

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL AYUDANTE DE COCINA

Nombre Perfil: AYUDANTE DE COCINA

Código: P-5600-9412-002-V05

Modalidad de evaluación: Completa

Nivel cualificación: 3

Fecha vigencia: 30/12/2030

Estado Actual: Vigente

Otros nombres de la ocupación

NO APLICA.

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

APOYAR EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS, ESTÁNDARES DE CALIDAD, NORMATIVAS SANITARIAS, PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROTOCOLOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS, REQUERIMIENTOS DE CONTINUIDAD OPERATIVA DEL SERVICIO GASTRONÓMICO, INDICACIONES DE SU SUPERIOR A CARGO Y NORMATIVA VIGENTE APLICABLE.

Ámbito ocupacional

EL/LA AYUDANTE DE COCINA SE DESEMPEÑA EN DIVERSAS ÁREAS DEL SECTOR DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS, TALES COMO EL RUBRO HORECA (HOTELES, RESTAURANTES Y CAFETERÍAS), FOOD TRUCKS, EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS DE DIVERSA ÍNDOLE, SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN ESPACIOS TURÍSTICOS O EVENTOS AL AIRE LIBRE, SERVICIOS DE PRODUCCIÓN DE EVENTOS Y PEQUEÑOS NEGOCIOS.

SU ROL ES OPERATIVO Y ESTÁ ORIENTADO A APOYAR AL MAESTRO DE COCINA O COCINERO/A EN LA MISE EN PLACE, PREPARACIÓN BÁSICA DE ALIMENTOS Y MANTENCIÓN DE CONDICIONES HIGIÉNICAS EN COCINA, REQUIRIENDO TRABAJO EN EQUIPO, ATENCIÓN AL DETALLE Y Estricto CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDARES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA. CONTRIBUYE A LA DISPONIBILIDAD OPORTUNA DE INSUMOS Y A LA CONTINUIDAD OPERATIVA DEL PROCESO GASTRONÓMICO, ASEGURANDO ORDEN, LIMPIEZA Y CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE.

EL NIVEL DE AUTONOMÍA ES BAJO A INTERMEDIO, DESARROLLANDO TAREAS BAJO SUPERVISIÓN DIRECTA, CON CIERTO GRADO DE INDEPENDENCIA EN ACTIVIDADES RUTINARIAS. LA JORNADA LABORAL SUELE ORGANIZARSE EN TURNOS ROTATIVOS, PUDIENDO REQUERIR FLEXIBILIDAD HORARIA SEGÚN EL TIPO DE SERVICIO O EVENTO.

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).

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-5600-5120-014-V05	PREPARAR INSUMOS CULINARIOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA, CRITERIOS DE CALIDAD, PLANES Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, PROTOCOLOS DE HIGIENIZACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE
U-5600-9412-001-V05	ELABORAR PREPARACIONES CULINARIAS BÁSICAS, DE ACUERDO CON RECETAS ESTANDARIZADAS, INSTRUCCIONES DEL COCINERO RESPONSABLE, FICHAS TÉCNICAS, PROTOCOLOS DE HIGIENIZACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: PREPARAR INSUMOS CULINARIOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA, CRITERIOS DE CALIDAD, PLANES Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, PROTOCOLOS DE HIGIENIZACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE

Código: U-5600-5120-014-V05

Código CIU: 5600

Código CIUO: 5120

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- HIGIENIZAR SUPERFICIES, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE HIGIENIZACIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, INOCUIDAD ALIMENTARIA, CONTINUIDAD OPERATIVA DE LA COCINA, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

Criterios de desempeño

Las superficies son lavadas e higienizadas, de acuerdo con protocolos de higienización y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, inocuidad alimentaria, continuidad operativa de la cocina, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los utensilios son lavados e higienizados, de acuerdo con protocolos de higienización y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los equipos de cocina son lavados e higienizados, de acuerdo con protocolos de higienización y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.

