



## CONTENIDO

1. Objetivo
2. Generalidades del proceso
3. Resultados Obtenidos
  - 3.1. Mapa Ocupacional
  - 3.2. Perfiles Ocupacionales
    - 3.2.1. Existentes en la C.N.O. y Validados
    - 3.2.2. Nuevos perfiles
4. Conclusiones
5. Definiciones

---

### 1. OBJETIVO

Presentar los productos desarrollados para la actualización del mapa y perfiles ocupacionales del Sector Acuícola y la actualización de la Clasificación Nacional de Ocupaciones C.N.O.

### 2. GENERALIDADES DEL PROCESO

*La Clasificación Nacional de Ocupaciones (C.N.O.) es la organización sistemática de las ocupaciones existentes en el mercado laboral colombiano. Su propósito es servir como herramienta de recolección, consolidación y divulgación de información ocupacional, útil para el análisis del mercado laboral y el apoyo a la formulación e implementación de políticas de empleo, educación, calificación y gestión del recurso humano. Actualmente, la clasificación recoge 505 Ocupaciones relacionadas con 7429 denominaciones de puestos de trabajo, en su última versión 2014.*

Teniendo en cuenta que el sector acuícola está compuesto por el cultivo de camarón y la piscicultura, y que dicho sector ha aumentado su productividad en los últimos años, siendo un potencial exportador de talla de mundial, surge la necesidad de identificar las ocupaciones existentes en el mercado laboral para que se cuente con perfiles que apunten a la realidad de la productividad, el cierre de brechas de capital humano y el reconocimiento del sector.

Siguiendo la Metodología planeada para la actualización de la C.N.O, se identifica que el mapa ocupacional del sector Acuícola se encontraba desactualizado y que no mostraba la realidad, por lo que se profundiza en identificar ocupaciones nuevas y actualizar las existentes relacionadas con el sector, para lo cual se llevó a cabo 3 talleres en los municipios de Villavicencio, Neiva, Medellín, Duitama y Tumaco, contando con la participación de más de 90 personas entre productores y conocedores técnicos del sector. Como resultado de los talleres se obtuvo la creación y validación de la cadena de valor del sector, así como los cargos juntos con sus funciones, habilidades y conocimientos por cada eslabón de la cadena, lo que permitió posteriormente realizar el respectivo análisis ocupacional y la homologación de cada uno de los cargos con ocupaciones existentes en la Clasificación Nacional de Ocupaciones.



Posteriormente el Consejo Ejecutivo de la Mesa Sectorial Acuícola, designó el grupo de expertos que apoyaría en la validación de la cadena de valor, la homologación de cargos con ocupaciones, el mapa y perfiles ocupacionales, teniendo en cuenta su conocimiento, experticia y los resultados de los talleres antes mencionados, para lo cual se llevaron a cabo 5 reuniones de trabajo en las cuales participaron representantes de Fedecua, Ceniagua y el Programa de Transformación Productiva del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

### **3. RESULTADOS OBTENIDOS**

#### **3.1. MAPA OCUPACIONAL**

El Mapa Ocupacional del Sector Acuícola fue reestructurado teniendo en cuenta la cadena de valor quedando definida de la siguiente forma:

PLANEACIÓN DE RECURSOS	PRODUCCIÓN DE ALEVINOS / LABORATORIO MADURACIÓN / LABORATORIO LARVICULTURA	LEVANTE Y ENGORDE / FINCA Y ENGORDE	PROCESO FINCA	TRANSFORMACIÓN Y ALMACENAMIENTO / PLANTA PROCESO DE TRANSFORMACIÓN	Comercialización y Mercadeo
------------------------	--	-------------------------------------	---------------	--	-----------------------------

Luego de definir la cadena de valor y los cargos asociados a cada eslabón, estos se homologaron con ocupaciones existentes, las cuales fueron validadas y se crearon aquellas que fueran necesarias, obteniendo como resultado:

- De las 11 ocupaciones que existían en el mapa ocupacional antiguo el 36% continúan en el mapa ocupacional actualizado
- Se crearon 5 ocupaciones, por cuanto el mapa ocupacional se compone en total de 14 perfiles ocupacionales misionales del sector
- 4 perfiles son de carácter transversal a todos los sectores por cuanto no se validaron, ya que estos se validarán con las mesas sectoriales que correspondan al área de comercialización y mercadeo

A continuación se encuentra el mapa ocupacional de acuerdo a la estructura de la C.N.O., para visualizar el mapa ocupacional de acuerdo a la cadena de valor remitirse al anexo 1.



MAPA OCUPACIONAL SECTOR ACUÍCOLA POR ESTRUCTURA DE LA C.N.O.		AREA DE DESEMPEÑO				
		0 -DIRECCIÓN Y GERENCIA				
		0712 - Gerentes de Producción Agrícola, Pecuaria, Acuícola y Pesquero				
		1	2	7	8	9
		FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN	CIENCIAS NATURALES, APLICADAS Y RELACIONADAS	EXPLOTACIÓN PRIMARIA Y EXTRACTIVA	OPERACIÓN DE EQUIPOS, DEL TRANSPORTE Y OFICIOS	PROCESAMIENTO, FABRICACIÓN Y ENSAMBLE
NIVELES DE CUALIFICACIÓN	1 (A) Ocupaciones Profesionales (Título Universitario, Posgrado)			7234 - Administradores de Explotación Acuícola y Jefes de Laboratorio de Cultivo o Producción Acuícola		Directores de Planta de Procesamiento de Alimentos y Bebidas (NUEVA)
	2 (B) Ocupaciones de supervisión y coordinación (Título Técnico y Tecnólogo)		2223 - Técnicos en Prevención, Gestión y Control Ambiental			Jefes de Laboratorio de Alimentos (NUEVA) 9213 - Supervisores de Procesamiento de Alimentos, 9365 - Inspectores de Control de Calidad, Procesamiento de Alimentos y Bebidas
	3 - 4 (C) Operarios y Auxiliares (Título Técnico Laboral)	1371 - Auxiliares de Almacén y Bodega	2312 - Auxiliares de Laboratorio	Técnicos Acuícolas en Sistemas de Reproducción (NUEVA)  Técnicos Acuícolas en Sistemas de Levante y Engorde (NUEVA)  7615 - Operario Acuícola	Conductor Transporte de Alimentos (NUEVA)	9363 - Operarios de Planta de Procesamiento y Empaque de Pescado y Mariscos

- Las ocupaciones nuevas tienen definidos el área de desempeño y el nivel de cualificación, el código será definido una vez queden aprobadas por el Consejo Ejecutivo de la Mesa Sectorial.
- Las ocupaciones 7234, 7615 y 9365 fueron ocupaciones que requieren se aumente y modifique su respectivo nivel de cualificación, una vez sean aprobadas por el Consejo Ejecutivo se realizará el ajuste en el código



## PERFILES OCUPACIONALES

### 3.1.1. Existentes en la C.N.O. y Validados

Con el apoyo y la participación del Comité Técnico designado por la Mesa Sectorial se validaron 9 perfiles ocupacionales existentes en la C.N.O. en su versión 2014 y que se homologaban con algunos cargos por cada uno de los eslabones de la cadena de valor, como resultado se ajustaron el 100% de estos perfiles ocupacionales homologados. A continuación se presentan los nueve perfiles ocupacionales que una vez validados requirieron ajuste, especificando por cada uno las modificaciones realizadas:

