

PERFIL COMPETENCIA OPERADOR DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL OPERADOR DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Nombre Perfil: OPERADOR DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Código: P-5600-5246-002-V01

Modalidad de certificación: Completa

Fecha vigencia: 31/12/2021

Estado Actual: Vigente

Propósito

ASEGURAR LA CALIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN CASINOS DE TAMAÑO MEDIO Y PEQUEÑO, SEGÚN NORMAS SANITARIAS, DE HIGIENE Y SEGURIDAD, Y PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Ámbito ocupacional

ASEGURAR LA CALIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN CASINOS DE TAMAÑO MEDIO Y PEQUEÑO, SEGÚN NORMAS SANITARIAS, DE HIGIENE Y SEGURIDAD, Y PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO	GASTRONOMÍA	NO DEFINIDA

Organismos sectoriales

- TURISMO - Subsecretaría de Turismo

UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-5510-4224-007-V01	AUTO GESTIONAR EL SERVICIO AL CLIENTE, SEGÚN LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
U-5600-5246-005-V01	REALIZAR LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS SEGÚN PAUTAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, PROCEDIMIENTOS DEL CASINO
U-5600-5246-006-V01	RECEPCIONAR, ALMACENAR Y ROTULAR LAS MATERIAS PRIMAS, SEGÚN NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA O INSTITUCIÓN Y NORMAS DE AUTOCUIDADO
U-5600-5246-007-V01	TRANSFORMAR LAS MATERIAS PRIMAS PARA EL TURNO SEGÚN LA PAUTA DE ALIMENTACIÓN, NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD Y PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

CONTEXTOS DE COMPETENCIA

Condiciones y situaciones

- ATENDIENDO A CLIENTES DE TODAS LAS EDADES, GENERO Y NACIONALIDAD
- ATENDIENDO CLIENTES CON SOLICITUDES ESPECIFICAS DE ALIMENTO
- ATENDIENDO DURANTE HORARIOS DE COMIDA (DESAYUNO, ALMUERZO, CENAS Y COLACIONES)
- REALIZANDO LABORES DE DÍA O DE NOCHE
- REALIZANDO LABORES DE PIE
- REALIZANDO LABORES EN ESTABLECIMIENTOS CERRADOS

Herramientas, equipos y materiales

- CARRO PORTA BANDEJA

Herramientas, equipos y materiales

- ELEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE (GUANTES CONTRA CORTES Y ALTAS TEMPERATURAS, COFIA, MASCARILLAS, ZAPATOS ANTIDESLIZANTES Y DE SEGURIDAD, COTONAS Y/O PERCHERAS SEGÚN EL ESTABLECIMIENTO
- IMPLEMENTOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA (PAÑOS, ESCOBAS, PALAS, MAQUINARIAS INDUSTRIALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS
- IMPLEMENTOS DE COMEDORES (SERVILLETERO, CONTENEDORES DE ADEREZOS, ALCUZAS, AZUCARERO Y TODOS AQUELLOS PERTINENTES PARA EL CUMPLIMIENTO DE SUS LABORES
- MAQUINARIA DE COCINA (CARRO CON LONCHERAS
- UTENSILIOS DE COCINA (BANDEJAS, PLATOS, VASOS, TAZAS, CUBIERTOS, LONCHERAS, TABLAS DE CORTAR DE COLORES, CUCHILLOS, BATIDORAS Y LICUADORAS INDUSTRIALES

Evidencia(s) Directa(s) de Proceso o Desempeño

- * A LO MENOS 3 OBSERVACIONES EN LA PREPARACIÓN DE MICE EN PLACE DE ALIMENTOS, MONTAJE Y LÍNEA DE AUTOSERVICIO.
- * A LO MENOS 3 OBSERVACIONES EN LA SANITIZACIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA.
- * A LO MENOS 3 OBSERVACIONES EN LA LIMPIEZA DE COMEDORES Y LÍNEA DE AUTOSERVICIO.
- * A LO MENOS 3 OBSERVACIONES EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN LA LÍNEA DE CASINO.
- * A LO MENOS 3 OBSERVACIONES DE LA PRESENTACIÓN PERSONAL.
- * A LOS MENOS UNA OBSERVACIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE ALGÚN EVENTO O SITUACIÓN QUE GENERE ALGÚN GRADO DE CONFLICTO Y ATENDER REQUERIMIENTOS DE UN CLIENTE DURANTE LA RUTINA DIARIA DE TRABAJO.

