

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL COCINERO(A)

Nombre Perfil: COCINERO(A)

Código: P-5600-5120-001-V04

Modalidad de evaluación: Completa

Nivel cualificación: 3

Fecha vigencia: 30/12/2030

Estado Actual: Vigente

Otros nombres de la ocupación

MAESTRO(A) DE COCINA.

Requisitos para el desempeño de la ocupación en contexto laboral

NO APLICA.

Requisitos para la evaluación y certificación

NO APLICA.

Propósito principal de la ocupación

DIRIGIR LA PRODUCCIÓN CULINARIA ASIGNADA, DE ACUERDO CON TÉCNICAS GASTRONÓMICAS, RECETAS ESTANDARIZADAS, PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, ESTÁNDARES INTERNOS DE CALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO, ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA COCINA Y DOTACIÓN DE PERSONAL EXISTENTE, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Ámbito ocupacional

EL/LA COCINERO(A) SE DESEMPEÑA EN EL SECTOR DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS COMO EN EL RUBRO HORECA (HOTELES, RESTAURANTES Y CAFETERÍAS), EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA (CASINOS INSTITUCIONALES, HOSPITALES, EMPRESAS DE CATERING Y BANQUETERAS), Y EN EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS DE DIVERSA ÍNDOLE COMO SERVICIOS DE DELIVERY ESPECIALIZADO, PRODUCCIÓN DE EVENTOS Y PEQUEÑOS NEGOCIOS PROPIOS.

SU ROL ES FUNDAMENTAL EN LA ORGANIZACIÓN Y CONTINUIDAD OPERATIVA DE LA PRODUCCIÓN CULINARIA, ASÍ COMO LA EJECUCIÓN DE PREPARACIONES GASTRONÓMICAS Y LA APLICACIÓN DE ESTÁNDARES DE CALIDAD, ASEGURANDO LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SANITARIA Y LA CONTINUIDAD OPERATIVA DE LA COCINA.

DEPENDIENDO DE LA DOTACIÓN DE PERSONAL EXISTENTE Y DEL TAMAÑO DEL ESTABLECIMIENTO, PUEDE COORDINAR BRIGADAS DE COCINA O ASUMIR DE MANERA INTEGRAL LA GESTIÓN DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS. SU NIVEL DE AUTONOMÍA ES INTERMEDIO A ALTO, ESTÁ BAJO EL LINEAMIENTO DE UN/A CHEF EJECUTIVO/A O ADMINISTRADOR/A.

SU JORNADA LABORAL SUELE SER DE TIEMPO COMPLETO EN TURNOS ROTATIVOS, CON EXIGENCIA DE FLEXIBILIDAD HORARIA. PARA SU DESEMPEÑO UTILIZA UTENSILIOS TRADICIONALES DE COCINA, ASÍ COMO EQUIPOS TECNOLÓGICOS ESPECIALIZADOS Y SOFTWARE DE GESTIÓN DE COCINA U OTRAS HERRAMIENTAS QUE CUMPLAN EL MISMO PROPÓSITO.

Ámbito normativo de la ocupación

REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (RSA), D.S. N°977/1996 MINSAL.

LEY 16744 - ESTABLECE PREVENCIÓN DE RIESGOS Y COBERTURA EN CASO DE ACCIDENTES.

NCH 3235:2011 - BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS.

DECRETO 118 EXENTO - APRUEBA NORMA TÉCNICA N° 174 SOBRE "REQUISITOS PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS".

NORMA CHILENA NCH 2861/2011 SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) - DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN.

LEY N 20918 - REGULA TURNOS CORTADOS (CONTRACTUAL Y LABORAL).

LEY 16744 - ESTABLECE PREVENCIÓN DE RIESGOS Y COBERTURA EN CASO DE ACCIDENTES.

LEY 19496 - LEY ACERCA DEL CONSUMIDOR Y SUS DERECHOS.

LEY 21.220 - TELETRABAJO Y TRABAJO A DISTANCIA (SOLO SI APLICA EN SERVICIOS DE CATERING REMOTO O PLANIFICACIÓN).

D.S. 44/2024 MINTRAB (NUEVO REGLAMENTO DE GESTIÓN PREVENTIVA DE RIESGOS LABORALES).

LEY 21.595 - SOBRE DELITOS ECONÓMICOS Y AMBIENTALES (RELACIONADA A LA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS Y CUMPLIMIENTO DE NORMATIVAS AMBIENTALES).

SECTORES ASOCIADOS

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

Organismos sectoriales

OSCL de Gastronomía, Hotelería y Turismo

UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-5600-5120-007-V03	ORGANIZAR LA PRODUCCIÓN CULINARIA, DE ACUERDO A PLANES Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, RECETAS ESTANDARIZADAS, PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, ESTÁNDARES INTERNOS DE CALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO, ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA COCINA Y DOTACIÓN DE PERSONAL EXISTENTE, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE
U-5600-5120-015-V04	EJECUTAR PREPARACIONES CULINARIAS COMPLEJAS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS GASTRONÓMICAS AVANZADAS, PLANES Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, RECETAS ESTANDARIZADAS, PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, ESTÁNDARES INTERNOS DE CALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE

UNIDADES DE COMPETENCIA		
Código UCL	Nombre UCL	
U-5600-5120-022-V01	SUPERVISAR LA HIGIENE Y LA SEGURIDAD EN LA COCINA, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, ESTÁNDARES INTERNOS DE CALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE	