#### Ocupación 0712: Gerentes de Producción Agrícola y Pecuaria

Se actualizó el nombre, descripción, funciones y denominaciones

<b>Código y nombre de la ocupación:</b>	0712: Gerentes de Producción Agrícola, Pecuaria, Acuícola y Pesquero
<b>Área de desempeño:</b>	0 – Dirección y Gerencia
<b>Descripción:</b>	Planean, organizan, dirigen y controlan las operaciones de empresas de explotación agrícola, forestal, silvícola, pecuaria, acuícola y de pesca comercial.
<b>Funciones:</b>	<p>Planear, administrar, gestionar, controlar y tomar decisiones para la adecuada utilización de los recursos económicos y financieros, humanos, de producción, ambientales y tecnológicos</p> <p>Dirigir y controlar operaciones de producción agrícola, ganadera, pecuaria acuícola y pesca.</p> <p>Recomendar cambios operacionales para asegurar el cumplimiento de procedimientos que permitan aumentar los niveles de producción.</p> <p>Preparar informes administrativos, financieros, técnicos y de proceso productivo</p> <p>Garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad.</p> <p>Planificar, dirigir, controlar Y desarrollar procesos de comercialización y fidelización con clientes, abastecedores y otras organizaciones.</p> <p>Evaluar la eficiencia de la producción para determinar el uso adecuado de recursos humanos, físicos y tecnológicos.</p>



	Elaborar y actualizar estudio de mercado, implementar correctivos de promoción, publicidad de producto y comunicación
	Contratar personal y velar por su entrenamiento.
<b>Denominaciones y/o Cargos</b>	Administrador o Gerente acuícola; Administrador o gerente de planta; Administrador general explotación agrícola; Gerente planta beneficio animal; Administrador general explotación pecuaria; Gerente planta incubación; Administrador general plantación agrícola; Gerente producción agropecuaria; Director post-cosecha; Gerente producción agrícola; Gerente operaciones pesca; Gerente explotación forestal; Gerente explotación silvícola; Gerente explotación agrícola; Gerente producción pecuaria
<b>Ocupaciones con funciones relacionadas</b>	7221 - Supervisores de Producción Agrícola 7222 - Supervisores de Producción Pecuaria 7231 - Agricultores y Administradores Agropecuarios 7232 - Contratistas de Servicios Agrícolas y Relacionados 7233 - Contratistas y Supervisores de Servicios de Jardinería y Viverismo 7234 - Administradores de Explotación Acuicola
<b>Habilidades</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pensamiento crítico</li><li>- Comunicación asertiva</li><li>- Criterio y Toma de Decisiones</li><li>- Evaluación y control de actividades</li><li>- Escucha activa</li></ul>
<b>Conocimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Administración y gerencia</li><li>- Producción y procesamiento</li><li>- Biología</li><li>- Matemáticas</li><li>- Producción de alimentos</li></ul>
<b>Asociación función – norma</b>	Información que provee el Sistema Nacional de Formación para el Trabajo

#### Ocupación 7234: Administradores de Explotación Acuicola

Se actualizó el nivel de cualificación, nombre, descripción, funciones y denominaciones

<b>Código y nombre de la ocupación:</b>	Pendiente de definir el nuevo código: Administradores de Explotación Acuicola y Jefes de Laboratorio de Cultivo o Producción Acuicola
<b>Área de desempeño:</b>	7 – Explotación primaria y extractiva
<b>Nivel de cualificación:</b>	1 - Ocupaciones Profesionales
<b>Descripción:</b>	Dirigen las actividades de instalaciones dedicadas al cultivo y cría de peces, crustáceos, moluscos o plantas acuáticas para la recuperación de la fauna o



	comercialización. Están empleados por acuícolas privadas o del gobierno y pueden ser trabajadores independientes.
<b>Funciones:</b>	Coordinar, dirigir, controlar y verificar las operaciones técnicas de laboratorio y/o cultivo y/o producción acuícola, siendo el principal responsable de los resultados productivos
	Planificar, programar, controlar y hacer seguimiento a la cría, levante y mantenimiento de reproductores para la producción de semilla (alevinos y/o nauplios y/o post-larvas)
	Planificar, programar, controlar y hacer seguimiento a la cría, levante y mantenimiento de la semilla (alevinos y/o nauplios y/o post-larvas) para la producción y/o comercialización
	Programar y ajustar los regímenes alimenticios (alimento vivo, micro-encapsulados y/o concentrado) en las diferentes etapas del proceso productivo, tanto en laboratorio como en cultivo
	Coordinar y verificar el plan veterinario y sanitario de laboratorio y/o cultivo y/o producción
	Planificar, programar, coordinar y realizar el seguimiento de los procesos de iniciación, levante, engorde y cosecha
	Registrar información de parámetros productivos y de cosecha para la elaboración de informes
	Coordina, delega funciones y supervisa a los trabajadores involucrados en los procesos productivos de laboratorio, cultivo y/o producción.
	Manejar proveedores, controlar y llevar registros de inventarios de insumos para la producción
	Planificar, coordinar y hacer seguimiento a la construcción y adecuación de los sistemas de cultivo y materiales a implementar en la producción
	Implementar, controlar y realizar seguimiento a las Buenas Prácticas de Producción Acuícola (BPPA) y al cumplimiento de los protocolos de cultivo
	Realizar procesos de control de calidad del sistema productivo
<b>Denominaciones y/o Cargos</b>	Jefe de producción acuícola; Jefe de cultivo acuícola; Administrador o Jefe de laboratorio acuícola; Jefe de cultivo acuícola; Jefe de producción en finca acuícola; Supervisor de campo acuícola; Jefe de producción en finca



	acuícola; Acuicultor; Administrador criadero de peces; Administrador explotación acuícola; Administrador piscícola; Criador especies acuáticas; Criador peces en estanque; Criador trucha; Piscicultor
<b>Ocupaciones con funciones relacionadas</b>	2221 - Técnicos en Ciencias Biológicas Nuevo Código – Operario Acuícola
<b>Habilidades</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprensión de lectura</li><li>- Escucha activa</li><li>- Redacción de textos</li><li>- Comunicación asertiva</li><li>- Pensamiento crítico</li></ul>
<b>Conocimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Química</li><li>- Matemáticas</li><li>- Servicios de oficina y administrativos</li><li>- Biología</li><li>- Producción y procesamiento</li></ul>
<b>Nivel educativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Título de Técnico</li><li>- Título de tecnólogo</li><li>- Especialización técnica o tecnológica</li></ul>
<b>Asociación función – norma</b>	Información que provee el Sistema Nacional de Formación para el Trabajo

