

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL DESCONCHADORAS(ES)

Nombre Perfil: DESCONCHADORAS(ES)

Código: P-0311-7511-005-V01

Modalidad de evaluación: Completa

Nivel cualificación: 1

Fecha vigencia: 30/12/2029

Estado Actual: Vigente

Requisitos para el desempeño de la ocupación en contexto laboral

SIN REQUISITOS.

Requisitos para la evaluación y certificación

SIN REQUISITOS.

Propósito principal de la ocupación

REALIZAR LAS ETAPAS DE DESCONCHADO DE RECURSOS BENTÓNICOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA DONDE SE DESARROLLA LA ACTIVIDAD

Ámbito ocupacional

EL CONTEXTO OCUPACIONAL DEL O LA DESCONCHADORA, SE DESARROLLA EN FORMA TEMPORAL, PARCIAL O ESTACIONARIO EN EL ÁREA DE ACTIVIDADES CONEXAS DE LA PESCA ARTESANAL DEPENDIENDO DE LA ZONA O POSICIÓN GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PUEDA DESARROLLAR ESTAS ACTIVIDADES.

EL O LA DESCONCHADORA TIENE LOS CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIA TÉCNICA EN EL DESCONCHADO DE RECURSOS BENTÓNICOS ADEMÁS DE DARLE VALOR AGREGADO A ESTOS PRODUCTOS DEL MAR COMO LOS LOCOS, LAPAS, CARACOLES, MACHAS, CHORITOS, ENTRE OTROS. LAS ETAPAS DE DESCONCHADO SE DESARROLLAN A LO LARGO DE TODO EL LITORAL NACIONAL, EN CALETAS Y/O EN LUGARES DONDE SE PRACTICA LA RECOLECCIÓN DE ESTE TIPO DE RECURSOS.

SUS FUNCIONES LAS REALIZA PRINCIPALMENTE A ORILLA DE LAS PLAYAS (INTERMAREAL), LAS CALETAS Y MUELLES FISCALES, ÁREAS LIBRES Y ÁREAS DE MANEJO, Y LUGAR DE TRABAJO ACONDICIONADO PARA CADA RECURSO. LA ACTIVIDAD LA REALIZAN RECURRIENDO A LA MATERIA PRIMA EXTRAÍDA POR EMBARCACIONES PESQUERAS ARTESANALES. LAS ETAPAS DE DESCONCHADO TIENEN DIFERENTES TÉCNICAS ZONALES DE ACUERDO CON EL CONOCIMIENTO ADQUIRIDO ANCESTRALMENTE (TRADICIÓN FAMILIAR PESQUERA) O LO QUE LOS RECURSOS NATURALES ENTREGAN EN CADA REGIÓN EN LA CUAL SE DESARROLLA LA ACTIVIDAD.

EL O LA DESCONCHADORA TRABAJAN DE FORMA AUTÓNOMA, Y PODRÍA TENER VINCULACIÓN DIRECTA CON PESCADOR/A ARTESANAL, EL/LA ENCARGADO/A DE FLOTA O PATRÓN/A DE LA EMBARCACIÓN LA CUAL HACE EL ESFUERZO PESQUERO, CON ACUERDO DE PALABRA O FE, Y SIN CONTRATO DE POR MEDIO, Y SE PUEDE REALIZAR ESTAS FUNCIONES SIN SUPERVISIÓN Y EN ENTORNOS FAMILIARES, EN ESPACIOS DEL BORDE COSTERO, DE MANERA INDIVIDUAL O DE FORMA COMUNITARIA, COLECTIVA Y TERRITORIAL.