Evidencia(s) Directa(s) de Producto

- * PLANILLA DE CONTROL DE MAQUINARIA DE LAVA VAJILLA, SEGÚN EL ESTABLECIMIENTO.
- * PLANILLA DE CONTROL DE PROCESOS, SEGÚN EL ESTABLECIMIENTO Y ÁREA DE COCINA.
- * PLANILLA DE PRE SERVICIO, SEGÚN EL ESTABLECIMIENTO.

Evidencia(s) Indirecta(s) de Proceso o Desempeño

- * CARTA DE RECOMENDACIÓN Y/O REFERENCIAS DE TRABAJOS ANTERIORES.
- * CURRÍCULO ACTUALIZADO.
- * REGISTRO DE CAPACITACIONES REALIZADAS POR EL TRABAJADOR.
- * REGISTROS FOTOGRÁFICOS.
- * REGISTROS DE PREMIOS O RECONOCIMIENTOS RECIBIDOS POR EL TRABAJADOR.

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA
Nombre UCL: AUTO GESTIONAR EL SERVICIO AL CLIENTE, SEGÚN LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
Código: U-5510-4224-007-V01
Código CIU: 5510
Código CIUO: 4224
Tipo: Transversal
ACTIVIDADES CLAVE
Actividad clave
Criterios de desempeño

1.- CUMPLIR CON LOS ESTÁNDARES DE PRESENTACIÓN PERSONAL ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

1. HOMBRES Y MUJERES CON EL PELO ORDENANDO O ACOMODADO
2. HOMBRES AFEITADOS Y CON EL PELO CORTO, SEGÚN EL REGLAMENTO INTERNO DE CADA EMPRESA
3. MANOS LIMPIAS Y UÑAS CORTAS
4. ROPA Y/O UNIFORME CORPORATIVO LIMPIO, SIN ARRUGAS, DAÑOS , SIN DAÑOS NI ADORNOS EXTRAVAGANTES
5. SIN ACCESORIOS PERSONALES
6. MUJERES MAQUILLADAS Y CON FRAGANCIAS, AMBOS DE CARÁCTER SUTIL Y SUAVE

2.- RESOLVER DE MANERA EFICAZ Y EFICIENTE DILEMAS EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE, SEGÚN PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

1. JEFATURA INFORMADA EN CASO DE NO TENER LAS HERRAMIENTAS PERTINENTES PARA LA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS
2. LISTADO TELEFÓNICO DE EMERGENCIAS VIGENTE
3. EMERGENCIAS Y RECLAMOS ATENDIDOS Y SOLUCIONADOS
4. JEFATURA INFORMADA SOBRE SITUACIONES DE IMPORTANCIA

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores

1.- CALIDAD DE SERVICIO. null

1. EN LA ACTITUD SONRIENTE QUE DEMUESTRA EL TRABAJADOR CON EL USUARIO
2. EN LA FORMA EN QUE APLICA LAS POLÍTICAS Y PROTOCOLOS DE SERVICIOS DE LA EMPRESA
3. EN LA FORMA EN QUE ENTREGA EXPLICACIONES CLARAS E INFORMACIÓN FIDEDIGNA
4. EN LA FORMA EN QUE ESCUCHA A LOS PASAJEROS, GESTIONANDO SOLUCIONES E INQUIETUDES
5. EN LA FORMA EN QUE SE DEMUESTRA ATENTO, AMABLE Y EMPÁTICO CON PASAJEROS
6. EN LA MANERA EN QUE DEMUESTRA LA CAPACIDAD DE ADMINISTRAR SUS TIEMPOS PARA CUMPLIR CON UN SERVICIO DE CALIDAD
7. EN LA MANERA EN QUE DEMUESTRA LA CAPACIDAD DE ANTICIPARSE A LAS NECESIDADES DEL PASAJERO
8. EN LA MANERA EN QUE MANTIENE UNA ACTITUD POSITIVA Y ORIENTADA A LA CALIDAD EN LA ATENCIÓN PASAJEROS

2.- COMUNICACIÓN. null

1. EN LA FORMA EN QUE IDENTIFICA CON CLARIDAD A QUIENES DEBERÁ INFORMAR SOBRE SITUACIONES O CONTEXTOS CONFLICTIVOS QUE PUEDAN PRESENTARSE
2. EN LA MANERA EN QUE DEMUESTRA CAPACIDAD DE COMUNICARSE Y EXPRESARSE DE MANERA CLARA CON QUIENES CORRESPONDA EN LAS DISTINTAS SITUACIONES QUE PUEDAN PRESENTARSE