### Ocupación 2223: Técnicos en Prevención y Control Ambiental

Se actualizó el nombre, funciones y denominaciones

<b>Código y nombre de la ocupación:</b>	2223: Técnicos en Prevención, Gestión y Control Ambiental
<b>Área de desempeño:</b>	2 – Ciencias Naturales, Aplicadas y Relacionadas
<b>Nivel de cualificación:</b>	2 - Ocupaciones de supervisión y coordinación
<b>Descripción:</b>	Realizan actividades para la prevención, mitigación y control de impactos socio-ambientales generados en los diferentes sectores productivos y entornos geográficos, para garantizar el cumplimiento de la normativa legal y técnica relacionada con emisiones, vertimientos, residuos y demás aspectos ambientales. Están empleados por el sector público y privado.
<b>Funciones:</b>	Identificar y valorar aspectos ambientales asociados en los diferentes sectores productivos en pro del cumplimiento de la normatividad ambiental vigente



	<p>Implementar medidas de manejo ambiental que permitan manejar, mitigar y reducir impactos ambientales en los diferentes sectores productivos, teniendo en cuenta el contexto geográfico y la vocación económica y social de la región.</p> <p>Vigilar y supervisar el cumplimiento de la normatividad ambiental</p> <p>Evaluar y gestionar el cumplimiento de requerimientos técnicos y legales asociados a los aspectos ambientales, trámites y procesos</p> <p>Recopilar y diligenciar información requerida por las entidades regulatorias.</p> <p>Realizar seguimiento a programas de prevención y buenas prácticas ambientales, producción y consumo sostenible.</p> <p>Realizar actividades de capacitación, promoción y concienciación ambiental a los diferentes grupos de interés.</p> <p>Operar y verificar condiciones en sistemas de manejo, de prevención, de control y de tratamiento como por ejemplo: vertimientos, emisiones, residuos, entre otros</p> <p>Recolectar, caracterizar, valorar y analizar muestras de agua, aire, suelo, residuos, lodos, entre otros, para establecer correctivos que minimicen impactos ambientales</p> <p>Diseñar y desarrollar las políticas ambientales de las empresas y realizar las actividades necesarias para el manejo, prevención, control y tratamiento; implementación y seguimiento de sistemas de gestión ambiental, certificaciones y sellos ambientales</p> <p>Realizar actividades de apoyo en la implementación de programas de monitoreo y medición de variables de control ambiental</p> <p>Apoyar la implementación y seguimiento de los programas de impacto comunitario</p>
<b>Denominaciones y/o Cargos</b>	Coordinador Ambiental; Jefe de gestión ambiental; Asistente Ambiental; Inspector Ambiental; Inspector Salud Ambiental; Inspector Saneamiento Básico; Técnico Ambiental; Técnico en Control Ambiental
<b>Ocupaciones con funciones relacionadas</b>	2263 - Inspectores de Construcción 2262 - Inspectores de Equipos de Transporte e Instrumentos de Medición 2311 - Asistentes en Saneamiento Ambiental
<b>Habilidades</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Escucha activa</li><li>- Comprensión de lectura</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comunicación asertiva</li><li>- Pensamiento crítico</li><li>- Evaluación y control de actividades</li></ul>
<b>Conocimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Administración y gerencia</li><li>- Seguridad pública</li></ul>
<b>Nivel educativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Título de Técnico</li><li>- Título de tecnólogo</li><li>- Especialización técnica o tecnológica</li></ul>
<b>Asociación función – norma</b>	Información que provee el Sistema Nacional de Formación para el Trabajo

### Ocupación 7615: Obreros de Acuicultura

Se actualizó el nombre, nivel de cualificación, funciones y denominaciones

<b>Código y nombre de la ocupación:</b>	Pendiente de nuevo código: Operario Acuícola
<b>Área de desempeño:</b>	7 – Explotación primaria y extractiva
<b>Nivel de cualificación:</b>	3 - Ocupaciones Calificadas
<b>Descripción:</b>	Realizan la siembra, transferencia, alimentación, cuidado, seguimiento y cosecha para la producción de especies acuáticas, verificando el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura, normas de calidad, normas de seguridad y salud en el trabajo y normas de ambiente. Están empleados por criaderos de peces comerciales o entidades de fomento.
<b>Funciones:</b>	<p>Ayudar a técnicos en operaciones de manejo de los animales para las etapas de producción de semilla, levante y engorde (Manejo de reproductores, ovas, nauplios, larvas, alevinos y animales para engorde) de acuerdo al programa del cultivo</p> <p>Revisar, limpiar, desinfectar, mantener y operar los equipos e instalaciones relacionadas con cada una de las etapas productivas (laboratorio, equipos de incubación, canaletas, estanques de tierra y cemento, jaulas, bombas, filtros y demás sistemas de producción)</p> <p>Preparar y reparar redes, otros aparejos y material de pesca y producción</p> <p>Apoyar el proceso de transporte del producto cosechado en finca hasta la planta de transformación, garantizando la cadena de custodia</p>



	<p>Operar botes, si fuese necesario, en operaciones de acuicultura.</p> <p>Capturar, clasificar, contar, desinfectar, transportar y trasladar los animales dentro y hacia el sitio de cultivo, de acuerdo al programa de manejo</p> <p>Realizar la toma y registros de parámetros de calidad de agua y de producción (biometrías, mortalidad e inventario), de acuerdo a las instrucciones establecidas</p> <p>Preparar medios de cultivo y nutrientes para la elaboración de micro-algas y alimento, y/o suministrar alimento para los animales conforme a las etapas de producción</p> <p>Realizar observación permanente de las condiciones físicas y sanitarias de los animales</p> <p>Aplicar tratamientos profilácticos y en determinados casos tratamientos preventivos y de control de enfermedades, de acuerdo a las instrucciones del jefe inmediato</p> <p>Recoger, almacenar y disponer los residuos generados en la etapa de incubación, levante y engorde, de acuerdo al programa de residuos establecidos</p> <p>Implementar las buenas prácticas de producción en acuicultura y el programa de bioseguridad en cada una de las etapas de producción</p>
<b>Denominaciones y/o Cargos</b>	Operario acuícola; Operario en producción de alimento vivo; Operario de mantenimiento y bombeo acuícola; Operario de cultivo acuícola (Parametrista, alimentador, tractorista); Operario cosecha acuícola; Auxiliar de cadena de custodia acuícola; Ayudante acuicultura; Ayudante criadero peces; Ayudante explotación piscícola; Obrero acuicultura Obrero explotación acuícola; Obrero explotación piscícola; Obrero pesca Obrero piscicultura; Recolector especies acuáticas; Trabajador acuícola de campo
<b>Ocupaciones con funciones relacionadas</b>	7234 - Administradores de Explotación Acuícola 7241 - Capitanes y Patrones de Pesca 7341 - Pescadores
<b>Habilidades</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pensamiento crítico</li><li>- Escucha activa</li><li>- Comunicación asertiva</li><li>- Criterio y Toma de Decisiones</li></ul>
<b>Conocimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Producción y procesamiento</li><li>- Producción de alimentos</li></ul>
<b>Nivel educativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Título de técnico laboral</li><li>- Educación básica secundaria</li></ul>



<b>Asociación función – norma</b>	Información que provee el Sistema Nacional de Formación para el Trabajo
-----------------------------------	---

