES DE ACUERDO CON EL CONOCIMIENTO ADQUIRIDO ANCESTRALMENTE (TRADICIÓN FAMILIAR PESQUERA) O LO QUE LOS RECURSOS NATURALES ENTREGAN EN CADA REGIÓN EN LA CUAL SE DESARROLLA LA ACTIVIDAD.

EL O LA AHUMADORA TRABAJAN DE FORMA AUTÓNOMA, Y PODRÍA TENER VINCULACIÓN DIRECTA CON PESCADOR/A ARTESANAL, EL/LA ENCARGADO/A DE FLOTA O PATRÓN/A DE LA EMBARCACIÓN LA CUAL HACE EL ESFUERZO PESQUERO, CON ACUERDO DE PALABRA O FE, Y SIN CONTRATO DE POR MEDIO, Y SE PUEDE REALIZAR ESTAS FUNCIONES SIN SUPERVISIÓN Y EN ENTORNOS FAMILIARES, EN ESPACIOS DEL BORDE COSTERO, DE MANERA INDIVIDUAL O DE FORMA COMUNITARIA, COLECTIVA Y TERRITORIAL.

Ámbito normativo de la ocupación

LEY N°21.370, QUE BUSCA AVANZAR EFECTIVAMENTE HACIA UNA MAYOR EQUIDAD DE GÉNERO EN LA PESCA Y LA ACUICULTURA.

- LEY GENERAL DE PESCA Y ACUICULTURA (LGPA): LEY N° 18.892.
- LEY DE FOMENTO A LA PESCA ARTESANAL: LEY N° 20.657.
- NORMATIVA SANITARIA Y DE CALIDAD: REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (DECRETO SUPREMO N° 977) Y NORMAS ESPECÍFICAS DEL SERNAPESCA.
- NORMATIVA AMBIENTAL: LEY N° 20.417, SOBRE BASES GENERALES DEL MEDIO AMBIENTE, Y NORMATIVAS ESPECÍFICAS PARA LA PROTECCIÓN DE ÁREAS MARINAS PROTEGIDAS.
- NORMATIVA ESPECÍFICA PARA ACUICULTURA DE PEQUEÑA ESCALA: DECRETO SUPREMO N° 430 DEL MINISTERIO DE ECONOMÍA, FOMENTO Y RECONSTRUCCIÓN.
- NORMATIVAS DEL SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA (SERNAPESCA) RELACIONADAS CON LA COMERCIALIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS.
- NORMATIVAS DEL SERVICIO NACIONAL DE ADUANAS.
- NORMATIVAS DEL SERNAPESCA SOBRE REQUISITOS SANITARIOS, FITOSANITARIOS, DE CALIDAD Y DE TRAZABILIDAD.

SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
ACUÍCOLA Y PESQUERO	PESCA ARTESANAL	ACTIVIDADES CONEXAS DE LA PESCA ARTESANAL

Organismos sectoriales

OSCL Acuícola y Pesquero

UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-0311-7511-005-V01	REALIZAR LA ETAPA PREPARATORIA DE AHUMADO DE RECURSOS MARINOS PROVENIENTES DE EMBARCACIONES ARTESANALES, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LAS PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA
U-0311-7511-006-V01	AHUMAR EL RECURSO MARINO, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LAS PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: REALIZAR LA ETAPA PREPARATORIA DE AHUMADO DE RECURSOS MARINOS PROVENIENTES DE EMBARCACIONES ARTESANALES, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LAS PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA

Código: U-0311-7511-005-V01

Código CIU: 0311

Código CIUO: 7511

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- SELECCIONAR RECURSOS MARINOS EN LAS ETAPAS DE AHUMADO DE PESCA ARTESANAL, DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TÉCNICAS ASOCIADAS A LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LA ZONA

Criterios de desempeño

El recurso marino es adquirido, de acuerdo con procedimiento de faena de pesca determinada. El/la distribuidor/a de recursos de las embarcaciones es contactado, de acuerdo con los procedimientos determinados por las embarcaciones artesanales de la zona. Los recursos marinos extraídos por la faena de pesca son recepcionados, de acuerdo con los procedimientos determinados por las embarcaciones artesanales de la zona. La frescura y calidad de los recursos marinos son verificadas, de acuerdo con criterios de calidad determinado por la persona ahumadora. Los recursos marinos son clasificados según su idoneidad en la etapa de ahumado, de acuerdo con criterios de calidad determinado por la persona ahumadora. Los requisitos específicos de limpieza son identificados, de acuerdo con tipo de recurso marino.

