



MANIPULADORA DE ALIMENTOS

DESCRIPTOR DE CARGO	
Programa	REM PER
Nombre del Cargo	Manipuladora de Alimentos
Jornada	Completa
Jefatura Directa	Directora
OBJETIVO	
Preparar y entregar las diferentes comidas diarias que reciban los niños y niñas de la residencia a través de condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y con prácticas correctas de manipulación de los alimentos.	
FUNCIONES	
<div>a) Mantener estrecha colaboración con la dirección y otros colaboradores del equipo de la residencia.</div> <div>b) Promover el desarrollo de condiciones laborales que favorezcan el buen trato, cuidado de equipo y un clima de trabajo adecuado.</div> <div>c) Conocer e interpretar el cálculo de ingredientes diario de cada preparación.</div> <div>d) Conocer minuta semanal y/o mensual, con el objetivo de adelantar algunas operaciones de limpieza o corte.</div> <div>e) Conocer y realizar las operaciones definitivas o de cocción de alimentos, considerando los tiempos establecidos para cada uno de ellos.</div> <div>f) Planificar la adquisición de alimentos perecibles y no perecibles.</div> <div>g) Servir las porciones de acuerdo a indicaciones del nutricionista (cuando corresponda).</div> <div>h) Velar por la entrega de una atención de alimentación de calidad, bajo la supervisión y planificación de Nutricionista (cuando corresponda) responsable de la alimentación de la residencia.</div> <div>i) Realizar labores de soporte que incluyen pre-elaboración de alimentos y preparación culinaria sencilla, aplicando técnicas y normas básicas de manipulación y conservación de alimentos, según protocolos establecidos.</div> <div>j) Preparar regímenes que se requieren habitualmente (hipocalórico, liviano con o sin sal y/o blando).</div> <div>k) Preparar minutas saludables y nutritivas que incorporen la alimentación básica que requieren los NNA.</div> <div>l) Coordinar con encargado de bodega y jefatura directa, las necesidades detectadas.</div> <div>m) Aplicar técnicas de asepsia, áreas limpias, higiene personal, lavado de loza, utensilios, vajilla, equipos y recinto en general tanto al inicio como al término de la jornada laboral.</div> <div>n) Cuidar los equipos manuales, mecánicos y eléctricos usados en la elaboración de alimentos y mantener los mismos en correcto estado de funcionamiento.</div> <div>o) Tener inventario actualizado de loza, utensilios de cocina y equipos de servicio, participando además de éstos cuando sea necesario.</div> <div>p) Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.</div> <div>q) Utilizar elementos de protección establecidos para el desarrollo de sus funciones.</div> <div>r) Apoyar al funcionamiento de la residencia, en relación a requerimientos de su jefatura, relacionadas con su área.</div> <div>s) Manejar adecuadamente, con rapidez, concentración y eficiencia, distintos equipos y utensilios para cortar, trozar, moler, etc.</div> <div>t) Cuidar los equipos manuales, mecánicos y eléctricos usados, manteniendo los mismos en correcto estado de funcionamiento.</div> <div>u) Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.</div> <div>v) Mantener y cautelar las condiciones de limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.</div> <div>w) Programar requerimiento mensual de materiales y herramientas de aseo.</div> <div>x) Participar en los procesos de inducción cuando corresponda.</div> <div>y) Participar en las jornadas de autocuidado programadas si corresponde.</div>	





z) Participar, acceder y aceptar las distintas evaluaciones de desempeño institucionales.

REQUISITOS DEL CARGO	
REQUISITO	DESCRIPCIÓN
Educación	Curso de Manipulación de alimentos Examen pre ocupacional asociado al cargo
Conocimientos Técnicos	Conocimientos de nutrición. Primera respuesta ante emergencias de salud. Conocimiento y manejo de equipo y artículos de cocina. Manejo y uso de extintores. Conocimientos en eliminación de desechos. Conocimientos en normativa vigente en materias de seguridad e higiene alimentaria. Salud compatible con el cargo. Conocimiento y manejo de las leyes 16.618, 20.032 y 21.430.
Experiencia	Mínimo 1 año de experiencia de un cargo similar. Mínimo 1 año de experiencia en trabajo con lactantes/preescolares
Certificación de inhabilidades	Certificado de inhabilidad para trabajar con menores. Certificado de inhabilidad por maltrato relevante. Certificado de antecedentes para fines especiales.

RESPONSABILIDADES	
Por manejo de bienes y recursos	Responsable por los bienes y recursos asociados al cargo.
Por acompañamiento de personal	No tiene trabajadores a su cargo.
Por decisiones y procedimientos	Responsable de la alimentación de los usuarios del programa. Responsable de la higiene y seguridad de la cocina y los alimentos.
Por manejo de información	Responsable de la bitácora residencial. Responsable de la información confidencial de los usuarios.

COMPETENCIAS	
Compromiso Social	Involucrarse voluntaria y profundamente con el bienestar de los niños, niñas y adolescentes, con el fin de contribuir en el desarrollo integral de sus semejantes y su entorno.
Orientación a la Calidad en el trabajo	Promueve la excelencia y realiza las funciones buscando en sus actividades los mayores niveles de calidad y forma de mejorar sus actuaciones anteriores en beneficio de los niños, niñas y adolescentes de la Congregación.
Trabajo en equipo	Realiza tareas y resuelve problemas formando parte de un grupo, estableciendo compromisos para conseguir los objetivos propuestos por la Congregación por encima de los intereses individuales, compartiendo recursos e información entre actores involucrados.
Orientación a la Calidad en la atención	Conoce y asegura la satisfacción de las necesidades de los niños, niñas y adolescentes de la Congregación, promoviendo su bienestar y seguridad de manera adecuada mostrando una alta calidad.
Capacidad de seguir instrucciones	Tener la disposición de llevar a cabo el trabajo solicitado, cumpliendo fielmente las instrucciones o procedimientos indicados.
Orden, método y prolijidad	Preocupación continua por mantener el orden, la higiene y rigurosidad en el área en la que se desempeña, manteniendo altos estándares de calidad en los productos que entrega.





MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO	
Lugar de trabajo	Cocina.
Esfuerzo físico	Esfuerzo físico necesario para desempeñar actividades de cocina.
Riesgos de accidentes	Riesgos asociados al trabajo en cocina.
Riesgos de enfermedades laborales	Riesgo de contraer enfermedades laborales contempladas en la ley 16.744. Riesgo de contraer Covid durante el desempeño de sus funciones.

