

# PERFIL COMPETENCIA MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS

## FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS

Nombre Perfil: MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS

Código: P-5600-9412-001-V03

Modalidad de evaluación: Completa

Nivel cualificación: 3

Fecha vigencia: 31/12/2025

Estado Actual: Vigente

### Propósito principal de la ocupación

DEBE REALIZAR LABORES DE SOPORTE QUE INCLUYEN PRE-ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, PREPARACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS SENCILLAS, APLICANDO TÉCNICAS Y NORMAS BÁSICAS DE MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVAS LEGALES VIGENTES

### Ámbito ocupacional

PERFIL PARA AQUELLAS PERSONAS CUYAS RESPONSABILIDADES INCLUYEN, ENTRE OTRAS, LA REELABORACIÓN DE ALIMENTOS, PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS SENCILLAS, ASISTE EN PREPARACIONES MÁS COMPLEJAS, EJECUTANDO Y APLICANDO OPERACIONES, TÉCNICAS Y NORMAS BÁSICAS DE MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. ASIMISMO, CUENTA CON LOS CONOCIMIENTOS PARA REALIZAR PREPARACIONES BÁSICAS DE COCINA, APOYA EN LAS OPERACIONES BÁSICAS DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PRODUCCIÓN Y DESPACHO DE MATERIAS PRIMAS EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

### SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO	GASTRONOMÍA	NO DEFINIDA

### Organismos sectoriales

- TURISMO - Subsecretaría de Turismo

### UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-5600-9412-002-V01	INGRESAR Y ALMACENAR INSUMOS
U-5600-9412-003-V01	LIMPIAR Y DESCONGELAR ALIMENTOS
U-5600-9412-004-V01	GESTIONAR SERVICIO AL CLIENTE, SEGÚN PROTOCOLO DE LA EMPRESA

### CONTEXTOS DE COMPETENCIA

#### Condiciones y situaciones

- DESEMPEÑÁNDOSE EN DIFERENTES TURNOS.  
ELABORANDO PRODUCTOS PARA DIFERENTES TIPO DE CLIENTES RESPETANDO SUS NECESIDADES
- DESEMPEÑÁNDOSE EN DIVERSOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

**CONTEXTOS DE COMPETENCIA****Condiciones y situaciones**

- ELABORANDO ALIMENTOS DE CONSUMO INMEDIATO O CON PROCESO DE ENVASADO
- EN SITUACIONES DE ALTA DEMANDA DE CLIENTES

**Herramientas, equipos y materiales**

- CÁMARAS, MANTENEDORES Y LÍNEAS DE FRÍO
- ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y SISTEMAS DE SEGURIDAD EMPLEADOS EN EL SECTOR
- EQUIPOS DE COCCIÓN
- ETIQUETAS, MARCADORES Y ROTULADORES
- HERRAMIENTAS DE CONTROL DE TEMPERATURA
- INSTRUMENTOS DE PESAJE Y MEDIDA
- MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PROCESADOS Y SIN PROCESAR
- PRODUCTOS DE HIGIENIZACIÓN Y SANITIZACIÓN DE SUPERFICIES
- PRODUCTOS DE SANITIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS
- UNIFORME DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL SECTOR GASTRONÓMICO
- UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS MENORES PARA EL PRE ELABORADO

**LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA**
**Nombre UCL: INGRESAR Y ALMACENAR INSUMOS**
**Código: U-5600-9412-002-V01**
**Código CIU: 5600**
**Código CIUO: 9412**
**Tipo: Específica**
**ACTIVIDADES CLAVE**
**Actividad clave**

1.- RECEPCIONAR INSUMOS

**Criterios de desempeño**

1. SELECCIONA Y GUARDA LOS INSUMOS CUIDADOSAMENTE DE ACUERDO A SU FECHA DE VENCIMIENTOS
2. TRANSPORTA LOS INSUMOS CAUTELOSAMENTE EVITANDO ESTROPEAR O APLASTAR
3. REVISAR DETALLADAMENTE LAS GUÍAS DE DESPACHO, VERIFICANDO QUE TODOS LOS INSUMOS SOLICITADOS A LOS PROVEEDORES SE ENCUENTRE EN LA GUÍA
4. CHEQUEA LA ENTRADA Y SALIDA DE LOS INSUMOS, ANOTANDO O DEJANDO CONSTANCIA DE LA CANTIDAD ENTREGADA