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD
Competencia
Indicadores

3.- NEGOCIAR Y RESOLVER CONFLICTOS. null

1. EN LA FORMA EN QUE COMPRENDE EL ORIGEN DE UNA SITUACIÓN CONFLICTIVA SIENDO PERSISTENTE EN LA ENTREGA DE SOLUCIONES OPORTUNAS
2. EN LA FORMA EN QUE DEMUESTRA EFICIENCIA Y EFICACIA EN LA TOMA DE DECISIONES BAJO UN CONTEXTO DETERMINADO
3. EN LA MANERA EN QUE ES CAPAZ DE ARGUMENTAR Y CONVENCER EN PRO DE LA SOLUCIÓN DE CONFLICTOS
4. EN LA MANERA EN QUE ES CAPAZ DE ENFRENTAR LOS CONFLICTOS CON DECISIÓN Y ASERTIVIDAD

CONOCIMIENTOS
Básicos
Técnicos

- ESCRIBIR (REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA
- FUNCIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS EJ.: SUMAR, RESTAR, DIVIDIR Y MULTIPLICAR
- LEER
- MANEJO DE HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS A NIVEL USUARIO, TALES COMO INTERNET, E-MAIL
- USO DE CENTRALES TELEFÓNICAS, DEPENDIENDO DE LA EMPRESA
- USO DE PC A NIVEL USUARIO

- CONOCER A LOS ENCARGADOS Y ÁREAS DE SEGURIDAD
- CONOCER LOS NÚMEROS TELEFÓNICOS DE EMERGENCIA (POLICÍA, BOMBEROS, AMBULANCIA ETC
- CONOCIMIENTOS BÁSICOS Y GENERALES DEL CÓDIGO DEL TRABAJO
- CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE LA LEY Nº 16744, PREVENCIÓN DE RIESGOS ESTABLECIDOS POR LAS MUTUALES. (VÍAS DE EVACUACIÓN, SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES ETC
- CONOCIMIENTOS DE LA LEY 20.422, IGUALDAD DE OPORTUNIDADES E INCLUSIÓN SOCIAL DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD
- CONOCIMIENTOS SOBRE DEBERES Y DERECHOS ESTABLECIDOS POR EL REGLAMENTO INTERNO
- INGLÉS A NIVEL BÁSICO- INTERMEDIO TÉCNICO U OTROS IDIOMAS, DEPENDIENDO DEL ESTABLECIMIENTO
- TÉCNICAS DE SERVICIO AL CLIENTE

Nombre UCL: REALIZAR LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS SEGÚN PAUTAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, PROCEDIMIENTOS DEL CASINO

Código: U-5600-5246-005-V01

Código CIU: 5600

Código CIUO: 5246

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- PORCIONAR LOS ALIMENTOS EN LA ENTREGA, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DEL ESTABLECIMIENTO

1. PREPARACIÓN DE PLATOS, ES REALIZADA, DE ACUERDO A PAUTA DE ALIMENTACIÓN Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO
2. DIVISIÓN DE PORCIONES, ES REALIZADA, DE ACUERDO A PAUTA DE ALIMENTACIÓN Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO
3. PRESENTACIÓN DE PLATOS, ES REALIZADA, DE ACUERDO A PAUTA DE ALIMENTACIÓN Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO

2.- REALIZAR EL MONTAJE Y MANTENCIÓN DEL ASEO DEL LUGAR DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS, SEGÚN PAUTAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO

1. MONTAJE DE PLATOS, ES REALIZADO, DE ACUERDO A PAUTAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO
2. ÁREAS DE DESPACHO Y COMEDOR, SON ASEADAS Y MONTADAS, DE ACUERDO A PAUTAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO
3. MANTENCIÓN DE ASEO Y ORDEN DURANTE EL SERVICIO, ES REALIZADO, DE ACUERDO A PAUTAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO
4. MANTENCIÓN DE MOBILIARIO, ES REALIZADO, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