Ámbito normativo de la ocupación

- LEY N°21.370, QUE BUSCA AVANZAR EFECTIVAMENTE HACIA UNA MAYOR EQUIDAD DE GÉNERO EN LA PESCA Y LA ACUICULTURA.
- LEY GENERAL DE PESCA Y ACUICULTURA (LGPA): LEY N° 18.892.
- LEY DE FOMENTO A LA PESCA ARTESANAL: LEY N° 20.657.
- NORMATIVA SANITARIA Y DE CALIDAD: REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (DECRETO SUPREMO N° 977) Y NORMAS ESPECÍFICAS DEL SERNAPESCA.
- NORMATIVA AMBIENTAL: LEY N° 20.417, SOBRE BASES GENERALES DEL MEDIO AMBIENTE, Y NORMATIVAS ESPECÍFICAS PARA LA PROTECCIÓN DE ÁREAS MARINAS PROTEGIDAS.
- NORMATIVA ESPECÍFICA PARA ACUICULTURA DE PEQUEÑA ESCALA: DECRETO SUPREMO N° 430 DEL MINISTERIO DE ECONOMÍA, FOMENTO Y RECONSTRUCCIÓN.
- NORMATIVAS DEL SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA (SERNAPESCA) RELACIONADAS CON LA COMERCIALIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS.
- NORMATIVAS DEL SERVICIO NACIONAL DE ADUANAS.
- NORMATIVAS DEL SERNAPESCA SOBRE REQUISITOS SANITARIOS, FITOSANITARIOS, DE CALIDAD Y DE TRAZABILIDAD.

SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
ACUÍCOLA Y PESQUERO	PESCA ARTESANAL	ACTIVIDADES CONEXAS DE LA PESCA ARTESANAL

Organismos sectoriales

OSCL Acuícola y Pesquero

UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-0311-7511-009-V01	RECIBIR LOS RECURSOS DEL MAR, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LAS PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA
U-0311-7511-010-V01	DESCONCHAR LOS RECURSOS MARINOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LAS PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: RECIBIR LOS RECURSOS DEL MAR, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LAS PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA

Código: U-0311-7511-009-V01

Código CIU: 0311

Código CIUO: 7511

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- ADQUIRIR LOS RECURSOS MARINOS, SEGÚN TIPO DE ESPECIES Y TÉCNICAS DETERMINADAS POR LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LA ZONA

Criterios de desempeño

Las temporalidades y zonas de extracción en la orilla de playa o faena de pesca son identificadas, de acuerdo con tipo de moluscos de extracción. El/la distribuidor/a de recursos de las embarcaciones es contactado, de acuerdo con los procedimientos determinados por las embarcaciones artesanales de la zona. Los moluscos extraídos por la faena de pesca son recepcionados, de acuerdo con los procedimientos determinados por las embarcaciones artesanales de la zona. El molusco es recolectado en los canastos o recipientes de colado de agua, de acuerdo con tipo de especie y criterio de calidad determinado por la persona desconchadora.

Conocimientos generales

Principales jerarquías de cargos asociados a las faenas pesqueras. Principales cadenas de distribución de mariscos en zonas de faenas pesqueras.

Conocimientos específicos

Funcionalidad y tipos de canastos y recipientes para la extracción artesanal de recursos del mar

Mantenimiento de instrumentos de recolección de recursos marinos asociados a la recolección de moluscos

Principales aspectos técnicos que se deben considerar en la extracción artesanal de recursos del mar

Principales cuidados de seguridad y salud asociados a la extracción artesanal de recursos en orilla de playa.

Principales instrumentos de recolección de recursos marinos asociados a la recolección de moluscos (cuchillos, cucharones, espátulas, gancho, rastrillos de mano, etc.)

Principales materiales de canastos y recipientes utilizados en las distintas zonas de marisqueo del país (Chinguillos o quiñes, etc.)

Recurso bentónico: Moluscos y mariscos

Tipos de mareas y fases lunares asociadas a la extracción de recursos a orilla de playa

Tipos de moluscos de comercialización artesanal de las diferentes zonas o posición geográficas nacionales

Uso y funcionalidades de instrumentos de recolección de recursos marinos asociados a la recolección de moluscos (Choritos, Choros, Cholgás, Machas, navajuelas, almejas, caracoles, lapa, etc.) Climas y temporalidades asociadas a la extracción de recursos en orilla de playa

2.- LIMPIAR EL MOLUSCO EXTRAÍDO, SEGÚN TIPO DE ESPECIES Y TÉCNICAS DETERMINADAS POR LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LA ZONA

Criterios de desempeño

El molusco recolectado es seleccionado, de acuerdo con requerimiento del cliente y criterios de calidad de la persona desconchadora. Las impurezas o residuos marítimos del molusco son eliminados, de acuerdo con técnicas determinadas por la práctica artesanal de la zona. El molusco es higienizado, de acuerdo con tipo de especie y técnica determinada por la práctica artesanal de la zona

Conocimientos generales

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Tipos de impurezas y residuos marítimos, arena, algas, suciedad superficial, microplásticos, microorganismos, restos de conchas adheridas, contaminantes ambientales, sistemas digestivos, etc.