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: ORGANIZAR LA PRODUCCIÓN CULINARIA, DE ACUERDO A PLANES Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, RECETAS ESTANDARIZADAS, PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, ESTÁNDARES INTERNOS DE CALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO, ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA COCINA Y DOTACIÓN DE PERSONAL EXISTENTE, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE

Código: U-5600-5120-007-V03

Código CIU: 5600

Código CIUO: 5120

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- PLANIFICAR MISE EN PLACE DE ACUERDO A PLANES Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, RECETAS ESTANDARIZADAS, PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, ESTÁNDARES INTERNOS DE CALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

Criterios de desempeño

Los insumos necesarios son identificados, de acuerdo a planes y requerimientos del servicio, recetas estandarizadas, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, estándares internos de calidad del establecimiento, normativa sanitaria y legislación vigente. Las cantidades de insumos para la producción son calculadas, de acuerdo a planes y requerimientos del servicio, recetas estandarizadas y escandallos, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, estándares internos de calidad del establecimiento, normativa sanitaria y legislación vigente. Las áreas de trabajo son organizadas, de acuerdo a planes y requerimientos del servicio, recetas estandarizadas, estructura organizacional de la cocina y dotación de personal existente, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, estándares internos de calidad del establecimiento, normativa sanitaria y legislación vigente. La secuencia temporal de las tareas de producción es establecida, de acuerdo a planes y requerimientos del servicio, tiempos de cocción y enfriamiento, uso compartido de equipos, protocolos de higiene y seguridad alimentaria y buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente.

Conocimientos generales

Fundamentos de mise en place en servicios gastronómicos. Principios de organización del trabajo en cocina.

Principios de secuenciación y tiempos de producción en servicios gastronómicos.

Conocimientos específicos

Métodos de planificación de producción culinaria en cocina profesional.

Procedimientos de almacenamiento y conservación de insumos alimenticios.

Técnicas de cálculo de escandallos y raciones.

Técnicas de planificación de secuencias de cocción, enfriamiento y montaje. Uso de software de gestión de cocina, como sistemas de comandos u otra herramienta que cumpla el mismo propósito.

2.- ASIGNAR TAREAS AL EQUIPO DE COCINA, DE ACUERDO A ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA COCINA Y DOTACIÓN DE PERSONAL EXISTENTE, PLANES Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, RECETAS ESTANDARIZADAS, PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

Criterios de desempeño

Las responsabilidades del equipo son distribuidas, de acuerdo a estructura organizacional de la cocina y dotación de personal existente, competencias del personal, planes y requerimientos del servicio, recetas estandarizadas, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente. Los turnos de trabajo son coordinados, de acuerdo a estructura organizacional de la cocina y dotación de personal existente, competencias del personal, planes y requerimientos del servicio, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente. Las tareas asignadas son explicadas, de acuerdo a procedimientos internos, principios de comunicación operativa en cocina profesional, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura y normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Conocimientos generales

Fundamentos de organización de equipos de trabajo.Principios de comunicación operativa en cocina profesional.Principios de coordinación de funciones en cocina.

Conocimientos específicos

Estrategias de coordinación de equipos gastronómicos.
Métodos de distribución de tareas según dotación existente.
Procedimientos de asignación de funciones en brigada de cocina.
Protocolos de turnos y rotación de personal en cocina.

3.- COORDINAR EL FLUJO DE TRABAJO EN COCINA, DE ACUERDO A ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA COCINA Y DOTACIÓN DE PERSONAL EXISTENTE, TIEMPOS DE SERVICIO Y ESTÁNDARES DE PRODUCCIÓN, ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN EFECTIVA INTERNA EN BRIGADA DE COCINA, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Criterios de desempeño

Las órdenes de producción son organizadas, de acuerdo a tiempos de servicio y secuencia de elaboración, estructura organizacional de la cocina y dotación existente, estándares de producción, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.La comunicación con el equipo es mantenida, de acuerdo a procedimientos internos de coordinación, estructura organizacional de la cocina y dotación de personal existente, estrategias de comunicación efectiva interna en brigada de cocina y legislación vigente aplicableLas contingencias operativas son gestionadas, de acuerdo a lineamientos de la jefatura, estándares de servicio, tiempos de servicio y secuencias de elaboración, estructura organizacional de la cocina y dotación de personal existente, estándares de producción, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.El avance de la producción gastronómica es monitoreado, de acuerdo a tiempos de servicio y secuencias de elaboración, estándares de producción, procedimientos internos, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.

Conocimientos generales

Fundamentos de gestión del tiempo en servicios gastronómicos.
Principios de coordinación de procesos productivos.
Principios de monitoreo y control del flujo de producción en cocina.

Conocimientos específicos

Estrategias de comunicación efectiva interna en brigada de cocina.
Métodos de seguimiento del avance de producción, como listas de verificación, paneles de comandas u otra herramienta que cumpla el mismo propósito.Procedimientos de despacho en cocina profesional.
Protocolos de resolución de contingencias operativas.
Técnicas de coordinación de tiempos de cocción y montaje.

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 el lenguaje y tecnicismos específicos de su ámbito laboral, pudiendo identificar errores conceptuales.

EXPRESA SUS OPINIONES Y EMOCIONES CON RESPETO.

