

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL COPER(A) (STEWARD)

Nombre Perfil: COPER(A) (STEWARD)

Código: P-5600-5111-001-V03

Modalidad de evaluación: Completa

Nivel cualificación: 2

Fecha vigencia: 30/12/2029

Estado Actual: Vigente

Otros nombres de la ocupación

STEWARD, PLAQUECERO.

Requisitos para el desempeño de la ocupación en contexto laboral

SIN REQUISITOS.

Requisitos para la evaluación y certificación

SIN REQUISITOS.

Propósito principal de la ocupación

MANTENER LA LIMPIEZA, HIGIENE Y DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS E IMPLEMENTOS DE COCINA, DE ACUERDO CON NORMATIVAS DE LA AUTORIDAD SANITARIA Y DE HIGIENE.

Ámbito ocupacional

SE DESARROLLA EN EL ÁREA DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS DE COCINA, ESPECÍFICAMENTE EN LAS OPERACIONES VINCULADAS CON LA LIMPIEZA E HIGIENE EN ESPACIOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y PROCESOS VINCULADOS A LOS SERVICIOS DE COCINA. SE DESEMPEÑA EN EMPRESAS PEQUEÑAS, MEDIANAS O GRANDES DEL SECTOR, PARTICULARMENTE EN AQUELLAS QUE FORMAN PARTE DE LA RED DE HOTELERÍA, CASINOS, RESTAURANTES Y EVENTOS. EL(LA) COPER(A) TRABAJA COLABORATIVAMENTE EN ACTIVIDADES Y FUNCIONES COORDINÁNDOSE CON OTROS(AS) EN DIVERSOS CONTEXTOS. SE DESEMPEÑA CON AUTONOMÍA EN ACTIVIDADES Y FUNCIONES ESPECIALIZADAS EN MATERIAS DE LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN DE ESPACIOS E IMPLEMENTOS DE COCINA, CON SUPERVISIÓN DIRECTA, PROTOCOLOS INTERNOS Y DIRECTIVAS DEPENDIENDO DE LOS REQUERIMIENTOS DIARIOS. ES RESPONSABLE DE APLICAR PROTOCOLOS ASOCIADOS CON NORMATIVA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

Ámbito normativo de la ocupación

ESTE PERFIL PUEDE DESEMPEÑARSE DE ACUERDO CON LAS NORMATIVAS DE SALUD, SEGURIDAD Y TRABAJO VIGENTES: LA LEY 16.744 SOBRE ACCIDENTES DEL TRABAJO Y ENFERMEDADES PROFESIONALES. - EL NUEVO CÓDIGO DEL TRABAJO. - EL REGLAMENTO SOBRE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES BÁSICAS EN LOS LUGARES DE TRABAJO. - POLÍTICA NACIONAL DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS. -EL REGLAMENTO INTERNO DE HIGIENE Y SEGURIDAD, QUE DEBE POSEER CADA EMPRESA. LEY N° 19.496 DE PROTECCIÓN DE LOS DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES.

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-5600-5111-001-V03

LIMPIAR E HIGIENIZAR ESPACIOS E IMPLEMENTOS DE COCINA, DE ACUERDO CON NORMATIVAS DE LA AUTORIDAD SANITARIA Y DE HIGIENE VIGENTES

U-5600-5111-002-V03

ORGANIZAR EL MENAJE E IMPLEMENTOS DE COCINA, DE ACUERDO CON SISTEMA INTERNO Y NORMATIVAS DE LA AUTORIDAD SANITARIA Y DE SEGURIDAD VIGENTES

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: LIMPIAR E HIGIENIZAR ESPACIOS E IMPLEMENTOS DE COCINA, DE ACUERDO CON NORMATIVAS DE LA AUTORIDAD SANITARIA Y DE HIGIENE VIGENTES

Código: U-5600-5111-001-V03

Código CIU: 5600

Código CIUO: 5111

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN Y SANITIZACIÓN EN SUPERFICIES Y ÁREAS DE TRABAJO, DE ACUERDO CON NORMATIVAS DE LA AUTORIDAD SANITARIA Y DE HIGIENE.