Conocimientos generales

Principales recursos marinos para los procesos de ahumados según zonas y posición geográficas del país

Conocimientos específicos

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

familiaridad con los efectos del tamaño y grosor de los cortes en el tiempo y resultado del ahumado.

Climas y temporalidades asociadas a la extracción de recursos.

Conocer las estaciones del año que afectan la disponibilidad y calidad de ciertas especies de pescados y mariscos.

Conocer técnicas de brining (salazón) para mejorar la retención de humedad en los productos durante el ahumado.

Conocer técnicas de descongelación rápida y segura para productos congelados antes de la preparación.

Identificar métodos de preservación más efectivos para productos antes del proceso de ahumado.

Familiaridad con la manipulación y almacenamiento de productos previos al ahumado para evitar la pérdida de calidad.

Familiaridad con los métodos de conservación adecuados para mantener la frescura de los productos durante el transporte y almacenamiento.

Identificar las características organolépticas deseadas en los productos ahumados, como color, aroma y textura.

Identificar las especies de pescados y mariscos más demandadas en el mercado local y regional.

Mantenimiento de canastos y recipientes de recolección de recursos marinos asociados a la recolección de pescado o molusco cefalópodo.

Mantenimiento de instrumentos de recolección de recursos marinos asociados a la recolección de moluscos.

Principales aspectos técnicos que se deben considerar en la extracción artesanal de recursos del mar.

Principales cadenas de distribución de mariscos en zonas de faenas pesqueras.

Principales instrumentos de recolección de recursos marinos asociados a la recolección de moluscos (cuchillos, cucharones, espátulas, gancho, rastrillos de mano, etc.)

Principales jerarquías de cargos asociados a las faenas pesqueras.

Tipos de aparejo o arte de pesca artesanal en las diferentes zonas del país: buceo, red de enmalle, espineles, potera, por líneas de mano, red de cerco, etc.

Tipos de mareas y fases lunares asociadas a la extracción de recursos.

Uso y funcionalidades de instrumentos de recolección de recursos marinos asociados a la recolección de moluscos.

Uso y funcionalidades de instrumentos de recolección de recursos marinos asociados a la recolección de pescado o molusco cefalópodo.

Principales equipos y técnicas de captura de pescado o molusco cefalópodo.

2.- DISPONER EL RECURSO EN LA ETAPA PREPARATORIA DE AHUMADO, DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TÉCNICAS ASOCIADAS A LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LA ZONA.

Criterios de desempeño

La limpieza de cada tipo de recurso marino es realizada, de acuerdo con técnicas asociadas a la práctica artesanal de la zona. Los recursos marinos son colocados en el proceso preparatorio de ahumado, de acuerdo con técnicas asociadas a la práctica artesanal de la zona. Las técnicas de salazón y adobado son identificadas, de acuerdo con criterios de la persona ahumadora y el sabor y la conservación requerida por el cliente.

Conocimientos generales

Principales recursos marinos para los procesos de ahumados según zonas y posición geográficas del país

Conocimientos específicos

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Conocer técnicas de adobado para potenciar sabores específicos, como el uso de hierbas aromáticas y especias.

Conocer técnicas de conservación de la calidad del pescado durante el fileteado, como el uso de hielo para mantener la temperatura adecuada.

Entender la importancia de la cadena de frío y el control de la temperatura para prevenir la contaminación microbiológica durante la manipulación y el ahumado.

Familiaridad con las medidas de seguridad y prevención de accidentes en el manejo de herramientas de fileteado y despiece.

Familiaridad con los tiempos y temperaturas de salazón y adobado según el tipo de producto y la intensidad de sabor deseada.