Conocimientos específicos

Diferentes técnicas de limpieza de moluscos previos a la extracción de carne

Principales aspectos de mal estado de los recursos en orilla de playa

Principales criterios de calidad en los diferentes moluscos de las zonas nacionales

Principales enfermedades de riesgos asociadas a los moluscos de las macrozonas nacionales: marea roja y/o parásitos.

Técnicas de eliminación de residuos orgánicos consideraciones de criterios de calidad y tamaño descomposición, mal estado, contaminación, etc. tamaño, peso, textura, apariencia física, etc. Técnicas de inspección visual en la extracción de moluscos

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.	Reconoce al interlocutor y/o mensaje central, comprendiendo la información general en contextos conocidos.
EXPRESA SUS OPINIONES Y EMOCIONES CON RESPETO.	Identifica las situaciones y contextos en los que no es adecuado expresar sus opiniones y/o emociones.	SE EXPRESA CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS.
Entrega y solicita información básica, en un lenguaje simple 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 asociados a su función.
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.	Analiza su entorno de trabajo, tomando las medidas necesarias para el cuidado de su salud, y la de las personas que podrían resultar afectadas por su accionar.
CUMPLE CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.	Utiliza los elementos protección personal * (y/o de inocuidad e higiene alimentaria) y cumple con los protocolos establecidos para el desempeño de su función.	RESPETA EL MEDIOAMBIENTE Y CUMPLE CON LAS NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN SU ÁMBITO LABORAL.
Utiliza los espacios y receptáculos destinados a la protección medioambiental (basureros, reciclaje, desechos peligrosos, etc.) y cumple con los protocolos establecidos para tal efecto.	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.
Cumple en asistencia y puntualidad en el trabajo, informando oportunamente en caso que tenga que ausentarse y/o retrasarse, como también en caso que no pueda finalizar las tareas que le han sido asignadas.	MUESTRA UNA CONDUCTA RESPONSABLE DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS.	Cumple las normas básicas asociadas a su desempeño laboral.
TRABAJA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES.	Cumple con las tareas que le han sido encomendadas de forma ordenada y siguiendo las instrucciones de la jefatura acerca de la planificación diaria.	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.	Aplica los nuevos conocimientos y habilidades adquiridas en su trabajo diario.	MUESTRA MOTIVACIÓN POR MANTENER UN APRENDIZAJE CONTINUO.
Aprende a mejorar sus funciones diarias, solicitando a compañeros y/o jefaturas que le enseñen nuevas habilidades y conocimientos.	SE ADAPTA A SITUACIONES NUEVAS.	Incorpora dentro de su rutina diaria nuevos métodos, procedimiento y/o tecnologías implementadas, consultando con sus superiores dudas sobre éstas y/o solicitando retroalimentación para mejorar su desempeño.
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.	Identifica problemas, buscando información de acceso a su cargo para resolver problemas en su ámbito laboral.
RECONOCE LOS PROBLEMAS Y GENERA ACCIONES PARA EVITARLO.	Identifica situaciones y/o aspectos básicos que pueden generar problemas en el día a día de su trabajo, y genera acciones inmediatas para evitar posibles inconvenientes.	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.	Establece un trato cordial con sus colegas de trabajo.	MUESTRA DISPOSICIÓN A TRABAJAR COLABORATIVAMENTE PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS COMUNES.
Solicita apoyo como también se muestra disponible a colaborar con sus colegas de trabajo en aquellos casos en que es requerido.	MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.	Reconoce la diversidad y evita realizar cualquier comentario o conducta discriminatoria asociada a ello.