Criterios de desempeño

Los productos químicos de limpieza y sanitización son manipulados, según normas de salud e higiene. Las proporciones permitidas de los productos de limpieza y sanitización son diluidas, en base a protocolos y estándares establecidos de salud y seguridad. Los productos de higienización y sanitización a equipos, espacios de producción y almacenamiento de insumos gastronómicos son utilizados, según norma de salud e higiene. Los equipos, espacios de producción y almacenamiento de insumos gastronómicos son limpiados e higienizados, según norma de salud e higiene. Los espacios y áreas de trabajo y almacenamiento son limpiados e higienizados, según normas de higiene y seguridad. Las bolsas de basura son distribuidas en las áreas de producción y contenedores, de acuerdo con protocolo de eliminación de residuos internos y normativas vigentes.

N/A

2.- CHEQUEAR LAS CONDICIONES DE LOS IMPLEMENTOS DE COCINA Y MENAJE, DE ACUERDO CON CRITERIOS INTERNOS Y NORMATIVAS DE LA AUTORIDAD SANITARIA VIGENTES.

Criterios de desempeño

Las condiciones de limpieza y mantención del menaje asociado al servicio de elaboración gastronómica son chequeadas, de acuerdo con criterios internos y normativas de la autoridad sanitaria vigentes. El menaje y plaquecería son retiradas, de acuerdo con criterios internos, condiciones de uso y normativas de la autoridad sanitaria vigentes. Las condiciones deficientes de menaje, plaquecería, equipos y maquinarias son informadas al responsable, de acuerdo con criterios internos y normativas de la autoridad sanitaria vigentes.

N/A

3.- DESCONCHAR VAJILLA, CRISTALERÍA Y EQUIPAMIENTO MENOR, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ASOCIADOS Y NORMATIVAS DE LA AUTORIDAD SANITARIA Y DE HIGIENE.

Criterios de desempeño

Los residuos de comida de las herramientas menores de producción gastronómica son retirados previo a su lavado, de acuerdo con protocolos asociados y normativas de la autoridad sanitaria y de higiene. Los residuos de comida a menaje utilizado en el servicio son desechados, antes de comenzar su lavado, de acuerdo con protocolos asociados y normativas de la autoridad sanitaria y de higiene. Los residuos de líquidos de cristalería son desechados antes de comenzar su lavado, de acuerdo con protocolos asociados y normativas de la autoridad sanitaria y de higiene. Los residuos y desechos de comida son depositados en basureros o contenedores asignados, de acuerdo con protocolos asociados y normativas de la autoridad sanitaria y de higiene. La eliminación y reposición de bolsas de basura de contenedores de desconche es realizada, de acuerdo con protocolos asociados y normativas de la autoridad sanitaria y de higiene.

N/A

4.- LIMPIAR E HIGIENIZAR ESPACIOS E IMPLEMENTOS DE COCINA Y MENAJE, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ASOCIADOS Y NORMATIVAS DE LA AUTORIDAD SANITARIA Y DE HIGIENE.

Criterios de desempeño

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Los productos de limpieza y sanitización son manipulados, de acuerdo con protocolos y normativas de la autoridad sanitaria y de seguridad. Los productos de higienización y sanitización son aplicados a equipos y menaje de producción y servicio gastronómico, de acuerdo con protocolos internos y normativas vigentes. Los espacios e implementos de cocina y menaje son limpiados e higienizados, de acuerdo con protocolos internos y normativas vigentes. El menaje es sumergido en una solución acuosa, de acuerdo con proporciones permitidas por el reglamento de sanitario de salud con implementos adecuados. El menaje es enjuagado, de acuerdo con técnicas asociadas a la higienización y normativas de la autoridad sanitaria y de seguridad vigentes. Los espacios, áreas de trabajo, equipos y menaje son secados, de acuerdo con protocolos del almacenamiento y utilización.

