

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL MANIPULADOR (A) DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) Y PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PÁRVULOS (PAP)

Nombre Perfil: MANIPULADOR (A) DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) Y PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PÁRVULOS (PAP)

Código: P-5629-9412-001-V02

Modalidad de evaluación: Parcial

Nivel cualificación: 3

Fecha vigencia: 30/12/2030

Estado Actual: Vigente

Otros nombres de la ocupación

MANIPULADOR(A) PAE.

Requisitos para el desempeño de la ocupación en contexto laboral

- CERTIFICADO DE ENSEÑANZA MEDIA PARA AQUELLAS MANIPULADORAS QUE INGRESAN POR PRIMERA VEZ A TRABAJAR COMO MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.
- EXPERIENCIA EN EMPRESAS DEL PAE, PARA AQUELLAS MANIPULADORAS SIN CERTIFICADO DE EDUCACIÓN.
- CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Requisitos para la evaluación y certificación

NO APLICA.

Propósito principal de la ocupación

EJECUTAR LOS PROCEDIMIENTOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A LOS ALUMNOS Y ALUMNAS BENEFICIADOS, DE ESTABLECIMIENTOS ADSCRITOS AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), INCLUYENDO LAS UNIDADES EDUCATIVAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PÁRVULOS (PAP), SEGÚN LAS BASES DE LICITACIÓN ADJUDICADAS Y VIGENTES.

Ámbito ocupacional

EL CONTEXTO OCUPACIONAL DE LAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) Y PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN DE PÁRVULOS (PAP) SE DESARROLLA PRINCIPALMENTE EN EMPRESAS PRESTADORAS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN QUE OPERAN EN ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES ADSCRITOS AL PAE, ASÍ COMO EN JARDINES INFANTILES Y SALA CUNAS ADMINISTRADOS POR LA JUNTA NACIONAL DE JARDINES INFANTILES (JUNJI) Y FUNDACIÓN INTEGRAL. EL TRABAJO SE EJECUTA PRINCIPALMENTE EN LAS COCINAS Y ESPACIOS DE ALMACENAMIENTO DE LOS CENTROS EDUCATIVOS, LOS CUALES DEBEN CUMPLIR CON LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE Y CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LAS BASES DE LICITACIÓN DE LOS PROGRAMAS.

LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS SE DESEMPEÑA CON UN NIVEL DE AUTONOMÍA BAJO, POR CUANTO SU LABOR REQUIERE AJUSTARSE A MANUALES DE OPERACIONES, MANUAL DE PREPARACIONES, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD, MINUTAS DIARIAS APROBADAS Y A LAS INSTRUCCIONES DE SU SUPERVISOR DIRECTO. SU TRABAJO SE REALIZA EN EQUIPOS, CUYO TAMAÑO DEPENDE DEL NÚMERO DE RACIONES ASIGNADAS A CADA ESTABLECIMIENTO. ESTA COORDINACIÓN ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR LA CORRECTA EJECUCIÓN DE LAS PREPARACIONES DIARIAS, LA DISTRIBUCIÓN DE LOS COMPONENTES, Y EL CUMPLIMIENTO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS PARA LA ENTREGA DEL SERVICIO ALIMENTARIO.

LAS TAREAS PRINCIPALES INVOLUCRAN LABORES DE HIGIENIZACIÓN DE ÁREAS Y UTENSILIOS, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS; SANITIZADO DE MATERIAS PRIMAS, CORTE, PICADO Y COCCIÓN DE ALIMENTOS, PORCIONADO Y DISTRIBUCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN. LA MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS EXIGE UN ALTO NIVEL DE RESPONSABILIDAD, DEBIDO A QUE EL SERVICIO ESTÁ DIRIGIDO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES Y DEBE CUMPLIR Estrictamente con los requisitos de INOCUIDAD ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE (BPH).

EN SALAS CUNA Y JARDINES INFANTILES, LA MANIPULADORA DEBE PONER ESPECIAL ATENCIÓN LA PREPARACIÓN DE MINUTAS DIFERENCIADAS CUANDO EXISTAN NIÑOS Y/O NIÑAS CON DIAGNÓSTICO DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, SIGUIENDO LAS INDICACIONES TÉCNICAS Y PROTOCOLOS ESPECÍFICOS DE LA EMPRESA PRESTADORA.

EL TRABAJO SE DESARROLLA EN UN ENTORNO FÍSICO, CARACTERIZADO POR ALTAS TEMPERATURAS, SUPERFICIES CALIENTES, EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL, HUMEDAD, Y LA NECESIDAD DE MANTENER PERMANENTEMENTE UN AMBIENTE LIMPIO, HIGIÉNICO Y ORDENADO. EL USO ADECUADO DEL UNIFORME Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP) ES ESENCIAL PARA LA SEGURIDAD Y PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES DEL PROGRAMA.

ENTRE LOS RIESGOS ASOCIADOS AL DESEMPEÑO DE LAS FUNCIONES SE INCLUYEN QUEMADURAS, CORTES, RESBALONES Y CAÍDAS, LESIONES POR MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS PESADAS Y TRASTORNOS MUSCULOESQUELÉTICOS POR MOVIMIENTOS REPETITIVOS.