Identificar los cortes más adecuados para diferentes métodos de ahumado, como filetes enteros, filetes sin piel o cortes en porciones.

Identificar los diferentes tipos de salazón (seco y húmedo) y sus efectos en la textura y sabor de los productos. Conocer los protocolos de limpieza y desinfección de equipos y superficies utilizados en el proceso de preparación del producto de pescado y mariscos.

3.- HIGIENIZAR EL ESPACIO DE TRABAJO Y EL EQUIPO DE AHUMADO ARTESANAL, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE GARANTÍA DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD DURANTE ESTA ETAPA.

Criterios de desempeño

El mantenimiento preventivo y correctivo de los ahumadores artesanales y equipos relacionados es realizado, de acuerdo con técnicas asociadas a la práctica artesanal de la zona. La limpieza y desinfección en áreas de trabajo es realizada, de acuerdo con técnicas asociadas a la práctica artesanal de la zona. Las medidas de seguridad y el manejo de equipos y productos de calor son implementadas, de acuerdo con técnicas asociadas a la práctica artesanal de la zona.

Conocimientos generales

Principales aspectos de higiene y limpieza asociado a la práctica de ahumado artesanal en diferentes zonas y posiciones geográficas del país

Conocimientos específicos

Conocer las normativas de seguridad y salud ocupacional en la manipulación de equipos y productos químicos.

Conocer las normativas y estándares de higiene y desinfección aplicables a la industria alimentaria.

Conocer técnicas de limpieza y lubricación de equipos para garantizar su funcionamiento óptimo.

Familiaridad con el uso seguro de equipos de protección personal (EPP) y medidas de emergencia en caso de accidentes.

Familiaridad con la gestión de residuos y disposición adecuada de desechos generados durante las labores de ahumado.

Familiaridad con la identificación y solución de problemas comunes en los ahumadores y sistemas de control.

Identificar los productos y métodos adecuados para la limpieza de superficies y equipos en contacto con alimentos.

Identificar los riesgos asociados al uso de químicos para la limpieza y desinfección y aplicar medidas de control. Identificar los componentes clave de los ahumadores que requieren mantenimiento periódico.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

Estándares

COMUNICACIÓN-

COMPRENDE Y SE EXPRESA VERBALMENTE, NO VERBALMENTE Y/O POR ESCRITO, CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS.

COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES, NO VERBALES, VISUALES Y/O ESCRITOS.

Comprende información técnica propia de su ámbito laboral.

EXPRESA SUS OPINIONES Y EMOCIONES CON RESPETO.

Expresa sus opiniones y/o emociones, acorde a las reglas comunicacionales definidas en el ámbito laboral.