### Ocupación 2312 - Auxiliares de Laboratorio

Se actualizó funciones y denominaciones

<b>Código y nombre de la ocupación:</b>	2312 - Auxiliares de Laboratorio
<b>Área de desempeño:</b>	2 – Ciencias Naturales, Aplicadas y Relacionadas
<b>Nivel de cualificación:</b>	3 - Ocupaciones Calificadas
<b>Descripción:</b>	Realizan actividades de alistamiento, almacenamiento de productos y materiales, análisis y ensayos rutinarios, operación y mantenimiento básico de equipos e instrumentos y preparación de soluciones e insumos necesarios para el funcionamiento de laboratorios. Llevan registros y reportan información sobre resultados de análisis y ensayos de muestras.
<b>Funciones:</b>	<p>Realizar operaciones de alistamiento del laboratorio.</p> <p>Realizar almacenamiento de productos y materiales de laboratorios.</p> <p>Operar y mantener equipos e instrumentos de uso básico de laboratorio.</p> <p>Preparar soluciones, reactivos e insumos de uso en el laboratorio.</p> <p>Realizar análisis y ensayos básicos de laboratorio.</p> <p>Tomar registros de resultados experimentales o analíticos.</p> <p>Apoyar en la toma de muestras y análisis especiales de laboratorio.</p> <p>Mantener condiciones de salud y seguridad en el laboratorio.</p> <p>Controlar y coordinar la pesca de hembras ovadas y realizar la recolección de huevos, desinfección, fertilidad, eclosión y cosecha</p> <p>Programar y coordinar la producción de alimento vivo del laboratorio</p> <p>Cumplir con el programa de implementación de buenas prácticas del laboratorio</p>



	Verificar y controlar la calidad y viabilidad de la semilla cumpliendo los parámetros estipulados en el programa de reproducción
<b>Denominaciones y/o Cargos</b>	Asistente o auxiliar de laboratorio acuícola; Auxiliar de laboratorio procesamiento químico; Auxiliar de laboratorio químico; Laboratorista de química
<b>Ocupaciones con funciones relacionadas</b>	2211 - Técnicos en Química Aplicada 2212 - Técnicos en Geología y Minería 2221 - Técnicos en Ciencias Biológicas 2261 - Inspectores de Pruebas No destructivas
<b>Habilidades</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Escucha activa</li><li>- Comprensión de lectura</li><li>- Pensamiento crítico</li><li>- Comunicación asertiva</li><li>- Redacción de textos</li></ul>
<b>Conocimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Biología</li><li>- Química</li><li>- Matemáticas</li></ul>
<b>Nivel educativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Título de Técnico</li><li>- Título de tecnólogo</li><li>- Especialización técnica o tecnológica</li></ul>
<b>Asociación función – norma</b>	Información que provee el Sistema Nacional de Formación para el Trabajo

### Ocupación 1371 - Auxiliares de Almacén y Bodega

Se actualizó descripción, funciones y denominaciones

<b>Código y nombre de la ocupación:</b>	<b>1371: Auxiliares de Almacén y Bodega</b>
<b>Área de desempeño:</b>	1 – Finanzas y Administración
<b>Nivel de cualificación:</b>	3 - Ocupaciones Calificadas
<b>Descripción:</b>	Reciben, clasifican, registran, almacenan y despachan repuestos, suministros, insumos, materiales, insumos y equipos para el uso de empresas o venta al público. Están empleados por fábricas, plantas de procesamiento, fincas de cultivo, almacenes de venta al detal y al por mayor, empresas mineras, forestales y de construcción, hospitales, fuerzas armadas y otros establecimientos comerciales e industriales del sector público y privado.



<b>Funciones:</b>	Determinar métodos de recibo y despacho de materias primas, bienes, y mercancías.
	Controlar, inspeccionar y verificar la llegada de insumos y mercancías contra facturas y otros documentos; registrar faltantes y rechazar artículos e insumos que no cumplan con los parámetros requeridos.
	Recibir y clasificar materiales, insumos, suministros, repuestos, equipos y mercancía en general.
	Almacenar materiales, insumos, suministros, repuestos, equipos y mercancías de una manera ordenada y accesible en la bodega, cuarto de herramientas u otras áreas.
	Programar, despachar y distribuir mercancías, materiales, equipos, insumos y suministros para uso interno o cliente externo.
	Mantener actualizados los registros de entrada y salida de insumos, mercancías, equipos y materiales, en forma manual o sistematizada.
	Verificar y supervisar los procesos que garanticen la asepsia del área de almacenamiento de las mercancías, materiales, equipos, insumos y suministros
<b>Denominaciones y/o Cargos</b>	Almacenista; Almacenador producto procesado; Almacenador producto terminado; Almacenista insumos; Almacenista obra; Almacenista producción; Almacenista suministros; Almacenista taller de repuestos; Auxiliar almacén; Auxiliar almacén y bodega; Auxiliar bodega; Auxiliar despachos; Auxiliar entregas; Auxiliar materiales; Auxiliar pedidos; Auxiliar recibo y despacho; Auxiliar suministros y almacén; Empleado recepción mercancía
<b>Ocupaciones con funciones relacionadas</b>	1215 - Supervisores de Empleados de Registro, Distribución y Programación 1372 - Auxiliares de Compras e Inventarios 8492 - Operarios de Cargue y Descargue de Materiales
<b>Habilidades</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comunicación asertiva</li><li>- Escucha activa</li><li>- Pensamiento crítico</li><li>- Comprensión de lectura</li><li>- Trabajo en equipo</li></ul>
<b>Conocimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Servicios de oficina y administrativos</li><li>- Producción y procesamiento</li><li>- Matemáticas</li></ul>
<b>Nivel educativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Título de técnico laboral</li><li>- Educación básica secundaria</li></ul>



<b>Asociación función – norma</b>	Información que provee el Sistema Nacional de Formación para el Trabajo
-----------------------------------	---

### Ocupación 9363 - Operarios de Planta de Procesamiento y Empaque de Pescado

Se actualizó nombre, descripción, funciones y denominaciones

<b>Código y nombre de la ocupación:</b>	9363: Operarios de Planta de Procesamiento y Empaque de Pescado y Mariscos
<b>Área de desempeño:</b>	9 – Procesamiento, Fabricación y Ensamble
<b>Nivel de cualificación:</b>	3 - Ocupaciones Calificadas
<b>Descripción:</b>	Preparan y operan la maquinaria para procesar y empaquetar productos de la pesca, y sus derivados, camarón y diferentes líneas de proceso; cortan, limpian y arreglan pescado manualmente. Están empleados por plantas procesadoras de pescado.
<b>Funciones:</b>	<p>Operar y mantener utensilios, máquinas y equipos para limpiar, cortar, cocer, ahumar, deshidratar, perfilar, maquillar y otras formas de procesar y transformar pescados y mariscos</p> <p>Operar máquinas para enlatar, embolsar, embalar y otras formas de empaquetar productos de pescado y mariscos</p> <p>Revisar productos, empaques y etiquetado para detectar defectos existentes y asegurar que se cumplan los estándares de calidad y producción</p> <p>Realizar los procesos de selección, clasificación y conteo, que permitan registrar información de producción como cantidad, peso y tamaño, para garantizar el balance de masas</p> <p>Pelar, desvenar, cortar, eviscerar, lavar, despinar, deshuesar, retirar escamas, separar filetes y arreglar el producto manteniendo la cadena de frío</p> <p>Desprender la carne de crustáceos, para enlatarla o para futuro procesamiento.</p> <p>Asegurar los procesos de limpieza y desinfección que garanticen la asepsia de los utensilios, maquinaria, equipos, zonas de trabajo y las instalaciones de la planta en general</p>