Conocimientos generales

Fundamentos de prevención de riesgos laborales. Principios de higiene en cocina.

Conocimientos específicos

Procedimientos de limpieza y desinfección con detergentes y desinfectantes autorizados. Protocolos de prevención de contaminación cruzada en cocina. Técnicas de segregación de residuos y reciclaje. Uso de elementos de protección personal (EPP): guantes, gorro, mascarilla, calzado de seguridad.

2.- MANTENER LAS MATERIAS PRIMAS EN ALMACENAMIENTO FRÍO, SECO Y/O CONGELADO, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS DE RECEPCIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS, PLANES Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, PROTOCOLOS DE DESINFECCIÓN, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, ESTÁNDARES INTERNOS DE CALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Criterios de desempeño

Las materias primas son rotuladas, de acuerdo con procedimientos de trazabilidad, cadena de frío, métodos de almacenamiento estandarizados, protocolos logísticos internos, buenas prácticas de manufactura, principio de inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las materias primas son almacenadas, de acuerdo con protocolos de orden y rotulación, cadena de frío, métodos de almacenamiento estandarizados, protocolos logísticos internos, buenas prácticas de manufactura, principio de inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. El ingreso y egreso de materias primas de los equipos de almacenamiento es registrado, de acuerdo con política de abastecimiento y almacenamiento, buenas prácticas de manufactura, principio de inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las incidencias, quiebres de stock o anomalías en insumos y materias primas son reportadas, de acuerdo con protocolos internos, instrucciones del cocinero responsable, coordinación del servicio gastronómico, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.

Conocimientos generales

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Bolsas selladas al vacío, entre otros.

Contaminación cruzada / Principales aspectos de la contaminación cruzada directa e indirecta.

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

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

Principales materias primas y procedimientos de almacenamiento vinculados. Técnicas de almacenamiento de productos preelaborados.

Tipos de almacenamientos de acuerdo con productos pre-elaborados.

Conocimientos específicos

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

Peligros asociados a la manipulación de materias primas (en contexto de recepción/almacenamiento).

Peligros asociados en la manipulación de herramientas menores (durante rotulado/guardado).

Principales recipientes y sus características diferenciadoras (materialidad, resistencia, hermeticidad). Procesos de limpieza e higienización de materias primas (previo a almacenar cuando corresponde).

3.- LIMPIAR INSUMOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON CRITERIOS DE CALIDAD, PROTOCOLOS DE RECEPCIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS, PLANES Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, PROTOCOLOS DE DESINFECCIÓN, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, ESTÁNDARES INTERNOS DE CALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Criterios de desempeño

Las materias primas son seleccionadas, de acuerdo con criterios de calidad del establecimiento, planes y requerimientos del servicio, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las materias primas son sanitizadas, de acuerdo con protocolos de desinfección, higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, inocuidad alimentaria, estándares internos de calidad del establecimiento, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las cáscaras, hojas y partes no comestibles de las materias primas son retiradas, de acuerdo con técnicas de preparación, criterios de calidad, 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 higiene y manipulación de alimentos.

Técnicas culinarias básicas.

Conocimientos específicos

Manejo de tablas y cuchillos diferenciados por tipo de alimento. Procedimientos de lavado y desinfección de vegetales y frutas.

Técnicas básicas de pelado (manual o con utensilios).

Uso de detergentes y desinfectantes autorizados para alimentos.

4.- REALIZAR MISE EN PLACE DE MATERIAS PRIMAS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE CORTE, PLANES Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, PROTOCOLOS DE HIGIENIZACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, CONTINUIDAD OPERATIVA DE LA COCINA, INOCUIDAD ALIMENTARIA, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Criterios de desempeño

Los insumos para las preparaciones diarias son organizados, de acuerdo con criterios de calidad, planes y requerimientos del servicio, protocolos de higienización y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las materias primas son pesadas, de acuerdo con las fichas técnicas de preparaciones gastronómicas, planes y requerimientos del servicio, buenas prácticas de manufactura, inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las materias primas son cortadas, de acuerdo con técnicas de corte, tipos de materias primas, planes y requerimientos del servicio, protocolos de higienización y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Las materias primas preelaboradas para las preparaciones gastronómicas son dispuestas, de acuerdo con planes y requerimientos del servicio, instrucciones del superior a cargo, protocolos de higienización y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable.

