

Fundación Ciudad el Niño. <u>Administración Central</u>	DESCRIPCIÓN DE CARGO	Código	D-PER-081
		Página	1 de 4
	MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS PROGRAMA DE RESIDENCIA FAMILIAR	Revisión	2
		Fecha Rev.	22-Marzo-2022

DESCRIPCIÓN DE CARGO
TABLA DE CONTENIDOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificación. 2. Descripción General. 3. Funciones. 4. Perfil Profesional. 5. Requisitos.

Tabla Resumen Motivo Revisiones del Procedimiento			
Motivo de los Cambios	Fecha	Nº Rev.	Paginas
Se agrega página N°1 al formulario.	02/05/2014	1	1
Se modifica descripción de cargo.	22/03/2022	2	1 - 4
Se agrega punto N°5 a la descripción de cargo.	22/03/2022	2	4

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Dirección de Personas	Subdirector (a) de Personas	Director (a) de Personas

Fundación Ciudad el Niño. <u>Administración Central</u>	DESCRIPCIÓN DE CARGO	Código	D-PER-081
		Página	2 de 4
	MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS PROGRAMA DE RESIDENCIA FAMILIAR	Revisión	2
		Fecha Rev.	22-Marzo-2022

1. IDENTIFICACIÓN.

TITULO DEL CARGO:	Manipulador(a) de Alimentos.
TIPO DE PROGRAMA:	Residencia Familiar.
REEMPLAZO:	En su ausencia será reemplazado por otra Manipulador(a) de Alimentos o Educador(a), dependiendo su contratación o permanencia en el cargo del período de ausencia de la titular.
SUPERVISOR DIRECTO:	Depende directamente del Director(a) de la Residencia.

2. DESCRIPCIÓN GENERAL.

Es la encargada de la elaboración de la alimentación de los niños y adolescentes, para cada uno de los horarios de comidas, de acuerdo a la minuta de alimentación programada mensualmente para la Residencia. Durante la entrega de la alimentación, debe verificar que la distribución de los alimentos se ejecute en las cantidades y calidad adecuada para cada uno de los niños que la reciba.

Además, debe mantener en óptimas condiciones de higiene, orden y aseo las dependencias de la cocina y la totalidad de los utensilios que se emplean para la elaboración de los alimentos y respetar las normas de seguridad del trabajo en la cocina de la Residencia.

3. FUNCIONES.

1. Recibir los víveres para la confección diaria de las comidas de acuerdo a la minuta de alimentación de la Residencia.
2. Preparar la cocina, hornos y todos aquellos utensilios necesarios para la preparación de los alimentos.
3. Realizar las comidas de acuerdo a las instrucciones entregadas por la Nutricionista o Director(a) de la Residencia según corresponda.
4. Preparar las comidas con dietas especiales dispuestas por prescripción médica para aquellos niños y adolescentes que se encuentren en tratamiento médico.
5. Realizar la distribución de las comidas en porciones equitativas.

Fundación Ciudad el Niño. <u>Administración Central</u>	DESCRIPCIÓN DE CARGO	Código	D-PER-081
		Página	3 de 4
	MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS PROGRAMA DE RESIDENCIA FAMILIAR	Revisión	2
		Fecha Rev.	22-Marzo-2022

6. Informar al Director(a) y Secretario(a) de la Residencia de cualquier desperfecto o deterioro que se origine en las maquinas, utensilios y vajilla de la cocina, para su reparación o cambio.
7. Colaborar a la Secretario(a) de la Residencia en la realización de los arqueos de bodegas y pesaje de los alimentos al momento de su recepción.
8. Cooperar a la educación de los niños y adolescentes en el trabajo de la cocina, durante las actividades de capacitación que se programen.
9. Coordinar con las Educadoras o Veladoras de turno la entrega de la alimentación de los niños, en sus horarios de ausencia.
10. Efectuar oportunamente a la Secretaria de la Residencia, los requerimientos de reposición de elementos de cocina, además de desinfectantes, elementos de aseo u otros insumos necesarios para cumplir con sus funciones.
11. De acuerdo a la distribución horaria de su Jornada de Trabajo, será la encargada de la confección del Desayuno, Almuerzo, Onces y Comida.
12. Respetar la confidencialidad de la situación de los niños y adolescentes internos en la Residencia.
13. Cumplir con su jornada y horario de trabajo.
14. Cumplir con las siguientes medidas de seguridad:
 - Previó a la manipulación de alimentos lavarse las manos con jabón o gel desinfectante.
 - Utilizar guantes para la protección del calor durante la manipulación de los utensilios de cocina que se encuentren puestos en el fuego calentando agua o alimentos.
 - Lavar y desinfectar prolijamente las verduras y frutas, además de verificar el estado de conservación de los alimentos que se requieren para la preparación de las comidas.
 - Mantener las dependencias de la cocina, pisos, utensilios, maquinas y vajilla en forma limpia y ordenada.
 - Evitar dejar bultos, utensilios, restos de comida o espacios majados en el piso de la cocina.
 - Trasladar los alimentos al lugar donde serán servidos con el apoyo de una Educadora.
 - Impedir el ingreso de niños, adolescentes o funcionarios no autorizados a la cocina, en especial durante los horarios de confección de la alimentación.
 - Utilizar con precaución durante la preparación de alimentos los elementos cortantes, tales como cuchillos, sierras u otros similares que use para cortar o picar los alimentos.
 - Utilizar durante su horario de trabajo el uniforme completo, limpio y ordenado, además de una gorra para la protección del pelo.

Fundación Ciudad el Niño. <u>Administración Central</u>	DESCRIPCIÓN DE CARGO	Código	D-PER-081
		Página	4 de 4
	MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS PROGRAMA DE RESIDENCIA FAMILIAR	Revisión	2
		Fecha Rev.	22-Marzo-2022

<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar zapatos de goma que impidan el resbalarse en la cocina. <p>15. Diariamente y de acuerdo a lo establecido registrar en el libro de control de asistencia la hora de entrada y salida del trabajo, junto con estampar su firma en cada uno de los registros correspondientes.</p> <p>16. Cumplir con los estándares éticos y valóricos que guían y orientan la cultura, misión y objetivos estratégicos de la Fundación, dispuestos en el Código de Ética y Conducta Institucional.</p> <p>17. Otras funciones que le sean dispuestos por el Director, o que las urgentes necesidades de atención de los niños y adolescentes de la residencia le demanden.</p> <p>18. Conocer y aplicar el Modelo de Prevención de Delitos.</p>

4. PERFIL PROFESIONAL:

Nivel educacional:	Deseable con Enseñanza Media Completa.
Formación:	Deseable con cursos de manipulación de Alimentos o de Maestro de Cocina.
Experiencia:	Al menos un año de experiencia en cargos similares.
Cualidades para el trabajo:	<ul style="list-style-type: none"> - Respetuoso en su relación con los otros. - Honesto. - Organizado. - Cumplidor de las normas. - Con motivación por el cargo. - Con superación permanente. - Preocupación por el orden y limpieza. - No estar afectada por enfermedades contagiosas.

5. REQUISITOS:

<ul style="list-style-type: none"> • Estar dispuesto a someterse a una prueba de droga aleatoria al menos una vez al año. • Brindar actualizaciones periódicas de sus certificados de antecedentes para fines especiales • Brindar actualizaciones periódicas de reportes de inhabilidades para trabajar con menores de edad o Maltrato relevante.
