

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL AYUDANTE DE COCINA INSTITUCIONAL

Nombre Perfil: AYUDANTE DE COCINA INSTITUCIONAL

Código: P-5600-9412-001-V04

Modalidad de evaluación: Completa

Nivel cualificación: 2

Fecha vigencia: 30/12/2030

Estado Actual: Vigente

Otros nombres de la ocupación

AYUDANTE DE COCINA DE VOLUMEN, MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS.

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

ASISTIR EN LA ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA INSTITUCIONAL, DE ACUERDO A MINUTA ESTABLECIDA, PROCEDIMIENTOS Y RECETAS ESTANDARIZADOS, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, ESTÁNDARES INTERNOS DE CALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Ámbito ocupacional

EL/LA AYUDANTE DE COCINA INSTITUCIONAL SE DESEMPEÑA EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL (COLECTIVA O DE VOLUMEN) TALES COMO CASINOS DE EMPRESAS, HOSPITALES, RESIDENCIAS, FAENAS INDUSTRIALES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN COMIDAS EN GRAN VOLUMEN.

CUMPLE FUNCIONES OPERATIVAS DE PREELABORACIÓN, COCCIÓN BÁSICA, RETERMALIZACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, BAJO LA SUPERVISIÓN DIRECTA DE UN/A MAESTRO/A DE COCINA O JEFE/A DE TURNO. PARTICIPA EN EL CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA DIARIA, ASEGURANDO QUE LOS ALIMENTOS SEAN MANIPULADOS, COCINADOS O ACONDICIONADOS SEGÚN LOS ESTÁNDARES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. NORMALMENTE PARTICIPA EN EQUIPOS DE TRABAJO POR TURNOS, QUE PUEDEN CUBRIR LA PRODUCCIÓN DIARIA PARA EL SERVICIO Y LOS ADELANTOS DE JORNADA SIGUIENTE. SU NIVEL DE AUTONOMÍA ES BÁSICO A MEDIO, CIRCUNSCRITO A LA EJECUCIÓN DE TAREAS ASIGNADAS Y AL CONTROL DE PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN PREVIAMENTE DEFINIDOS.

PARA SU DESEMPEÑO UTILIZA EQUIPOS INDUSTRIALES COMO HORNOS DE CONVECCIÓN O MIXTOS, SARTÉN BASCULANTE, ABATIDORES, CARROS CALIENTES Y CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN, ADEMÁS DE UTENSILIOS Y REGISTROS DE CONTROL DE TEMPERATURA Y TRAZABILIDAD.

EL TRABAJO SE DESARROLLA GENERALMENTE EN TURNOS ROTATIVOS QUE CUBREN DIFERENTES ETAPAS DE LA PRODUCCIÓN: PREPARACIÓN, COCCIÓN, RETERMALIZACIÓN Y SERVICIO, EN ENTORNOS DE ALTA DEMANDA Y RITMO INTENSIVO, DONDE LA COORDINACIÓN DEL EQUIPO Y EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), EL SISTEMA HACCP Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) RESULTAN ESENCIALES PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD Y CALIDAD DEL SERVICIO.

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.

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.

DECRETO SUPREMO N.º 594/2000 APRUEBA EL REGLAMENTO SOBRE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES BÁSICAS EN LOS LUGARES DE TRABAJO EN CHILE.

DECRETO 36 EXENTO APRUEBA NUEVA NORMA TÉCNICA N° 213 "PROGRAMAS ALIMENTARIOS". MINSALNCH 3235:2011 - BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS.

LEY 21.643 - LEY KARIN, SOBRE PREVENCIÓN DEL ACOSO LABORAL, SEXUAL Y VIOLENCIA EN EL TRABAJO.