EN CONJUNTO, EL ROL DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS IMPLICA UN TRABAJO TÉCNICO, RIGUROSO Y DE ALTA RESPONSABILIDAD, ORIENTADO AL BIENESTAR NUTRICIONAL Y SANITARIO DE LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL BENEFICIARIA, ENMARcado SIEMPRE EN EL CUMPLIMIENTO DE NORMATIVAS, PROTOCOLOS Y ESTÁNDARES QUE BUSCAN ASEGURAR UN SERVICIO ALIMENTARIO SEGURO Y DE CALIDAD.

Ámbito normativo de la ocupación

NORMATIVAS DE INDUSTRIA ALIMENTARIA

- DECRETO SUPREMO N°977 DE 1996 Y SUS MODIFICACIONES, APRUEBA EL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, ESTABLECE LAS CONDICIONES SANITARIAS PARA LA PRODUCCIÓN, IMPORTACIÓN, ELABORACIÓN, ENVASADO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS.
- NCH 2861/OF 2011 Y SUS MODIFICACIONES. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) - DIRECTRICES Y HERRAMIENTAS.
- COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS MANUAL DE PROCEDIMIENTO (VIGÉSIMA OCTAVA EDICIÓN), 2023.
- ORIENTACIÓN TÉCNICA PARA SERVICIOS DIETÉTICOS DE LECHE (SEDILE) Y CENTRAL DE FÓRMULAS ENTERALES (CEFE), MINISTERIO DE SALUD DE CHILE, EDICIÓN 2010.
- NORMA TÉCNICA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN, MINISTERIO DE SALUD DE CHILE, 2005.
- DECRETO SUPREMO N° 43 DE 2015, APRUEBA EL REGLAMENTO DE ALMACENAMIENTO DE SUSTANCIAS PELIGROSAS.
- NCH 1426/ OF. 1980 Y SUS MODIFICACIONES.MUESTREO DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
- NCH 3235/OF 2011. ESTABLECE REQUISITOS GENERALES DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN CHILE.
- NCH 44/OF 2007. PROCEDIMIENTO Y PLANES DE MUESTREO PARA LA INSPECCIÓN POR ATRIBUTOS DE LOTES DE PRODUCCIÓN.
- BASES DE LICITACIÓN VIGENTES PARA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) Y PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN DE PÁRVULOS (PAP), CON SU CORRESPONDIENTE DOCUMENTACIÓN ASOCIADA.

NORMATIVAS NACIONALES LABORALES OBLIGATORIAS

- DECRETO SUPREMO N° 594 DE 2000, APRUEBA EL REGLAMENTO SOBRE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES BÁSICAS EN LOS LUGARES DE TRABAJO.
- LEY N° 16.744, 23 DE ENERO DE 1968 - NORMAS SOBRE ACCIDENTES DEL TRABAJO Y ENFERMEDADES PROFESIONALES.
- CÓDIGO DEL TRABAJO.
- LEY N° 20.949, 12 DE SEPTIEMBRE DE 2016 - MODIFICA EL CÓDIGO DEL TRABAJO PARA REDUCIR EL PESO DE LAS CARGAS DE MANIPULACIÓN MANUAL.

SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO	GASTRONOMÍA	ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Organismos sectoriales		

OSCL de Gastronomía, Hotelería y Turismo

UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-5629-9412-001-V02	CONTROLAR EL ABASTECIMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y NO ALIMENTARIOS, DE ACUERDO A BASES DE LICITACIÓN VIGENTES Y PROCESOS INTERNOS DE LA EMPRESA
U-5629-9412-002-V02	CHEQUEAR EL STOCK DE PRODUCTOS, ESTADO DEL EQUIPAMIENTO Y DE LA COCINA, SEGÚN MANUAL DE OPERACIONES, MANUAL DE PREPARACIONES PERTINENTE AL PROGRAMA EN EJECUCIÓN (PAE O PAP) Y BASES DE LICITACIÓN VIGENTES
U-5629-9412-003-V02	EJECUTAR LAS OPERACIONES FUNDAMENTALES DE PREPARACIÓN, COCCIÓN, MONTAJE Y ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, DE ACUERDO AL MANUAL DE OPERACIONES Y MANUAL DE PREPARACIONES CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA EN EJECUCIÓN (PAE O PAP)

UNIDADES DE COMPETENCIA	
Código UCL	Nombre UCL
U-5629-9412-004-V02	DESARROLLAR ACCIONES COMPLEMENTARIAS DE INOCUIDAD, CALIDAD Y SEGURIDAD, DE ACUERDO CON MANUAL DE OPERACIONES PERTINENTE AL TIPO DE PROGRAMA (PAE O PAP), NORMATIVA SANITARIA VIGENTE Y BASES DE LICITACIÓN VIGENTES

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: CONTROLAR EL ABASTECIMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y NO ALIMENTARIOS, DE ACUERDO A BASES DE LICITACIÓN VIGENTES Y PROCESOS INTERNOS DE LA EMPRESA

Código: U-5629-9412-001-V02

Código CIU: 5629

Código CIUO: 9412

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- VERIFICAR LOS PROCESOS DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS (PERECIBLES Y NO PERECIBLES) Y PRODUCTOS QUÍMICOS, DE ACUERDO CON LAS GUÍAS DE DESPACHO Y MANUAL DE OPERACIONES.

Criterios de desempeño

Las condiciones de limpieza del transporte y pertinencia de los productos recibidos son verificados según guía de despachos y registro de recepción productos pertinente al establecimiento individualizado. La cantidad de los productos entregados son cotejados con la cantidad de producto indicado en la guía de despacho. Las observaciones, rechazos, productos pendientes y otros datos relevantes de los productos y/o persona que recibe, son registrados en el documento de traslado cedible, según procedimiento de recepción de la empresa. La recepción de productos es registrada en el Manual de registros correspondiente, según indicaciones del PCC (Puntos críticos de control) de recepción de productos atingente y el Manual de Operaciones.