Comprende las reglas implícitas y explícitas comunicacionales, expresando sus opiniones y/o emociones bajo dicho contexto.

SE EXPRESA CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores	Estándares
Entrega y solicita información detallada, confirmando que su interlocutor haya comprendido su mensaje.	UTILIZA EL LENGUAJE NO VERBAL COMO HERRAMIENTA DE EXPRESIÓN Y COMPRENSIÓN EN CONTEXTOS COMUNICATIVOS.	Reconoce y adopta el lenguaje no verbal dentro de su espacio de laboral.
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.	Identifica riesgos para su salud y la de sus colegas, como desconocimiento de los protocolos en su ámbito de trabajo, informando oportunamente a sus superiores y comité paritario (en caso de existir).
CUMPLE CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.	Mantiene en buen estado sus elementos de protección personal (y/o herramientas de inocuidad e higiene alimentaria), verificando constante su estado, y solicitando reemplazos en caso de ser necesario.	RESPETA EL MEDIOAMBIENTE Y CUMPLE CON LAS NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN SU ÁMBITO LABORAL.
Actúa de forma responsable y consciente de cuidar el medioambiente haciendo un uso adecuado y racional de los materiales y herramientas de trabajo, solicitando reemplazos solo en caso de ser necesario.	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.
Administra eficientemente los tiempos de su jornada laboral y recursos asignados para cumplir las tareas y plazos solicitados.	MUESTRA UNA CONDUCTA RESPONSABLE DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS.	Identifica las normativas de mayor impacto en su quehacer laboral, teniendo especial preocupación en cumplirlas, como también dando cuenta de aquellas situaciones organizacionales que puedan afectar su cumplimiento.
TRABAJA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES.	Planifica su jornada laboral en conjunto con su equipo de trabajo, y cumpliendo los requerimientos del contexto laboral y tiempos solicitados.	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.	Aporta con nuevas ideas y formas de hacer las cosas dentro de su ámbito de trabajo, sustentado éstas en conocimientos técnicos.	MUESTRA MOTIVACIÓN POR MANTENER UN APRENDIZAJE CONTINUO.
Solicita retroalimentación de su desempeño, identificando nuevas necesidades de aprendizajes y/o formación, realizando acciones al interior como al exterior de su trabajo para desarrollar nuevas competencias.	SE ADAPTA A SITUACIONES NUEVAS.	Comprende la necesidad de cambio en su ámbito de ejecución (procedimientos, tecnologías y/o métodos), mostrando una actitud de aceptación y compromiso con los cambios a implementarse.
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.	Busca nueva información que permita identificar las causas del problema, proponiendo medidas correctivas.
RECONOCE LOS PROBLEMAS Y GENERA ACCIONES PARA EVITARLO.	Identifica posibles causas ante la presencia de problemas y busca soluciones técnicas y/o de gestión acorde a su ámbito de responsabilidad .	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.	Cumple con los plazos y/o tareas acordadas colectivamente, siendo confiable con los compromisos que adquiere.	MUESTRA DISPOSICIÓN A TRABAJAR COLABORATIVAMENTE PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS COMUNES.
Comprende el rol y aporte de su área / equipo de trabajo para la consecución de los objetivos, mostrando disposición a colaborar en caso que se lo requiera.	MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.	Facilita la integración de las personas a los equipos de trabajo.

CONOCIMIENTOS

Básicos

N/A

Técnicos

N/A

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP

Categoría

Descripción

HERRAMIENTA	JUEGO COMPLETO DE CUCHILLOS PROFESIONALES (COCINERO/CEBOLLERO, PUNTILLA, FILETEADOR, DESHUESADOR, JAMONERO).
HERRAMIENTA	DESCORAZONADORES Y OTROS UTENSILIOS DE CORTE ESPECIALIZADO.
HERRAMIENTA	TABLAS DE CORTE CODIFICADAS POR COLORES.
HERRAMIENTA	BATIDORES MANUALES (GLOBO, VARILLAS).
HERRAMIENTA	ESPÁTULAS METÁLICAS Y DE SILICONA, CUCHARONES, ESPUMADERAS Y CUCHARAS; PINZAS DE SERVICIO Y PINZAS DE PRECISIÓN; BROCHAS DE COCINA; RALLADORES Y MANDOLINAS; CHAIRA O AFILADOR MANUAL; TIJERAS DE COCINA; PELADORES MANUALES.
HERRAMIENTA	BOWLS DE ACERO INOXIDABLE O VIDRIO.
HERRAMIENTA	RODILLO PARA MASAS.
HERRAMIENTA	COLADORES Y TAMICES.
HERRAMIENTA	MOLDES Y CORTADORES PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.
HERRAMIENTA	TAZAS Y CUCHARAS MEDIDORAS.
HERRAMIENTA	RECIPIENTES GASTRONORM (GN) Y BANDEJAS DE HORNEO.
EQUIPO	ABATIDORES DE TEMPERATURA (BLAST CHILLERS).
EQUIPO	ENVASADORAS AL VACÍO (DOMÉSTICAS O DE CÁMARA).
EQUIPO	PROCESADORES Y CORTADORAS DE VEGETALES.
EQUIPO	BATIDORAS Y AMASADORAS DE PIE.
EQUIPO	LICUADORAS INDUSTRIALES Y MINIPIMER.
EQUIPO	SISTEMAS DE EXTRACCIÓN Y VENTILACIÓN.
EQUIPO	REFRIGERADORES, CONGELADORES Y CÁMARAS DE FRÍO.
EQUIPO	SISTEMAS DIGITALES DE GESTIÓN DE COCINA (PANTALLAS DE COMANDAS, SOFTWARE DE RECETAS U OTRA HERRAMIENTA QUE CUMPLA EL MISMO PROPÓSITO).
MATERIAL	INSUMOS ALIMENTARIOS (MATERIAS PRIMAS, ESPECIAS, CONDIMENTOS).
MATERIAL	PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN (DETERGENTES, DESINFECTANTES AUTORIZADOS).
MATERIAL	FILMS PLÁSTICOS, PAPEL ALUMINIO Y PAPEL MANTEQUILLA.
MATERIAL	CONTENEDORES PLÁSTICOS O DE ACERO INOXIDABLE CON TAPAS HERMÉTICAS.
MATERIAL	TOALLAS DE PAPEL DESECHABLES.
MATERIAL	PAÑOS DE COCINA Y REPASADORES.
MATERIAL	ETIQUETAS Y MARCADORES PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS.
MATERIAL	AGUA POTABLE CERTIFICADA PARA USO CULINARIO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CHAQUETA, MANDIL O FILIPINA DE COCINA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	PANTALÓN DE COCINA PROFESIONAL.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GORRO DE CHEF, TOQUE O COFIA SANITARIA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DELANTAL IMPERMEABLE O DE TELA GRUESA SEGÚN LA TAREA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE PROTECCIÓN (DESECHABLES, TÉRMICOS Y ANTICORTE SEGÚN LA ACTIVIDAD).