N/A

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores	Estándares
COMUNICACIÓN- COMPRENDE Y SE EXPRESA VERBALMENTE, NO VERBALMENTE Y/O POR ESCRITO, CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS.	COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES, NO VERBALES, VISUALES Y/O ESCRITOS.	Comprende información técnica propia de su ámbito laboral.
EXPRESA SUS OPINIONES Y EMOCIONES CON RESPETO.	Expresa sus opiniones y/o emociones, acorde a las reglas comunicacionales definidas en el ámbito laboral.	SE EXPRESA CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS.
Entrega y solicita información en un lenguaje técnico, de forma clara y comprensible.	UTILIZA EL LENGUAJE NO VERBAL COMO HERRAMIENTA DE EXPRESIÓN Y COMPRENSIÓN EN CONTEXTOS COMUNICATIVOS.	Utiliza el lenguaje no verbal como herramienta para expresar y comprender mensajes en diferentes espacios laborales.
CONDUCTA SEGURA Y AUTOCUIDADO- DESARROLLA SU TRABAJO CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, CON CUIDADO DE LA SALUD Y EL MEDIOAMBIENTE.	CUIDA SU SALUD Y LA DE SUS COMPAÑEROS/AS DE TRABAJO.	Advierte a sus colegas de trabajo de posibles riesgos para la seguridad y salud, tomando la decisión de comunicar a superiores en caso de que sus colegas no tomen las medidas de seguridad necesarias.
CUMPLE CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.	Identifica posibles riesgos para la seguridad, salud de las personas y/o incumplimientos de los protocolos, informando oportunamente a sus superiores.	RESPETA EL MEDIOAMBIENTE Y CUMPLE CON LAS NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN SU ÁMBITO LABORAL.
Identifica posibles riesgos medioambientales (derrames, contaminación, incendios, etc.) informando oportunamente a sus superiores y tomando las acciones que estén en su ámbito de responsabilidad.	EFFECTIVIDAD PERSONAL- EJECUTA SU TRABAJO DE FORMA RESPONSABLE Y TRABAJA EN BASE A UNA PLANIFICACIÓN PREVIA.	CUMPLE CON SUS COMPROMISOS LABORALES EN TIEMPO Y FORMA.
Desarrolla las tareas que le han sido encomendadas en el día, de forma ordenada y cumpliendo con los requerimientos del contexto laboral y tiempos solicitado.	MUESTRA UNA CONDUCTA RESPONSABLE DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS.	Comprende las normas generales de la organización y de su ámbito laboral, cumpliéndolas a cabalidad.
TRABAJA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES.	Organiza su trabajo diario y herramientas a utilizar de acuerdo los objetivos a cumplir e instrucciones de superiores.	TRABAJO EN EQUIPO- TRABAJA COLABORATIVAMENTE EN LAS TAREAS QUE LE CORRESPONDEN, ORIENTADO A OBJETIVOS COMUNES Y AL FORTALECIMIENTO DEL EQUIPO.
GENERA RELACIONES DE COLABORACIÓN Y DE CONFIANZA.	Muestra interés en el bienestar de sus colegas, identificando si alguno requiere apoyo dentro del ámbito laboral.	MUESTRA DISPOSICIÓN A TRABAJAR COLABORATIVAMENTE PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS COMUNES.
Ofrece colaboración al equipo de trabajo, para cumplir con los objetivos comunes.	MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.	Interactúa con las personas de su ámbito laboral, no anteponiendo su posición como correcta o verdadera.

CONOCIMIENTOS

Básicos

Técnicos

USO DE ELEMENTOS DE HIGIENIZACIÓN Y SANITIZACIÓN

ACCIDENTES ASOCIADOS A LA MANIPULACIÓN DE MENAJES Y PLAQUECERÍA ASOCIADA A LA ELABORACIÓN GASTRONÓMICA

CLASIFICACIÓN DE BASURAS Y RESIDUOS PELIGROSOS EN CONTENEDORES

PASOS Y SUGERENCIAS TÉCNICAS EN LA APLICACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN EN PROCESOS DE ESPACIOS E IMPLEMENTOS DE COCINA Y MENAJE