	Garantizar el cumplimiento de los protocolos de los programas del manejo de residuos sólidos y vertimientos
	Implementar las acciones y procedimientos referidos en las buenas prácticas de manufactura
	Controlar la entrada y salida de los diferentes productos en la zona de refrigeración y/o congelación
<b>Denominaciones y/o Cargos</b>	Operario de recepción de peces y camarón; Operario de sacrificio; Operario de escamado; Operario de eviscerado; Operario de descabezado, pelado y desvenado; Operario de lavado; Operario de clasificación y pesaje; Operario de cocción; Operario de fileteo y maquillaje; Operario de empaque y etiquetado; Operario de cuarto frío; Operario de despacho; Patinadores de proceso; Operarios de limpieza y desinfección; Acondicionador tabaco; Ahumador pescado procesamiento; Conservero pescado; Curador pescado; Descascarador mariscos; Operador de máquina congeladora pescados; Operador de máquina conservadora pescados; Operador de máquina cortadora pescado; Operador de máquina elaboración productos de pescado; Operador de máquina enlatadora pescado; Operador de máquina fileteadora procesamiento pescado; Operador de máquina preparación pescado; Operador de máquina procesadora pescado; Operador de máquina procesamiento pescado; Operario planta de procesamiento pescado; Operario planta de procesamiento y empaque de pescado; Preparador pescado; Procesador camarón; Procesador mariscos: Seleccionador mariscos
<b>Ocupaciones con funciones relacionadas</b>	9213 - Supervisores de Procesamiento de Alimentos, Bebidas y Tabaco 9615 - Obreros y Ayudantes en la Elaboración de Alimentos y Bebidas
<b>Habilidades</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vigilancia de las operaciones</li><li>- Escucha activa</li></ul>
<b>Conocimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Producción y procesamiento</li><li>- Producción de alimentos</li><li>- Seguridad pública</li></ul>
<b>Nivel educativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Título de técnico laboral</li><li>- Educación básica secundaria</li></ul>
<b>Asociación función – norma</b>	Información que provee el Sistema Nacional de Formación para el Trabajo



**Ocupación 9213 - Supervisores de Procesamiento de Alimentos, Bebidas y Tabaco**

Se actualizó descripción, funciones y denominaciones

<b>Código y nombre de la ocupación:</b>	9213: Supervisores de Procesamiento de Alimentos, Bebidas y Tabaco
<b>Área de desempeño:</b>	9 – Procesamiento, Fabricación y Ensamble
<b>Nivel de cualificación:</b>	2 - Ocupaciones de supervisión y coordinación
<b>Descripción:</b>	Supervisan y coordinan las actividades de trabajadores que operan máquinas de procesamiento, empaque o clasificación de alimentos, mariscos, bebidas y productos del tabaco. Están empleados por plantas procesadoras de frutas y verduras, carnes y pescados, productos lácteos, harineras, ingenios azucareros, cervecerías y otros establecimientos de procesamiento de alimentos, bebidas y tabaco.
<b>Funciones:</b>	<p>Supervisar, programar, orientar y coordinar las actividades de los trabajadores en las diferentes líneas de producción</p> <p>Establecer métodos y llevar registro de indicadores para cumplir con los programas de producción y coordinar actividades con otras áreas</p> <p>Establecer medidas para mejorar la productividad de los procesos y la calidad del producto</p> <p>Garantizar el cumplimiento en la programación de la producción y solicitar materiales e insumos</p> <p>Dar inducción al personal sobre sus deberes en el trabajo, normas de seguridad industrial y políticas de la empresa</p> <p>Hacer recomendaciones sobre incentivos y ascensos de personal</p> <p>Preparar reportes de producción y funcionamiento de la planta, de acuerdo a su área de trabajo</p> <p>Supervisar el cumplimiento de los protocolos de producción, calidad, trazabilidad y cadena de custodia, mantenimiento, inventarios y ambientales</p> <p>Generar alertas a los superiores cuando alguna variable del proceso se encuentren fuera de control y proponer las acciones de mejora</p>



	Prestar apoyo a las actividades programadas por el superior inmediato
<b>Denominaciones y/o Cargos</b>	Supervisor de planta (recepción, proceso, empaque, almacenamiento red de frío, despacho); Supervisor almacenamiento y conservación frutas y vegetales; Supervisor clasificación y empaque alimentos procesados; Supervisor congelación y almacenamiento pescado; Supervisor control de calidad alimentos y bebidas; Supervisor corte carnes; Supervisor cárnicos Supervisor elaboración alimentos; Supervisor empaque alimentos y bebidas; Supervisor envase alimentos y bebidas; Supervisor panadería Supervisor planta beneficio animal; Supervisor planta transformación industrial alimentos y bebidas; Supervisor procesamiento alimentos y bebidas; Supervisor procesamiento cárnicos; Supervisor procesamiento pescado; Supervisor procesamiento tabaco; Supervisor producción alimentos y bebidas
<b>Ocupaciones con funciones relacionadas</b>	0911 - Gerentes de Producción Industrial 2265 - Inspectores de Productos Agrícola, Pecuarios y de Pesca
<b>Habilidades</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Escucha activa</li><li>- Comunicación asertiva</li><li>- Comprensión de lectura</li><li>- Gestión del Tiempo</li><li>- Gestión de Recursos de Personal</li></ul>
<b>Conocimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Producción y procesamiento</li><li>- Recursos humanos y de personal</li></ul>
<b>Nivel educativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Título de Técnico</li><li>- Título de tecnólogo</li><li>- Especialización técnica o tecnológica</li></ul>
<b>Asociación función – norma</b>	Información que provee el Sistema Nacional de Formación para el Trabajo