CONOCIMIENTOS	
Básicos	Técnicos

N/A

N/A

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
HERRAMIENTA	CUCHILLOS DE VARIOS TAMAÑOS.
HERRAMIENTA	PINZAS RESISTENTES.
HERRAMIENTA	TABLAS DE CORTE.
HERRAMIENTA	CUBOS O RECIPIENTES PARA DESECHOS.
HERRAMIENTA	ESPÁTULAS O RASPADORES.
HERRAMIENTA	CEPILLOS DE LIMPIEZA.
HERRAMIENTA	TERMÓMETROS DIGITALES O ANÁLOGOS PARA CONTROL DE TEMPERATURA.
HERRAMIENTA	UTENSILIOS PARA LA CARGA Y DESCARGA DE PRODUCTOS.
HERRAMIENTA	ESPÁTULAS PARA MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS.
HERRAMIENTA	PINZAS DE PRECISIÓN.
HERRAMIENTA	SUPERFICIE DE TRABAJO ANTIDESLIZANTE.
HERRAMIENTA	AFILADORES DE CUCHILLOS.
HERRAMIENTA	BALANZA DE PRECISIÓN PARA MEDIDAS EXACTAS.
HERRAMIENTA	UTENSILIOS DE COCINA VARIADOS (CUCHARAS, ESPÁTULAS, ETC.).
EQUIPO	DETERGENTES Y DESINFECTANTES.
EQUIPO	PAÑOS DE LIMPIEZA.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
EQUIPO	AGUA CORRIENTE.
EQUIPO	MESAS DE TRABAJO CON SUPERFICIE RESISTENTE Y FÁCIL DE LIMPIAR.
EQUIPO	LAVADERO O ZONA DE LAVADO CON AGUA CORRIENTE.
EQUIPO	CONTENEDORES O CUBETAS PARA DESECHOS Y PARTES NO COMESTIBLES.
EQUIPO	BALANZA DIGITAL O ANÁLOGAS PARA PESAR LOS PRODUCTOS.
EQUIPO	SISTEMAS DE VENTILACIÓN EN ÁREAS DE PREPARACIÓN.
EQUIPO	MESAS DE TRABAJO ADICIONALES
MATERIAL	AGUA POTABLE.
MATERIAL	GUANTES DE PROTECCIÓN RESISTENTES.
MATERIAL	DELANTAL O MANDIL.
MATERIAL	GORRO O COFIA PARA EL CABELLO.
MATERIAL	MALLA PARA LOS ZAPATOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA.
MATERIAL	BOLSAS DE PLÁSTICO PARA DESECHOS.
MATERIAL	PAÑOS DE LIMPIEZA DESECHABLES.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE PROTECCIÓN RESISTENTES AL CORTE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DELANTAL DE COCINA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GORRO O COFIA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CALZADO ANTIDESLIZANTE Y CERRADO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLA FACIAL Y PROTECTORES OCULARES.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOLSAS DE ALMACENAMIENTO PARA PRODUCTOS AHUMADOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DIFERENTES TIPOS RECURSOS FRESCOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES RESISTENTES AL CALOR.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GAFAS PROTECTORAS
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DELANTAL O MANDIL PARA PROTECCIÓN.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOTAS O CALZADO ANTIDESLIZANTE Y RESISTENTE AL CALOR.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	RESPIRADOR O MASCARILLA PARA MANIPULACIÓN
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MANDIL O DELANTAL PARA PROTECCIÓN.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES RESISTENTES AL CALOR Y AL CORTE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GORRO O COFIA PARA HIGIENE.
	BOTAS O CALZADO CERRADO Y ANTIDESLIZANTE.

Nombre UCL: DESCONCHAR LOS RECURSOS MARINOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LAS PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA

Código: U-0311-7511-010-V01

Código CIU: 0311

Código CIUO: 7511

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- REMOVER LA CARNE DEL MOLUSCO EXTRAÍDO, SEGÚN TIPO DE ESPECIES Y TÉCNICAS DETERMINADAS POR LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LA ZONA.

Criterios de desempeño

La apertura de la estructura del molusco es realizada, de acuerdo con la técnica determinada por la práctica artesanal de la zona. La separación de las valvas del molusco es realizada, de acuerdo con tipo de molusco y técnica determinada por la práctica artesanal de la zona. La carne es retirada del esqueleto del molusco, de acuerdo con tipo de molusco y técnica determinada por la práctica artesanal de la zona.

Conocimientos generales

Diferentes técnicas de apertura de los moluscos, hervido de al agua, baño maría, cuchillo directo, rompiendo la estructura, pinzas, etc.

Conocimientos específicos

Diferencias zonales y geográficas en las técnicas de apertura de moluscos.

Diferencias zonales y geográficas en las técnicas de separación de valvas.

Diferentes herramientas utilizadas en la extracción de carne de moluscos.

Principales herramientas utilizadas en la separación de valvas de los moluscos: gancho, espátula, cuchara, etc.