Conocimientos generales

Buenas Prácticas de Higiene en transporte. Buenas Prácticas de Manufactura. Conocimiento de documentos de despacho. Decreto Supremo N° 977 - Reglamento sanitario de los alimentos. Manual de Operaciones institucional (empresa a cargo de licitación). Procedimiento de recepción de productos.

Conocimientos específicos

Acciones correctivas del procedimiento de recepción de productos. Guía de despacho. Límites críticos de recepción de productos. Minuta mensual aprobada. Procedimiento de recepción de productos y registro de recepción de productos. Raciones asignadas. Recetas de manual de preparaciones para el periodo.

2.- REALIZAR EL CONTROL DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS QUE REQUIEREN CADENA DE FRÍO, ASEGURANDO EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD, CANTIDAD E INOCUIDAD, DE ACUERDO CON LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC), MANUAL DE OPERACIONES Y BASES DE LICITACIÓN VIGENTES.

Criterios de desempeño

El estado organoléptico del producto (Color, turgencia, fecha de vencimiento, aglomeraciones, empaques sellados, presencia de agua, sangre excesiva o algún cuerpo extraño) es inspeccionado, según indicaciones del PCC de recepción de productos con cadena de frío. La temperatura de una muestra de productos es medida y registrada, de acuerdo con los límites críticos establecidos para el PCC correspondiente. La aceptación o rechazo de los productos con cadena de frío es determinada, de acuerdo con los límites críticos establecidos para el PCC correspondiente.

Conocimientos generales

Buenas Prácticas de Higiene. Buenas Prácticas de Manufactura. Conocimiento de documentos de despacho. Decreto Supremo N° 977 - Reglamento sanitario de los alimentos. Manual de Operaciones institucional (empresa a cargo de licitación). Procedimiento de recepción de productos.

Conocimientos específicos

Acciones correctivas de recepción de productos que requieren cadena de frío. Límites críticos de aceptación y/o rechazo de productos que requieren cadena de frío. PCC recepción, refrigeración y congelación. Procedimiento de medición de temperatura de alimentos que requieren cadena de frío. Registro de recepción de productos que requieren cadena de frío.

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

3.- EJECUTAR EL CONTROL DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS QUE NO REQUIEREN CADENA DE FRÍO, ASEGURANDO EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD, CANTIDAD E INOCUIDAD, DE ACUERDO CON LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC), MANUAL DE OPERACIONES Y BASES DE LICITACIÓN VIGENTES.

Criterios de desempeño

El estado del producto (Color, turgencia, madurez, ausencia de cuerpos extraños, sello de envases y fecha de vencimiento) es inspeccionado, según indicaciones del PCC de recepción de productos que no requieren cadena de frío. La aceptación o rechazo de productos que no requieren cadena de frío es determinada, según los límites críticos establecidos para el PCC correspondiente.

Conocimientos generales

Buenas Prácticas de Higiene en transporte. Buenas Prácticas de Higiene. Buenas Prácticas de Manufactura. Conocimiento de documentos de despacho. Decreto Supremo N° 977 - Reglamento sanitario de los alimentos. Manual de Operaciones institucional (empresa a cargo de licitación). Procedimiento de recepción de productos.

Conocimientos específicos

Acciones correctivas del procedimiento de recepción de productos alimentarios. Límites críticos de aceptación y/o rechazo de productos que no requieren cadena de frío. PCC recepción de productos alimentarios. Registro de recepción de productos que no requieren cadena de frío.

4.- CORROBORAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS Y DE LIMPIEZA, DE ACUERDO CON LOS PCC, EL MANUAL DE OPERACIONES Y BASES DE LICITACIÓN VIGENTES.

Criterios de desempeño

El estado de los productos químicos y de limpieza (que no se encuentren rotos, fecha de vencimiento, envases sellados, sin rastros de adulteración y funcionales) es verificada, según indicaciones de Manual de Operaciones. La aceptación o rechazo de los productos químicos, es determinada, de acuerdo con los criterios de inspección visual indicados en el Manual de Operaciones.

Conocimientos generales

Buenas Prácticas de Higiene en transporte. Buenas Prácticas de Higiene. Buenas Prácticas de Manufactura. Decreto Supremo N° 977 - Reglamento sanitario de los alimentos. Listado de productos químicos autorizados. Manual de Operaciones institucional (empresa a cargo de licitación). Procedimiento de recepción de productos químico.

Conocimientos específicos

Acciones correctivas frente a recepción de productos en mal estado. Criterios de aceptación o rechazo de productos químicos. Ficha técnica de productos químicos. Hoja de seguridad de productos químicos. Registros de recepción de productos.

5.- ORGANIZAR EL ALMACENAMIENTO Y LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y QUÍMICOS, DE ACUERDO CON CRITERIOS DE ROTACIÓN FEFO Y FIFO E INDICACIONES DEL MANUAL DE OPERACIONES.