#### Ocupación 9365 - Inspectores de Control de Calidad, Procesamiento de Alimentos y Bebidas

Se actualizó nivel de cualificación, funciones y denominaciones

<b>Código y nombre de la ocupación:</b>	Pendiente de definir el nuevo código: Inspectores de Control de Calidad, Procesamiento de Alimentos y Bebidas
<b>Área de desempeño:</b>	9 – Procesamiento, Fabricación y Ensamble
<b>Nivel de cualificación:</b>	2 - Ocupaciones de Supervisión y Coordinación
<b>Descripción:</b>	Supervisan, prueban y clasifican ingredientes, alimentos y bebidas o productos del tabaco para garantizar la conformidad con los estándares. Están empleados por plantas de procesamiento de frutas, vegetales,



	mariscos, lecherías, panaderías, ingenios, plantas procesadoras de carne y pescado, cervecerías y otros establecimientos.
<b>Funciones:</b>	<p>Supervisar, inspeccionar, verificar y evaluar productos agrícolas, acuícolas, alimentos y bebidas en diversas fases de su elaboración para determinar su calidad</p> <p>Realizar análisis organolépticos para garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad establecidos en los protocolos que conforman el sistema de gestión</p> <p>Supervisar la correcta implementación y ejecución de los métodos, protocolos y procesos desarrollados en las pruebas de rutina para las especificaciones del producto en el laboratorio</p> <p>Probar muestras de vino, licores y otras bebidas para determinar y apreciar el sabor, aroma, color y otras cualidades organolépticas.</p> <p>Clasificar las muestras según su calidad de acuerdo con las normas establecidas.</p> <p>Seleccionar y clasificar materias primas o productos terminados.</p> <p>Informar a los superiores sobre deficiencias o inconformidades en la calidad de insumos y producto permanentemente</p> <p>Velar por el cumplimiento de los estándares de certificación</p>
<b>Denominaciones y/o Cargos</b>	Supervisor de control de calidad de proceso acuícola; Catador; Catador alimentos; Catador café; Catador cerveza; Catador licores; Catador vinos; Catador zumos; Clasificador alimentos; Clasificador aves beneficiadero; Clasificador carnes; Clasificador pescado; Inspector control de calidad alimentos y bebidas; Inspector control de calidad procesamiento de alimentos y bebidas; Técnico control de calidad procesamiento alimentos
<b>Ocupaciones con funciones relacionadas</b>	2211 - Técnicos en Química Aplicada 2265 - Inspectores de Productos Agrícola, Pecuarios y de Pesca 2312 - Auxiliares de Laboratorio 9213 - Supervisores de Procesamiento de Alimentos, Bebidas y Tabaco
<b>Habilidades</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Escucha activa</li><li>- Evaluación y control de actividades</li><li>- Comunicación asertiva</li><li>- Pensamiento crítico</li><li>- Comprensión de lectura</li></ul>
<b>Conocimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Seguridad pública</li><li>- Servicios de oficina y administrativos</li><li>- Producción de alimentos</li></ul>



	- Producción y procesamiento
<b>Nivel educativo</b>	- Título de Técnico - Título de tecnólogo - Especialización técnica o tecnológica
<b>Asociación función – norma</b>	Información que provee el Sistema Nacional de Formación para el Trabajo

### 3.1.2. Nuevos Perfiles

En el transcurso de las reuniones de trabajo con el Comité Técnico en las que se validaron los perfiles ocupacionales y teniendo como insumo el resultado de los talleres realizados y la propuesta de la metodóloga de la Mesa Sectorial, se evidenció la necesidad de crear 5 ocupaciones que respondan y evidencien la realidad del sector. A continuación se encuentran los contenidos de los 5 perfiles ocupacionales nuevos:

#### Técnico Acuícola en Sistemas de Reproducción

<b>Código y nombre de la ocupación:</b>	Pendiente de definir el código: Técnico Acuícola en Sistemas de Reproducción
<b>Área de desempeño:</b>	7 – Explotación Primaria y Extractiva
<b>Nivel de cualificación:</b>	3 - Ocupaciones Calificadas
<b>Descripción:</b>	Apoya técnicamente al Administrador o Jefe de laboratorio acuícola en la planeación, seguimiento técnico y manejo de la producción en los laboratorios encargados de la producción de semilla. Desarrolla actividades relacionadas con procesos de alimentación, toma de parámetros y muestreo de variables productivas. Están empleados por laboratorios de maduración y larvicultura (camaronicultura), y fincas de producción de semilla (piscicultura) en el sector público y/o privado.
<b>Funciones:</b>	Dirigir y controlar las operaciones relacionadas con la producción de semilla (alevinos y/o larvas) desde manejo de reproductores, recepción, aclimatación, siembra Implementar las buenas prácticas de producción y el control sanitario en las operaciones relacionadas con la producción de semilla Determinar el manejo de reproductores, densidades de siembra y programación de los niveles de producción de semilla



	Garantizar el nivel de producción de semilla requerido para la etapa de engorde y/o su comercialización
	Capacitar y controlar el correcto desarrollo de las actividades asignadas a los operarios acuícolas vinculados a la etapa de producción de semilla
	Formular y manejar el programa de alimentación para las diferentes fases del proceso de producción de semilla
	Medir, monitorear y analizar parámetros físico-químicos que permitan garantizar el óptimo desarrollo en la etapa de producción de semilla
	Realizar muestreos que permitan desarrollar el seguimiento a los parámetros productivos (biometrías y selección), involucrados en los procesos de producción de semilla
	Planear y hacer seguimiento a las actividades involucradas en el proceso de producción para obtener semilla: manejo de inventarios y registros de producción
<b>Denominaciones y/o Cargos</b>	Sin denominaciones
<b>Ocupaciones con funciones relacionadas</b>	7234 - Administradores de Explotación Acuícola 7615 - Operario Acuícola Nueva - Técnico Acuícola en Sistemas de Levante y Engorde
<b>Habilidades</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprensión de lectura</li><li>- Escucha activa</li><li>- Redacción de textos</li><li>- Comunicación asertiva</li><li>- Pensamiento crítico</li></ul>
<b>Conocimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Biología</li><li>- Recursos humanos y de personal</li><li>- Matemáticas</li><li>- Producción y procesamiento</li></ul>
<b>Nivel educativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Título de técnico laboral</li><li>- Educación básica secundaria</li></ul>
<b>Asociación función – norma</b>	Pendiente de revisión por parte del SNFT para asociar norma de competencia laboral a las funciones de la nueva ocupación



**Técnico Acuícola en Sistemas de Levante y Engorde**

<b>Código y nombre de la ocupación:</b>	Pendiente de definir el código: Técnico Acuícola en Sistemas de Levante y Engorde
<b>Área de desempeño:</b>	7 – Explotación Primaria y Extractiva
<b>Nivel de cualificación:</b>	3 - Ocupaciones Calificadas
<b>Descripción:</b>	Apoya técnicamente al Jefe de producción en finca acuícola en el seguimiento técnico y manejo de la producción en las etapas de levante y engorde en los diferentes sistemas de producción. Desarrolla actividades relacionadas con procesos de alimentación, toma de parámetros y muestreo de variables productivas. Pueden estar empleados por fincas de producción de carne de pescado y camarón.
<b>Funciones:</b>	<p>Planear y hacer seguimiento a las actividades involucradas en el proceso de producción de levante y engorde en sistemas de producción en tierra, estanques, jaulas y/o cualquier otro sistema de producción</p> <p>Realizar muestreos que garanticen el seguimiento de los principales parámetros productivos</p> <p>Capacitar y controlar el correcto desarrollo de las actividades asignadas a los operarios acuícolas vinculados a la etapa de levante y engorde</p> <p>Realizar mediciones, monitoreo y análisis de los parámetros físico-químicos y productivos que permitan garantizar los niveles proyectados de producción de carne de pescado y camarón</p> <p>Controlar las operaciones relacionadas con el proceso de producción desde la siembra de la semilla hasta la cosecha del producto</p> <p>Implementar buenas prácticas de producción y el control sanitario en las operaciones de producción de carne de pescado y camarón</p> <p>Garantizar el cumplimiento de los parámetros y niveles de producción de acuerdo a cada una de las etapas del cultivo para su cosecha y comercialización</p> <p>Formular y manejar el programa de alimentación en las diferentes fases del cultivo</p>



