

## **LISTADO DE COMPETENCIAS CRÍTICAS A EVALUAR EN EL EXAMEN DE COMPETENCIAS DE AUXILIAR PARAMÉDICO DE ALIMENTACIÓN**

En el marco del cumplimiento del Decreto Nº 59 del 06.09.13, tomado razón por CGR el 17.12.13, que permite regularizar la situación del personal empírico, es decir que se encuentra realizando labores de auxiliar paramédico en el área de alimentación sin poseer los requisitos de estudios y de habilitación de desempeño exigido por el proceso de acreditación de prestadores, a través de la aplicación de un Examen de Competencias a las personas que posean los requisitos establecidos en dicho decreto, referidos a Licencia de Enseñanza Media, Experiencia e Idoneidad y capacitación debidamente documentada, a verificar por la respectiva SEREMI de Salud.

Para esto se seleccionaron 11 competencias críticas, es decir, aquellas que constituyen la base de dominio mínimo requerido para ejercer el rol. De éstas, 8 corresponden a competencias técnicas específicas (CTE), 2 a Competencias Genéricas (CG) y 1 a Competencias Transversales.

A continuación se detallan las competencias críticas señalando para cada una, la definición, los conocimientos asociados y los criterios de desempeño. Esto con el propósito de informar a los interesados las áreas en que deberán prepararse para rendir dicho Examen.

### **A. COMPETENCIAS TECNICAS ESPECIFICAS (CTE):**

1. CTE- ASEGURAMIENTO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
2. CTE – RECEPCIÓN DE ALIMENTOS
3. CTE – ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
4. CTE – TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS
5. CTE – ASEGURAMIENTO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS
6. CTE –REALIZACIÓN DE OPERACIONES DEFINITIVAS (COCER, HORNEAR, FREIR, ASAR)
7. CTE – APLICACIÓN DE PRINCIPIOS DIETOTERAPÉUTICOS
8. CTE- MANEJO DE RESIDUOS ALIMENTARIOS Y MATERIAL CONTAMINADO

<b>CTE 1- ASEGURAMIENTO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>
<b>DEFINICIÓN</b> Capacidad de reconocer los peligros de la contaminación alimentaria y su efecto en la salud de las personas, aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) a lo largo de la cadena alimentaria, desarrollando los procesos productivos de acuerdo a las instrucciones establecidas (manuales de procesos) con el propósito de garantizar la inocuidad.
<b>CONOCIMIENTOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimientos sobre Inocuidad alimentaria, tipos de Contaminación alimentaria, Contaminación cruzada.</li> <li>• Conocimiento de las características físicas, organolépticas, de alimentos naturales y elaborados.</li> <li>• Conocimientos del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).</li> <li>• Conocimiento de las Enfermedades Transmitidas por alimentos.</li> <li>• Conocimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación ( procesos unidireccionales)</li> <li>• Conocimiento acerca del Rol del AuxiliarParamédico en Alimentación en las distintas etapas del proceso productivo y su responsabilidad en la garantía de la Inocuidad Alimentaria.</li> </ul>
<b>CRITERIOS DESEMPEÑO</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reconoce los peligros para la salud de las personas, la contaminación alimentaria, Enfermedades Trasmitidas</li> </ol>

<p>por Alimentos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Reconoce los distintos tipos de contaminación que pueden afectar la inocuidad alimentaria</li> <li>3. Inspecciona las características físicas, temperatura e higiene de los alimentos para asegurar su condición de aptitud para el consumo.</li> <li>4. Verifica las condiciones de higiene de superficie, vajilla, equipos y utensilios que tomarán contacto con los alimentos.</li> <li>5. Verifica la temperatura de los equipos de refrigeración, realizando los controles de acuerdo a lo establecido en el manual de procedimientos.</li> <li>6. Identifica los límites críticos de temperatura para la mantención segura de los alimentos listos para el consumo.</li> <li>7. Emplea productos químicos destinados a la limpieza y desinfección de acuerdo a los usos establecidos.</li> <li>8. Informa a quien corresponda sobre sus propias condiciones de salud que pudieran poner en riesgo la inocuidad alimentaria, adoptando las medidas según normas establecidas.</li> <li>9. Informa oportunamente, a quien corresponda sobre desperfectos o daños en equipos, vajilla y/o utensilios que pudiera representar peligro de contaminación.</li> <li>10. Verifica las condiciones sanitarias de planta física de almacenamiento según reglamento sanitario de los alimentos.</li> </ol>
---