Criterios de desempeño

Los productos alimentarios son almacenados en lugares específicos para ello, de acuerdo a la altura indicada en el PCC de almacenamiento del Sistema de Gestión de calidad (SGC) de la empresa y las condiciones que requiera cada producto a fin de resguardar su vida útil (control de ventilación, humedad, luz, etc.). El sistema de rotación de productos es ejecutado, según el PCC de almacenamiento del SGC de la empresa, de manera de resguardar la vida útil de los productos alimentarios. Los productos que requieren cadena de frío son conservados en equipos que operan dentro de los límites críticos, de acuerdo al PCC de almacenamiento de productos refrigerados. La temperatura de los equipos de frío es monitoreada y registrada, según indicaciones del PCC de almacenamiento de productos que requieren cadena de frío. Los productos correspondientes a Necesidades Alimentarias Especiales (NAE), como celíaco, alergias o intolerancias alimentarias, son clasificados para su adecuada entrega a las familias. Los productos químicos sellados son almacenados en un área de acceso restringido, ventilación adecuada y medidas preventivas ante derrames y mezclas.

Conocimientos generales

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Buenas Prácticas de Higiene aplicables a bodegas. Buenas Prácticas de Manufactura. Decreto Supremo N° 977 - Reglamento sanitario de los alimentos. Food defense referente al almacenamiento de productos químicos. Listado de productos químicos autorizados. Manual de Operaciones institucional (empresa a cargo de licitación). Metodología de rotación de productos FIFO/FEFO. Procedimiento de producto no conforme, PPNI o en tránsito.

Conocimientos específicos

Acciones correctivas de almacenamiento de productos que requieren cadena de frío. Acciones preventivas y correctivas de contaminación cruzada. Contaminación cruzada por alérgenos. Medición de temperatura en equipos de frío. PCC almacenamiento de productos alimentarios. PCC almacenamiento de productos que requieren cadena de frío. Procedimiento de almacenamiento de productos que no requieren cadena de frío. Procedimiento de almacenamiento de productos que requieren cadena de frío. Procedimiento de almacenamiento de productos químicos y registro de recepción de productos. Programa celíaco, TEA e intolerancias alimentarias. Segmentación de productos alimentarios (por familia, alérgeno, en tránsito, no conforme, 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.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores	Estándares
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	CORTANTES: EXPRIMIDOR, PROCESADOR DE ALIMENTOS, PICADOR O MANDOLINA, PICADOR DE VERDURAS, CUCHILLOS, AFILADOR DE CUCHILLOS, ABRE LATAS.
HERRAMIENTA	DE PREPARACIÓN: TABLAS DE CORTE, ESPUMADERA, COLADORES, PRENSA PURÉ, BATIDOR, MEZQUINO.
HERRAMIENTA	DE SERVICIO: CUCHARÓN, TENAZAS, ARAÑAS.
EQUIPO	GRAMERA O BALANZA DIGITAL.
EQUIPO	TERMÓMETRO.
EQUIPO	LUZ UV (PARA LOS INSECTOS).
EQUIPO	CARRO TRANSPORTADOR DE FONDOS.
EQUIPO	EQUIPOS DE FRÍO: REFRIGERADOR, CONGELADOR, VISICOOLER.
EQUIPO	EQUIPOS DE TEMPERATURA: ANAFRE, BAÑO MARÍA, HORNO.
EQUIPO	CAMPANA (EXTRACCIÓN).
MATERIAL	BATERÍA DE COCINA: FONDO, ARROCERA, SARTÉN, BUDINERA, AZAFATE.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
MATERIAL	CONTENEDORES: JARRO, GAMELA, CAJA PLÁSTICA.
MATERIAL	ELEMENTOS DE SERVICIO: BANDEJA DE COMPARTIMIENTO, BANDEJA DE SERVICIO, VAJILLA PLÁSTICA, VAJILLA MELAMINA, CUBIERTOS.
MATERIAL	ARTÍCULOS DE LIMPIEZA: PALA, ESCOBA, VIRUTILLA PLÁSTICA, ESPONJA, MOPA O TRAPERA, PAÑO MULTIUSO, BARRE AGUA, BALDE DE DILUCIONES, CONTENEDOR DE DESPERDICIOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	ZAPATOS DE SEGURIDAD.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	UNIFORME: PANTALÓN, DELANTAL, PECHERA GÉNERO, COFIA, PECHERA BLANCA, PECHERA DE HULE, PECHERA CON RIBETE ROJO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE LÁTEX.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE VINILO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOTAS DE LAVADO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE ALTA TEMPERATURA.

Nombre UCL: CHEQUEAR EL STOCK DE PRODUCTOS, ESTADO DEL EQUIPAMIENTO Y DE LA COCINA, SEGÚN MANUAL DE OPERACIONES, MANUAL DE PREPARACIONES PERTINENTE AL PROGRAMA EN EJECUCIÓN (PAE O PAP) Y BASES DE LICITACIÓN VIGENTES

Código: U-5629-9412-002-V02

Código CIU: 5629

Código CIUO: 9412

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- COMPROBAR EL ESTADO Y DISPONIBILIDAD DEL EQUIPAMIENTO, UTENSILIOS, SUMINISTROS BÁSICOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS, SEGÚN EL MANUAL DE OPERACIONES, MANUAL DE PREPARACIONES PERTINENTES AL PROGRAMA (PAE O PAP) Y BASES DE LICITACIÓN VIGENTES.