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

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-5600-9412-003-V02	PREELABORAR ALIMENTOS E INSUMOS EN COCINA INSTITUCIONAL, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE SOLICITUD Y ENTREGA, MÉTODO PEPS, PROTOCOLOS DE TRAZABILIDAD, CONTROL DE TEMPERATURAS, PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO Y REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE
U-5600-9412-007-V01	EJECUTAR PROCESOS TÉRMICOS BÁSICOS EN COCINA INSTITUCIONAL, DE ACUERDO CON RECETARIOS, PARÁMETROS CRÍTICOS HACCP (T/T), PROTOCOLOS DE TRAZABILIDAD ALIMENTARIA, SEGURIDAD OCUPACIONAL, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: PREELABORAR ALIMENTOS E INSUMOS EN COCINA INSTITUCIONAL, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE SOLICITUD Y ENTREGA, MÉTODO PEPS, PROTOCOLOS DE TRAZABILIDAD, CONTROL DE TEMPERATURAS, PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO Y REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE

Código: U-5600-9412-003-V02

Código CIU: 5600

Código CIUO: 9412

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- TRASLADAR INSUMOS DESDE BODEGA A PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE SOLICITUD Y ENTREGA, MÉTODO PEPS, TRAZABILIDAD, CONTROL DE TEMPERATURAS, REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Criterios de desempeño

Las solicitudes y vales de salida son registrados, de acuerdo con formatos internos, autorización de jefatura, procedimiento de despacho desde bodega, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. La selección de unidades para retiro es realizada, de acuerdo con método PEPS y orden de rotación establecido para bodega de almacenamiento, fecha de vencimiento, integridad del envase, protocolos de trazabilidad, Reglamento Sanitario de los Alimentos y legislación vigente aplicable. Los productos que requieren cadena de frío son controlados, de acuerdo con cadena de frío, sistema de etiquetado de insumos alimentarios, POES, logística de la cocina, principio de inocuidad alimentaria, protocolos de trazabilidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente. Los productos no conformes detectados son segregados de acuerdo con procedimiento de mermas, logística de la cocina, principio de inocuidad alimentaria, protocolos de trazabilidad, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.

Conocimientos generales

Criterios generales de aceptación y rechazo de materias primas. Fundamentos de control de calidad en alimentos.

Protocolos de trazabilidad alimentaria.

Conocimientos específicos

Criterios de aceptación/rechazo de materias primas.

Criterios técnicos de inspección visual de insumos alimentarios (integridad del envase, fecha de vencimiento, estado físico y organoléptico). Métodos de almacenamiento en bodegas de alimentos secos.

Procedimientos de recepción y registro de insumos.

Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).

2.- APLICAR NORMAS DE HIGIENE PERSONAL Y USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, DE ACUERDO CON REGLAMENTO SANITARIO, PROTOCOLOS INTERNOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PRINCIPIO DE INOCUIDAD, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Criterios de desempeño

La indumentaria de trabajo es utilizada, de acuerdo con reglamento sanitario, protocolo interno de vestimenta, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. El lavado de manos y uñas es realizado, de acuerdo con frecuencia establecida, procedimiento de higiene personal, programa de inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las condiciones higiénicas personales son constatadas, de acuerdo con normas de higiene personal, buenas prácticas de manufactura, principio de inocuidad, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los elementos de protección personal son mantenidos, de acuerdo con condiciones de uso, cronograma de reposición, procedimientos de limpieza interna, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.

Conocimientos generales

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Fundamentos de prevención de riesgos laborales en cocina. Normas de higiene personal del Reglamento Sanitario de los Alimentos y de las Buenas Prácticas de Manufactura.

Conocimientos específicos

Criterios técnicos de higiene personal del manipulador (uñas cortas sin esmalte, ausencia de joyas, control de cabello, manejo de heridas, hábitos prohibidos), según BPM, POES y normativa sanitaria vigente.

Mantenimiento y reposición de indumentaria de trabajo.

Normativa sanitaria sobre control de salud ocupacional en manipuladores de alimentos. Procedimientos de lavado de manos y uñas según protocolos de inocuidad.

Uso correcto de gorro, cofia, mascarilla, delantal y guantes.