N/A

2.- MANTENER ORDEN Y LIMPIEZA DE BODEGA

**Criterios de desempeño**

1. MANTIENE LA BODEGA EN ORDEN, SEPARANDO LOS PRODUCTOS Y REGISTRANDO EL STOCK DE CADA UNA DE ELLOS
2. VERIFICA CADA UNO DE LOS INSUMOS ANTES DE SER UTILIZADOS, CHEQUEANDO SU FECHA DE VENCIMIENTO Y MÉTODO DE CONSERVACIÓN
3. REVISAR LA LIMPIEZA DE LA BODEGA CONSTANTEMENTE, PROCURANDO QUE NO HAYAN RESTOS DE ALIMENTOS EN EL SUELO

N/A

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**
**Competencia**
**Indicadores**
**RESPONSABILIDAD**

EN LA FORMA EN QUE CATEGORIZA LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS

EN LA FORMA EN QUE DEMUESTRA SER RESPONSABLE AL RECTIFICAR ERRORES Y REALIZAR MEJORA CONTINUA DE LOS PROCESOS

EN LA MANERA EN QUE ES CAPAZ DE CUMPLIR CON LOS PLAZOS ESTABLECIDOS Y CON LA CALIDAD REQUERIDA PARA EL TRABAJO QUE REALIZA SEGÚN LA COORDINACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LAS TAREAS DIARIAS

EN LA MANERA EN QUE POSEE LA CAPACIDAD DE IDENTIFICAR CON CLARIDAD LAS ACTIVIDADES QUE REQUIEREN MAYOR DEDICACIÓN, A FIN DE REDISTRIBUIR SUS TIEMPOS

EN LA MANERA EN QUE RECONOCE LA CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS A TRAVÉS DE SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

EN LA MANERA EN QUE SELECCIONA LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA REALIZAR SU TRABAJO

**SUSTENTABILIDAD**

EN LA FORMA SUPERVISA DE MANERA RESPONSABLE LA ENTRADA Y SALIDA DE INSUMOS, CUIDANDO LA CALIDAD Y ORDEN DE ESTOS

## CONOCIMIENTOS

## Básicos

- CADENAS DE FRIO
- CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
- MÉTODOS DE PRESERVACIÓN

## Técnicos

- ALMACENAJE DE ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES
- CONOCIMIENTOS DE PLANILLAS DE CONTROL
- CONTROL DE TEMPERATURAS
- NORMAS SANITARIAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS
- REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS
- TIPOS DE ALIMENTOS

Nombre UCL: LIMPIAR Y DESCONGELAR ALIMENTOS

Código: U-5600-9412-003-V01

Código CIU: 5600

Código CIUO: 9412

Tipo: Específica

#### ACTIVIDADES CLAVE

##### Actividad clave

1.- PESAR, LIMPIAR Y TROZAR ALIMENTOS

##### Criterios de desempeño

1. VERIFICA RESPONSABLEMENTE EL ESTADO DE LA BALANZA
2. PESAR CORRECTAMENTE LOS INGREDIENTES SEGÚN FICHA TÉCNICA
3. CONOCE LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA DE ALIMENTOS
4. APLICA MÉTODOS EFICIENTES PARA LA LIMPIEZA DE LOS ALIMENTOS Y RECIPIENTES
5. LAVA E HIGIENIZA LA ZONA DONDE PREPARA LOS ALIMENTOS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
6. LIMPIA PROLIJAMENTE LOS UTENSILIOS ANTES DE UTILIZARLOS EN EL CORTE DE LOS ALIMENTOS
7. LAVA Y DESINFECTA CUIDADOSAMENTE LOS ALIMENTOS ANTES DE SER COCINADOS
8. UTILIZA RESPONSABLEMENTE LOS UTENSILIOS CORRESPONDIENTES AL CORTE, SEGÚN ALIMENTO A TROZAR
9. APLICA EL MÉTODO SEÑALADO PARA EL CORTE DEL ALIMENTO SEGÚN FICHA TÉCNICA
10. GUARDA LOS ALIMENTOS TROZADOS EN RECIPIENTES Y LUGAR DISEÑADO COMO: POTES DE VIDRIO, DE PLÁSTICO, BOLSAS, REFRIGERADOR, CONGELADOR, ETC

N/A

2.- DESCONGELAR Y LIMPIAR ALIMENTOS

##### Criterios de desempeño

1. LIMPIA ADECUADAMENTE LOS UTENSILIOS QUE UTILIZARÁ PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS
2. DESECHA ADECUADAMENTE LAS MERMAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS DESCONGELADOS
3. CHEQUEA EL ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS CONGELADOS
4. VERIFICA RESPONSABLEMENTE LA FECHA DE VENCIMIENTO
5. REvisa cuidadosamente el estado de los alimentos descongelados
6. APLICA CORRECTAMENTE EL MÉTODO DE DESCONGELAMIENTO SEGÚN TIPO DE ALIMENTO