Criterios de desempeño

El funcionamiento de los suministros básicos (luz, agua, combustible, gas, entre otros) es verificado según instrucciones del Manual de operaciones. El funcionamiento de los equipos necesarios para las preparaciones (anafe, cocina, encimera, horno, baño maría, marmita, abatidor, entre otros) es confirmado, de acuerdo con el Manual de operaciones. El stock y funcionamiento de utensilios y vajilla requeridos para el servicio son verificados, de acuerdo con el Manual de operaciones pertinente al programa en ejecución (PAE o PAP) y bases de licitación vigente. La disponibilidad de los productos alimentarios necesarios para la entrega del servicio de alimentación es verificada, según minuta diaria del servicio de alimentación y manual de preparaciones pertinentes al programa (PAE o PAP). Las condiciones de los productos alimentarios destinados a la preparación son verificados según el manual de operaciones pertinente al establecimiento y el SGC. Las cantidades de productos alimenticios a utilizar son calculadas, según la cantidad de raciones requeridas por estrato o nivel y a las instrucciones del manual de preparaciones correspondiente al establecimiento.

Conocimientos generales

Buenas prácticas de manufactura. Decreto Supremo N° 977 - Reglamento sanitario de los alimentos. Manual de Operaciones institucional (empresa a cargo de licitación). Manual de preparaciones. Registros de Manipuladoras de alimentos.

Conocimientos específicos

Cálculo de ingredientes. Inventario de equipamiento, utensilios y vajilla necesarios en la cocina. Minuta mensual aprobada. Operaciones aritméticas básicas. PCC para determinar cuándo un producto se encuentra apto para el consumo. Procedimiento de suministros básicos. Ubicación de fuentes de suministro, interruptores o llaves de paso en caso de emergencia. Uso a nivel usuario de equipamiento disponible en la cocina. Uso correcto y atinente de utensilios, equipamiento y vajilla.

2.- PREPARAR LA MISE EN PLACE Y CONDICIONES INICIALES DE LA OPERACIÓN DE COCINA, SEGÚN MANUAL DE OPERACIONES Y CONDICIONES DEL ESTABLECIMIENTO.

Criterios de desempeño

El lavado de manos es realizado las veces que sea necesario, de acuerdo a las necesidades de la manipuladora de alimentos, normas de higiene e inocuidad alimentaria, Manual de preparaciones y Manual de operaciones. Los mesones y zonas de preparación son sanitizados, según Manual de preparaciones y Manual de operaciones. Las cantidades de ingredientes necesarios para las preparaciones (perecibles y no perecibles) a utilizar son pesados, según requerimientos nutricionales del Manual de preparaciones correspondiente al programa (PAE o PAP). Los productos perecibles son lavados y sanitizados, según el PCC del SGC de la empresa. Los productos alimenticios perecibles son preparados mediante operaciones preliminares como el pelado y picado, según el Manual de preparaciones pertinente al programa (PAE o PAP). Tras las operaciones preliminares, los gramajes de los productos, son rectificadas, según Manual de preparaciones pertinentes al tipo de establecimiento. Los productos que no requieren de cocción son preparados (armado de pan, sanitización de bolsas de preelaborados, empaques de yogurt o compotas individuales), de acuerdo con el Manual de preparaciones pertinente al programa (PAE o PAP).

Conocimientos generales

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Buenas prácticas de manufactura. Decreto Supremo N° 977 - Reglamento sanitario de los alimentos. Manual de Operaciones institucional (empresa a cargo de licitación). Manual de preparaciones. Registros de Manipuladoras de alimentos. Uso a nivel usuario de equipamiento disponible en la cocina.

Conocimientos específicos

pelado, picado, lavado, sanitizado. Cálculo de ingredientes. Concepto de mise en place y formas de ejecución del mismo. Conceptos de % de pérdida, pesos netos y pesos brutos. Dilución de productos químicos y forma segura de uso de los mismos. Minuta mensual aprobada. Procedimiento de lavado de manos. Procedimiento de limpieza y sanitización de superficies en contacto con los alimentos y zonas de cocina. Procedimiento de pesaje de productos alimentarios o uso de balanza. Técnicas culinarias referentes a operaciones preliminares. Técnicas culinarias referentes a preparaciones que no requieren cocción: preparación de sándwiches, entrega o uso de productos listos para el consumo según manual de preparaciones y/o operaciones.

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.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD		
Competencia	Indicadores	Estándares
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	CORTANTES: EXPRIMIDOR, PROCESADOR DE ALIMENTOS, PICADOR O MANDOLINA, PICADOR DE VERDURAS, CUCHILLOS, AFILADOR DE CUCHILLOS, ABRE LATAS.
HERRAMIENTA	DE PREPARACIÓN: TABLAS DE CORTE, ESPUMADERA, COLADORES, PRESA PURÉ, BATIDOR, MEZQUINO.
HERRAMIENTA	DE SERVICIO: CUCHARÓN, TENAZAS, ARAÑAS.
EQUIPO	GRAMERA O BALANZA DIGITAL.
EQUIPO	TERMÓMETRO.
EQUIPO	LUZ UV (PARA LOS INSECTOS).
EQUIPO	CARRO TRANSPORTADOR DE FONDOS.
EQUIPO	EQUIPOS DE FRÍO: REFRIGERADOR, CONGELADOR, VISICOOLER.
EQUIPO	EQUIPOS DE TEMPERATURA: ANAFRE, BAÑO MARÍA, HORNO.
EQUIPO	CAMPANA (EXTRACCIÓN).
MATERIAL	BATERÍA DE COCINA: FONDO, ARROCERA, SARTÉN, BUDINERA, AZAFATE.
MATERIAL	CONTENEDORES: JARRO, GAMELA, CAJA PLÁSTICA.
MATERIAL	ELEMENTOS DE SERVICIO: BANDEJA DE COMPARTIMIENTO, BANDEJA DE SERVICIO, VAJILLA PLÁSTICA, VAJILLA MELAMINA, CUBIERTOS.
MATERIAL	ARTÍCULOS DE LIMPIEZA: PALA, ESCOBA, VIRUTILLA PLÁSTICA, ESPONJA, MOPA O TRAPERA, PAÑO MULTIUSO, BARRE AGUA, BALDE DE DILUCIONES, CONTENEDOR DE DESPERDICIOS.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	ZAPATOS DE SEGURIDAD.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	UNIFORME: PANTALÓN, DELANTAL, PECHERA GÉNERO, COFIA, PECHERA BLANCA, PECHERA DE HULE, PECHERA CON RIBETE ROJO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE LÁTEX.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE VINILO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOTAS DE LAVADO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE ALTA TEMPERATURA.