Técnicas de extracción de la carne de los diferentes moluscos de consumo: cuchara, espátula, agujas, etc. Tipos de recursos bentónicos en las diferentes zonas marítimas y de pesca en el país.

2.- LAVAR EL PRODUCTO REMOVIDO DEL MOLUSCO, DE ACUERDO CON TIPO DE ESPECIE Y TÉCNICAS DETERMINADAS POR LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LA ZONA.

Criterios de desempeño

La carne del molusco es revisada, de acuerdo con tipo de molusco y criterios de calidad determinado por la persona desconchadora. Los residuos no aptos para el consumo humano son retirados, de acuerdo con tipo de molusco y criterios de calidad determinado por la persona desconchadora. La carne del molusco es enjuagada si corresponde, de acuerdo con criterios de calidad determinados, técnica seleccionada por la práctica artesanal de la zona. La carne del molusco es almacenada, de acuerdo con criterios de calidad determinado por la persona desconchadora.

Conocimientos generales

Principales residuos de los recursos extraídos del mar no apto para el consumo (conchas rotas, arena, algas, sistema digestivo, etc.).

Conocimientos específicos

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de control de temperatura y trazabilidad en el almacenaje de productos marinos.

Criterios de inocuidad de almacenaje de mariscos.

Definiciones básicas de almacenaje de mariscos según la reglamentación sanitaria de los alimentos.

Principales aspectos normativos asociados a la manipulación de alimento.

Principales aspectos que se deben considerar en el enjuague de la carne del molusco, manipulación de la carne, limpieza cuidadosa en el proceso de enjuague.

Principales errores asociados a las prácticas de limpieza de la carne de moluscos.

Principales materiales y equipos para el almacenaje de mariscos.

Procedimientos básicos de higiene y salud en la manipulación de alimentos.

Técnicas de inspección visual de residuos o imperfecciones de moluscos. Criterios de calidad de recursos según protocolos de calidad de la zona.

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.	Reconoce al interlocutor y/o mensaje central, comprendiendo la información general en contextos conocidos.
EXPRESA SUS OPINIONES Y EMOCIONES CON RESPETO.	Identifica las situaciones y contextos en los que no es adecuado expresar sus opiniones y/o emociones.	SE EXPRESA CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS.
Entrega y solicita información básica, en un lenguaje simple 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 asociados a su función.
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.	Analiza su entorno de trabajo, tomando las medidas necesarias para el cuidado de su salud, y la de las personas que podrían resultar afectadas por su accionar.
CUMPLE CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.	Utiliza los elementos protección personal * (y/o de inocuidad e higiene alimentaria) y cumple con los protocolos establecidos para el desempeño de su función.	RESPETA EL MEDIOAMBIENTE Y CUMPLE CON LAS NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN SU ÁMBITO LABORAL.
Utiliza los espacios y receptáculos destinados a la protección medioambiental (basureros, reciclaje, desechos peligros, etc.) y cumple con los protocolos establecidos para tal efecto.	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.
Cumple en asistencia y puntualidad en el trabajo, informando oportunamente en caso que tenga que ausentarse y/o retrasarse, como también en caso que no pueda finalizar las tareas que le han sido asignadas.	MUESTRA UNA CONDUCTA RESPONSABLE DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS.	Cumple las normas básicas asociadas a su desempeño laboral.
TRABAJA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES.	Cumple con las tareas que le han sido encomendadas de forma ordenada y siguiendo las instrucciones de la jefatura acerca de la planificación diaria.	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.	Aplica los nuevos conocimientos y habilidades adquiridas en su trabajo diario.	MUESTRA MOTIVACIÓN POR MANTENER UN APRENDIZAJE CONTINUO.
Aprende a mejorar sus funciones diarias, solicitando a compañeros y/o jefaturas que le enseñen nuevas habilidades y conocimientos.	SE ADAPTA A SITUACIONES NUEVAS.	Incorpora dentro de su rutina diaria nuevos métodos, procedimiento y/o tecnologías implementadas, consultando con sus superiores dudas sobre éstas y/o solicitando retroalimentación para mejorar su desempeño.
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.	Identifica problemas, buscando información de acceso a su cargo para resolver problemas en su ámbito laboral.
RECONOCE LOS PROBLEMAS Y GENERA ACCIONES PARA EVITARLO.	Identifica situaciones y/o aspectos básicos que pueden generar problemas en el día a día de su trabajo, y genera acciones inmediatas para evitar posibles inconvenientes.	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.	Establece un trato cordial con sus colegas de trabajo.	MUESTRA DISPOSICIÓN A TRABAJAR COLABORATIVAMENTE PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS COMUNES.
Solicita apoyo como también se muestra disponible a colaborar con sus colegas de trabajo en aquellos casos en que es requerido.	MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.	Reconoce la diversidad y evita realizar cualquier comentario o conducta discriminatoria asociada a ello.