3.- PORCIONAR INSUMOS ALIMENTARIOS, DE ACUERDO CON GRAMAJES DEFINIDOS EN RECETARIOS INSTITUCIONALES, PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, PROTOCOLOS DE TRAZABILIDAD ALIMENTARIA, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Criterios de desempeño

Los insumos son limpiados, de acuerdo con procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, buenas prácticas de manufactura, protocolos de trazabilidad alimentaria, inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las carnes y pescados son descongelados, de acuerdo con procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, buenas prácticas de manufactura, inocuidad alimentaria, protocolos de trazabilidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los insumos prelistados son cortados, de acuerdo con recetas estandarizadas, gramajes definidos, procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, buenas prácticas de manufactura, protocolos de trazabilidad alimentaria, inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los insumos preelaborados son rotulados, de acuerdo con procedimientos internos de trazabilidad, fecha y hora de preparación, identificación del responsable, parámetros de conservación, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.

Conocimientos generales

Conceptos de contaminación cruzada.

Fundamentos de cadena de frío.

Principios de higiene alimentaria.

Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento POES. Protocolos de trazabilidad alimentaria.

Sistema HACCP.

Conocimientos específicos

Procedimientos de rotulación y codificación de insumos.

Técnicas de corte estandarizadas en cocina institucional.

Técnicas de descongelación seguras en refrigeración.

Temperaturas críticas de refrigeración y congelación.

4.- CONSERVAR INSUMOS PREELABORADOS EN CONDICIONES SEGURAS, DE ACUERDO CON PARÁMETROS DE TEMPERATURA, CADENA DE FRÍO, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROTOCOLOS DE TRAZABILIDAD ALIMENTARIA, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Criterios de desempeño

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Los productos preelaborados son almacenados, de acuerdo con tipo de alimento, temperatura recomendada, tiempo máximo de conservación, sistema HACCP, cadena de frío, protocolos de trazabilidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las cámaras y equipos de refrigeración son operados, de acuerdo con capacidad de carga, calibración de termómetros, parámetros de control de temperatura, procedimientos internos de mantenimiento, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los registros de temperatura y conservación son completados, de acuerdo con protocolos institucionales de trazabilidad alimentaria, protocolos HACCP, frecuencia de registro, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los insumos preelaborados son protegidos de contaminación cruzada, de acuerdo con separación por tipo de alimento, uso de envases herméticos, ordenamiento interno de cámaras, buenas prácticas de manufactura y normativa sanitaria vigente.

Conocimientos generales

Principios de contaminación cruzada en almacenamiento de alimentos.

Principios de higiene alimentaria.

Protocolos de trazabilidad alimentaria.

Sistema HACCP.

Conocimientos específicos

Criterios técnicos de ordenamiento y segregación de insumos preelaborados (ubicación por tipo de alimento, distancia mínima, uso de envases herméticos).

Gramajes definidos en recetas institucionales.

Parámetros de conservación según tipo de alimento (rangos de temperatura y tiempos máximos para preelaboraciones específicas). Uso de cámaras frigoríficas, termómetros y registradores de temperatura, u otra herramienta 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.

EXPRESA SUS OPINIONES Y EMOCIONES CON RESPETO.

Entrega y solicita información en un lenguaje técnico, de forma clara y comprensible.

COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES, NO VERBALES, VISUALES Y/O ESCRITOS.

Expresa sus opiniones y/o emociones, acorde a las reglas comunicacionales definidas en el ámbito laboral.

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

Comprende información técnica propia de su ámbito laboral.

SE EXPRESA CON DIVERSOS PROPÓSITOS 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.

CUMPLE CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.

Identifica posibles riesgos medioambientales (derrames, contaminación, incendios, etc.) informando oportunamente a sus superiores y tomando las acciones que estén en su ámbito de responsabilidad.

CUIDA SU SALUD Y LA DE SUS COMPAÑEROS/AS DE TRABAJO.

Identifica posibles riesgos para la seguridad, salud de las personas y/o incumplimientos de los protocolos, informando oportunamente a sus superiores.

EFFECTIVIDAD PERSONAL-

EJECUTA SU TRABAJO DE FORMA RESPONSABLE Y TRABAJA EN BASE A UNA PLANIFICACIÓN PREVIA.

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.

