

## DESCRIPCIÓN PERFIL OCUPACIONAL DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

<i>SECTOR: Turismo</i>	<i>SUBSECTOR: Gastronomía</i>	<i>VIGENCIA: Dic.2010</i>		
<p><b>Área Ocupacional:</b> Relevante para aquellas personas cuyas responsabilidades incluyen entre otras, las actividades de preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en preparaciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos. Asimismo, cuenta con los conocimientos de preparación de cocina y ejecuta las operaciones básicas de aprovisionamiento, recepción, distribución y almacenamiento de los insumos de cocina. De manera particular, se orienta a los auxiliares de cocina, ayudantes de cocina, ayudante de cocina de comida rápida, de restaurantes, pubs, casinos, discotecas, banquetes y eventos, cocineras de mercados, manipuladoras de centros educacionales, hogares y hospitales. Deberá contar con al menos 2 años de experiencia en las funciones definidas y entrenamiento formal que acredite conocimientos y habilidades que aparecen en las unidades de competencias laborales del perfil. El trabajador podrá demostrar experiencia acumulada en otras áreas relacionadas. Al obtener la certificación en este Perfil Ocupacional, el trabajador habrá demostrado sus conocimientos y habilidades en cada una de las unidades que lo componen, lo que sumado a una capacitación en las particularidades de cada empresa, le da las herramientas para desempeñarse en sectores y subsectores productivos y de prestaciones de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración y elaboración de alimentos y bebidas. También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, locales de comida rápida y/o preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios.</p>				
<b>Unidades de Competencia Asociadas al Perfil</b>	<b>Contextos de Competencia</b>			
	<b>Condiciones y situaciones:</b>	<b>Herramientas, equipos y materiales:</b>	<b>Evidencias</b>	
			<b>Directas</b> (Generadas en presencia del evaluador)	<b>Indirectas</b> (Generadas en la historia laboral de la persona)
STSG 020 Ingreso y almacenamiento de insumos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En cocinas de establecimiento de comida formal, rápida, industrial y artesanal.</li> <li>• En situaciones de alta y baja demanda de clientes.</li> <li>• Para alimentos de consumo inmediato o posterior.</li> <li>• Jornadas diurnas y nocturnas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipos e instrumentos de medida.</li> <li>• Equipos de refrigeración.</li> <li>• Mobiliario específico de cuarto frío.</li> <li>• Equipos de frío.</li> <li>• Abatidores de temperatura.</li> <li>• Máquinas de vacío.</li> <li>• Equipos de cocción</li> <li>• Utensilios y herramientas de distintos tipos, propios de la preelaboración.</li> <li>• Materias crudas.</li> <li>• Productos de limpieza.</li> <li>• Uniformes y lencería apropiados.</li> <li>• Extintores y sistemas de seguridad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Observaciones en terreno.</li> <li>• Autoevaluación</li> <li>• Evaluación Jefe Directo.</li> <li>• Elaboraciones culinarias sencillas preparadas para el almacenamiento, conservación, envasado, elaboración de platos o distribución comercial.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cartas de recomendación.</li> <li>• Informes de desempeño.</li> <li>• Diplomas y cursos de capacitación.</li> <li>• Currículo Vitae</li> <li>• Registros personales, tales como: certificados, licencias.</li> <li>• Registros de datos correspondientes a recepción, almacenamiento y distribución de los soportes establecidos.</li> </ul>
STSG 021 Limpiar alimentos y aplicar recetas				
STSG 022 Hervir, cocer, freír y hornear alimentos				
ST 002 Mantener la presentación personal y uniforme				

### REFERENCIAS DEL PERFIL OCUPACIONAL

- Fundación Chile ha seguido un proceso para el levantamiento de estándares de competencias en diversos sectores productivos e industrias, el que se resume de la siguiente manera: (i) Efectuar análisis de la industria para identificar la situación actual en términos de tecnologías, formas de organización del trabajo, calificación de la fuerza laboral y desafíos estratégicos, (ii) Realizar un análisis detallado de las funciones productivas definidas por Grupos Técnicos compuestos por profesionales y trabajadores especialistas de las empresas, (iii) Definir Unidades de Competencias Laborales (UCLs) medibles, evaluables y entrenables sobre la base de criterios de desempeño definidos y validados por el Grupo Técnico y (iv) Agrupar distintas UCIs según Perfiles Ocupacionales de modo de estructurar estándares aplicables a los ámbitos de la evaluación-certificación, formación, capacitación y la gestión de recursos humanos en empresas.
- Las Unidades de Competencias Laborales correspondientes a este Perfil Ocupacional han sido definidas por el siguiente Grupo Técnico.

Institución o Empresa	Nombre	Función o Cargo
1.- Fundación Chile	Daniela Nuñez A.	Coordinadora Competencias Laborales Sector Turismo
2.- Fundación Chile	Nadia Herrera M.	Consultora Competencias Laborales Sector Turismo
3.-		
4.-		
5.-		
6.-		
7.-		
8.-		

- En forma adicional a las organizaciones y personas naturales que participaron en el Grupo Técnico, Fundación Chile recibió respuesta durante el período de levantamiento de las siguientes instituciones o empresa.

Institución o Empresa	Nombre	Función o Cargo
1.- HOTELGA	Alda Acevedo	Gerente General Hotel Santiago Park Plaza
2.-		
3.-		
4.-		
5.-		
6.-		
7.-		
8.-		

- Este Perfil Ocupacional forma parte de un conjunto de perfiles del Sector Turismo para diversas actividades del área de Gastronomía, puede ser descargado con sus respectivas UCLs en el portal [www.competenciaslaboraleschile.cl](http://www.competenciaslaboraleschile.cl). Cualquier información adicional que requiera, consulte en Fundación Chile, Parque Antonio Rabat Sur 6165, Vitacura. Fono: 56-2-2400525 o al fax: 56-2-2419382.