SE EXPRESA CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores	Estándares
Entrega y solicita información en un lenguaje técnico, de forma clara y comprensible.	UTILIZA EL LENGUAJE NO VERBAL COMO HERRAMIENTA DE EXPRESIÓN Y COMPRENSIÓN EN CONTEXTOS COMUNICATIVOS.	Utiliza el lenguaje no verbal como herramienta para expresar y comprender mensajes en diferentes espacios laborales.
CONDUCTA SEGURA Y AUTOCUIDADO- DESARROLLA SU TRABAJO CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, CON CUIDADO DE LA SALUD Y EL MEDIOAMBIENTE.	CUIDA SU SALUD Y LA DE SUS COMPAÑEROS/AS DE TRABAJO.	Advierte a sus colegas de trabajo de posibles riesgos para la seguridad y salud, tomando la decisión de comunicar a superiores en caso de que sus colegas no tomen las medidas de seguridad necesarias.
CUMPLE CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.	Identifica posibles riesgos para la seguridad, salud de las personas y/o incumplimientos de los protocolos, informando oportunamente a sus superiores.	RESPETA EL MEDIOAMBIENTE Y CUMPLE CON LAS NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN SU ÁMBITO LABORAL.
Identifica posibles riesgos medioambientales (derrames, contaminación, incendios, etc.) informando oportunamente a sus superiores y tomando las acciones que estén en su ámbito de responsabilidad.	EFFECTIVIDAD PERSONAL- EJECUTA SU TRABAJO DE FORMA RESPONSABLE Y TRABAJA EN BASE A UNA PLANIFICACIÓN PREVIA.	CUMPLE CON SUS COMPROMISOS LABORALES EN TIEMPO Y FORMA.
Desarrolla las tareas que le han sido encomendadas en el día, de forma ordenada y cumpliendo con los requerimientos del contexto laboral y tiempos solicitado.	MUESTRA UNA CONDUCTA RESPONSABLE DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS.	Comprende las normas generales de la organización y de su ámbito laboral, cumpliéndolas a cabalidad.
TRABAJA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES.	Organiza su trabajo diario y herramientas a utilizar de acuerdo los objetivos a cumplir e instrucciones de superiores.	INICIATIVA Y APRENDIZAJE PERMANENTE- APLICA EN SU TRABAJO NUEVOS APRENDIZAJES PARA SU DESARROLLO LABORAL, ADAPTÁNDOSE A UN ENTORNO CAMBIANTE.
INCORPORA LOS CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES ADQUIRIDAS PARA SU MEJORAR SU DESEMPEÑO LABORAL.	Identifica nuevas formas de desempeñar su trabajo de forma más eficiente y efectiva, a partir de los nuevos conocimientos y habilidades adquiridas, validando con su jefatura implementarlo de forma permanente.	MUESTRA MOTIVACIÓN POR MANTENER UN APRENDIZAJE CONTINUO.
Identifica sus necesidades de nuevos aprendizajes para el desempeño de sus funciones, solicitando a las personas responsables contar con opciones formativas.	SE ADAPTA A SITUACIONES NUEVAS.	Se adapta a las nuevas tecnologías, métodos y procedimientos de trabajo, informando oportunamente a sus jefaturas de posibles inconvenientes que pudiesen generarse en el proceso de cambio.
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS- RECONOCE PROBLEMAS Y UTILIZA FUENTES DE INFORMACIÓN PARA IMPLEMENTAR ACCIONES PARA SU RESOLUCIÓN.	IMPLEMENTA Y MONITOREA ACCIONES PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, Y EVALÚA SUS RESULTADOS.	Implementa acciones establecidas para la resolución de problemas, en el marco de las atribuciones de su cargo.
RECONOCE LOS PROBLEMAS Y GENERA ACCIONES PARA EVITARLO.	Reconoce situaciones que pueden entenderse como problema dentro de su contexto laboral, entregando información oportuna a quienes pueden apoyar a resolverlo y/o tomando medidas dentro su ámbito de atribución.	TRABAJO EN EQUIPO- TRABAJA COLABORATIVAMENTE EN LAS TAREAS QUE LE CORRESPONDEN, ORIENTADO A OBJETIVOS COMUNES Y AL FORTALECIMIENTO DEL EQUIPO.
GENERA RELACIONES DE COLABORACIÓN Y DE CONFIANZA.	Muestra interés en el bienestar de sus colegas, identificando si alguno requiere apoyo dentro del ámbito laboral.	MUESTRA DISPOSICIÓN A TRABAJAR COLABORATIVAMENTE PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS COMUNES.
Ofrece colaboración al equipo de trabajo, para cumplir con los objetivos comunes.	MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.	Interactúa con las personas de su ámbito laboral, no anteponiendo su posición como correcta o verdadera.