N/A

#### COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

##### Competencia

##### Indicadores

##### RESPONSABILIDAD

- EN LA FORMA QUE APLICA MÉTODOS DE DESCONGELAMIENTO
- EN LA FORMA CORRECTA DE ALMACENAR ALIMENTOS , YA SEA RECEPCIÓN , PRE-ELABORADOS Y ELABORADOS
- EN LA FORMA DE MANEJO RESPONSABLE DE LÍQUIDOS DE LIMPIEZA, USO Y ALMACENAJE
- EN LA FORMA EN QUE DEMUESTRA SER RESPONSABLE AL RECTIFICAR ERRORES Y REALIZAR MEJORA CONTINUA DE LOS PROCESOS
- EN LA FORMA QUE MANEJA LOS IMPLEMENTOS DE CORTE, ASÍ EVITAR ACCIDENTES QUE PUEDAN INTERRUMPIR EL PROCESO PRODUCTIVO
- EN LA FORMA QUE REvisa LAS FECHAS DE VENCIMIENTOS DE LOS PRODUCTOS EN LA RECEPCIÓN, COMO LOS DE LOS ALMACENADOS

##### SUSTENTABILIDAD

- EN LA FORMA EN QUE DISTRIBUYE EL BUEN USO DE PAPEL, PRODUCTOS QUÍMICOS, ELECTRICIDAD Y AGUA PROCURANDO CUIDAR LOS RECURSOS NATURALES Y RECURSOS DE LA EMPRESA

**CONOCIMIENTOS**
**Básicos**

- CONOCIMIENTO DE PC A NIVEL USUARIO
- CONOCIMIENTOS DE SOFTWARE DE APLICACIÓN (WORD, EXCEL
- ESCRIBIR ( REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA
- FUNCIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS EJ.: SUMAR, RESTAR, DIVIDIR Y MULTIPLICAR
- LEER

**Técnicos**

- CONOCER CÓDIGOS Y LENGUAJE DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA
- CONOCIMIENTOS BÁSICOS Y GENERALES DEL CÓDIGO DEL TRABAJO
- CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE LA LEY N° 16744, PREVENCIÓN DE RIESGOS ESTABLECIDOS POR LAS MUTUALES. (VÍAS DE EVACUACIÓN, SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES ETC
- CONOCIMIENTOS DE SOFTWARE (SISTEMAS OPERATIVOS
- CONOCIMIENTOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BMP) DESCRITAS EN EL REGLAMENTO SANITARIO DE ALIMENTOS (RSA) DS97796
- CONOCIMIENTOS DE PLANILLAS DE CONTROL
- CONOCIMIENTOS SOBRE DEBERES Y DERECHOS ESTABLECIDOS POR EL REGLAMENTO INTERNO
- CONOCIMIENTOS SOBRE INSUMOS UTILIZADOS EN SU ÁREA LABORAL
- LEY 19.925 (LEY DE ALCOHOLES) ARTÍCULOS 29 (INGRESO) Y 42 (VENTAS

Nombre UCL: GESTIONAR SERVICIO AL CLIENTE, SEGÚN PROTOCOLO DE LA EMPRESA

Código: U-5600-9412-004-V01

Código CIU: 5600

Código CIUO: 9412

Tipo: Específica

#### ACTIVIDADES CLAVE

##### Actividad clave

1.- CUMPLIR CON LOS ESTÁNDARES DE PRESENTACIÓN PERSONAL ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

##### Criterios de desempeño

1. HOMBRES Y MUJERES CON EL PELO ORDENANDO O ACOMODADO
2. HOMBRES AFEITADOS Y CON EL PELO CORTO, SEGÚN EL REGLAMENTO INTERNO DE CADA EMPRESA
3. MANOS LIMPIAS Y UÑAS CORTAS
4. ROPA Y/O UNIFORME CORPORATIVO LIMPIO, SIN ARRUGAS, SIN DAÑOS NI ADORNOS EXTRAVAGANTES
5. SIN ACCESORIOS PERSONALES
6. MUJERES MAQUILLADAS Y CON FRAGANCIAS, AMBOS DE CARÁCTER SUTIL Y SUAVE

N/A

2.- RESOLVER DE MANERA EFICAZ Y EFICIENTE DILEMAS EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE

##### Criterios de desempeño

1. JEFATURA INFORMADA EN CASO DE NO TENER LAS HERRAMIENTAS PERTINENTES PARA LA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS
2. LISTADO TELEFÓNICO DE EMERGENCIAS VIGENTE
3. EMERGENCIAS Y RECLAMOS ATENDIDOS Y SOLUCIONADOS
4. JEFATURA INFORMADA SOBRE SITUACIONES DE IMPORTANCIA