Nombre UCL: EJECUTAR LAS OPERACIONES FUNDAMENTALES DE PREPARACIÓN, COCCIÓN, MONTAJE Y ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, DE ACUERDO AL MANUAL DE OPERACIONES Y MANUAL DE PREPARACIONES CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA EN EJECUCIÓN (PAE O PAP)

Código: U-5629-9412-003-V02

Código CIU: 5629

Código CIUO: 9412

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- COCINAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS, CONSIDERANDO TIEMPOS, TEMPERATURAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN EL MANUAL DE PREPARACIONES PERTINENTE AL PROGRAMA (PAE O PAP).

Criterios de desempeño

Los productos alimenticios son cocidos, según orden, tipo y período indicado en el Manual de preparaciones pertinente al programa (PAE o PAP). Los productos son mezclados, machacados y sazonados, según lo indicado en la receta del Manual de preparaciones correspondiente al programa en ejecución (PAE o PAP). La temperatura de cocción de las preparaciones son medidas y registradas por fondo, lata o contenedor, según el PCC establecido por el Manual de operaciones. Las características organolépticas de las preparaciones (Color, aroma, sabor, consistencia, textura y ausencia de elementos extraños), son rectificadas en caso de ser necesario, según indicaciones del manual de preparaciones.

Conocimientos generales

Buenas Prácticas de Higiene. Buenas Prácticas de Manufactura. Decreto Supremo N° 977 - Reglamento sanitario de los alimentos. Manual de Operaciones institucional (empresa a cargo de licitación). Manual de preparaciones. PCC de cocción.

Conocimientos específicos

Acciones correctivas frente a desviaciones de cocción de productos alimentarios. Minuta diaria aprobada. Procedimiento de degustación y rectificación de características organolépticas. Registros de cocción que deben llenar las manipuladoras de alimentos. Técnicas culinarias referentes a operaciones fundamentales como cocción, mezcla, machacado, etc. Técnicas culinarias referentes a tipos de cocción como seco, húmedo o mixto.

2.- IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, SEGÚN MINUTA DIARIA, PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL MANUAL DE OPERACIONES, PROGRAMA EN EJECUCIÓN (PAE O PAP) Y LAS BASES DE LICITACIÓN VIGENTES.

Criterios de desempeño

Las preparaciones y productos cocidos son servidos resguardando el límite crítico de temperatura de servicio, según el PCC de mantención de T° de productos cocidos, establecido por SGC. Las preparaciones y productos cocidos que rebasaron el límite crítico de mantención son retermalizados, según el PCC de mantención de T° de productos cocidos, establecido por SGC. Las preparaciones son porcionadas en la vajilla correspondiente para la entrega del servicio de alimentación, según gramaje indicado en el manual de preparaciones. La verificación del pesaje de un número definido de bandejas (entre 5-10) es ejecutada, de acuerdo con las instrucciones del manual de operaciones para garantizar el porcionamiento establecido. Las preparaciones obtenidas son dispuestas en la vajilla correspondiente, según minuta diaria y Manual de preparaciones pertinente al programa (PAE o PAP). Las preparaciones elaboradas son entregadas en el horario establecido, según especificación de la base de licitación vigente y programa pertinente (PAE o PAP).

Conocimientos generales

Buenas Prácticas de Higiene. Buenas Prácticas de Manufactura. Decreto Supremo N° 977 - Reglamento sanitario de los alimentos. Manual de Operaciones institucional (empresa a cargo de licitación). Manual de preparaciones. SGC interno de la empresa.

Conocimientos específicos

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Acciones correctivas frente a desviaciones de T° en servicio.Capacidad de discernimiento de uso de baño maría.Horario de entrega del servicio.PCC de mantención de T° en servicio.Procedimiento del servicio.Registro de T° de mantención de las preparaciones.Uso de vajilla pertinente al programa y preparación.

