

CREER EN LA ARTICULACIÓN
DE LOS SECTORES ES CREAR TALENTO
HUMANO COMPETITIVO

Actitudes y comportamientos laborales para el desempeño de las funciones productivas

Julio de 2021



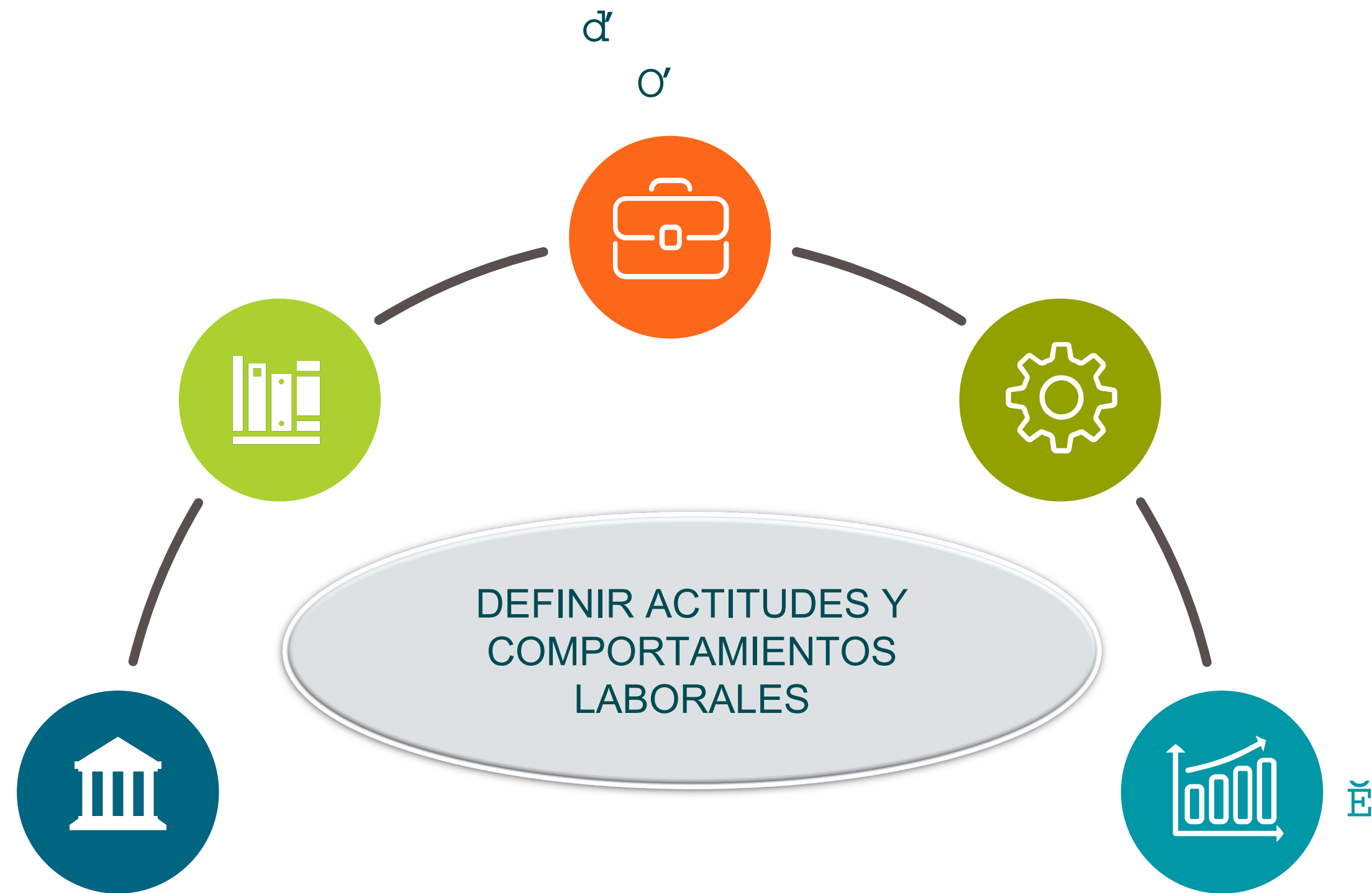
Mesas
Sectoriales

#ConectandoSectores

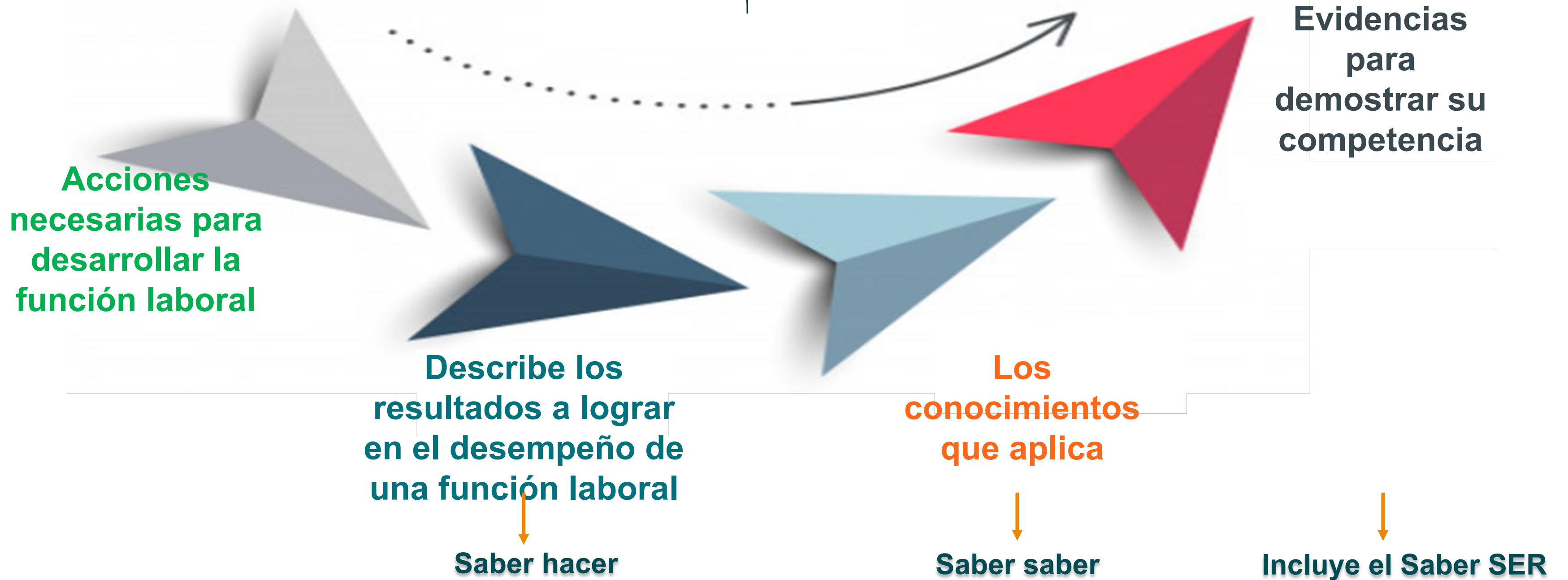




Manifestaciones observables de
disposición o motivación que
demuestra el trabajador en el
desarrollo de una función laboral.



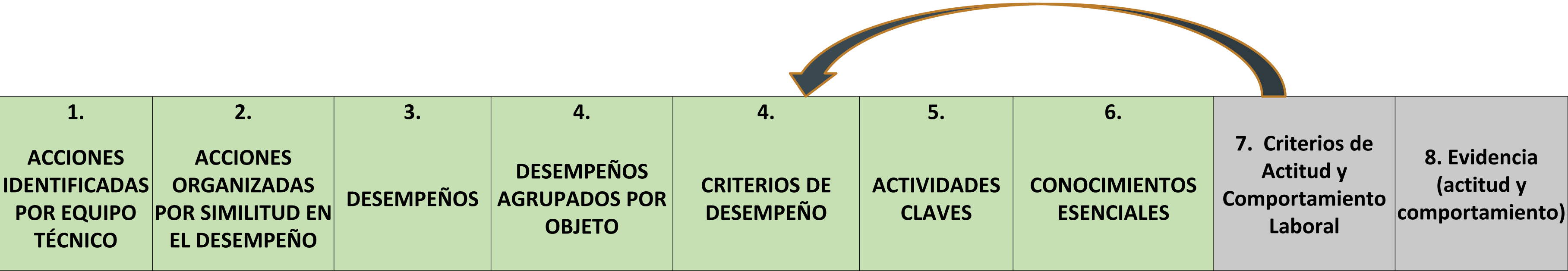
FUNCIÓN LABORAL



Actitudes y comportamientos laborales en la normalización de competencias laborales



A. HERRAMIENTA DE TRABAJO (NSCL): MATRIZ DE CORRELACIÓN DE DESEMPEÑOS LABORALES



B. PREGUNTAS ORIENTADORAS PARA IDENTIFICAR ACTITUDES Y COMPORTAMIENTOS LABORALES ASOCIADOS A LOS CRITERIOS DE DESEMPEÑO

C. RELACIÓN EN COMPONENTE DE EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

- Transmisión de ideas en el entorno laboral de manera concisa, preciso, clara y asertiva.
- Capacidad del trabajador para influir en personas o en grupos de trabajo motivando para el logro de las metas y objetivos empresariales
- Permite mostrar destrezas sin límites del trabajador para experimentar y/o desarrollar acciones nuevas y obtener ventajas competitivas en el entorno empresarial
- Capacidad para proponer, desarrollar o idear actividades en el ámbito de la labor