CONOCIMIENTOS

Básicos

N/A

Técnicos

N/A

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP

Categoría

Descripción

HERRAMIENTA	GANCHOS: PARA COLGAR EL PESCADO DENTRO DE LA CÁMARA DE AHUMADO.
HERRAMIENTA	CUCHILLOS Y FILETEROS: PARA CORTAR, FILETEAR Y PREPARAR EL PESCADO ANTES DE SU AHUMADO.
HERRAMIENTA	PALAS O ATIZADORES: USADOS PARA MANEJAR EL FUEGO O LAS BRASAS DENTRO DE LA ESTUFA O QUEMADOR.
HERRAMIENTA	PINZAS: PARA MANIPULAR EL PESCADO DENTRO DE LAS CÁMARAS SIN TOCARLO DIRECTAMENTE.
EQUIPO	CÁMARAS DE AHUMADO ARTESANALES: ESTRUCTURAS GRANDES Y CONTROLADAS DONDE SE PROCESA EL PESCADO AHUMADO.
EQUIPO	QUEMADORES O ESTUFAS: DISPOSITIVOS QUE GENERAN EL HUMO NECESARIO PARA EL AHUMADO.
EQUIPO	TERMÓMETROS: PARA MEDIR Y REGULAR LA TEMPERATURA DENTRO DE LAS CÁMARAS DE AHUMADO.
EQUIPO	VENTILADORES DE EXTRACCIÓN (SI APLICA): PARA CONTROLAR EL FLUJO DE HUMO EN EL ÁREA DE TRABAJO.
EQUIPO	PARRILLAS O REJILLAS: USADAS DENTRO DE LA CÁMARA PARA COLOCAR LOS PESCADOS DURANTE EL PROCESO DE AHUMADO.
MATERIAL	LEÑA SECA O CHIPS DE MADERA: PARA GENERAR EL HUMO EN EL PROCESO DE AHUMADO. ES COMÚN UTILIZAR MADERAS COMO ROBLE, HUALLE O MANZANO, QUE APORTAN DIFERENTES SABORES Y COLORES AL PRODUCTO FINAL.
MATERIAL	SALMUERA (AGUA CON SAL): UTILIZADA PARA CURAR EL PESCADO ANTES DEL AHUMADO, LO QUE AYUDA A CONSERVAR Y DAR SABOR.
MATERIAL	HILO O REDES: PARA COLGAR LOS PESCADOS DENTRO DE LA CÁMARA DE AHUMADO.
MATERIAL	CONDIMENTOS DE LA ZONA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES TÉRMICOS: PROTEGEN LAS MANOS DEL CALOR CUANDO SE MANIPULAN LAS PARRILLAS O LOS PESCADOS DENTRO DE LAS CÁMARAS DE AHUMADO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLAS O RESPIRADORES: PARA PROTEGERSE DEL HUMO DURANTE LA OPERACIÓN, YA QUE LA EXPOSICIÓN PROLONGADA PUEDE SER DAÑINA PARA EL SISTEMA RESPIRATORIO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DELANTALES DE CUERO O TELA RESISTENTE: PARA PROTEGER LA ROPA Y LA PIEL DURANTE EL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS Y EQUIPOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GAFAS DE SEGURIDAD: EVITAN QUE EL HUMO U OTRAS PARTÍCULAS AFECTEN LOS OJOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOTAS ANTIDESLIZANTES: RECOMENDADAS PARA EVITAR CAÍDAS EN ÁREAS HÚMEDAS O RESBALOSAS, COMUNES EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DEL MAR.

Nombre UCL: AHUMAR EL RECURSO MARINO, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LAS PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA

Código: U-0311-7511-006-V01

Código CIU: 0311

Código CIUO: 7511

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- REALIZAR LA ETAPA DE CARGA Y DESCARGA DEL RECURSO MARINO EN LA AHUMADORA ARTESANAL, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LA ZONA.

Criterios de desempeño

Los recursos del mar son organizados, de acuerdo con espacialidad del ahumador artesanal y los criterios de ahumado definido por la persona o por requerimientos del cliente. La distribución de los recursos del mar en la ahumadora artesanal es realizada, de acuerdo con los criterios de ahumado definido o por requerimientos del cliente. Los parámetros de ahumado son determinados, de acuerdo con los criterios de ahumado definido o por requerimientos del cliente.

Conocimientos generales

Principales aspectos para la manipulación de ahumadoras artesanales.