RESPETA EL MEDIOAMBIENTE Y CUMPLE CON LAS NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN SU ÁMBITO LABORAL.

CUMPLE CON SUS COMPROMISOS LABORALES EN TIEMPO Y FORMA.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores	Estándares
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.	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.	Identifica nuevas formas de desempeñar su trabajo de forma más eficiente y efectiva, a partir de los nuevos conocimientos y habilidades adquiridas, validando con su jefatura implementarlo de forma permanente.	MUESTRA MOTIVACIÓN POR MANTENER UN APRENDIZAJE CONTINUO.
Identifica sus necesidades de nuevos aprendizajes para el desempeño de sus funciones, solicitando a las personas responsables contar con opciones formativas.	SE ADAPTA A SITUACIONES NUEVAS.	Se adapta a las nuevas tecnologías, métodos y procedimientos de trabajo, informando oportunamente a sus jefaturas de posibles inconvenientes que pudiesen generarse en el proceso de cambio.
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.	Implementa acciones establecidas para la resolución de problemas, en el marco de las atribuciones de su cargo.
RECONOCE LOS PROBLEMAS Y GENERA ACCIONES PARA EVITARLO.	Reconoce situaciones que pueden entenderse como problema dentro de su contexto laboral, entregando información oportuna a quienes pueden apoyar a resolverlo y/o tomando medidas dentro su ámbito de atribución.	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

N/A

Técnicos

N/A

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP

Categoría	Descripción
HERRAMIENTA	CUCHILLOS DE COCINA.
HERRAMIENTA	CHAIRA O AFILADOR.
HERRAMIENTA	TIJERAS DE COCINA.
HERRAMIENTA	TABLAS DE CORTE CON CÓDIGO DE COLORES PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA.
HERRAMIENTA	PELADORES Y RALLADORES.
HERRAMIENTA	PORCIONADORES DE HELADO/SALSAS.
HERRAMIENTA	BROCHAS DE REPOSTERÍA.
HERRAMIENTA	BATIDORES MANUALES.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
HERRAMIENTA	COLADORES, TAMICES Y CHINOS.
HERRAMIENTA	ABRELATAS Y DESTAPADORES.
HERRAMIENTA	JARRAS Y VASOS MEDIDORES.
HERRAMIENTA	BALANZAS MANUALES (DE PRECISIÓN Y DE PLATAFORMA).
HERRAMIENTA	GUANTES DE MALLA METÁLICA PARA CORTE.
HERRAMIENTA	MANDOLINAS O CORTADORES MANUALES.
EQUIPO	ABATIDORES DE TEMPERATURA.
EQUIPO	HORNOS INDUSTRIALES (CONVECCIÓN, COMBINADO, CONVENCIONAL).
EQUIPO	CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN.
EQUIPO	CARROS CALIENTES Y CARROS FRÍOS.
EQUIPO	BATIDORAS INDUSTRIALES (PLANETARIA, AMASADORA).
EQUIPO	PROCESADORES DE ALIMENTOS INDUSTRIALES (CUTTER, PICADORA).
EQUIPO	LICUADORAS INDUSTRIALES.
EQUIPO	MOLINOS Y MOLEDORAS.
EQUIPO	PELADORAS DE VEGETALES.
EQUIPO	LAVAVAJILLAS INDUSTRIALES.
EQUIPO	EXTRACTORES DE AIRE Y CAMPANAS DE VENTILACIÓN.
EQUIPO	SELLADORAS AL VACÍO Y ENVASADORAS.
MATERIAL	ENVASES (BANDEJAS, POTES, TAPAS, VASOS, CUBIERTOS DESECHABLES).
MATERIAL	FILM PLÁSTICO, PAPEL ALUMINIO, PAPEL MANTEQUILLA.
MATERIAL	BOLSAS PLÁSTICAS Y DE VACÍO.
MATERIAL	ETIQUETAS Y MARCADORES PARA ROTULACIÓN.
MATERIAL	PRODUCTOS DE LIMPIEZA (DETERGENTES, DESINFECTANTES AUTORIZADOS POR EL ISP, CLORO).
MATERIAL	TOALLAS DE PAPEL, PAÑOS ABSORBENTES, ESPONJAS.
MATERIAL	SOLUCIONES SANITIZANTES
MATERIAL	PLANILLAS O SOFTWARE DE REGISTRO DE TRAZABILIDAD (DIGITAL O PAPEL).
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CHAQUETA O FILIPINA DE COCINA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	PANTALÓN DE COCINA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DELANTAL IMPERMEABLE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GORRO O COFIA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLA O BALACLAVA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE LÁTEX/NITRILO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS LISTOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE MALLA METÁLICA PARA DESPOSTE Y CORTE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CALZADO DE SEGURIDAD ANTIDESLIZANTE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	PROTECTOR FACIAL (CUANDO SE MANIPULEN PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA).
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	LENTES DE SEGURIDAD.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	TAPONES AUDITIVOS (SI SE TRABAJA EN AMBIENTES CON ALTO RUIDO, EJ. MÁQUINAS INDUSTRIALES).