<b>Denominaciones y/o Cargos</b>	Sin denominaciones
<b>Ocupaciones con funciones relacionadas</b>	7234 - Administradores de Explotación Acuícola 7615 - Operario Acuícola Nueva - Técnico Acuícola en Sistemas de Reproducción
<b>Habilidades</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprensión de lectura</li><li>- Escucha activa</li><li>- Redacción de textos</li><li>- Comunicación asertiva</li><li>- Pensamiento crítico</li></ul>
<b>Conocimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Biología</li><li>- Recursos humanos y de personal</li><li>- Matemáticas</li><li>- Seguridad pública</li><li>- Producción y procesamiento</li></ul>
<b>Nivel educativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Título de técnico laboral</li><li>- Educación básica secundaria</li></ul>
<b>Asociación función – norma</b>	Pendiente de revisión por parte del SNFT para asociar norma de competencia laboral a las funciones de la nueva ocupación

#### Director de Planta de Procesamiento de Alimentos y Bebidas

<b>Código y nombre de la ocupación:</b>	Pendiente de definir el código: Director de Planta de Procesamiento de Alimentos y Bebidas
<b>Área de desempeño:</b>	9 – Procesamiento, Fabricación y Ensamble
<b>Nivel de cualificación:</b>	1 - Ocupaciones Profesionales
<b>Descripción:</b>	Planea, dirige y coordina las operaciones de la planta estableciendo los controles de inventarios, indicadores de producción, centro de costos, manejo de personal, innovación y seguridad ambiental, garantizando la trazabilidad y calidad del producto en el desarrollo de los procesos productivos de la misma. Están empleados por plantas del sector público y privado procesadoras de alimentos, acuícolas, de beneficio animal, entre otras.
<b>Funciones:</b>	Administrar y planificar el personal de acuerdo a las necesidades de la planta, dando cumplimiento a las normas legales vigentes



	Definir y estandarizar los procesos y procedimientos relacionados con las actividades de producción de la planta, estableciendo la planeación, ejecución y control
	Definir y controlar el centro de costos de la planta de proceso, estableciendo los mecanismos de seguimiento y verificación
	Realizar el proceso de seguimiento, control y verificación de los indicadores de producción, identificado aspectos a corregir y estableciendo estrategias de mejora
	Controlar los inventarios de producto terminado para cumplir con las programaciones comerciales
	Gestionar la selección y control de proveedores para garantizar la operación adecuada de la planta, de acuerdo a la planeación de las compras y el control de inventarios de los materiales e insumos
	Diseñar, planificar, validar y estandarizar los procesos de investigación, desarrollo e innovación de la planta
	Implementar y dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente que aplica para la planta de proceso
	Estructurar y garantizar las condiciones operativas de la planta incluyendo los procedimientos de mantenimiento y control de la maquinaria, equipos e instalaciones y el suministro de los servicios públicos necesarios para su funcionamiento
	Planear y programar las operaciones de la planta para dar cumplimiento a los requerimientos del área comercial, coordinado con el área de producción
	Establecer y hacer seguimiento a los lineamientos del sistema de gestión de calidad (buenas prácticas de manufactura, trazabilidad, HACCP, ambientales y de sostenibilidad, entre otras), disponer de los recursos (técnicos, humanos y financieros), y velar por el cumplimiento de la normatividad sanitaria y ambiental
	Gestionar y administrar las certificaciones de calidad
<b>Denominaciones y/o Cargos</b>	Director de procesos de planta; Director de calidad de planta



<b>Ocupaciones con funciones relacionadas</b>	0712 – Gerentes de Producción Agrícola y Pecuaria 7234 - Administradores de Explotación Acuícola
<b>Habilidades</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comunicación asertiva</li><li>- Evaluación y control de actividades</li><li>- Pensamiento crítico</li><li>- Comprensión de lectura</li><li>- Escucha activa</li></ul>
<b>Conocimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Seguridad pública</li><li>- Producción y procesamiento</li><li>- Biología</li><li>- Matemáticas</li><li>- Producción de alimentos</li></ul>
<b>Nivel educativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Profesional (Título : Universitario, Especialización, Maestría, MBA)</li></ul>
<b>Asociación función – norma</b>	Pendiente de revisión por parte del SNFT para asociar norma de competencia laboral a las funciones de la nueva ocupación

#### Jefe de Laboratorio de Alimentos

<b>Código y nombre de la ocupación:</b>	Pendiente de definir el código: Jefe de Laboratorio de Alimentos
<b>Área de desempeño:</b>	9 – Procesamiento, Fabricación y Ensamble
<b>Nivel de cualificación:</b>	2 - Ocupaciones de Supervisión y Coordinación
<b>Descripción:</b>	Dirigir la operación y funcionamiento del laboratorio bajo esquemas de buenas prácticas de laboratorio y acreditación, en las áreas de microbiología y físico-química de alimentos, con el fin de apoyar el sistema de gestión de calidad y verificar las condiciones de calidad de los productos bajo estándares que aseguren el cumplimiento de la normatividad o requerimientos del mercado. Pueden estar empleados por empresas públicas o privadas
<b>Funciones:</b>	Diseñar planes de muestreo para verificación de la calidad del producto garantizando el cumplimiento del sistema de gestión de calidad
	Coordinar las actividades y manejo de personal del laboratorio
	Controlar el inventario de insumos del laboratorio



	Estructurar los informes y análisis de los productos, de acuerdo a los protocolos establecidos en los muestreos
	Asesorar y apoyar técnicamente, en coordinación con el Director de Calidad la formulación de políticas, directrices, programas, planes y proyectos relacionados con el la operación del laboratorio
	Establecer mecanismos para organizar y controlar el funcionamiento del laboratorios
	Mantener actualizado el diagnóstico de oferta técnica del laboratorio
	Desarrollar las acciones que garanticen la eficiente operación de los laboratorios de acuerdo con los lineamientos de la Dirección de Calidad
	Atender y gestionar las diferentes solicitudes de análisis de los productos requeridos por el programa de calidad y el plan de muestreo
	Diseñar e implementar los lineamientos de reporte de información del laboratorios para las distintas áreas de la empresa
	Diseñar, validar e implementar un sistema de monitoreo y evaluación que garantice un control eficiente y eficaz de la gestión del Laboratorio
	Propiciar el cumplimiento de estándares de calidad tendientes a la acreditación de los procesos técnicos, científicos y administrativos del laboratorio
	Definir los estándares técnicos para la realización de análisis o pruebas
	Desarrollar las acciones que faciliten la participación del laboratorio en una evaluación externa del desempeño con instituciones nacionales e internacionales
	Definir los lineamientos técnicos de bioseguridad que debe cumplir el laboratorio
	Apoyar el desarrollo y sostenimiento del Sistema Integrado de Gestión de Calidad
<b>Denominaciones y/o Cargos</b>	Sin denominaciones