1.- CALIDAD DE ATENCIÓN. null

1. EN LA ACTITUD AFECTIVA QUE DEMUESTRA EL TRABAJADOR CON EL USUARIO
2. EN LA FORMA EN QUE APLICA LAS POLÍTICAS Y PROTOCOLOS DE SERVICIOS DE LA EMPRESA
3. EN LA FORMA EN QUE ENTREGA EXPLICACIONES CLARAS E INFORMACIÓN FIDEDIGNA
4. EN LA FORMA EN QUE ESCUCHA A LOS CLIENTES, GESTIONANDO SOLUCIONES E INQUIETUDES
5. EN LA FORMA EN QUE SE DEMUESTRA ATENTO, AMABLE Y EMPÁTICO CON CLIENTES INTERNOS O EXTERNOS QUE SE PRESENTAN EN EL CASINO
6. EN LA MANERA EN QUE DEMUESTRA LA CAPACIDAD DE ADMINISTRAR SUS TIEMPOS PARA CUMPLIR CON UN SERVICIO DE CALIDAD
7. EN LA MANERA EN QUE DEMUESTRA LA CAPACIDAD DE ANTICIPARSE A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE
8. EN LA MANERA EN QUE ENTREGA INFORMACIÓN DE CALIDAD AL CLIENTE
9. EN LA MANERA EN QUE MANTIENE UNA ACTITUD POSITIVA Y ORIENTADA A LA CALIDAD EN LA ATENCIÓN CLIENTES

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
2.- COMUNICACIÓN. null	1. ES LA FORMA EN QUE EL TRABAJADOR IDENTIFICA CON CLARIDAD A QUIENES DEBERÁ INFORMAR SOBRE SITUACIONES O CONTEXTOS CONFLICTIVOS QUE PUEDAN PRESENTARSE 2. ES LA MANERA EN QUE EL TRABAJADOR ES CAPAZ DE COMUNICARSE Y EXPRESARSE DE MANERA CLARA CON QUIENES CORRESPONDA EN LAS DISTINTAS SITUACIONES QUE PUEDAN PRESENTARSE
3.- RESPONSABILIDAD. null	1. EN LA FORMA EN QUE EL TRABAJADOR CUMPLE CON SUS FUNCIONES O ACTIVIDADES ASIGNADAS EN LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS PRIORIZANDO AQUELLAS QUE REQUIEREN DE MAYOR DEDICACIÓN, LO QUE IMPLICA REDISTRIBUIR SUS TIEMPOS PARA DESARROLLARLAS ADECUADAMENTE 2. EN LA MANERA DE REGISTRAR INDICADORES QUE PERMITEN HACER SEGUIMIENTO DE SISTEMAS DE CONTROL 3. EN LA MANERA EN QUE DEMUESTRA UNA ACTITUD DE COMPROMISO EN LAS TAREAS QUE REALIZA 4. EN LA MANERA EN QUE HIGIENIZA Y SANITIZA UTENSILIOS Y ÁREAS DEL CASINO, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA, ADEMÁS DE LA FORMA EN QUE UTILIZA UTENSILIOS DE MANERA SEGURA Y CONFIABLE

CONOCIMIENTOS

Básicos	Técnicos
- ESCRIBIR - FUNCIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS EJ.: SUMAR, RESTAR, DIVIDIR Y MULTIPLICAR - LEER - USO DE SISTEMAS DE COMUNICACIÓN: TELÉFONO, MENSAJES DE TEXTO, MENSAJE DE VOZ	- CONOCER CÓDIGOS Y LENGUAJE DE COCINA - CONOCIMIENTOS BÁSICOS Y GENERALES DEL CÓDIGO DEL TRABAJO - CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE LA LEY N° 16744, PREVENCIÓN DE RIESGOS ESTABLECIDOS POR LAS MUTUALES. (VÍAS DE EVACUACIÓN, SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES ETC - CONOCIMIENTOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BMP) DESCRITAS EN EL REGLAMENTO SANITARIO DE ALIMENTOS (RSA) DS97796 - CONOCIMIENTOS DE MAQUINARIA INDUSTRIAL DE COCINA - CONOCIMIENTOS DE MATERIALES, ARTÍCULOS E INSUMOS UTILIZADOS EN SU ÁREA DE TRABAJO - CONOCIMIENTOS SOBRE DEBERES Y DERECHOS ESTABLECIDOS POR EL REGLAMENTO INTERNO - MANEJO DEL USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA

Nombre UCL: RECEPCIONAR, ALMACENAR Y ROTULAR LAS MATERIAS PRIMAS, SEGÚN NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA O INSTITUCIÓN Y NORMAS DE AUTOCUIDADO

Código: U-5600-5246-006-V01

Código CIU: 5600

Código CIUO: 5246

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- RECEPCIONAR LAS MATERIAS PRIMAS PARA LA PRODUCCIÓN, DE ACUERDO A NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO Y NORMAS DE AUTOCUIDADO