Nombre UCL: EJECUTAR PROCESOS TÉRMICOS BÁSICOS EN COCINA INSTITUCIONAL, DE ACUERDO CON RECETARIOS, PARÁMETROS CRÍTICOS HACCP (T/T), PROTOCOLOS DE TRAZABILIDAD ALIMENTARIA, SEGURIDAD OCUPACIONAL, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE

Código: U-5600-9412-007-V01

Código CIU: 5600

Código CIUO: 9412

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- APLICAR PROCESOS DE COCCIÓN SIMPLE Y RETERMAIZACIÓN EN EQUIPOS INDUSTRIALES, DE ACUERDO CON INSTRUCCIONES DEL SUPERIOR A CARGO, RECETARIOS INSTITUCIONALES, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROTOCOLOS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Criterios de desempeño

Los equipos de cocción son precalentados, de acuerdo con especificaciones técnicas del equipo, recetas institucionales, protocolos de seguridad institucional, minuta cíclica, sistema HACCP, POES, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los recipientes de cocción son cargados, de acuerdo con capacidad máxima permitida, recetas institucionales, protocolos de seguridad institucional, minuta cíclica, sistema, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las preparaciones básicas son cocinadas, de acuerdo con recetas institucionales, instrucciones del superior a cargo, parámetros de temperatura y tiempo de cocción, sistema HACCP, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los equipos retermaización son programados, de acuerdo con especificaciones técnicas del fabricante, capacidad de carga, temperaturas críticas de seguridad, protocolos HACCP, POES, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las medidas de seguridad ocupacional son aplicadas, de acuerdo con equipos de protección personal pertinentes, manipulación segura de equipos de cocción, prevención de caídas, manejo seguro de cargas, protocolos de seguridad institucional, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.

Conocimientos generales

Fundamentos de cocción.

Parámetros críticos de temperatura interna de seguridad según tipo de alimento. Principios de seguridad ocupacional en cocina.

Conocimientos específicos

Elementos de protección personal en cocinas industriales.

Operación de ollas y sartenes basculantes, hornos conveectores, marmitas y abatidores.

Parámetros críticos de cocción y retermaización según tipo de alimento. Procedimientos de mantención básica preventiva de equipos.

Protocolos de seguridad en el uso de gas, electricidad y vapor.

Uso de termómetros de lectura instantánea y verificación de calibración.

2.- CONTROLAR TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE COCCIÓN O RETERMAIZACIÓN, DE ACUERDO CON PARÁMETROS CRÍTICOS DEL SISTEMA HACCP, DE ACUERDO CON RECETARIOS INSTITUCIONALES, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROTOCOLO DE TRAZABILIDAD ALIMENTARIA, INOCUIDAD ALIMENTARIA, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Criterios de desempeño

Las temperaturas internas de los alimentos son medidas, de acuerdo con recetas institucionales, buenas prácticas de manufactura, sistema HACCP, protocolo de trazabilidad alimentaria, inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los tiempos de cocción y retermaización son registrados, de acuerdo con recetas institucionales, minuta cíclica, protocolo de trazabilidad alimentaria, sistema HACCP, inocuidad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las desviaciones de parámetros críticos son informadas, de acuerdo con procedimientos de acción correctiva HACCP, canales de comunicación definidos, protocolo de trazabilidad alimentaria, inocuidad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.