Conocimientos específicos

Conocer sistemas de control de humedad en los ahumadores para mantener la calidad de los productos durante el proceso.
Conocer técnicas de aplicación de salmuera para mejorar la retención de humedad durante el ahumado.
Conocer técnicas de control de temperatura y flujo de humo para lograr resultados consistentes en los productos ahumados.
Conocer técnicas de rotación de productos durante el ahumado para garantizar una exposición uniforme al humo.
Familiaridad con la monitorización de temperatura y humedad durante el ahumado para realizar ajustes según sea necesario.
Familiaridad con la utilización de maderas y astillas para generar distintos perfiles de sabor en los productos ahumados.
Familiaridad con las normativas de seguridad y salud ocupacional durante la operación de ahumadores para garantizar un entorno de trabajo seguro.
Familiaridad con las técnicas de protección de productos durante la carga y descarga para evitar daños y pérdida de calidad.
Identificar los diferentes tipos de ahumadores (horizontales, verticales, de rack) y su impacto en la distribución del humo y calor.
Identificar los factores que afectan la velocidad de ahumado, como la cantidad de productos y la potencia del ahumador.
Identificar los tiempos de ahumado ideales para diferentes tipos de pescados y mariscos, considerando el grosor y tipo de corte. Identificar las diferentes técnicas de ahumado (caliente, frío, mixto) y sus efectos en la textura y sabor de los productos.

2.- REALIZAR EL AJUSTE Y CONTROL DE PARÁMETROS DE AHUMADO, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS DE CADA RECURSO MARINO.

Criterios de desempeño

La ahumadora artesanal es iniciada, de acuerdo con las especificaciones de su fabricación. La temperatura de los ahumadores es regulada según prácticas particulares de la persona, requerimientos del cliente y criterio de calidad particulares determinado. El tiempo de ahumado es determinado, de acuerdo con especificaciones de fabricación de la ahumadora artesanal y los resultados requeridos de ahumado. El resultado esperado de ahumado es revisado, según prácticas particulares de la persona, requerimientos del cliente y criterio de calidad particulares determinado. Las pruebas de calidad sensorial en los recursos del mar ahumados son realizadas, según prácticas particulares de la persona, requerimientos del cliente y criterio de calidad particulares determinado.

Conocimientos generales

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Principales recursos asociados a los procesos de ahumado en las diferentes zonas o posiciones geográficas del país. Principales aspectos para la manipulación de ahumadoras artesanales.

Conocimientos específicos

Conocer las técnicas de remojo y secado de la madera para controlar la intensidad del humo durante el proceso de ahumado.

Conocer métodos de control de humedad en ahumadores para ajustar el tiempo de ahumado según sea necesario.

Conocer sistemas de control de temperatura en ahumadores y cómo calibrarlos para garantizar resultados consistentes.

Conocer técnicas de evaluación sensorial para detectar posibles defectos en los productos ahumados.

Conocer técnicas de registro de datos para mantener un historial de procesos y realizar análisis de mejora continua.

Familiaridad con el uso de termómetros y sondas para monitorear la temperatura interna de los productos durante el ahumado.

Familiaridad con la elaboración de informes de calidad y rendimiento de productos ahumados para la toma de decisiones.

Familiaridad con los estándares de calidad organoléptica establecidos por normativas y requerimientos del mercado.

Familiaridad con técnicas de ahumado prolongado y corto para diferentes tipos de productos y sabores deseados.

Identificar los efectos del tiempo de ahumado en la intensidad del sabor y la textura de los productos.

Identificar los indicadores visuales y sensoriales de productos ahumados correctamente (color, textura, aroma).

Identificar los parámetros de calidad sensorial en productos ahumados, como sabor, aroma y textura.