1. MATERIAS PRIMAS SON RECEPCIONADAS APLICANDO CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO, DE ACUERDO A NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO
2. ESTADO DE RECEPCIÓN ES CONSIGNADO EN PLANILLA DE REGISTRO, DE ACUERDO A NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO
3. CRITERIOS DE CALIDAD SANITARIA DE LAS MATERIAS PRIMAS, SON APLICADOS, DE ACUERDO A LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO
4. EJECUCIÓN DE REGISTRO DE PROGRAMA DE CONTROL, ES REALIZADO, DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO

2.- ALMACENAR Y MANTENER LAS MATERIAL PRIMAS PARA LA PRODUCCIÓN, DE ACUERDO A NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO Y NORMAS DE AUTOCUIDADO

1. ALMACENAJE ES REALIZADO, SEGÚN CONDICIÓN DE CADA ALIMENTO Y DE ACUERDO A LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO
2. UBICACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, ES DISPUESTA SEGÚN DISPONIBILIDAD DE ESPACIOS, DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO
3. CAPACIDADES DE CONGELACIÓN Y FRIO DE CÁMARAS ES REGULADA SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DE LOS PRODUCTOS
4. ASEO E HIGIENIZACIÓN DE ESPACIOS, ES REALIZADA, DE ACUERDO A NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO
5. REGISTRO DE INGRESO Y SALIDA DE PRODUCTOS, ES REALIZADA, DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO

3.- ROTULAR LAS MATERIAL PRIMAS, DE ACUERDO A NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, Y LOS PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO

1. IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS ALMACENADOS, ES REALIZADA, DE ACUERDO A NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, Y LOS PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO
2. REGISTRO DE MATERIAS PRIMAS, ES REALIZADO, DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

1.- RESPONSABILIDAD. null

1. ES LA FORMA EN QUE EL TRABAJADOR, REALIZA LA APLICACIÓN DE CRITERIO DE RECHAZO O ACEPTACIÓN DE PRODUCTOS, ALINEÁNDOSE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR EL ESTABLECIMIENTO

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
2.- SUSTENTABILIDAD. null	2. ES LA FORMA METICULOSA, EN QUE ROTULA LOS ALIMENTOS, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS 3. ES LA MANERA EN QUE EL TRABAJADOR LLEVA AL DÍA LOS REGISTROS DE INGRESO, SALIDA Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
	1. EN LA MANERA DE HACER ACCIONES CORRECTIVAS A NO CONFORMIDADES DEL PROGRAMA DE CONTROL 2. EN LA MANERA EN QUE ES CAPAZ DE DAR BUEN USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS, ELECTRICIDAD Y AGUA PROCURANDO CUIDAR LOS RECURSOS NATURALES Y MANEJO ADECUADO DE LOS RESIDUOS

CONOCIMIENTOS

Básicos	Técnicos
- ESCRIBIR - FUNCIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS EJ.: SUMAR, RESTAR, DIVIDIR Y MULTIPLICAR - LEER - USO DE SISTEMAS DE COMUNICACIÓN: TELÉFONO, MENSAJES DE TEXTO, MENSAJE DE VOZ	- CONOCER CÓDIGOS Y LENGUAJE DE COCINA - CONOCIMIENTOS BÁSICOS Y GENERALES DEL CÓDIGO DEL TRABAJO - CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE LA LEY N° 16744, PREVENCIÓN DE RIESGOS ESTABLECIDOS POR LAS MUTUALES. (VÍAS DE EVACUACIÓN, SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES ETC - CONOCIMIENTOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BMP) SISTEMATIZADAS Y AUDITABLES DE LA EMPRESA - CONOCIMIENTOS DE MATERIALES, ARTÍCULOS E INSUMOS UTILIZADOS EN SU ÁREA DE TRABAJO - CONOCIMIENTOS SOBRE DEBERES Y DERECHOS ESTABLECIDOS POR EL REGLAMENTO INTERNO - MANEJO DEL USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA

Nombre UCL: TRANSFORMAR LAS MATERIAS PRIMAS PARA EL TURNO SEGÚN LA PAUTA DE ALIMENTACIÓN, NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD Y PRINCIPIOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Código: U-5600-5246-007-V01

Código CIU: 5600

Código CIUO: 5246

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

1.- REALIZAR LA MICE & PLACE DE LAS MATERIAS PRIMAS, SEGUN PAUTA DIARIA DE ALIMENTACIÓN Y NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