Conocimientos generales

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Fundamentos de microbiología de los alimentos.

Principios de cocción segura.

Conocimientos específicos

Acciones correctivas en caso de incumplimiento de parámetros críticos, según protocolos HACCP. Límites críticos de tiempo y temperatura por tipo de alimento.

Procedimientos de registro y control de parámetros críticos (HACCP).

Técnicas de uso y calibración de termómetros (como termómetros digitales u otras herramientas que cumplan el mismo propósito).

Temperaturas críticas para carnes, pescados, legumbres y vegetales.

3.- MANTENER PREPARACIONES LISTAS EN CONDICIONES DE SERVICIO, DE ACUERDO CON PARÁMETROS DE TEMPERATURA ESTABLECIDOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, SISTEMA HACCP, PRINCIPIO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

Criterios de desempeño

Las preparaciones listas son mantenidas, de acuerdo con parámetros críticos de temperatura definidos, protocolos de contaminación cruzada, inocuidad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, protocolos de seguridad institucional, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los equipos de mantención caliente/frío de las preparaciones son operados, de acuerdo con capacidad de carga, especificaciones técnicas, protocolos de seguridad institucional, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los excedentes no aptos para consumo son retirados, de acuerdo con protocolos de disposición final, parámetros de trazabilidad, protocolos de seguridad institucional, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.

Conocimientos generales

Fundamentos de inocuidad alimentaria para mantención caliente y fría de alimentos preparados.

Principios de conservación de alimentos cocidos.

Sistema HACCP.

Conocimientos específicos

Control de temperaturas de mantención en baño maría, carros calientes o abatidores.

Métodos de disposición de excedentes no aptos para consumo.

Normativa sanitaria sobre tiempos de mantención de alimentos listos. Operación de equipos de mantención caliente y fría, como baños maría, vitrinas calientes, pozos fríos u otros equipos que cumplan el mismo propósito.

Procedimientos de registro en control de mantención de preparaciones.

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.

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.	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.	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.	Identifica nuevas formas de desempeñar su trabajo de forma más eficiente y efectiva, a partir de los nuevos conocimientos y habilidades adquiridas, validando con su jefatura implementarlo de forma permanente.	MUESTRA MOTIVACIÓN POR MANTENER UN APRENDIZAJE CONTINUO.
Identifica sus necesidades de nuevos aprendizajes para el desempeño de sus funciones, solicitando a las personas responsables contar con opciones formativas.	SE ADAPTA A SITUACIONES NUEVAS.	Se adapta a las nuevas tecnologías, métodos y procedimientos de trabajo, informando oportunamente a sus jefaturas de posibles inconvenientes que pudiesen generarse en el proceso de cambio.
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.	Implementa acciones establecidas para la resolución de problemas, en el marco de las atribuciones de su cargo.
RECONOCE LOS PROBLEMAS Y GENERA ACCIONES PARA EVITARLO.	Reconoce situaciones que pueden entenderse como problema dentro de su contexto laboral, entregando información oportuna a quienes pueden apoyar a resolverlo y/o tomando medidas dentro su ámbito de atribución.	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