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	CORTANTES: EXPRIMIDOR, PROCESADOR DE ALIMENTOS, PICADOR O MANDOLINA, PICADOR DE VERDURAS, CUCHILLOS, AFILADOR DE CUCHILLOS, ABRE LATAS.
HERRAMIENTA	DE PREPARACIÓN: TABLAS DE CORTE, ESPUMADERA, COLADORES, PRESA PURÉ, BATIDOR, MEZQUINO.
HERRAMIENTA	DE SERVICIO: CUCHARÓN, TENAZAS, ARAÑAS.
EQUIPO	GRAMERA O BALANZA DIGITAL.
EQUIPO	TERMÓMETRO.
EQUIPO	LUZ UV (PARA LOS INSECTOS).
EQUIPO	CARRO TRANSPORTADOR DE FONDOS.
EQUIPO	EQUIPOS DE FRÍO: REFRIGERADOR, CONGELADOR, VISICOOLER.
EQUIPO	EQUIPOS DE TEMPERATURA: ANAFRE, BAÑO MARÍA, HORNO.
EQUIPO	CAMPANA (EXTRACCIÓN).
MATERIAL	BATERÍA DE COCINA: FONDO, ARROCERA, SARTÉN, BUDINERA, AZAFATE.
MATERIAL	CONTENEDORES: JARRO, GAMELA, CAJA PLÁSTICA.
MATERIAL	ELEMENTOS DE SERVICIO: BANDEJA DE COMPARTIMIENTO, BANDEJA DE SERVICIO, VAJILLA PLÁSTICA, VAJILLA MELAMINA, CUBIERTOS.
MATERIAL	ARTÍCULOS DE LIMPIEZA: PALA, ESCOBA, VIRUTILLA PLÁSTICA, ESPONJA, MOPA O TRAPERA, PAÑO MULTIUSO, BARRE AGUA, BALDE DE DILUCIONES, CONTENEDOR DE DESPERDICIOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	ZAPATOS DE SEGURIDAD.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	UNIFORME: PANTALÓN, DELANTAL, PECHERA GÉNERO, COFIA, PECHERA BLANCA, PECHERA DE HULE, PECHERA CON RIBETE ROJO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE LÁTEX.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE VINILO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOTAS DE LAVADO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE ALTA TEMPERATURA.

Nombre UCL: DESARROLLAR ACCIONES COMPLEMENTARIAS DE INOCUIDAD, CALIDAD Y SEGURIDAD, DE ACUERDO CON MANUAL DE OPERACIONES PERTINENTE AL TIPO DE PROGRAMA (PAE O PAP), NORMATIVA SANITARIA VIGENTE Y BASES DE LICITACIÓN VIGENTES

Código: U-5629-9412-004-V02

Código CIU: 5629

Código CIUO: 9412

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- REALIZAR LA LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN POSTERIOR AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, SEGÚN MANUAL DE OPERACIONES, NORMATIVA SANITARIA Y BASES DE LICITACIÓN VIGENTES.

Criterios de desempeño

Los residuos provenientes de las bandejas son eliminados en el contenedor de basura establecido (desconche), según Manual de operaciones. La vajilla devuelta (bandejas, cubiertos, jarros y platos), la vajilla utilizada en las preparaciones (ollas, fondos, sartenes, bowls, etc.) y los utensilios de cocina (cucharones, cuchillos, remos, etc.) son limpiados y sanitizados, según indicaciones del POES específico del Manual de operaciones. Los utensilios y vajilla lavada, sanitizadas y secadas, son ubicados de manera ordenada en el espacio asignado, según el layout de cocina y la organización interna del establecimiento. Los productos químicos en tránsito son almacenados en un contenedor identificado y diferenciado de aquellos sellados, de acuerdo con el Manual de operaciones.

Conocimientos generales

Buenas Prácticas de Higiene. Decreto Supremo N° 977 - Reglamento sanitario de los alimentos. Manual de Operaciones institucional (empresa a cargo de licitación). Procedimiento de desconche. Procedimiento de disposición y manejo de residuos. Procedimiento de lavado, sanitización y secado de utensilios y/o vajilla. Procedimiento de retorno de bandejas. Ubicación zona de acopio de residuos de establecimiento.

Conocimientos específicos

Almacenamiento de productos químicos. Código de colores de utensilios de limpieza por zonas.

2.- IMPLEMENTAR RUTINAS DE LIMPIEZA PROGRAMADAS, SEGÚN INDICACIONES DEL MANUAL DE OPERACIONES Y SGC DE LA EMPRESA.

Criterios de desempeño

Las distintas zonas de cocina (bodega, cocina, baños, patio de servicio) son limpiadas, según frecuencia y método establecido en el Manual de operaciones y/o buenas prácticas. El equipamiento de la cocina (extractores, cocinas, hornos, baño maría, equipos de frío, contenedores de residuos, entre otros.) son limpiados, según la frecuencia y método descrita en el Manual de operaciones y/o buenas prácticas. Las operaciones de limpieza y sanitización realizadas son registradas en el documento correspondiente según Manual de operaciones y/o buenas prácticas.

Conocimientos generales

uso, dilución, aplicabilidad, restricciones. Buenas Prácticas de Higiene. Manual de Operaciones institucional (empresa de cargo de licitación). Programa de limpieza de equipamiento. Programa de limpieza de zonas de cocina. Uso de productos químicos

Conocimientos específicos

Código de colores de utensilios de limpieza por zonas. Procedimiento de limpieza y sanitización de superficies en contacto con los alimentos. Procedimiento de limpieza y sanitización de zonas de cocina y equipamientos. Registro de limpieza y sanitización.

3.- APLICAR MEDIDAS COMPLEMENTARIAS DE SEGURIDAD, SEGÚN MANUAL DE OPERACIONES Y/O BUENAS PRÁCTICAS.