Seleccionar el tipo de madera adecuado para el ahumado, considerando sus propiedades y cómo afectan el sabor y el aroma de los productos. Conocimiento específico 1: Identificar los parámetros a documentar durante el ahumado, como tiempos, temperaturas y ajustes realizados. Especificaciones técnicas de las ahumadoras artesanales: diferencias zonales y geográficas.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores	Estándares
COMUNICACIÓN- COMPRENDE Y SE EXPRESA VERBALMENTE, NO VERBALMENTE Y/O POR ESCRITO, CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS.	COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES, NO VERBALES, VISUALES Y/O ESCRITOS.	Comprende información técnica propia de su ámbito laboral.
EXPRESA SUS OPINIONES Y EMOCIONES CON RESPETO.	Expresa sus opiniones y/o emociones, acorde a las reglas comunicacionales definidas en el ámbito laboral.	SE EXPRESA CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS.
Entrega y solicita información en un lenguaje técnico, de forma clara y comprensible.	UTILIZA EL LENGUAJE NO VERBAL COMO HERRAMIENTA DE EXPRESIÓN Y COMPRENSIÓN EN CONTEXTOS COMUNICATIVOS.	Utiliza el lenguaje no verbal como herramienta para expresar y comprender mensajes en diferentes espacios laborales.
CONDUCTA SEGURA Y AUTOCUIDADO- DESARROLLA SU TRABAJO CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, CON CUIDADO DE LA SALUD Y EL MEDIOAMBIENTE.	CUIDA SU SALUD Y LA DE SUS COMPAÑEROS/AS DE TRABAJO.	Advierte a sus colegas de trabajo de posibles riesgos para la seguridad y salud, tomando la decisión de comunicar a superiores en caso de que sus colegas no tomen las medidas de seguridad necesarias.
CUMPLE CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.	Identifica posibles riesgos para la seguridad, salud de las personas y/o incumplimientos de los protocolos, informando oportunamente a sus superiores.	RESPETA EL MEDIOAMBIENTE Y CUMPLE CON LAS NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN SU ÁMBITO LABORAL.
Identifica posibles riesgos medioambientales (derrames, contaminación, incendios, etc.) informando oportunamente a sus superiores y tomando las acciones que estén en su ámbito de responsabilidad.	EFFECTIVIDAD PERSONAL- EJECUTA SU TRABAJO DE FORMA RESPONSABLE Y TRABAJA EN BASE A UNA PLANIFICACIÓN PREVIA.	CUMPLE CON SUS COMPROMISOS LABORALES EN TIEMPO Y FORMA.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores	Estándares
Desarrolla las tareas que le han sido encomendadas en el día, de forma ordenada y cumpliendo con los requerimientos del contexto laboral y tiempos solicitado.	MUESTRA UNA CONDUCTA RESPONSABLE DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS.	Comprende las normas generales de la organización y de su ámbito laboral, cumpliéndolas a cabalidad.
TRABAJA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES.	Organiza su trabajo diario y herramientas a utilizar de acuerdo los objetivos a cumplir e instrucciones de superiores.	INICIATIVA Y APRENDIZAJE PERMANENTE- APLICA EN SU TRABAJO NUEVOS APRENDIZAJES PARA SU DESARROLLO LABORAL, ADAPTÁNDOSE A UN ENTORNO CAMBIANTE.
INCORPORA LOS CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES ADQUIRIDAS PARA SU MEJORAR SU DESEMPEÑO LABORAL.	Identifica nuevas formas de desempeñar su trabajo de forma más eficiente y efectiva, a partir de los nuevos conocimientos y habilidades adquiridas, validando con su jefatura implementarlo de forma permanente.	MUESTRA MOTIVACIÓN POR MANTENER UN APRENDIZAJE CONTINUO.
Identifica sus necesidades de nuevos aprendizajes para el desempeño de sus funciones, solicitando a las personas responsables contar con opciones formativas.	SE ADAPTA A SITUACIONES NUEVAS.	Se adapta a las nuevas tecnologías, métodos y procedimientos de trabajo, informando oportunamente a sus jefaturas de posibles inconvenientes que pudiesen generarse en el proceso de cambio.
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS- RECONOCE PROBLEMAS Y UTILIZA FUENTES DE INFORMACIÓN PARA IMPLEMENTAR ACCIONES PARA SU RESOLUCIÓN.	IMPLEMENTA Y MONITOREA ACCIONES PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, Y EVALÚA SUS RESULTADOS.	Implementa acciones establecidas para la resolución de problemas, en el marco de las atribuciones de su cargo.
RECONOCE LOS PROBLEMAS Y GENERA ACCIONES PARA EVITARLO.	Reconoce situaciones que pueden entenderse como problema dentro de su contexto laboral, entregando información oportuna a quienes pueden apoyar a resolverlo y/o tomando medidas dentro su ámbito de atribución.	TRABAJO EN EQUIPO- TRABAJA COLABORATIVAMENTE EN LAS TAREAS QUE LE CORRESPONDEN, ORIENTADO A OBJETIVOS COMUNES Y AL FORTALECIMIENTO DEL EQUIPO.
GENERA RELACIONES DE COLABORACIÓN Y DE CONFIANZA.	Muestra interés en el bienestar de sus colegas, identificando si alguno requiere apoyo dentro del ámbito laboral.	MUESTRA DISPOSICIÓN A TRABAJAR COLABORATIVAMENTE PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS COMUNES.
Ofrece colaboración al equipo de trabajo, para cumplir con los objetivos comunes.	MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.	Interactúa con las personas de su ámbito laboral, no anteponiendo su posición como correcta o verdadera.