PELIGROS ASOCIADOS A LA MANIPULACIÓN DE CRISTALERÍA

PELIGROS ASOCIADOS EN LA MANIPULACIÓN DE HERRAMIENTAS MENORES

PELIGROS ASOCIADOS EN LA MANIPULACIÓN DE MENAJES

PRINCIPALES ELEMENTOS DE RECICLAJE Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS PELIGROSOS

PRINCIPALES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA E INTOXICACIONES POR PRODUCTOS QUÍMICOS

PRINCIPALES FACTORES DE RIESGO EN LA MANIPULACIÓN DE MENAJES Y PLAQUECERÍA ASOCIADA A LA ELABORACIÓN GASTRONÓMICA

PRINCIPALES HERRAMIENTAS MENORES EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN GASTRONÓMICA

PRINCIPALES MAQUINARIAS ASOCIADAS AL SECADO DE ELEMENTOS DE COCINA Y MENAJE

PRINCIPALES MENAJES EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN GASTRONÓMICA

PRINCIPALES MENAJES Y PLAQUECERÍA ASOCIADA A LA ELABORACIÓN GASTRONÓMICA

PRINCIPALES PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN EN PROCESOS DE ESPACIOS E IMPLEMENTOS DE COCINA Y MENAJE

PRINCIPALES RESIDUOS PELIGROSOS EN PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

PRINCIPALES TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

PROTOCOLOS COMUNICACIONALES E INFORMATIVOS CON EL EQUIPO DE TRABAJO Y SUPERVISORES A CARGO

PROTOCOLOS Y NORMAS DE USO DE PRODUCTOS DE SANITIZACIÓN

RESIDUOS ASOCIADOS A HERRAMIENTAS MENORES EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN GASTRONÓMICA

RESIDUOS ASOCIADOS A MENAJES MENORES EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN GASTRONÓMICA

SUSTANCIAS QUÍMICAS RELACIONADAS A LA ELIMINACIÓN DE

CONOCIMIENTOS

Básicos

Técnicos

RESIDUOS

TÉCNICAS DE CHEQUEO DE CONDICIONES DE LIMPIEZA Y MANTENCIÓN DE MENAJE

TÉCNICAS DE ENJUAGUE DE MENAJE

TÉCNICAS DE LIMPIEZA, HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE ESPACIOS E IMPLEMENTOS DE COCINA Y MENAJE

TÉCNICAS DE LIMPIEZAS ASOCIADAS AL ORDEN Y ALMACENAMIENTO

TÉCNICAS DE SECADO DE ELEMENTOS DE COCINA Y MENAJE

TIPOS DE BOLSAS Y SUS CLASIFICACIONES DE ACUERDO CON LOS RESIDUOS

TIPOS DE CONTENEDORES DE ALIMENTOS Y RESIDUOS PELIGROSOS

TIPOS DE CONTENEDORES Y SUS CLASIFICACIONES DE ACUERDO CON RESIDUOS Y BASURAS ASOCIADAS

TIPOS DE LÍQUIDOS Y RESIDUOS ASOCIADOS EN LOS PROCESOS DE DESECHOS DE CRISTALERÍA

USO DE ELEMENTOS DE HIGIENIZACIÓN Y SANITIZACIÓN ADECUADOS EN EQUIPOS, MENAJE, ESPACIOS DE PRODUCCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE INSUMOS

USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL PARA MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS DE ASEO

USO DE EPP ASOCIADOS A LA ELIMINACIÓN DE RESIDUOS PELIGROSOS

USO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA PRINCIPALES QUÍMICOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP

Categoría

Descripción

HERRAMIENTA	ELEMENTOS QUÍMICOS DE ASEO
HERRAMIENTA	ESCOBILLAS Y ESPÁTULAS NO ABRASIVAS
HERRAMIENTA	CEPILLOS NO ABRASIVOS
EQUIPO	MÁQUINAS DE LAVADO
EQUIPO	LAVA VAJILLAS INDUSTRIALES
EQUIPO	HORNOS ELÉCTRICOS (COMBI, ALTO-SHAAM)
EQUIPO	BATIDORAS
EQUIPO	FERMENTADORAS
EQUIPO	BANDEJAS DE COCINAS Y MESONES DE DESCORCHE
EQUIPO	PARRILLAS, RACK, REPISAS Y CONTENEDORES
EQUIPO	CAMPANAS
EQUIPO	FREIDORAS
EQUIPO	MARMITAS / BASCULARES