N/A

#### COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

##### Competencia

##### Indicadores

##### CALIDAD DE SERVICIO

EN LA ACTITUD SONRIENTE QUE DEMUESTRA EL TRABAJADOR CON EL USUARIO

EN LA FORMA EN QUE APLICA LAS POLÍTICAS Y PROTOCOLOS DE SERVICIOS DE LA EMPRESA

EN LA FORMA EN QUE ENTREGA EXPLICACIONES CLARAS E INFORMACIÓN FIDEDIGNA

EN LA FORMA EN QUE ESCUCHA A LOS COMENSALES, GESTIONANDO SOLUCIONES E INQUIETUDES

EN LA FORMA EN QUE SE DEMUESTRA ATENTO, AMABLE Y EMPÁTICO CON COMENSALES

EN LA MANERA EN QUE DEMUESTRA LA CAPACIDAD DE ADMINISTRAR SUS TIEMPOS PARA CUMPLIR CON UN SERVICIO DE CALIDAD

EN LA MANERA EN QUE DEMUESTRA LA CAPACIDAD DE ANTICIPARSE A LAS NECESIDADES DEL COMENSAL

EN LA MANERA EN QUE ENTREGA INFORMACIÓN DE CALIDAD AL COMENSAL

EN LA MANERA EN QUE MANTIENE UNA ACTITUD POSITIVA Y ORIENTADA A LA CALIDAD EN LA ATENCIÓN AL COMENSAL

##### COMUNICACIÓN

ES LA FORMA EN QUE EL TRABAJADOR IDENTIFICA CON CLARIDAD A QUIENES DEBERÁ INFORMAR SOBRE SITUACIONES O CONTEXTOS CONFLICTIVOS QUE PUEDAN PRESENTARSE

**COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD**

Competencia	Indicadores
<b>NEGOCIAR Y RESOLVER CONFLICTOS</b>	ES LA MANERA EN QUE EL TRABAJADOR ES CAPAZ DE COMUNICARSE Y EXPRESARSE DE MANERA CLARA CON QUIENES CORRESPONDA EN LAS DISTINTAS SITUACIONES QUE PUEDAN PRESENTARSE
	EN LA FORMA EN QUE COMPRENDE EL ORIGEN DE UNA SITUACIÓN CONFLICTIVA SIENDO PERSISTENTE EN LA ENTREGA DE SOLUCIONES OPORTUNAS
	EN LA FORMA EN QUE DEMUESTRA EFICIENCIA Y EFICACIA EN LA TOMA DE DECISIONES BAJO UN CONTEXTO DETERMINADO
	EN LA MANERA EN QUE ES CAPAZ DE ARGUMENTAR Y CONVENCER EN PRO DE LA SOLUCIÓN DE CONFLICTOS
	EN LA MANERA EN QUE ES CAPAZ DE ENFRENTAR LOS CONFLICTOS CON DECISIÓN Y ASERTIVIDAD

**CONOCIMIENTOS**

Básicos	Técnicos
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ESCRIBIR ( REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA</li> <li>- FUNCIONES MATEMÁTICAS BÁSICAS EJ.: SUMAR, RESTAR, DIVIDIR Y MULTIPLICAR, DEPENDIENDO DEL RESTAURANTE</li> <li>- LEER</li> <li>- MANEJO DE HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS A NIVEL USUARIO, TALES COMO INTERNET, E-MAIL</li> <li>- USO DE CENTRALES TELEFÓNICAS, DEPENDIENDO DE LA EMPRESA</li> <li>- USO DE PC A NIVEL USUARIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CONOCER A LOS ENCARGADOS Y ÁREAS DE SEGURIDAD DEL RESTAURANTE</li> <li>- CONOCER LOS NÚMEROS TELEFÓNICOS DE EMERGENCIA (POLICÍA, BOMBEROS, AMBULANCIA ETC</li> <li>- CONOCIMIENTOS BÁSICOS Y GENERALES DEL CÓDIGO DEL TRABAJO</li> <li>- CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE LA LEY Nº 16744, PREVENCIÓN DE RIESGOS ESTABLECIDOS POR LAS MUTUALES. (VÍAS DE EVACUACIÓN, SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES ETC</li> <li>- CONOCIMIENTOS DE LA LEY 20.422, IGUALDAD DE OPORTUNIDADES E INCLUSIÓN SOCIAL DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD</li> <li>- CONOCIMIENTOS SOBRE DEBERES Y DERECHOS ESTABLECIDOS POR EL REGLAMENTO INTERNO</li> <li>- INGLÉS A NIVEL BÁSICO- INTERMEDIO TÉCNICO U OTROS IDIOMAS, DEPENDIENDO DEL ESTABLECIMIENTO</li> <li>- TÉCNICAS DE SERVICIO AL CLIENTE</li> </ul>