<p><b>CTE 2 - RECEPCIÓN DE ALIMENTOS</b></p> <p><b>DEFINICIÓN</b> Es la capacidad de recepcionar alimentos, llevando un control adecuado en calidad y cantidad de estos.</p> <p><b>CONOCIMIENTOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimientos sobre Alimentación y Nutrición.</li> <li>• Conocimiento de las características físicas de alimentos naturales y elaborados.</li> <li>• Conocimientos sobre rotulado según Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).</li> <li>• Conocimiento de las temperaturas de la cadena de frío.</li> <li>• Conocimiento acerca de los distintos tipos de documentos de recepción.</li> <li>• Conocimiento acerca de la gestión asociada a los documentos de recepción.</li> </ul> <p><b>CRITERIOS DESEMPEÑO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reconoce los alimentos, nutrientes y sus funciones en el organismo.</li> <li>2. Reconoce los distintos tipos de documentos establecidos, así como su proceso de gestión, relacionados con la recepción de alimentos.</li> <li>3. Inspecciona las características físicas del producto para asegurar calidad al momento de recepcionarlos.</li> <li>4. Verifica el gramaje de los productos pesándolos y contrastando con la documentación adjunta.</li> <li>5. Verifica la temperatura de los productos que requieren mantener cadena de frío.</li> <li>6. Registra la recepción y/o rechazo de los productos en sistema vigente.</li> <li>7. Informa a quien corresponda el ingreso o rechazo de los productos</li> </ol>
---

<p><b>CTE 3 - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS</b></p> <p><b>DEFINICIÓN</b> Capacidad de almacenar distintos tipos de insumos alimentarios asegurando su integridad y disponibilidad en óptimas condiciones.</p> <p><b>CONOCIMIENTOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimientos de las características y naturaleza de los distintos productos a almacenar.</li> <li>• Conocimiento de sistema de almacenamiento FEFO (“primero que expira, primero que sale”).</li> <li>• Conocimiento del sistema y/o tipos de registro vigente.</li> <li>• Conocimiento de procedimientos a realizar en un lactario.</li> </ul> <p><b>CRITERIOS DESEMPEÑO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Almacena insumos alimentarios recepcionados según características, naturaleza del producto y condiciones requeridas.</li> <li>2. Almacena insumos alimentarios perecibles según movimiento de inventario (FEFO; lo primero que expira es lo primero que sale).</li> <li>3. Rotula y almacena leche materna según procedimientos establecidos.</li> </ol>
--

4. Mantiene el stock de almacenamiento actualizado, verificando las fechas de expiración u otros criterios para su reposición.
5. Registra e informa oportunamente sobre excedentes de inventarios y productos mermados a la jefatura correspondiente.

#### **CTE 4 - TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS**

##### **DEFINICIÓN**

Capacidad de trasladar y distribuir alimentos a la persona de destino, asegurando su integridad, inocuidad y calidad final.

##### **CONOCIMIENTOS**

- Conocimiento de las características de los contenedores para transporte según tipo de alimentos.
- Conocimientos acerca de los programas alimentarios vigentes.

##### **CRITERIOS DESEMPEÑO**

1. Identifica el medio de transporte adecuado para asegurar la distribución de los alimentos y preparaciones según programa de trabajo.
2. Transporta los alimentos y/o preparaciones a las distintas unidades de distribución, asegurando la calidad (temperatura, limpieza, presentación, características organolépticas, otros relacionados según corresponda) de los mismos.
3. Entrega los alimentos a la persona de destino, según listado de distribución o programa alimentario vigente, en cantidad y calidad establecida en el programa de trabajo.

#### **CTE 5- ASEGURAMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS**

##### **DEFINICIÓN**

Capacidad de realizar las operaciones preliminares (limpiar, lavar, desinfectar) para garantizar la inocuidad de los alimentos.