CONOCIMIENTOS	
Básicos	Técnicos

N/A

N/A

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
HERRAMIENTA	CUCHILLOS DE VARIOS TAMAÑOS.
HERRAMIENTA	PINZAS RESISTENTES.
HERRAMIENTA	TABLAS DE CORTE.
HERRAMIENTA	CUBOS O RECIPIENTES PARA DESECHOS.
HERRAMIENTA	ESPÁTULAS O RASPADORES.
HERRAMIENTA	CEPILLOS DE LIMPIEZA.
HERRAMIENTA	TERMÓMETROS DIGITALES O ANÁLOGOS PARA CONTROL DE TEMPERATURA.
HERRAMIENTA	UTENSILIOS PARA LA CARGA Y DESCARGA DE PRODUCTOS.
HERRAMIENTA	ESPÁTULAS PARA MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS.
HERRAMIENTA	PINZAS DE PRECISIÓN.
HERRAMIENTA	SUPERFICIE DE TRABAJO ANTIDESLIZANTE.
HERRAMIENTA	AFILADORES DE CUCHILLOS.
HERRAMIENTA	BALANZA DE PRECISIÓN PARA MEDIDAS EXACTAS.
HERRAMIENTA	UTENSILIOS DE COCINA VARIADOS (CUCHARAS, ESPÁTULAS, ETC.).
EQUIPO	DETERGENTES Y DESINFECTANTES.
EQUIPO	PAÑOS DE LIMPIEZA.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
EQUIPO	AGUA CORRIENTE.
EQUIPO	MESAS DE TRABAJO CON SUPERFICIE RESISTENTE Y FÁCIL DE LIMPIAR.
EQUIPO	LAVADERO O ZONA DE LAVADO CON AGUA CORRIENTE.
EQUIPO	CONTENEDORES O CUBETAS PARA DESECHOS Y PARTES NO COMESTIBLES.
EQUIPO	BALANZA DIGITAL O ANÁLOGAS PARA PESAR LOS PRODUCTOS.
EQUIPO	SISTEMAS DE VENTILACIÓN EN ÁREAS DE PREPARACIÓN.
EQUIPO	UTENSILIOS DE LIMPIEZA.
EQUIPO	MESAS DE TRABAJO ADICIONALES.
EQUIPO	REFRIGERADOR Y CONGELADOR PARA ALMACENAMIENTO.
MATERIAL	AGUA POTABLE.
MATERIAL	GUANTES DE PROTECCIÓN RESISTENTES.
MATERIAL	DELANTAL O MANDIL.
MATERIAL	GORRO O COFIA PARA EL CABELLO.
MATERIAL	MALLA PARA LOS ZAPATOS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA.
MATERIAL	BOLSAS DE PLÁSTICO PARA DESECHOS.
MATERIAL	PAÑOS DE LIMPIEZA DESECHABLES.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE PROTECCIÓN RESISTENTES AL CORTE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DELANTAL DE COCINA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GORRO O COFIA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CALZADO ANTIDESLIZANTE Y CERRADO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLA FACIAL Y PROTECTORES OCULARES.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOLSAS DE ALMACENAMIENTO PARA PRODUCTOS AHUMADOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DIFERENTES TIPOS RECURSOS FRESCOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES RESISTENTES AL CALOR.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GAFAS PROTECTORAS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DELANTAL O MANDIL PARA PROTECCIÓN.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOTAS O CALZADO ANTIDESLIZANTE Y RESISTENTE AL CALOR.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	RESPIRADOR O MASCARILLA PARA MANIPULACIÓN
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MANDIL O DELANTAL PARA PROTECCIÓN.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES RESISTENTES AL CALOR Y AL CORTE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GORRO O COFIA PARA HIGIENE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOTAS O CALZADO CERRADO Y ANTIDESLIZANTE.