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
MATERIAL	PRODUCTOS DE LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN
MATERIAL	ESPONJAS
MATERIAL	VIRUTILLAS
MATERIAL	ESCOBILLAS NO ABRASIVAS
MATERIAL	PAÑOS DESECHABLES ABSORBENTES.
MATERIAL	DISPENSADORES
MATERIAL	ROCIADORES / PULVERIZADORES
MATERIAL	ESCOBILLONES
MATERIAL	PALAS
MATERIAL	BARRE AGUA
MATERIAL	BOLSAS DE BASURA
MATERIAL	BASUREROS
MATERIAL	CARROS PORTADORES Y CONTENEDORES
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	UNIFORME
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOTAS ANTIDESLIZANTES
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	PECHERAS IMPERMEABLES
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES LARGOS PARA MANIPULACIÓN DE QUÍMICOS
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLAS
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	COFIA
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES

Nombre UCL: ORGANIZAR EL MENAJE E IMPLEMENTOS DE COCINA, DE ACUERDO CON SISTEMA INTERNO Y NORMATIVAS DE LA AUTORIDAD SANITARIA Y DE SEGURIDAD VIGENTES

Código: U-5600-5111-002-V03

Código CIU: 5600

Código CIUO: 5111

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- RECIBIR LOS IMPLEMENTOS DE COCINA Y MENAJE, DE ACUERDO A LOS ESPACIOS DE ORGANIZACIÓN INTERNA ASOCIADA Y PROTOCOLO INTERNOS.

Criterios de desempeño

Los espacios de recepción de elementos de cocina son identificados, de acuerdo con lineamientos operacionales definidos por responsable a cargo y normativa de seguridad vigente. Los espacios de recepción de elementos de cocina son utilizados, de acuerdo con protocolo asociado y normativa de seguridad vigente. El menaje sucio recepcionado en áreas designadas son apilados, de acuerdo con protocolo de organización y manipulación interno y normativa de seguridad vigente. El menaje sucio recepcionado en áreas designadas son distribuidos, de acuerdo con protocolo de organización y manipulación interno y normativa de seguridad vigente

N/A

2.- DISPONER EL MENAJE E IMPLEMENTOS DE COCINA, DE ACUERDO CON ESPACIOS DE ORGANIZACIÓN INTERNA ASOCIADA Y NORMATIVAS DE LA AUTORIDAD SANITARIA Y DE SEGURIDAD VIGENTES.

Criterios de desempeño

La vajilla es ubicada en los espacios de organización, de acuerdo con protocolos de manipulación, limpieza, sanitización y transporte. La cristalería y plaquetería es puesta en espacios designados, de acuerdo con protocolos de manipulación, limpieza, sanitización y transporte. La cubertería es puesta en contenedores designados para su organización, limpieza e sanitización, de acuerdo con protocolos de manipulación, limpieza, sanitización y transporte.

N/A

3.- DISTRIBUIR LOS IMPLEMENTOS DE COCINA Y MENAJE, DE ACUERDO CON ESPACIOS DE ORGANIZACIÓN INTERNA ASOCIADA Y NORMATIVAS DE LA AUTORIDAD SANITARIA Y DE SEGURIDAD VIGENTES.

Criterios de desempeño

El menaje de cocina y servicio son distribuidos dentro de los elementos de organización (rack o bandeja de compartimientos), de acuerdo con espacios de organización interna asociada y normativas de la autoridad sanitaria y de seguridad vigentes. Los elementos de organización son trasladados a las estanterías designadas, de acuerdo con espacios de organización interna asociada y normativas de la autoridad sanitaria y de seguridad vigentes. Los implementos de cocina limpios y sanitizados son entregados al personal a cargo, de acuerdo con espacios de organización interna asociada y normativas de la autoridad sanitaria y de seguridad vigentes.