CONOCIMIENTOS

Básicos

N/A

Técnicos

N/A

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP

Categoría	Descripción
HERRAMIENTA	GANCHOS: PARA COLGAR EL PESCADO DENTRO DE LA CÁMARA DE AHUMADO.
HERRAMIENTA	CUCHILLOS Y FILETEROS: PARA CORTAR, FILETEAR Y PREPARAR EL PESCADO ANTES DE SU AHUMADO.
HERRAMIENTA	PALAS O ATIZADORES: USADOS PARA MANEJAR EL FUEGO O LAS BRASAS DENTRO DE LA ESTUFA O QUEMADOR.
HERRAMIENTA	PINZAS: PARA MANIPULAR EL PESCADO DENTRO DE LAS CÁMARAS SIN TOCARLO DIRECTAMENTE.
EQUIPO	CÁMARAS DE AHUMADO ARTESANALES: ESTRUCTURAS GRANDES Y CONTROLADAS DONDE SE PROCESA EL PESCADO AHUMADO.
EQUIPO	QUEMADORES O ESTUFAS: DISPOSITIVOS QUE GENERAN EL HUMO NECESARIO PARA EL AHUMADO.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
EQUIPO	TERMÓMETROS: PARA MEDIR Y REGULAR LA TEMPERATURA DENTRO DE LAS CÁMARAS DE AHUMADO.
EQUIPO	VENTILADORES DE EXTRACCIÓN (SI APLICA): PARA CONTROLAR EL FLUJO DE HUMO EN EL ÁREA DE TRABAJO.
EQUIPO	PARRILLAS O REJILLAS: USADAS DENTRO DE LA CÁMARA PARA COLOCAR LOS PESCADOS DURANTE EL PROCESO DE AHUMADO.
MATERIAL	LEÑA SECA O CHIPS DE MADERA: PARA GENERAR EL HUMO EN EL PROCESO DE AHUMADO. ES COMÚN UTILIZAR MADERAS COMO ROBLE, HUALLE O MANZANO, QUE APORTAN DIFERENTES SABORES Y COLORES AL PRODUCTO FINAL.
MATERIAL	SALMUERA (AGUA CON SAL): UTILIZADA PARA CURAR EL PESCADO ANTES DEL AHUMADO, LO QUE AYUDA A CONSERVAR Y DAR SABOR.
MATERIAL	HILO O REDES: PARA COLGAR LOS PESCADOS DENTRO DE LA CÁMARA DE AHUMADO.
MATERIAL	CONDIMENTOS DE LA ZONA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES TÉRMICOS: PROTEGEN LAS MANOS DEL CALOR CUANDO SE MANIPULAN LAS PARRILLAS O LOS PESCADOS DENTRO DE LAS CÁMARAS DE AHUMADO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLAS O RESPIRADORES: PARA PROTEGERSE DEL HUMO DURANTE LA OPERACIÓN, YA QUE LA EXPOSICIÓN PROLONGADA PUEDE SER DAÑINA PARA EL SISTEMA RESPIRATORIO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DELANTALES DE CUERO O TELA RESISTENTE: PARA PROTEGER LA ROPA Y LA PIEL DURANTE EL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS Y EQUIPOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GAJAS DE SEGURIDAD: EVITAN QUE EL HUMO U OTRAS PARTÍCULAS AFECTEN LOS OJOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOTAS ANTIDESLIZANTES: RECOMENDADAS PARA EVITAR CAÍDAS EN ÁREAS HÚMEDAS O RESBALOSAS, COMUNES EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DEL MAR.