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CALZADO DE SEGURIDAD O ANTIDESLIZANTE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLA O CUBREBOCAS SEGÚN PROTOCOLO SANITARIO VIGENTE.

Nombre UCL: EJECUTAR PREPARACIONES CULINARIAS COMPLEJAS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS GASTRONÓMICAS AVANZADAS, PLANES Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, RECETAS ESTANDARIZADAS, PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, ESTÁNDARES INTERNOS DE CALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE

Código: U-5600-5120-015-V04

Código CIU: 5600

Código CIUO: 5120

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- ELABORAR FONDOS, SALSAS Y BASES, DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL, PLANES Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, ESTÁNDARES INTERNOS DE CALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Criterios de desempeño

Los ingredientes son seleccionados, de acuerdo con planes y requerimientos del servicio, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, estándares internos de calidad del establecimiento, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los métodos de cocción son aplicados, de acuerdo con técnicas culinarias establecidas, planes y requerimientos del servicio, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, estándares internos de calidad del establecimiento, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las preparaciones son conservadas, de acuerdo con procedimientos de almacenamiento, métodos de almacenamiento estandarizados, planes y requerimientos del servicio, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, estándares internos de calidad del establecimiento, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las características organolépticas de las preparaciones son verificadas, de acuerdo con estándares internos de calidad, técnicas culinarias establecidas, planes y requerimientos del servicio, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.

Conocimientos generales

Fundamentos de técnicas culinarias.

Mecanismos de almacenamiento de alimentos en envases y recipientes, de acuerdo con su naturaleza y uso.

Métodos de almacenamiento: PEPS, LIFO, FEFO, entre otros.

Principios de evaluación organoléptica en preparaciones culinarias. Principios de inocuidad alimentaria.

Conocimientos específicos

Control de temperaturas en procesos de cocción.

Manejo de conceptos básicos aplicados en la cocina: uso de tablas y colores asociados (evitar contaminación cruzada).

Métodos de cocción para fondos y salsas.

Métodos de control de parámetros organolépticos en preparación de fondos y salsas, como clarificación, desgrasado superficial o depuración de impurezas u otra técnica que cumpla con el propósito. Principales recipientes y sus características diferenciadoras (materialidad, resistencia, hermeticidad).

Procedimientos de conservación de preparaciones base.

Técnicas de ajuste de sabor y consistencia en fondos, salsas y bases, como rectificación de sal, reducción, espesado u otra técnica que cumpla con el propósito.

Técnicas de elaboración de salsas nacionales e internacionales.

2.- PREPARAR PLATOS PRINCIPALES, DE ACUERDO CON FICHAS TÉCNICAS, PLANES Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, ESTÁNDARES DE PRESENTACIÓN, PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, ESTÁNDARES INTERNOS DE CALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

Criterios de desempeño

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Los insumos son porcionados, de acuerdo con detalle de costos, planes y requerimientos del servicio, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, estándares internos de calidad del establecimiento, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los tiempos y temperaturas de cocción son controlados, de acuerdo con técnicas culinarias nacionales e internacionales establecidas, planes y requerimientos del servicio, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, estándares internos de calidad del establecimiento, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. El punto final de los platos es comprobado, de acuerdo con características organolépticas de la preparación, estándares internos de calidad, técnicas culinarias establecidas, planes y requerimientos del servicio, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los platos son presentados, de acuerdo con estándares de calidad y lineamientos internos de emplatado, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, estándares internos de calidad del establecimiento, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.

Conocimientos generales

Fundamentos de cocina nacional e internacional.
Principios de control de calidad en producción gastronómica.