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Conocimientos generales

Buenas prácticas de manufactura.Fundamentos de higiene y manipulación de alimentos.

Principios básicos de técnicas culinarias.

Conocimientos específicos

Procedimientos de lavado y desinfección de materias primas.Técnicas de corte (juliana, brunoise, chiffonade, mirepoix, etc.).

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	CUCHILLOS BÁSICOS: CEBOLLERO, PUNTILLA, DESHUESADOR, PELADOR.
HERRAMIENTA	TABLAS DE CORTE DIFERENCIADAS POR COLOR.
HERRAMIENTA	RALLADORES, PELADORES, COLADORES Y TAMICES.
HERRAMIENTA	ESPÁTULAS, CUCHARAS DE MADERA/SILICONA.
HERRAMIENTA	USLEROS Y MOLDES PARA MISE EN PLACE.
HERRAMIENTA	BÁSCULA DE COCINA Y MEDIDORES DE VOLUMEN.
EQUIPO	CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN.
EQUIPO	LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL (PARA HIGIENIZACIÓN DE UTENSILIOS).
EQUIPO	LICUADORAS / MINIPIMER CUANDO SE REQUIERE PREELABORACIÓN BÁSICA.
EQUIPO	PROCESADORES SIMPLES PARA TROZADO O PICADO.
MATERIAL	ENVASES Y RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO (ACERO, PLÁSTICO, VIDRIO).
MATERIAL	MATERIAS PRIMAS CRUDAS: VERDURAS, FRUTAS, CARNES, PESCADOS, LEGUMBRES, LÁCTEOS.
MATERIAL	FILM PLÁSTICO, PAPEL ALUMINIO, PAPEL MANTEQUILLA.
MATERIAL	ETIQUETAS Y MARCADORES PARA ROTULADO.
MATERIAL	PAÑOS DE COCINA, DETERGENTES AUTORIZADOS, ESPONJAS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CHAQUETA/MANDIL O FILIPINA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	PANTALÓN OSCURO DE COCINA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DELANTAL IMPERMEABLE PARA PROCESOS HÚMEDOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GORRO O COFIA SANITARIA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DESECHABLES (MANIPULACIÓN HIGIÉNICA).

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLA SEGÚN PROTOCOLO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CALZADO CERRADO ANTIDESLIZANTE Y LAVABLE.

Nombre UCL: ELABORAR PREPARACIONES CULINARIAS BÁSICAS, DE ACUERDO CON RECETAS ESTANDARIZADAS, INSTRUCCIONES DEL COCINERO RESPONSABLE, FICHAS TÉCNICAS, PROTOCOLOS DE HIGIENIZACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE

Código: U-5600-9412-001-V05

Código CIU: 5600

Código CIUO: 9412

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- EJECUTAR PREPARACIONES CULINARIAS BÁSICAS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS CULINARIAS NACIONALES E INTERNACIONALES, PLANES Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, INOCUIDAD ALIMENTARIA, TRAZABILIDAD, ESTÁNDARES INTERNOS DE CALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

Criterios de desempeño

La comanda es verificada, de acuerdo con planes y requerimientos del servicio, organización de la cocina, protocolos de higiene y seguridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, estándares internos de calidad del establecimiento, normativa sanitaria y legislación vigente aplicable. Los fondos y/o salsa madres son elaborados, 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. La maquinaria y/o herramientas necesarias para la preparación gastronómica son utilizadas, 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. Los tiempos, temperaturas y puntos de control crítico de cocción son controlados, 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 gastronómicas realizadas son dispuestas, de acuerdo con instrucciones del cocinero responsable, 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.