<b>Ocupaciones con funciones relacionadas</b>	0712 – Gerentes de Producción Agrícola y Pecuaria 7234 - Administradores de Explotación Acuícola
<b>Habilidades</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comunicación asertiva</li><li>- Evaluación y control de actividades</li><li>- Pensamiento crítico</li><li>- Redacción de textos</li><li>- Escucha activa</li></ul>
<b>Conocimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Recursos humanos y de personal</li><li>- Producción y procesamiento</li><li>- Seguridad pública</li><li>- Producción de alimentos</li><li>- Servicios de oficina y administrativos</li></ul>
<b>Nivel educativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Título de Técnico</li><li>- Título de tecnólogo</li><li>- Especialización técnica o tecnológica</li></ul>
<b>Asociación función – norma</b>	Pendiente de revisión por parte del SNFT para asociar norma de competencia laboral a las funciones de la nueva ocupación

#### Conductores de Transporte de Alimentos

<b>Código y nombre de la ocupación:</b>	Pendiente de definir el código: Conductores de Transporte de Alimentos
<b>Área de desempeño:</b>	8 – Operación de Equipos, del Transporte y Oficinas
<b>Nivel de cualificación:</b>	4 - Ocupaciones Calificadas
<b>Descripción:</b>	Conducen vehículos, camionetas y otros vehículos livianos o pesados adecuados para el transporte de alimentos y bebidas cuidando que los productos mantengas las condiciones de higiene y conservación. Están empleados por empresas de alimentos, transporte especializado, servicios de alimentación, grandes superficies y otros establecimientos que distribuyen alimentos o bebidas o pueden trabajar de forma independiente.
<b>Funciones:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Asesorar en el diseño de la ruta de distribución</li><li>Manipular los alimentos en condiciones higiénicas siguiendo las normas de buenas prácticas de manufactura</li><li>Medir y llevar los controles de temperatura del producto</li><li>Inspeccionar las condiciones del producto al momento de la entrega para garantizar las calidad del mismo</li></ul>



	Descargar el producto en condiciones óptimas de higiene y bajo condiciones que no afecten al producto
	Seguir las rutas diseñadas por la empresa y notificar las modificaciones o ajustes para mejorarlos
	Seguir los protocolos de entrega de documentos y mercancía conforme a los requisitos definidos por la empresa
	Controlar el inventario del vehículo
	Coordinar el cargue del vehículo conforme al diseño de la ruta
	Garantizar que el vehículo se encuentre en condiciones óptimas de higiene al momento del cargue
	Velar por las condiciones mecánicas del vehículo
	Conocer y aplicar los planes de contingencia en casos eventuales para garantizar la calidad del producto
<b>Denominaciones y/o Cargos</b>	Sin denominaciones
<b>Ocupaciones con funciones relacionadas</b>	8471 - Conductores de Vehículos Pesados 8473 - Conductores de Vehículos Livianos
<b>Habilidades</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Criterio y Toma de Decisiones</li><li>- Escucha activa</li><li>- Trabajo en equipo</li><li>- Comunicación asertiva</li><li>- Gestión del Tiempo</li><li>- Toma de decisiones</li></ul>
<b>Conocimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Servicio al cliente</li><li>- Mecánica</li><li>- Manejo y control de inventarios</li><li>- Transporte y normas de tránsito y seguridad ocupacional</li><li>- Seguridad pública</li><li>- Manipulación y conservación de alimentos</li></ul>
<b>Nivel educativo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Título de técnico laboral</li><li>- Educación básica secundaria</li></ul>
<b>Asociación función – norma</b>	Pendiente de revisión por parte del SNFT para asociar norma de competencia laboral a las funciones de la nueva ocupación



#### 4. CONCLUSIONES

- El Mapa Ocupacional del Sector Acuícola está compuesto por 14 ocupaciones, 9 existentes en la C.N.O en su versión 2014 y 5 perfiles ocupacionales nuevos, perfiles validados y creados por el Comité Técnico, los insumos recogidos en los talleres y la propuesta de la metodóloga.
- El 100% de las ocupaciones existentes en la C.N.O. versión 2014 y que siguen en el Mapa Ocupacional actualizados fueron ajustadas de acuerdo a la realidad del sector.
- Dos ocupaciones del mapa del sector acuícola suben de nivel de cualificación por su autonomía y responsabilidad en las funciones.
- Las Habilidades y conocimientos fueron seleccionadas por el score de vacantes de las bolsas de empleo más representativas a nivel nacional partiendo desde el referente internacional de la clasificación O\*NET y fueron validados por el Comité Técnico.

#### 5. DEFINICIONES

- **MAPA OCUPACIONAL:** Descripción de las ocupaciones por área de desempeño y nivel de cualificación, según objeto de estudio o análisis.
- **MAPA FUNCIONAL:** Resultado del análisis funcional, “Técnica utilizada para identificar las competencias laborales inherentes a las funciones productivas”, en el que se relacionan únicamente las funciones misionales del sector.
- **PERFIL OCUPACIONAL:** Información que desde la Clasificación Nacional de Ocupaciones describe para cada ocupación: funciones generales, las funciones laborales, las denominaciones, las ocupaciones con funciones relacionadas y normas de competencias asociadas.
- **OCUPACIÓN:** Conjunto de trabajos cuyas principales tareas y cometidos se caracterizan por tener un alto grado de similitud, independientemente del lugar donde se desarrollen y de las relaciones que se establezcan en el mercado laboral.
- **DENOMINACIÓN:** También llamados Títulos Ocupacionales, son los otros nombres con que comúnmente se identifica una ocupación o cargo en el mercado laboral o sector productivo.
- **FUNCIÓN LABORAL:** Conjunto de actividades y tareas agrupadas en una expresión en la cual se denota saber qué se hace, dónde se hace y su propósito. Es la unidad diferenciadora de las ocupaciones o cargos.



- **PUESTO O CARGO:** Conjunto de tareas ejecutadas por una sola persona. El trabajo total asignado a un trabajador individual, constituido por un conjunto específico de deberes y responsabilidades.
- **ÁREA DE DESEMPEÑO:** Campo de actividad laboral definido por el tipo y naturaleza de trabajo que es desarrollado. Se consideran también las áreas de conocimiento que se requieren para el desempeño y la industria donde se encuentra el empleo. En la C.N.O. se identifican diez áreas de desempeño.
- **NIVEL DE CUALIFICACIÓN:** Definido por la complejidad de las funciones, el nivel de autonomía y responsabilidad en el desempeño de la ocupación en relación con otras y, por consiguiente, la cantidad, tipo y nivel de educación, capacitación y experiencia requeridas para su desempeño.
- **HABILIDAD:** Aptitud, talento o destreza que ostenta una persona para llevar a cabo determinada actividad, trabajo u oficio de forma óptima. La habilidad puede ser innata o adquirida por medio de la experiencia y/o formación.
- **CONOCIMIENTO:** Teorías, principios, conceptos e información indispensables para el desempeño de una actividad y/o función productiva.
- **CADENA PRODUCTIVA:** Conjunto de actividades relacionadas que se llevan a cabo para lograr el resultado de un negocio definido.

*Elaborado por:  
Ingrith Carolyn León  
Observatorio Laboral y Ocupacional SENA  
9 de Noviembre de 2015*