Conocimientos específicos

Métodos de montaje y presentación de platos.
Procedimientos de control de porciones y raciones.
Técnicas de cocción como parrilla, salteado, braseado, sous-vide u otra técnica que cumpla con los requerimientos de cada preparación.
Técnicas de verificación del punto final de cocción y servicio, como comprobación de textura, temperatura interna o reducción u otra técnica que cumpla el mismo propósito. Uso de equipos de cocción como hornos combinados o planchas de inducción u otra herramienta que cumpla el propósito.

3.- SUPERVISAR EMPLATADO Y DESPACHO DE PREPARACIONES, DE ACUERDO CON TIEMPOS DE SERVICIO, DOTACIÓN DE PERSONAL EXISTENTE, PLAN DEL SERVICIO, ESTÁNDARES DE PRESENTACIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, ESTÁNDARES INTERNOS DE CALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Criterios de desempeño

La presentación de los platos es verificada, de acuerdo con estándares definidos, tiempos de servicio, dotación de personal existente, plan del servicio, estándares de presentación, buenas prácticas de manufactura, estándares internos de calidad del establecimiento, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los tiempos de despacho son controlados, de acuerdo con la secuencia de servicio establecida, tiempos de servicio, dotación de personal existente, plan del servicio, buenas prácticas de manufactura, estándares internos de calidad del establecimiento, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las condiciones higiénicas del emplatado son supervisadas, de acuerdo con protocolos de higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, procedimientos internos del establecimiento, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. La coordinación del despacho con el personal de servicio es realizada, de acuerdo con secuencias de servicio, procedimientos internos, tiempos establecidos, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las devoluciones de platos son gestionadas, de acuerdo con procedimientos internos de control de calidad, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.

Conocimientos generales

Fundamentos de servicio gastronómico.
Principios de control de calidad en cocina.
Principios de supervisión de procesos de emplatado y despacho en cocina profesional.

Conocimientos específicos

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Estrategias de control de devoluciones de platos.

Métodos de verificación de condiciones sanitarias en la línea de pase, como control de temperatura de servicio, limpieza de superficies u otra técnica que cumpla el mismo propósito. Procedimientos de despacho en línea de servicio.

Protocolos de emplatado en cocina profesional.

Técnicas de coordinación con servicio de salón.

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 el lenguaje y tecnicismos específicos de su ámbito laboral, pudiendo identificar errores conceptuales.
EXPRESA SUS OPINIONES Y EMOCIONES CON RESPETO.	Comprende las reglas implícitas y explícitas comunicacionales, expresando sus opiniones y/o emociones bajo dicho contexto.	SE EXPRESA CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS.
Entrega y solicita información detallada, confirmando que su interlocutor haya comprendido su mensaje.	UTILIZA EL LENGUAJE NO VERBAL COMO HERRAMIENTA DE EXPRESIÓN Y COMPRENSIÓN EN CONTEXTOS COMUNICATIVOS.	Reconoce y adopta el lenguaje no verbal dentro de su espacio de laboral.
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.	Identifica riesgos para su salud y la de sus colegas, como desconocimiento de los protocolos en su ámbito de trabajo, informando oportunamente a sus superiores y comité paritario (en caso de existir).
CUMPLE CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.	Mantiene en buen estado sus elementos de protección personal (y/o herramientas de inocuidad e higiene alimentaria), verificando constante su estado, y solicitando reemplazos en caso de ser necesario.	RESPETA EL MEDIOAMBIENTE Y CUMPLE CON LAS NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN SU ÁMBITO LABORAL.
Actúa de forma responsable y consciente de cuidar el medioambiente haciendo un uso adecuado y racional de los materiales y herramientas de trabajo, solicitando reemplazos solo en caso de ser necesario.	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.
Administra eficientemente los tiempos de su jornada laboral y recursos asignados para cumplir las tareas y plazos solicitados.	MUESTRA UNA CONDUCTA RESPONSABLE DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS.	Identifica las normativas de mayor impacto en su quehacer laboral, teniendo especial preocupación en cumplirlas, como también dando cuenta de aquellas situaciones organizacionales que puedan afectar su cumplimiento.
TRABAJA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES.	Planifica su jornada laboral en conjunto con su equipo de trabajo, y cumpliendo los requerimientos del contexto laboral y tiempos solicitados.	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.	Aporta con nuevas ideas y formas de hacer las cosas dentro de su ámbito de trabajo, sustentado éstas en conocimientos técnicos.	MUESTRA MOTIVACIÓN POR MANTENER UN APRENDIZAJE CONTINUO.
Solicita retroalimentación de su desempeño, identificando nuevas necesidades de aprendizajes y/o formación, realizando acciones al interior como al exterior de su trabajo para desarrollar nuevas competencias.	SE ADAPTA A SITUACIONES NUEVAS.	Comprende la necesidad de cambio en su ámbito de ejecución (procedimientos, tecnologías y/o métodos), mostrando una actitud de aceptación y compromiso con los cambios a implementarse.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores	Estándares
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.	Busca nueva información que permita identificar las causas del problema, proponiendo medidas correctivas.
RECONOCE LOS PROBLEMAS Y GENERA ACCIONES PARA EVITARLO.	Identifica posibles causas ante la presencia de problemas y busca soluciones técnicas y/o de gestión acorde a su ámbito de responsabilidad .	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.	Cumple con los plazos y/o tareas acordadas colectivamente, siendo confiable con los compromisos que adquiere.	MUESTRA DISPOSICIÓN A TRABAJAR COLABORATIVAMENTE PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS COMUNES.
Comprende el rol y aporte de su área / equipo de trabajo para la consecución de los objetivos, mostrando disposición a colaborar en caso que se lo requiera.	MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.	Facilita la integración de las personas a los equipos de trabajo.