##### **CONOCIMIENTOS**

- Conocimiento de procedimientos de descongelado, limpieza, lavado según Buenas Prácticas de Manufactura(BPM).
- Conocimiento de procedimientos en el uso de desinfectantes para alimentos.

##### **CRITERIOS DESEMPEÑO**

1. Descongela materia prima que se utilizará según plan de trabajo, cuidando su integridad y calidad.
2. Limpia los alimentos y retira de ellos los elementos extraños de acuerdo a procedimiento.
3. Lava los alimentos de forma cuidadosa, ajustado a procedimientos establecidos.
4. Desinfecta los alimentos utilizando desinfectante en concentración y tiempo establecido.
5. Verifica el estado final de limpieza y desinfección de los alimentos.
6. Elimina los residuos (desechos) obtenidos de la limpieza y desinfección según disposiciones vigentes.

#### **CTE 6 - REALIZACIÓN OPERACIONES CULINARIAS DEFINITIVAS**

##### **DEFINICIÓN**

Capacidad de realizar las operaciones culinarias definitivas (cocer, hornear, freír, asar) según ficha técnica.

##### **CONOCIMIENTOS**

- Conocimiento de técnicas de operaciones culinarias definitivas.
- Conocimiento de implementos y equipos usados en el área de operaciones culinarias definitivas.

##### **CRITERIOS DESEMPEÑO**

1. Reconoce los distintos tipos de operaciones culinarias definitivas requeridas según el programa de trabajo.
2. Utiliza los utensilios y equipamientos adecuados según el tipo de operación culinaria.

3. Controla las condiciones de temperatura, tiempo y humedad de las preparaciones durante la operación culinaria.
4. Verifica la calidad de la preparación durante la operación culinaria para efectuar eventuales correcciones
5. Verifica la calidad de la preparación al final de la operación culinaria.
6. Efectúa diversos tipos de registros durante y al finalizar la operación culinaria, según procedimiento.

<b>CTE 7 - APLICACIÓN DE PRINCIPIOS DIETOTERAPÉUTICOS</b>
<b>DEFINICIÓN</b> Capacidad de cumplir instrucciones de modificaciones a la dieta de acuerdo a indicaciones dietoterapéuticas específicas entregadas por profesional nutricionista.
<b>CONOCIMIENTOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de regímenes básicos y específicos. (consistencia y digestibilidad).</li> <li>• Conocimiento general de los alimentos y el proceso digestivo.</li> <li>• Conocimiento general de patologías más frecuentes de origen nutricional.</li> <li>• Conocimientos básicos del soporte nutricional.</li> <li>• Conocimientos básicos de elaboración fórmulas lácteas y enterales.</li> </ul>
<b>CRITERIOS DESEMPEÑO</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reconoce los distintos tipos de regímenes básicos y específicos, fórmulas lácteas y enterales, así como sus alimentos y preparaciones culinarias, según patologías.</li> <li>2. Ejecuta los procedimientos de modificación a la dieta (consistencia, digestibilidad, fraccionamiento, aporte nutritivo) de acuerdo a las indicaciones dietoterapéuticas.</li> <li>3. Ejecuta los diversos procedimientos en la elaboración de fórmulas lácteas y enterales según corresponda.</li> <li>4. Corroborar que la modificación realizada se encuentre de acuerdo a las indicaciones dietoterapéuticas entregadas por el/la nutricionista.</li> <li>5. Efectúa diversos tipos de registros, según procedimiento.</li> </ol>

<b>CTE 8 - MANEJO DE RESIDUOS ALIMENTARIOS Y MATERIALES CONTAMINADOS</b>
<b>DEFINICIÓN</b> Capacidad de manipular y eliminar de forma segura los residuos que derivan del proceso productivo y de servicio.
<b>CONOCIMIENTOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimientos generales de las características de residuos generados en el proceso productivo de los alimentos y servicios clínicos.</li> <li>• Conocimientos de tipos de agentes contaminantes de los alimentos.</li> <li>• Conocimiento de los procedimientos de eliminación de residuos según su naturaleza y normativa vigente.</li> </ul>
<b>CRITERIOS DESEMPEÑO</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifica diversos tipos de residuos y agentes contaminantes propios del proceso productivo y de servicio.</li> <li>2. Manipula los residuos y materiales contaminados de forma segura de acuerdo a procedimiento vigente.</li> <li>3. Dispone los residuos y material contaminado en contenedores indicados según procedimiento.</li> <li>4. Informa de incidentes acontecidos con residuos y/o materiales contaminados, a quien corresponda de manera oportuna</li> </ol>

## B. COMPETENCIAS GENÉRICAS (CG)

1. CG – APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS
2. CG – APLICACIÓN DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

<b>CG 1 - APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS</b>
<b>DEFINICIÓN</b> Capacidad de aplicar las normas de seguridad y prevención de riesgos (PRI) en el desarrollo de sus funciones.
<b>CONOCIMIENTOS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conocimiento de la norma vigente sobre <b>Programas de Prevención y Control de Infecciones Asociadas a la Atención de Salud (IAAS)</b></li><li>• Conocimientos en prevención de riesgos (PRI) relacionados con su tarea de trabajo y funciones.</li><li>• Conocimientos de la señalética relacionada con PRI.</li></ul>
<b>CRITERIOS DESEMPEÑO</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Reconoce y aplica la normativa asociada a IAAS y de prevención de riesgos en su área de trabajo</li><li>2. Reconoce los riesgos y adopta medidas de control de ellos en su área de trabajo.</li><li>3. Evita la exposición y contacto con sustancias nocivas y elementos peligrosos del entorno.</li><li>4. Circula por áreas delimitadas en su lugar de trabajo, de manera segura y prudente.</li><li>5. Utiliza los elementos de protección personal correspondientes a su área de trabajo, para evitar accidentes.</li><li>6. Propone a su jefatura medidas para controlar riesgos en su área de trabajo.</li><li>7. Informa a las personas encargadas acerca de los incidentes ocurridos en su área de trabajo.</li><li>8. Fomenta la prevención de riesgos en su equipo de trabajo, alertando a sus compañeros/as.</li></ol>

<b>CG 2- APLICACIÓN DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL</b>
<b>DEFINICIÓN</b> Capacidad de cumplir con normas y procedimientos de higiene personal según reglamentación sanitaria de los alimentos (RSA) a fin de asegurar la inocuidad alimentaria
<b>CONOCIMIENTOS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conocimiento de normativa vigente de aseo e higiene personal.</li><li>• Conocimiento relacionado con síntomas de enfermedades infectocontagiosas.</li><li>• Conocimientos relacionados con el manejo de heridas y lesiones cutáneas.</li></ul>
<b>CRITERIOS DESEMPEÑO</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cuida su aseo y apariencia personal durante la jornada de trabajo, de acuerdo a la normativa vigente.</li><li>2. Viste uniforme de trabajo establecido, prescindiendo de elementos tales como aros, anillos y otros, durante la jornada de trabajo.</li><li>3. Lava sus manos de acuerdo a técnica establecida.</li><li>4. Utiliza elementos tales como mascarilla, guantes, delantal u otros destinados a evitar la contaminación de las preparaciones.</li></ol>

## C. COMPETENCIAS TRANSVERSALES (CT)

### 1. CT – ORIENTACION A LA CALIDAD

<b>CT 1 - ORIENTACIÓN A LA CALIDAD</b>
<b>DEFINICIÓN</b> Capacidad de realizar los procedimientos de acuerdo a estándares de calidad definidos, brindando seguridad a los usuarios/as en relación a sus acciones, servicios o productos.
<b>CONOCIMIENTOS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conocimientos en mejoramiento continuo de la calidad de los servicios</li><li>• Conocimientos de la ley de deberes y derechos de las personas asociadas a su atención de salud</li><li>• Conocimientos de su rol, en la cadena de atención cuyo centro es el usuario</li></ul>
<b>CRITERIOS DESEMPEÑO</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ejecuta sus tareas según los parámetros de calidad establecidos por la institución y la normativa vigente.</li><li>2. Responde a los requerimientos técnicos de calidad y al plan de trabajo definidos por el/la Nutricionista.</li><li>3. Propone mejoras a los procedimientos y metodologías del trabajo diario.</li><li>4. Entrega en forma clara al usuario, distintas indicaciones, verificando la comprensión de éstas.</li></ol>