Conocimientos generales

Comunicación efectiva en brigada y escalamiento de no conformidades.

Fundamentos de fondos y salsas básicas.

Principales cuartos de trabajo: cuarto caliente, cuarto frío, cuarto de repostería, entre otros. Principios de cocción y conservación de alimentos.

Conocimientos específicos

Elaboración de salsas madre (bechamel, velouté, española, etc.).

relación tiempo-temperatura.

Fundamentos de inocuidad alimentaria: peligros biológicos, químicos y físicos. Métodos de cocción básica (hervir, freír, hornear, saltear).

Métodos de verificación/calibración: punto de hielo (0 °C ± 0,5 °C) y/o método interno validado.

Preparaciones culinarias básicas: Elaboración de fondos (claro, oscuro, fumet). Principales puntos de control crítico en la elaboración gastronómica básica.

Principios de HACCP: límites críticos, monitoreo, acciones correctivas y verificación (en lo que aplica al rol).

Procedimientos de acciones correctivas: Re-cocción segura (parámetros mínimos), descarte, segregación/rotulado de producto no conforme. Técnicas de reducción y espesado con roux.

Tipos de termómetros (de penetración, infrarrojo con verificación, sonda), limitaciones y usos.

Uso de equipos como freidora, plancha, horno u otro equivalente bajo supervisión.

2.- REALIZAR EL MONTAJE DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS, DE ACUERDO CON FICHAS TÉCNICAS GASTRONÓMICAS, LINEAMIENTOS DEL SUPERIOR A CARGO, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, INOCUIDAD ALIMENTARIA, ESTÁNDARES INTERNOS DE CALIDAD DEL ESTABLECIMIENTO, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIÓN VIGENTE APLICABLE.

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Crterios de desempeo

Los elementos requeridos para el montaje son organizados, de acuerdo con fichas tcnicas gastronmicas, indicaciones del superior a cargo, buenas prcticas de manufactura, inocuidad alimentaria, estndares internos de calidad del establecimiento, normativa sanitaria y legislacin vigente aplicable. Las preparaciones culinarias son emplatadas, de acuerdo con lineamientos de presentacin, fichas tcnicas gastronmicas, indicaciones del superior a cargo, buenas prcticas de manufactura, inocuidad alimentaria, estndares internos de calidad del establecimiento, normativa sanitaria y legislacin vigente aplicable. Las preparaciones emplatadas y listas para despacho son dispuestas, de acuerdo con protocolos de flujo cocina/comedor, buenas prcticas de manufactura, inocuidad alimentaria, estndares internos de calidad del establecimiento, normativa sanitaria y legislacin vigente aplicable.

Conocimientos generales

Procedimientos asociados a la prolijidad y meticulosidad al momento de realizar un montaje, manteniendo la limpieza del emplatado.
Protocolos de comunicacin con equipo de comedor.

Conocimientos especficos

Protocolos de comunicacin con equipo de comedor. Sistema HACCP (hazard analysis and critical control points) en alimentos.
Tcnicas bsicas de elaboracin gastronmica.
Tcnicas de emplatado y procedimientos asociados a la prolijidad y meticulosidad al momento de realizar un montaje, manteniendo la limpieza del emplatado.

3.- GESTIONAR RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS DE LAS PRODUCCIONES CULINARIAS, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS INTERNOS DE GESTIN DE RESIDUOS Y RECICLAJE, NORMATIVA SANITARIA Y LEGISLACIN VIGENTE APLICABLE.