N/A

Técnicos

N/A

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
HERRAMIENTA	CUCHILLOS DE COCINA
HERRAMIENTA	CHAIRA O AFILADOR.
HERRAMIENTA	TIJERAS DE COCINA.
HERRAMIENTA	TABLAS DE CORTE CON CÓDIGO DE COLORES PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA.
HERRAMIENTA	PELADORES Y RALLADORES.
HERRAMIENTA	CUCHARONES, ESPUMADERAS, PINZAS.
HERRAMIENTA	PORCIONADORES DE HELADO/SALSAS.
HERRAMIENTA	BROCHAS DE REPOSTERÍA.
HERRAMIENTA	BATIDORES MANUALES.
HERRAMIENTA	COLADORES, TAMICES Y CHINOS.
HERRAMIENTA	ABRELATAS Y DESTAPADORES.
HERRAMIENTA	TERMÓMETROS DE AGUJA E INFRARROJO (MANUALES).
HERRAMIENTA	JARRAS Y VASOS MEDIDORES.
HERRAMIENTA	BALANZAS MANUALES (DE PRECISIÓN Y DE PLATAFORMA).
HERRAMIENTA	GUANTES DE MALLA METÁLICA PARA CORTE.
HERRAMIENTA	MANDOLINAS O CORTADORES MANUALES.
HERRAMIENTA	MARTILLOS DE CARNE.
EQUIPO	ABATIDORES DE TEMPERATURA.
EQUIPO	HORNOS INDUSTRIALES (CONVECCIÓN, COMBINADO, CONVENCIONAL)
EQUIPO	CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN.
EQUIPO	CARROS CALIENTES Y CARROS FRÍOS.
EQUIPO	COCEDORAS DE PASTAS INDUSTRIALES.
EQUIPO	FREIDORAS INDUSTRIALES.
EQUIPO	COCINAS A GAS/ELÉCTRICAS DE GRAN CAPACIDAD.
EQUIPO	PARRILLAS INDUSTRIALES.
EQUIPO	BATIDORAS INDUSTRIALES (PLANETARIA, AMASADORA).
EQUIPO	PROCESADORES DE ALIMENTOS INDUSTRIALES (CUTTER, PICADORA).
EQUIPO	LICUADORAS INDUSTRIALES.
EQUIPO	MOLINOS Y MOLEDORAS.
EQUIPO	PELADORAS DE VEGETALES.
EQUIPO	LAVAVAJILLAS INDUSTRIALES.
EQUIPO	EXTRACTORES DE AIRE Y CAMPANAS DE VENTILACIÓN.
EQUIPO	SELLADORAS AL VACÍO Y ENVASADORAS.
EQUIPO	CALENTADORES DE ALIMENTOS (BAÑOS MARÍA).
EQUIPO	TERMOS GASTRONÓMICOS.
MATERIAL	ENVASES (BANDEJAS, POTES, TAPAS, VASOS, CUBIERTOS DESECHABLES).
MATERIAL	FILM PLÁSTICO, PAPEL ALUMINIO, PAPEL MANTEQUILLA.
MATERIAL	BOLSAS PLÁSTICAS Y DE VACÍO.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
MATERIAL	ETIQUETAS Y MARCADORES PARA ROTULACIÓN.
MATERIAL	PRODUCTOS DE LIMPIEZA (DETERGENTES, DESINFECTANTES AUTORIZADOS POR EL ISP, CLORO).
MATERIAL	TOALLAS DE PAPEL, PAÑOS ABSORBENTES, ESPONJAS.
MATERIAL	SOLUCIONES SANITIZANTES.
MATERIAL	COMBUSTIBLE PARA EQUIPOS (GAS, ELECTRICIDAD).
MATERIAL	RECETARIOS TÉCNICOS ESTANDARIZADOS.
MATERIAL	PLANILLAS O SOFTWARE DE REGISTRO DE TRAZABILIDAD (DIGITAL O PAPEL).
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CHAQUETA O FILIPINA DE COCINA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	PANTALÓN DE COCINA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DELANTAL IMPERMEABLE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GORRO O COFIA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLA O BALACLAVA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE LÁTEX/NITRILO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS LISTOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE MALLA METÁLICA PARA DESPOSTE Y CORTE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CALZADO DE SEGURIDAD ANTIDESLIZANTE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	PROTECTOR FACIAL (CUANDO SE MANIPULEN PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA).
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	LENTES DE SEGURIDAD.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	TAPONES AUDITIVOS (SI SE TRABAJA EN AMBIENTES CON ALTO RUIDO, EJ. MÁQUINAS INDUSTRIALES).
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	PECHERA Y GUANTES TÉRMICOS PARA MANIPULAR MARMITAS/HORNO.