CONOCIMIENTOS

Básicos

N/A

Técnicos

N/A

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP

Categoría	Descripción
HERRAMIENTA	JUEGO COMPLETO DE CUCHILLOS PROFESIONALES (COCINERO/CEBOLLERO, PUNTILLA, FILETEADOR, DESHUESADOR, JAMONERO).
HERRAMIENTA	DESCORAZONADORES Y OTROS UTENSILIOS DE CORTE ESPECIALIZADO.
HERRAMIENTA	TABLAS DE CORTE CODIFICADAS POR COLORES.
HERRAMIENTA	BATIDORES MANUALES (GLOBO, VARILLAS).
HERRAMIENTA	ESPÁTULAS METÁLICAS Y DE SILICONA, CUCHARONES, ESPUMADERAS Y CUCHARAS; PINZAS DE SERVICIO Y PINZAS DE PRECISIÓN; BROCHAS DE COCINA.; RALLADORES Y MANDOLINAS; CHAIRA O AFILADOR MANUAL; TIJERAS DE COCINA; PELADORES MANUALES.
HERRAMIENTA	BOWLS DE ACERO INOXIDABLE O VIDRIO.
HERRAMIENTA	RODILLO PARA MASAS.
HERRAMIENTA	COLADORES Y TAMICES.
HERRAMIENTA	MOLDES Y CORTADORES PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.
HERRAMIENTA	TAZAS Y CUCHARAS MEDIDORAS.
HERRAMIENTA	RECIPIENTES GASTRONORM (GN) Y BANDEJAS DE HORNEO.
EQUIPO	HORNOS TRADICIONALES Y HORNOS COMBINADOS (CONVECCIÓN, VAPOR, MIXTO).
EQUIPO	COCINAS INDUSTRIALES A GAS O ELÉCTRICAS.
EQUIPO	FREIDORAS INDUSTRIALES.
EQUIPO	PLANCHAS Y PARRILLAS INDUSTRIALES.
EQUIPO	ABATIDORES DE TEMPERATURA (BLAST CHILLERS).
EQUIPO	ENVASADORAS AL VACÍO (DOMÉSTICAS O DE CÁMARA).
EQUIPO	ROBOTS DE COCINA MULTIFUNCIÓN (COMO THERMOMIX U OTRA HERRAMIENTA QUE CUMPLA EL MISMO PROPÓSITO).

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
EQUIPO	PROCESADORES Y CORTADORAS DE VEGETALES.
EQUIPO	BATIDORAS Y AMASADORAS DE PIE.
EQUIPO	LICUADORAS INDUSTRIALES Y MINIPIMER.
EQUIPO	TERMOCIRCULADORES SOUS-VIDE PROFESIONALES.
EQUIPO	SOPLETE DE COCINA.
EQUIPO	SISTEMAS DE EXTRACCIÓN Y VENTILACIÓN.
EQUIPO	REFRIGERADORES, CONGELADORES Y CÁMARAS DE FRÍO.
EQUIPO	SISTEMAS DIGITALES DE GESTIÓN DE COCINA (PANTALLAS DE COMANDAS, SOFTWARE DE RECETAS U OTRA HERRAMIENTA QUE CUMPLA EL MISMO PROPÓSITO).
MATERIAL	INSUMOS ALIMENTARIOS (MATERIAS PRIMAS, ESPECIAS, CONDIMENTOS).
MATERIAL	PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN (DETERGENTES, DESINFECTANTES AUTORIZADOS).
MATERIAL	FILMS PLÁSTICOS, PAPEL ALUMINIO Y PAPEL MANTEQUILLA.
MATERIAL	CONTENEDORES PLÁSTICOS O DE ACERO INOXIDABLE CON TAPAS HERMÉTICAS.
MATERIAL	TOALLAS DE PAPEL DESECHABLES.
MATERIAL	PAÑOS DE COCINA Y REPASADORES.
MATERIAL	ETIQUETAS Y MARCADORES PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS.
MATERIAL	CARBÓN, LEÑA O GAS (CUANDO CORRESPONDA).
MATERIAL	AGUA POTABLE CERTIFICADA PARA USO CULINARIO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CHAQUETA, MANDIL O FILIPINA DE COCINA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	PANTALÓN DE COCINA PROFESIONAL.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GORRO DE CHEF, TOQUE O COFIA SANITARIA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DELANTAL IMPERMEABLE O DE TELA GRUESA SEGÚN LA TAREA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE PROTECCIÓN (DESECHABLES, TÉRMICOS Y ANTICORTE SEGÚN LA ACTIVIDAD).
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CALZADO DE SEGURIDAD O ANTIDESLIZANTE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLA O CUBREBOCAS SEGÚN PROTOCOLO SANITARIO VIGENTE.