Crterios de desempeo

Los residuos orgnicos son segregados, de acuerdo con protocolo interno de gestin de residuos, normativa sanitaria y legislacin vigente aplicable. Los subproductos reciclables son clasificados, de acuerdo con protocolos internos de gestin de residuos reciclables, normativa ambiental, buenas prcticas de manufactura, normativa sanitaria y legislacin vigente aplicable. Los residuos de aceites y grasas son gestionados, de acuerdo con protocolos internos de gestin de residuos, rotulado de subproductos, normativa ambiental, buenas prcticas de manufactura, normativa sanitaria y legislacin vigente aplicable. Los desechos peligrosos son eliminados, de acuerdo con protocolos internos de gestin de residuos, rotulado de subproductos, normativa ambiental, buenas prcticas de manufactura, normativa sanitaria y legislacin vigente aplicable.

Conocimientos generales

Fundamentos de gestin de desechos peligros en cocinas. Fundamentos de sostenibilidad en la gastronoma.
Principios de gestin ambiental en cocina.

Conocimientos especficos

Estrategias bsicas de minimizacin de desperdicios alimentarios. Procedimientos para almacenamiento temporal de residuos en cocina.
Protocolos de eliminacin de aceites y grasas de acuerdo con normativa municipal.
Tcnicas de segregacin de residuos (orgnicos, reciclables, peligrosos).

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

Estndares

COMUNICACIN-

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 especficos de su mbito laboral, pudiendo identificar errores conceptuales.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores	Estándares
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 PROPOSITOS 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.
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

Técnicos

N/A

N/A

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP

Categoría

Descripción

HERRAMIENTA	CUCHILLOS DE COCINA (CEBOLLERO, PUNTILLA, DESHUESADOR, PELADOR U OTROS EQUIVALENTES).
HERRAMIENTA	TABLAS DE CORTAR DIFERENCIADAS POR COLOR Y TIPO DE ALIMENTO.
HERRAMIENTA	BATIDORES MANUALES, ESPÁTULAS Y CUCHARAS DE MADERA O SILICONA.
HERRAMIENTA	RALLADORES, PELADORES, COLADORES Y TAMICES.
HERRAMIENTA	USLEROS, MOLDES Y RECIPIENTES PARA MISE EN PLACE.
HERRAMIENTA	BÁSCULA DE COCINA Y MEDIDORES DE VOLUMEN.
EQUIPO	HORNOS INDUSTRIALES Y CONVENCIONALES.
EQUIPO	COCINAS INDUSTRIALES, PLANCHAS Y PARRILLAS.
EQUIPO	FREIDORAS.
EQUIPO	BATERÍA DE COCINA EN SUS DIFERENTES TIPOS.
EQUIPO	LICUADORAS Y MINIPIMER U OTROS PROCESADORES DE ALIMENTOS EQUIVALENTES.
EQUIPO	BATIDORAS ELÉCTRICAS.
EQUIPO	CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN.
EQUIPO	LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL.
MATERIAL	INSUMOS ALIMENTARIOS: VEGETALES, FRUTAS, CARNES, PESCADOS, LÁCTEOS, CEREALES, ESPECIAS, CONDIMENTOS.
MATERIAL	ENVASES Y RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO (PLÁSTICO, ACERO INOXIDABLE, VIDRIO).
MATERIAL	FILM PLÁSTICO, PAPEL ALUMINIO Y PAPEL MANTEQUILLA.
MATERIAL	ETIQUETAS Y MARCADORES PARA ROTULACIÓN.
MATERIAL	PAÑOS DE COCINA, ESPONJAS Y DETERGENTES AUTORIZADOS PARA CONTACTO CON ALIMENTOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CHAQUETA, MANDIL O FILIPINA DE COCINA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	PANTALÓN DE COCINA OSCURO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DELANTAL IMPERMEABLE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GORRO O COFIA SANITARIA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DESECHABLES PARA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA Y GUANTES TÉRMICOS PARA HORNOS Y FREIDORAS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLA, SEGÚN PROTOCOLOS DE INOCUIDAD Y SEGURIDAD VIGENTES.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CALZADO CERRADO, ANTIDESLIZANTE Y LAVABLE.