1. HIGIENIZACIÓN DE MANOS Y UÑAS, ES REALIZADO, DE ACUERDO A NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
2. USO DE UTENSILIOS Y UNIFORME PARA EVITAR CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, ES REALIZADO, DE ACUERDO A NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
3. CONTROL DE ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y PRE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS ES CHEQUEADO, DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO
4. EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS A UTILIZAR EN LA PRODUCCIÓN, SON HIGIENIZADOS Y DISPUESTOS, DE ACUERDO A NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
5. CANTIDAD Y TIPOS DE MATERIAS PRIMAS PARA LA PRODUCCIÓN, SON DISPUESTOS, DE ACUERDO A PAUTA DE ALIMENTACIÓN
6. HIGIENIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ES REALIZADA SEGÚN PAUTA DIARIA DE ALIMENTACIÓN Y NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
7. PRE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS, ES REALIZADA, DE ACUERDO A PAUTA DIARIA DE ALIMENTACIÓN Y NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

2.- REALIZAR EL ROTULADO Y ALMACENAJE DE LOS ALIMENTOS PRE-ELABORADOS, SEGUN NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

1. ROTULADO DE PRODUCTOS PRE-ELABORADOS, ES REALIZADO, SEGÚN NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
2. ALMACENAJE DE PRODUCTOS PRE-ELABORADOS, ES REALIZADO, SEGÚN NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
3. REGISTRO DE INGRESOS Y EGRESOS DE PRODUCTOS, ES REALIZADO, SEGÚN PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO
4. BALANCE DE EXISTENCIA DE PRODUCTOS, ES REALIZADO, DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS INTERNOS DEL ESTABLECIMIENTO

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

1.- COMUNICACIÓN. null

1. ES LA FORMA EN QUE EL TRABAJADOR IDENTIFICA CON CLARIDAD A QUIENES DEBERÁ INFORMAR SOBRE SITUACIONES O CONTEXTOS CONFLICTIVOS QUE PUEDAN PRESENTARSE
2. ES LA MANERA EN QUE EL TRABAJADOR ES CAPAZ DE COMUNICARSE Y EXPRESARSE DE MANERA CLARA CON QUIENES CORRESPONDA EN LAS DISTINTAS SITUACIONES QUE PUEDAN PRESENTARSE

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores
2.- RESPONSABILIDAD. null	1. EN LA FORMA EN QUE EL TRABAJADOR CUMPLE CON SUS FUNCIONES O ACTIVIDADES ASIGNADAS EN LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS PRIORIZANDO AQUELLAS QUE REQUIEREN DE MAYOR DEDICACIÓN, LO QUE IMPLICA REDISTRIBUIR SUS TIEMPOS PARA DESARROLLARLAS ADECUADAMENTE 2. EN LA MANERA DE REGISTRAR INDICADORES QUE PERMITEN HACER SEGUIMIENTO DE SISTEMAS DE CONTROL 3. EN LA MANERA EN QUE DEMUESTRA UNA ACTITUD DE COMPROMISO EN LAS TAREAS QUE REALIZA 4. EN LA MANERA EN QUE HIGIENIZA Y SANITIZA UTENSILIOS Y ÁREAS DEL CASINO, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA, ADEMÁS DE LA FORMA EN QUE UTILIZA UTENSILIOS DE MANERA SEGURA Y CONFIABLE

CONOCIMIENTOS

Básicos	Técnicos
- ESCRIBIR - FUNCIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS EJ.: SUMAR, RESTAR, DIVIDIR Y MULTIPLICAR - LEER - USO DE SISTEMAS DE COMUNICACIÓN: TELÉFONO, MENSAJES DE TEXTO, MENSAJE DE VOZ	- CONOCER CÓDIGOS Y LENGUAJE DE COCINA - CONOCIMIENTOS BÁSICOS Y GENERALES DEL CÓDIGO DEL TRABAJO - CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE LA LEY Nº 16744, PREVENCIÓN DE RIESGOS ESTABLECIDOS POR LAS MUTUALES. (VÍAS DE EVACUACIÓN, SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES ETC - CONOCIMIENTOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BMP) DESCRITAS EN EL REGLAMENTO SANITARIO DE ALIMENTOS (RSA) DS97796 - CONOCIMIENTOS DE MAQUINARIA INDUSTRIAL DE COCINA - CONOCIMIENTOS DE MATERIALES, ARTÍCULOS E INSUMOS UTILIZADOS EN SU ÁREA DE TRABAJO - CONOCIMIENTOS SOBRE DEBERES Y DERECHOS ESTABLECIDOS POR EL REGLAMENTO INTERNO - MANEJO DEL USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA