NUTRI SER COLOMBIA	PERFIL DE CARGO	VERSIÓN: 02
		FECHA: ENERO 2022

1. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Nombre del Cargo:	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Dependencia:	Supervisor(a)
Nivel:	Operativo
Personas a Cargo:	0
Misión:	Asegurar la adecuada recepción, distribución y consumo de las raciones alimentarias entregadas a los titulares de derecho, todo bajo el marco del cumplimiento de requisitos contenidos en el programa de alimentación.

2. REQUISITOS		
2.1 FORMACIÓN ACADÉMICA		
	NIVEL EDUCATIVO	DESCRIPCIÓN
X	Primaria	
	Bachiller	
	Técnica	
	Tecnológica	
	Pregrado	
	Especialización	

2.2. OTROS REQUISITOS						
Sexo:	Hombre		Mujer		Indiferente	X
Experiencia Minima	N.A					
Otros (Formación):	Y demás requisitos del Cliente. Curso de Alimentacion. Inducción al cargo. Cronograma de capacitacion definido por cada jefe inmediato.					

3. COMPETENCIAS	NIVEL			
3.1 ORGANIZACIONALES	Optimo	Muy Bueno	Bueno	Mínimo
Comunicación				X
Orientacion a los resultados				X
Orientacion al cliente				X
Trabajo en equipo				X
3.2 ESPECIFICAS	Optimo	Muy Bueno	Bueno	Mínimo
Capacidad de Trabajo bajo presión				X
Capacidad de Autogestión				X

5. RESPONSABILIDADES DEL CARGO					
TIPO DE RELACIONES	Informar	Colaborar	Controlar	Dirigir	Convencer
Superiores					
Proveedores					
Clientes	X	X			
Compañeros	X	X			
Supervisados					

6. DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES
Verificar el buen funcionamiento de los equipos y herramientas de trabajo al llegar a la IE y reportar cualquier novedad de estos al supervisor.
Mantener aseado, desinfectado y organizado su lugar de trabajo, durante toda la jornada laboral.
Recibir correctamente el pedido cuando este llegue desde la bodega verificando las fechas de vencimiento y condiciones de calidad, reportando inmediatamente las anomalías al administrador.
Realizar una buena rotación de productos, (PEPS) primeras en entrar, primeras en salir si llegase a tener inventario en bodega.
Garantizar el correcto almacenamiento de todos los productos conforme a las BPM (buenas prácticas de manipulación)

Powered by CamScanner

Velar y garantizar por el uso adecuado de las materias primas y que el inventario siempre cumpla con las cantidades enviadas desde la bodega.
Diligenciar adecuadamente el kardex y los formatos que garantizan la trazabilidad de los productos entregados a los titulares de derecho.
Estar informando al supervisor y administrador, las novedades que se generen tales como: Producto deteriorado o vencido, novedades de aseo y quejas o requerimiento del cliente.
Cumplir con el ciclo de menú entregado por el cliente y realizar la entrega de todos los componentes al número de titulares de derecho contemplados en las actas de despacho.
Realizar todas las actividades descritas en los POES y garantizar el cumplimiento a cabalidad del PBS y el diligenciamiento de los formatos que este implementa.
Velar y garantizar que todos los titulares de derecho consuman los alimentos en el marco del Programa de Alimentación.
Realizar procesos de limpieza y desinfección de las áreas, utensilios/equipos, superficies, alimentos y medio ambiente (Diaria/).
Identificar los cambios en la minuta (según los cupos) que deben entregar diariamente, para hacer cambios o generar los reportes necesarios, según el programa.
Cumplir con la estandarización de las raciones de peso bruto y peso servido de los alimentos según los rangos de edad.
Realizar adecuado almacenamiento de los alimentos perecederos como frutas, verduras y bebidas lácteas.
Realizar adecuado almacenamiento de los alimentos que requieren conservación en frio bajo temperaturas adecuadas de 0°a 4°C y de 0° a -18°C.
Realizar adecuado almacenamiento de los alimentos secos como granos, leche en polvo, cereales, entre otros.
Separara adecuadamente los alimentos, de los productos de aseo.
Realizar y evaluar la recepción de la materia prima en términos de calidad, inocuidad y cantidad, e informar al jefe inmediato si es necesario.
Evitar el contacto directo de los alimentos con el suelo.
Diligenciar diariamente los formatos del Plan de Saneamiento Básico: Control de limpieza y desinfección, Manejo de residuos sólidos, Control de vectores y Preparación de sustancias de desinfección.
Llenar diariamente las planillas del PBS entregado por el cliente.
Diligenciar diariamente el formato de Producto terminado.
Diligenciar diariamente los formatos de Temperatura de equipos: Refrigeración y Congelación.
Firmar el acta de víveres de entrega.
Realizar lavado frecuente de manos con jabón desinfectante.
Participar activamente de todas las actividades y capacitaciones programadas por la empresa.
Todas aquellas funciones inherentes a la ejecucion del contrato.
Todas aquellas funciones inherentes a la naturaleza del área que le sean asignadas por su Jefe inmediato.
Cumplir con las responsabilidades determinadas por el Sistema de Gestión Integral.
Cumplir con las responsabilidades asignadas a su cargo de acuerdo con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. **(Ver anexo 1).**
Cumplir las normas, políticas, procedimientos de la empresa y demás requisitos legales.

7. CONDICIONES DEL CARGO

7.1. EXIGENCIAS MENTALES

ACTIVIDADES	0 - 25%	25 - 50%	50 - 75%	75-100%
Recibir información oral/escrita		X		
Producir información oral/escrita			X	
Análisis de información			X	
Concentración				X
Monotonía			X	
Tareas de precisión visomotora		X		
Atención al detalle		X		
Habilidad numérica			X	

Powered by CamScanner

NUTRI SER COLOMBIA	PERFIL DE CARGO	VERSIÓN: 02
		FECHA: ENERO 2022

Percepción causa - efecto			X	

7.2. PRINCIPALES GRUPOS DE FACTORES DE RIESGO DEL CARGO			7.3. IMPLEMENTOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
GRUPOS		DESCRIPCIÓN	
X	**Eléctricos**	Potencial de daño suficiente para producir fenómenos de electrocución y quemaduras.	Verificar que los cables no estén pelados y que los enchufes estén en buen estado. Autocuidado.
X	**Biomecánicos**	Posiciones prolongadas y movimientos repetitivos.	Pausas Activas.
X	**Físico-Químicos**	Intoxicación por inhalación de gases.	Inspecciones periódicas y mejoras continuas de las mecanismos y equipos.
X	**Físicos**	Proyección por rayos no ionizantes.	Protector de pantalla.
X	**Locativos**	Caídas en escaleras, y rampas; orden y aseo.	Pasamanos, autocuidado y programas de orden y aseo.
	Mecánicos	Potencial de daño por manejo de maquinas, equipos y herramientas.	Uso de los EPP, inducción y capacitación.
X	**Psicosocial**	Acoso laboral, alta carga laboral, condiciones de la organización y la tarea.	Programas de capacitación e iniciativas de cambio.
X	**Públicos**	Atracos, alteraciones al orden público, accidentes de transito.	No frecuentar zonas de alto riesgo.
X	**Biológico**	Enfermedades contagiosas.	Vacunas.

FIRMA DEL EMPLEADO:	Karen Betancur Z.

Powered by CamScanner