Nombre UCL: SUPERVISAR LA HIGIENE Y LA SEGURIDAD EN LA COCINA, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, ESTÁNDARES INTERNOS DE CALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE

Código: U-5600-5120-022-V01

Código CIU: 5600

Código CIUO: 5120

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- VERIFICAR LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PRINCIPIO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, PLANES Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Criterios de desempeño

La higiene personal del equipo es controlada, de acuerdo con normativa sanitaria, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, estándares del establecimiento, principio de inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. La manipulación de materias primas es monitoreada, de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, principio de inocuidad alimentaria, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los registros de control de temperatura para la manipulación de materias primas son revisados, de acuerdo con protocolos de higiene y seguridad alimentaria, principio de inocuidad alimentaria y legislación vigente aplicable. El uso de utensilios y equipamiento para evitar contaminación cruzada es verificado, de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, principio de inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.

Conocimientos generales

Fundamentos del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA). Principios de higiene y seguridad alimentaria.

Conocimientos específicos

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Control de cadena de frío en productos alimenticios. Métodos de registro y trazabilidad en cocina.

Procedimientos de control de contaminación cruzada.

2.- CONTROLAR EL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, DE ACUERDO CON PROTOCOLO DE CADENA DE FRÍO, MÉTODO PEPS, PROTOCOLOS LOGÍSTICOS INTERNOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PRINCIPIO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Criterios de desempeño

La rotulación de insumos es verificada, de acuerdo con normativa sanitaria y procedimientos de trazabilidad, protocolo de cadena de frío, métodos de almacenamiento, protocolos logísticos internos, buenas prácticas de manufactura, principio de inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las temperaturas de almacenamiento son monitoreadas, de acuerdo con normativa sanitaria, protocolo de cadena de frío, buenas prácticas de manufactura, principio de inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. La organización de cámaras y bodegas es controlada, de acuerdo con normativa sanitaria y procedimientos de trazabilidad, protocolo de cadena de frío, método PEPS, protocolos logísticos internos, buenas prácticas de manufactura, principio de inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.

Conocimientos generales

Fundamentos de conservación de alimentos.

Principios de trazabilidad alimentaria.

Conocimientos específicos

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Métodos de almacenamiento en frío y congelación.

Métodos de almacenamiento: PEPS, LIFO, FEFO, entre otros.Procedimientos de rotulación de insumos.

Sistemas de monitoreo de temperatura, como sensores digitales u otra herramienta que cumpla el mismo propósito.

Técnicas de organización de cámaras de frío.

3.- SUPERVISAR LIMPIEZA DE EQUIPOS E INSTALACIONES, DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PRINCIPIO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA COCINA, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Criterios de desempeño

La limpieza de utensilios y equipos es verificada, de acuerdo con protocolos de higiene y seguridad en la cocina, buenas prácticas de manufactura, principio de inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.La desinfección de superficies es verificada, de acuerdo con protocolos de higiene y seguridad en la cocina, buenas prácticas de manufactura, principio de inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.El orden higiénico de las áreas de trabajo es verificado, de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, protocolos de higiene y seguridad en la cocina, inocuidad alimentaria, procedimientos internos del establecimiento, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.Los residuos son gestionados, de acuerdo con protocolos de desecho de los diferentes tipos de residuos, buenas prácticas de manufactura, procedimientos internos, normativa ambiental y legislación vigente aplicable.

Conocimientos generales

Fundamentos de gestión de residuos.

Fundamentos de gestión higiénica de instalaciones y control de condiciones ambientales según normativa sanitaria vigente.Principios de limpieza y desinfección en cocina.

Conocimientos específicos

Estrategias de segregación de residuos sólidos.

Métodos de desinfección de superficies de trabajo.

Procedimientos de inspección del estado higiénico de áreas de trabajo, como control de orden, limpieza continua o disposición de utensilios u otra técnica que cumpla el mismo propósito.

Protocolos de limpieza profunda en cocina.

Técnicas de verificación de condiciones higiénicas y operativas de equipos fijos, como revisión de filtros, ciclos de limpieza automática, bandejas de recolección u otra técnica que cumpla el mismo propósito.

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 el lenguaje y tecnicismos específicos de su ámbito laboral, pudiendo identificar errores conceptuales.

EXPRESA SUS OPINIONES Y EMOCIONES CON RESPETO.

Comprende las reglas implícitas y explícitas comunicacionales, expresando sus opiniones y/o emociones bajo dicho contexto.

SE EXPRESA CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS.

Entrega y solicita información detallada, confirmando que su interlocutor haya comprendido su mensaje.

UTILIZA EL LENGUAJE NO VERBAL COMO HERRAMIENTA DE EXPRESIÓN Y COMPRENSIÓN EN CONTEXTOS COMUNICATIVOS.