Comunicación

Liderazgo

**Creatividad e
Innovación**

Iniciativa

- Actitud proactiva y de ayuda en las acciones laborales y de servicio a grupos de interés
- Capacidad que tiene el trabajador para enfrentarse a situaciones adversas, superar dificultades, transformarlas en aprendizaje y oportunidad de crecimiento en las relaciones laborales
- Habilidad para seleccionar los elementos críticos de la solución ante una situación difícil, encaminando al logro de un buen ambiente de trabajo.
- Nivel de compromiso que asume un empleado ante las funciones del cargo que inciden en el cumplimiento de objetivos empresariales

Orientación al servicio

Resiliencia

Resolución de conflictos y problemas

Responsabilidad

- Capacidad del trabajador para generar o fomentar sinergias con sus compañeros, logrando desarrollar acciones conjuntas con eficiencia, rapidez y racionalización de recursos y tiempo.

Trabajo en equipo y colaborativo

- Capacidad para aprender del entorno, de compañeros de trabajo, de experiencias previas y orientarse a cumplir compromisos en el desarrollo de las actividades del entorno laboral, el fortalecimiento de sus propias competencias y la concreción de metas individuales.

**Autoaprendizaje/
autodisciplina**

- Capacidad de razonamiento lógico, de inferir, clarificar, dar conceptos, establecer modos de actuar para resolver novedades y dar prioridad en el desarrollo de actividades de trabajo

**Pensamiento
Crítico**

Título de la Norma Sectorial de Competencia Laboral (NSCL)	Preparar alimentos de acuerdo con orden de producción y receta estándar	Código NSCL:	
		Versión NSCL	1



I

CRITERIOS DE DESEMPEÑO	Evidencia (actitud y comportamiento)
El posicionamiento de utensilios está acorde con procedimiento técnico y tipo de uso	Disposición y manejo de utensilios

I

CRITERIOS DE DESEMPEÑO	Evidencia (actitud y comportamiento)
La graduación de variables corresponde con ficha técnica y tipo de preparación	Propuesta de ajuste de variables de operación

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

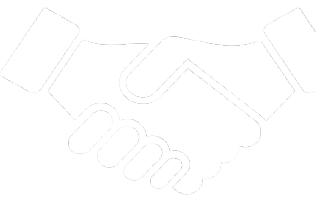
El agarre de utensilios corresponde con técnicas de manipulación y tipo de uso

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

El accionamiento de equipos corresponde con ficha técnica y tipo de preparación

CRITERIOS DE DESEMPEÑO

El ordenamiento de utensilios está acorde con procedimiento técnico y tipo de preparación





Evidencias Requeridas		
El desarrollo competente de la función se demuestra a través de: (Asociar las evidencias con los criterios de desempeño, según corresponda)		
Evidencias de desempeño	Directo:	1. Disposición de utensilios (1.1, 1.2, E.1)
		2. Empleo de utensilios (1.3, 1.4, 1.5, A.1, B.1, E.2, E.3)
		3. Operación de equipos (1.6, 1.7, 1.8, B.2)
		4. Clasificación de alimentos (2.1, 2.2, B.1)
		5. Acondicionamiento de alimentos (2.3, 2.4, 2.5, A.1, B.2, C.1, E.1, E.4)
		6. Calculo de cantidades (2.6. 2.7, E.2, E.3)
		7. Manejo de ingredientes (3.1, 3.2, 3.3, 3.4, B.1, C.1, E.1, E2, E.3, E.4)
		8. Control de factores (3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, A.1, B.2)
	De producto:	9. Alimentos preparados (3.2, 3.4, 3.6, 3.7, 3.8, A.1, B.1, B.2)
	De Actitud y comportamiento laboral:	10. Pensamiento crítico: disposición y manejo de utensilios (1.1, 1.2, 1.4, 1.5, 1.6, 1.8, C.1)
		11. Responsabilidad: cumplimiento de protocolos y procedimientos técnicos (1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, B.1, B.2)
		12. Orientación al servicio: prestación de servicio de acuerdo con la orden y protocolos (1.2, 1.4, 1.5, 1.7, A.1)
		13. Iniciativa: propuestas de manejo de equipos y elementos (1.3, 1.6, 11.8, B.1, B.2)
		14. Resolución de conflictos y problemas: Propuesta de ajuste de variables de operación (1.8, A.1)

Sitios de interés



Link para vinculación a las Mesas Sectoriales

<http://bit.ly/mesassectorialesvinculacion>



Conocer mayor información de las Mesas Sectoriales

<http://www.sena.edu.co/es-co/Empresarios/Paginas/mesasSectoriales.aspx>



Consultar los productos de la normalización

<http://certificados.sena.edu.co/claborales>



Conocer productos en Consulta Pública

<http://www.sena.edu.co/empresarios/alianzas-para-el-trabajo/Paginas/Normalizacion-de-competencias-laborales.aspx>





Gracias

**Sistema Nacional de Formación para
el Trabajo
Grupo de Gestión de Competencias
Laborales**

Contáctenos: gcompetencialaboral@sena.edu.co