N/A

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores	Estándares
COMUNICACIÓN- COMPRENDE Y SE EXPRESA VERBALMENTE, NO VERBALMENTE Y/O POR ESCRITO, CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS.	COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES, NO VERBALES, VISUALES Y/O ESCRITOS.	Comprende información técnica propia de su ámbito laboral.
EXPRESA SUS OPINIONES Y EMOCIONES CON RESPETO.	Expresa sus opiniones y/o emociones, acorde a las reglas comunicacionales definidas en el ámbito laboral.	SE EXPRESA CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores	Estándares
Entrega y solicita información en un lenguaje técnico, de forma clara y comprensible.	UTILIZA EL LENGUAJE NO VERBAL COMO HERRAMIENTA DE EXPRESIÓN Y COMPRENSIÓN EN CONTEXTOS COMUNICATIVOS.	Utiliza el lenguaje no verbal como herramienta para expresar y comprender mensajes en diferentes espacios laborales.
CONDUCTA SEGURA Y AUTOCUIDADO- DESARROLLA SU TRABAJO CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, CON CUIDADO DE LA SALUD Y EL MEDIOAMBIENTE.	CUIDA SU SALUD Y LA DE SUS COMPAÑEROS/AS DE TRABAJO.	Advierte a sus colegas de trabajo de posibles riesgos para la seguridad y salud, tomando la decisión de comunicar a superiores en caso de que sus colegas no tomen las medidas de seguridad necesarias.
CUMPLE CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.	Identifica posibles riesgos para la seguridad, salud de las personas y/o incumplimientos de los protocolos, informando oportunamente a sus superiores.	RESPETA EL MEDIOAMBIENTE Y CUMPLE CON LAS NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN SU ÁMBITO LABORAL.
Identifica posibles riesgos medioambientales (derrames, contaminación, incendios, etc.) informando oportunamente a sus superiores y tomando las acciones que estén en su ámbito de responsabilidad.	EFFECTIVIDAD PERSONAL- EJECUTA SU TRABAJO DE FORMA RESPONSABLE Y TRABAJA EN BASE A UNA PLANIFICACIÓN PREVIA.	CUMPLE CON SUS COMPROMISOS LABORALES EN TIEMPO Y FORMA.
Desarrolla las tareas que le han sido encomendadas en el día, de forma ordenada y cumpliendo con los requerimientos del contexto laboral y tiempos solicitado.	MUESTRA UNA CONDUCTA RESPONSABLE DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS.	Comprende las normas generales de la organización y de su ámbito laboral, cumpliéndolas a cabalidad.
TRABAJA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES.	Organiza su trabajo diario y herramientas a utilizar de acuerdo los objetivos a cumplir e instrucciones de superiores.	TRABAJO EN EQUIPO- TRABAJA COLABORATIVAMENTE EN LAS TAREAS QUE LE CORRESPONDEN, ORIENTADO A OBJETIVOS COMUNES Y AL FORTALECIMIENTO DEL EQUIPO.
GENERA RELACIONES DE COLABORACIÓN Y DE CONFIANZA.	Muestra interés en el bienestar de sus colegas, identificando si alguno requiere apoyo dentro del ámbito laboral.	MUESTRA DISPOSICIÓN A TRABAJAR COLABORATIVAMENTE PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS COMUNES.
Ofrece colaboración al equipo de trabajo, para cumplir con los objetivos comunes.	MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.	Interactúa con las personas de su ámbito laboral, no anteponiendo su posición como correcta o verdadera.

CONOCIMIENTOS

Básicos

Técnicos

PRINCIPALES ELEMENTOS DE ORGANIZACIÓN (RACK O BANDEJA DE COMPARTIMIENTOS)