Reconoce y adopta el lenguaje no verbal dentro de su espacio de laboral.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores	Estándares
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.	Identifica riesgos para su salud y la de sus colegas, como desconocimiento de los protocolos en su ámbito de trabajo, informando oportunamente a sus superiores y comité paritario (en caso de existir).
CUMPLE CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.	Mantiene en buen estado sus elementos de protección personal (y/o herramientas de inocuidad e higiene alimentaria), verificando constante su estado, y solicitando reemplazos en caso de ser necesario.	RESPETA EL MEDIOAMBIENTE Y CUMPLE CON LAS NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN SU ÁMBITO LABORAL.
Actúa de forma responsable y consciente de cuidar el medioambiente haciendo un uso adecuado y racional de los materiales y herramientas de trabajo, solicitando reemplazos solo en caso de ser necesario.	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.
Administra eficientemente los tiempos de su jornada laboral y recursos asignados para cumplir las tareas y plazos solicitados.	MUESTRA UNA CONDUCTA RESPONSABLE DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS.	Identifica las normativas de mayor impacto en su quehacer laboral, teniendo especial preocupación en cumplirlas, como también dando cuenta de aquellas situaciones organizacionales que puedan afectar su cumplimiento.
TRABAJA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES.	Planifica su jornada laboral en conjunto con su equipo de trabajo, y cumpliendo los requerimientos del contexto laboral y tiempos solicitados.	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.	Aporta con nuevas ideas y formas de hacer las cosas dentro de su ámbito de trabajo, sustentado éstas en conocimientos técnicos.	MUESTRA MOTIVACIÓN POR MANTENER UN APRENDIZAJE CONTINUO.
Solicita retroalimentación de su desempeño, identificando nuevas necesidades de aprendizajes y/o formación, realizando acciones al interior como al exterior de su trabajo para desarrollar nuevas competencias.	SE ADAPTA A SITUACIONES NUEVAS.	Comprende la necesidad de cambio en su ámbito de ejecución (procedimientos, tecnologías y/o métodos), mostrando una actitud de aceptación y compromiso con los cambios a implementarse.
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.	Busca nueva información que permita identificar las causas del problema, proponiendo medidas correctivas.
RECONOCE LOS PROBLEMAS Y GENERA ACCIONES PARA EVITARLO.	Identifica posibles causas ante la presencia de problemas y busca soluciones técnicas y/o de gestión acorde a su ámbito de responsabilidad.	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.	Cumple con los plazos y/o tareas acordadas colectivamente, siendo confiable con los compromisos que adquiere.	MUESTRA DISPOSICIÓN A TRABAJAR COLABORATIVAMENTE PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS COMUNES.
Comprende el rol y aporte de su área / equipo de trabajo para la consecución de los objetivos, mostrando disposición a colaborar en caso que se lo requiera.	MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.	Facilita la integración de las personas a los equipos de trabajo.

CONOCIMIENTOS

Básicos

N/A

Técnicos

N/A

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
HERRAMIENTA	JUEGO COMPLETO DE CUCHILLOS PROFESIONALES (COCINERO/CEBOLLERO, PUNTILLA, FILETEADOR, DESHUESADOR, JAMONERO).
HERRAMIENTA	DESCORAZONADORES Y OTROS UTENSILIOS DE CORTE ESPECIALIZADO.
HERRAMIENTA	TABLAS DE CORTE CODIFICADAS POR COLORES.
HERRAMIENTA	BATIDORES MANUALES (GLOBO, VARILLAS).
EQUIPO	HORNOS TRADICIONALES Y HORNOS COMBINADOS (CONVECCIÓN, VAPOR, MIXTO).
EQUIPO	COCINAS INDUSTRIALES A GAS O ELÉCTRICAS.
EQUIPO	FREIDORAS INDUSTRIALES.
EQUIPO	PLANCHAS Y PARRILLAS INDUSTRIALES.
EQUIPO	ABATIDORES DE TEMPERATURA (BLAST CHILLERS).
EQUIPO	ENVASADORAS AL VACÍO (DOMÉSTICAS O DE CÁMARA).
EQUIPO	ROBOTS DE COCINA MULTIFUNCIÓN (COMO THERMOMIX U OTRA HERRAMIENTA QUE CUMPLA EL MISMO PROPÓSITO).
EQUIPO	PROCESADORES Y CORTADORAS DE VEGETALES.
EQUIPO	BATIDORAS Y AMASADORAS DE PIE.
EQUIPO	LICUADORAS INDUSTRIALES Y MINIPIMER.
EQUIPO	TERMOCIRCULADORES SOUS-VIDE PROFESIONALES.
EQUIPO	SOPLETE DE COCINA.
EQUIPO	SISTEMAS DE EXTRACCIÓN Y VENTILACIÓN.
EQUIPO	REFRIGERADORES, CONGELADORES Y CÁMARAS DE FRÍO.
EQUIPO	SISTEMAS DIGITALES DE GESTIÓN DE COCINA (PANTALLAS DE COMANDAS, SOFTWARE DE RECETAS U OTRA HERRAMIENTA QUE CUMPLA EL MISMO PROPÓSITO).
MATERIAL	PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN (DETERGENTES, DESINFECTANTES AUTORIZADOS).
MATERIAL	TOALLAS DE PAPEL DESECHABLES.
MATERIAL	PAÑOS DE COCINA Y REPASADORES.
MATERIAL	ETIQUETAS Y MARCADORES PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CHAQUETA, MANDIL O FILIPINA DE COCINA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	PANTALÓN DE COCINA PROFESIONAL.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GORRO DE CHEF, TOQUE O COFIA SANITARIA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DELANTAL IMPERMEABLE O DE TELA GRUESA SEGÚN LA TAREA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE PROTECCIÓN (DESECHABLES, TÉRMICOS Y ANTICORTE SEGÚN LA ACTIVIDAD).
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CALZADO DE SEGURIDAD O ANTIDESLIZANTE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLA O CUBREBOCAS SEGÚN PROTOCOLO SANITARIO VIGENTE.