Criterios de desempeño

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

El uniforme de la manipuladora de alimentos es utilizado de manera íntegra, limpia y sin accesorios adicionales, de acuerdo con el Manual de operaciones y/o buenas prácticas. Los elementos de protección personal (mascarilla, guantes de vinilo, guantes de látex, guantes de alta T°, botas de agua, zapatos de seguridad, pechera de hule, pechera de ribete rojo, pechera de ribete blanco) atinentes a la tarea a realizar son utilizados correctamente, de acuerdo a lo establecido por el Manual de operaciones y/o buenas prácticas.

Conocimientos generales

Buenas Prácticas de Higiene (referentes a presentación personal). Uniforme completo y cambios atinentes en función de la tarea en ejecución.

Conocimientos específicos

Accesorios permitidos y prohibidos. Correcto uso de elementos de protección personal. Ítems evaluados por supervisor referentes a presentación personal. Procedimiento de lavado de manos.

4.- EJECUTAR OPERACIONES COMPLEMENTARIAS DE INOCUIDAD Y CALIDAD DEL SERVICIO, SEGÚN MANUAL DE OPERACIONES, SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD (SGC) Y/O BUENAS PRÁCTICAS.

Criterios de desempeño

Los productos no conformes o productos potencialmente no inocuos son segmentados y registrados, de acuerdo con el Manual de operaciones. Las actividades realizadas en la cocina (Visitas, PQR, capacitaciones, día especial, entrega de regímenes especiales -celíaco y/o alergia alimentaria-, entre otras), son registradas en su totalidad en el cuaderno de registros, de acuerdo con el Manual de operaciones. Los documentos del SGC y manuales (plan de calidad, OT's de mantenimiento, capacitaciones, manual de preparaciones, manual de registros, manual de operaciones y/o buenas prácticas, circulares, minutas aprobadas, registros de personal supervisor o nutricionista) son mantenidos disponibles y en buen estado, según lineamientos del SGC. La cartelera correspondiente a seguridad laboral, calidad e inocuidad alimentaria (señalética de PCC, rótulos, vías de evacuación, etc.) es mantenida en buen estado, despejada y ubicada en el lugar correspondiente, según normativa interna y manual de operaciones. Los artículos de aseo se encuentran debidamente señalizados por zona y son seleccionados adecuadamente por la manipuladora de alimentos, de acuerdo con el Manual de operaciones. Los planes de acción descritos en los registros del SGC para cada establecimiento son ejecutados, conforme a las desviaciones registradas, según las indicaciones y visitas del personal supervisor, chef o nutricionista.

Conocimientos generales

Buenas Prácticas de Higiene. Decreto Supremo N° 977 - Reglamento sanitario de los alimentos. Manual de Operaciones institucional (empresa a cargo de licitación). Política de calidad. Procedimiento de producto no conforme y potencialmente no inocuo. Sistema de Gestión de Calidad (SGC).

Conocimientos específicos

Acciones correctivas frente a productos potencialmente no inocuo (PPNI). Procedimiento de canasta celíaca y/o alergia y/o intolerancias alimentarias. Registro de producto no conforme o producto potencialmente no inocuo (PPNI). Tipos de desviaciones y planes de acción en curso. Ubicación de cartelera y/o señalización referente a seguridad del trabajador, calidad e inocuidad alimentaria. Ubicación de plan de calidad.

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

Técnicos

N/A

N/A

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP

Categoría

Descripción

HERRAMIENTA	CORTANTES: EXPRIMIDOR, PROCESADOR DE ALIMENTOS, PICADOR O MANDOLINA, PICADOR DE VERDURAS, CUCHILLOS, AFILADOR DE CUCHILLOS, ABRE LATAS.
HERRAMIENTA	DE PREPARACIÓN: TABLAS DE CORTE, ESPUMADERA, COLADORES, PRESA PURÉ, BATIDOR, MEZQUINO.
HERRAMIENTA	DE SERVICIO: CUCHARÓN, TENAZAS, ARAÑAS.
EQUIPO	GRAMERA O BALANZA DIGITAL.
EQUIPO	TERMÓMETRO.
EQUIPO	LUZ UV (PARA LOS INSECTOS).
EQUIPO	CARRO TRANSPORTADOR DE FONDOS.
EQUIPO	EQUIPOS DE FRÍO: REFRIGERADOR, CONGELADOR, VISICOOLER.
EQUIPO	EQUIPOS DE TEMPERATURA: ANAFRE, BAÑO MARÍA, HORNO.
EQUIPO	CAMPANA (EXTRACCIÓN).
MATERIAL	BATERÍA DE COCINA: FONDO, ARROCERA, SARTÉN, BUDINERA, AZAFATE.
MATERIAL	CONTENEDORES: JARRO, GAMELA, CAJA PLÁSTICA.
MATERIAL	ELEMENTOS DE SERVICIO: BANDEJA DE COMPARTIMIENTO, BANDEJA DE SERVICIO, VAJILLA PLÁSTICA, VAJILLA MELAMINA, CUBIERTOS.
MATERIAL	ARTÍCULOS DE LIMPIEZA: PALA, ESCOBA, VIRUTILLA PLÁSTICA, ESPONJA, MOPA O TRAPER, PAÑO MULTIUSO, BARRE AGUA, BALDE DE DILUCIONES, CONTENEDOR DE DESPERDICIOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	ZAPATOS DE SEGURIDAD.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	UNIFORME: PANTALÓN, DELANTAL, PECHERA GÉNERO, COFIA, PECHERA BLANCA, PECHERA DE HULE, PECHERA CON RIBETE ROJO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE LÁTEX.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE VINILO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOTAS DE LAVADO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE ALTA TEMPERATURA.