CLASIFICACIÓN Y TIPO DE CUBERTERÍA
 PELIGROS ASOCIADOS A LA MANIPULACIÓN DE ELEMENTOS DE COCINA
 PELIGROS ASOCIADOS AL TRASLADO Y MANIPULACIÓN DE ELEMENTOS DE ORGANIZACIÓN DENTRO DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN GASTRONÓMICA
 PRINCIPALES ÁREAS DE DISTRIBUCIÓN EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN GASTRONÓMICA
 PRINCIPALES ÁREAS ESPECÍFICAS PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LA PLAQUECERÍA
 PRINCIPALES ESPACIOS DE ORGANIZACIÓN: RACKS ESPECÍFICOS, BANDEJAS DE ALMACENAJE, BANDEJAS DE COMPARTIMIENTO
 PRINCIPALES ESPACIOS DE ORGANIZACIÓN: RACKS ESPECÍFICOS, BANDEJAS DE ALMACENAJE, BANDEJAS DE COMPARTIMIENTO, ETC.
 PRINCIPALES FACTORES DE RIESGO EN LA RECEPCIÓN DE ELEMENTOS DE COCINA (TEMPERATURAS, CORTES, ETC.)
 PRINCIPALES RACKS ESPECÍFICOS PARA LA CRISTALERÍA
 PRINCIPALES RIESGOS ASOCIADOS A LA MANIPULACIÓN Y A LA SOBREPOSICIÓN DE ELEMENTOS FRÁGILES DE COCINA
 PROTOCOLOS ASOCIADOS A LA ENTREGA DE IMPLEMENTOS DE COCINA
 TÉCNICAS DE LIMPIEZA, HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE ESPACIOS E IMPLEMENTOS DE COCINA Y MENAJE
 TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN DE ELEMENTOS FRÁGILES (CRISTALERÍA), Y ELEMENTOS DE COCINA METÁLICOS (PLAQUECERÍA)
 TÉCNICAS DE ORDEN Y DISTRIBUCIÓN DE ELEMENTOS DE COCINA
 TÉCNICAS DE TRASLADO Y MANIPULACIÓN DE ELEMENTOS DE ORGANIZACIÓN
 TIPOS DE CONTENEDORES PARA LA CUBERTERÍA
 TIPOS DE ELEMENTOS DE ORGANIZACIÓN Y SUS CARACTERÍSTICAS
 PRINCIPALES ESPACIOS DE RECEPCIÓN DE ELEMENTOS DE COCINA: LUGARES DE REPISA Y MESONES, RACK Y BANDEJAS DE COMPARTIMIENTOS

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP

Categoría

Descripción

HERRAMIENTA

ESPÁTULAS

HERRAMIENTA

ESCOBILLAS NO ABRASIVAS

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
HERRAMIENTA	CEPILLOS NO ABRASIVOS
EQUIPO	MÁQUINAS DE LAVADO: AUTOMÁTICAS, A PRESIÓN, ENTRE OTRAS.
EQUIPO	LAVA VAJILLAS INDUSTRIALES
EQUIPO	LAVADEROS MANUALES
EQUIPO	MESÓN DE DESCONCHE
EQUIPO	HORNOS ELÉCTRICOS (COMBI, ALTO-SHAAM)
EQUIPO	BATIDORAS
EQUIPO	FERMENTADORAS
EQUIPO	BANDEJAS DE COCINAS
EQUIPO	PARRILLAS, RACK Y REPISAS
EQUIPO	CAMPANAS
EQUIPO	FREIDORAS
EQUIPO	MARMITAS / BASCULARES
MATERIAL	PRODUCTOS DE LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN
MATERIAL	ESPONJAS
MATERIAL	VIRUTILLAS
MATERIAL	ESCOBILLAS NO ABRASIVAS
MATERIAL	PAÑOS DESECHABLES ABSORBENTES
MATERIAL	DISPENSADORES
MATERIAL	BASUREROS
MATERIAL	ROCIADORES / PULVERIZADORES
MATERIAL	ESCOBILLONES
MATERIAL	PALAS
MATERIAL	BARRE AGUA
MATERIAL	BOLSAS DE BASURA
MATERIAL	CARROS DE TRASPORTE DE PLATOS
MATERIAL	CARROS DE TRANSPORTE DE UTENSILIOS Y EQUIPOS
MATERIAL	REPISAS
MATERIAL	RACKS
MATERIAL	CONTENEDORES
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	UNIFORME
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOTAS ANTIDESLIZANTES O ZAPATOS DE SEGURIDAD
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	PECHERAS IMPERMEABLES
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES LARGOS PARA MANIPULACIÓN DE QUÍMICOS
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLAS
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	COFIA
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES