

# EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES EN LAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS DEL PAE EN CHILE



**Dr. MANUEL ESPINOZA M.**  
**PRESIDENTE EJECUTIVO**  
**LA-RAE**

# Resultados de Políticas contra la desnutrición

Porcentaje de niños desnutridos (0-6 años) en Chile  
(1960-2004)

Año	Total	Leves	Moderado	Graves
1950	60.0	52.0	5.2	2.2
1960	37.0	31.1	4.1	1.8
1970	19.3	15.8	2.5	1.0
1980	11.5	10.0	1.4	0.2
1990	8.0	7.7	0.2	0.1
2000	2.9	2.6	0.2	0.1
2004	1.7	1.6	0.1	0.1

Fuente: Ministerio de Salud

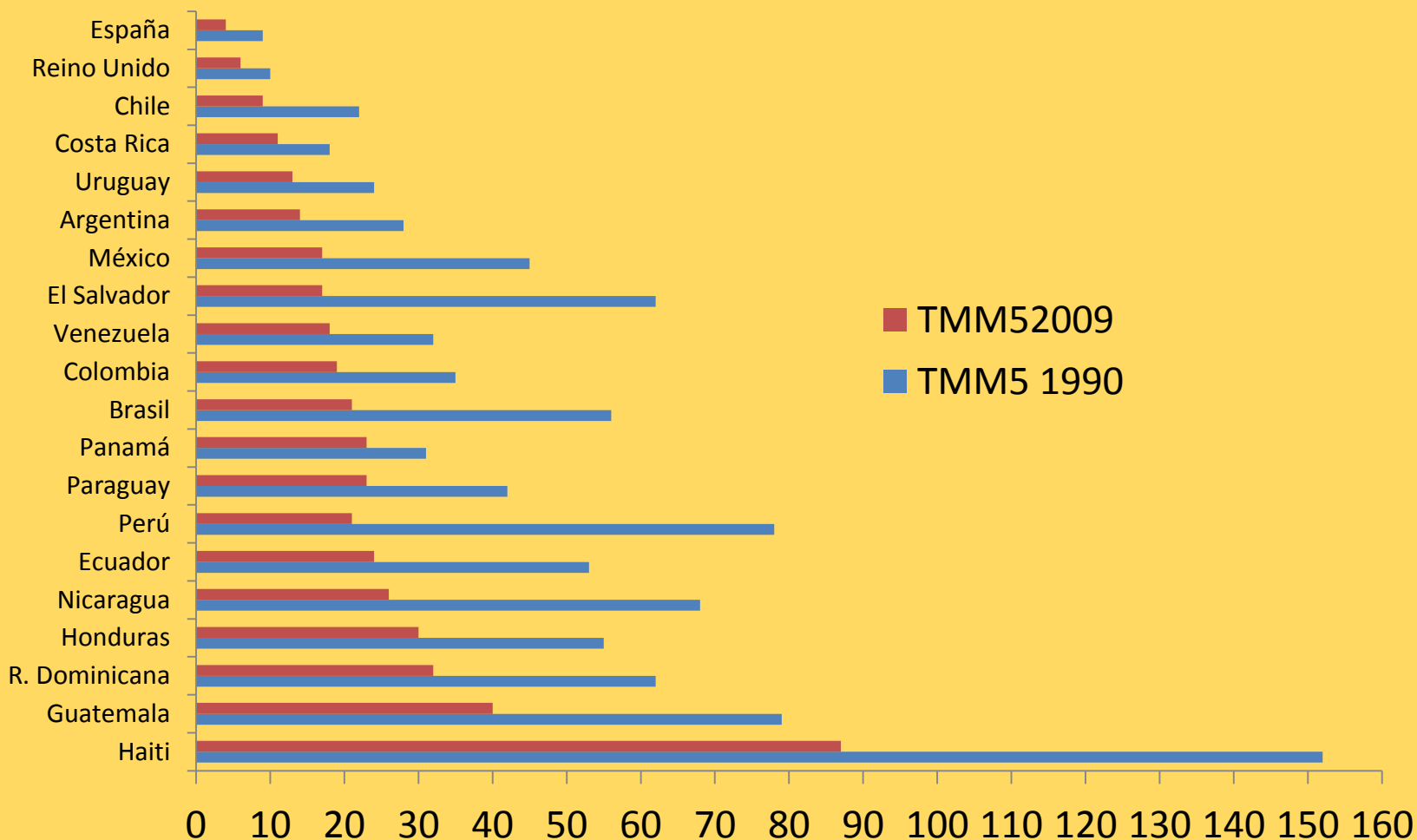


# PIB per cápita (USD PPP), Chile y algunas regiones en 20 años

	80-85	86-90	91-95	96-01
Chile	2,795	4,254	6,232	8,498
LAC	3,894	5,043	5,838	6,855
OECD	11,330	16,963	20,759	25,037
Mundo	3,364	4,806	5,694	6,850



# Prevalencia de bajo peso para la edad en niños menores de 5 años, América Latina y el Caribe y países seleccionados 1990-2009



Fuente Unicef 2009

# **Estrategia implementada 1970-2009 y el éxito sobre mortalidad y desnutrición infantil**

- 1. Programa de control de niño sano de 0 a 5 años de edad**
- 2. Programa de control del embarazo. Parto Hospitalario**
- 3. Programa de jardines infantiles.**
- 4. Programa de tratamiento de niños con desnutrición grave.**
- 5. Programa de alimentación materna infantil y alimentación escolar.**
- 6. Programa de saneamiento ambiental básico: agua potable, alcantarilla y tratamiento de aguas servidas**

# Algunas características de los PAE en Chile.

## 1. Magnitud:

2,2 Millones de usuarios/día

2.000 Ton/día de insumos movilizados a través de 5000Kms

Cerca de 10.000 escuelas

Cerca de 40.000 trabajadores directos (del Estado, prestadores externos directos y otros servicios)

2. Todos acceden a un servicio de almuerzo y servicio de desayuno; y un grupo, el más vulnerable se le suma un tercer servicio, colación.

3. El servicio es entregado por unas 30 empresas, grandes, medianas y pequeñas, quienes han profesionalizado sistemas de adquisición, transporte, producción y servicio, incorporando tecnología, aplicando normativas, desarrollando recursos humanos.

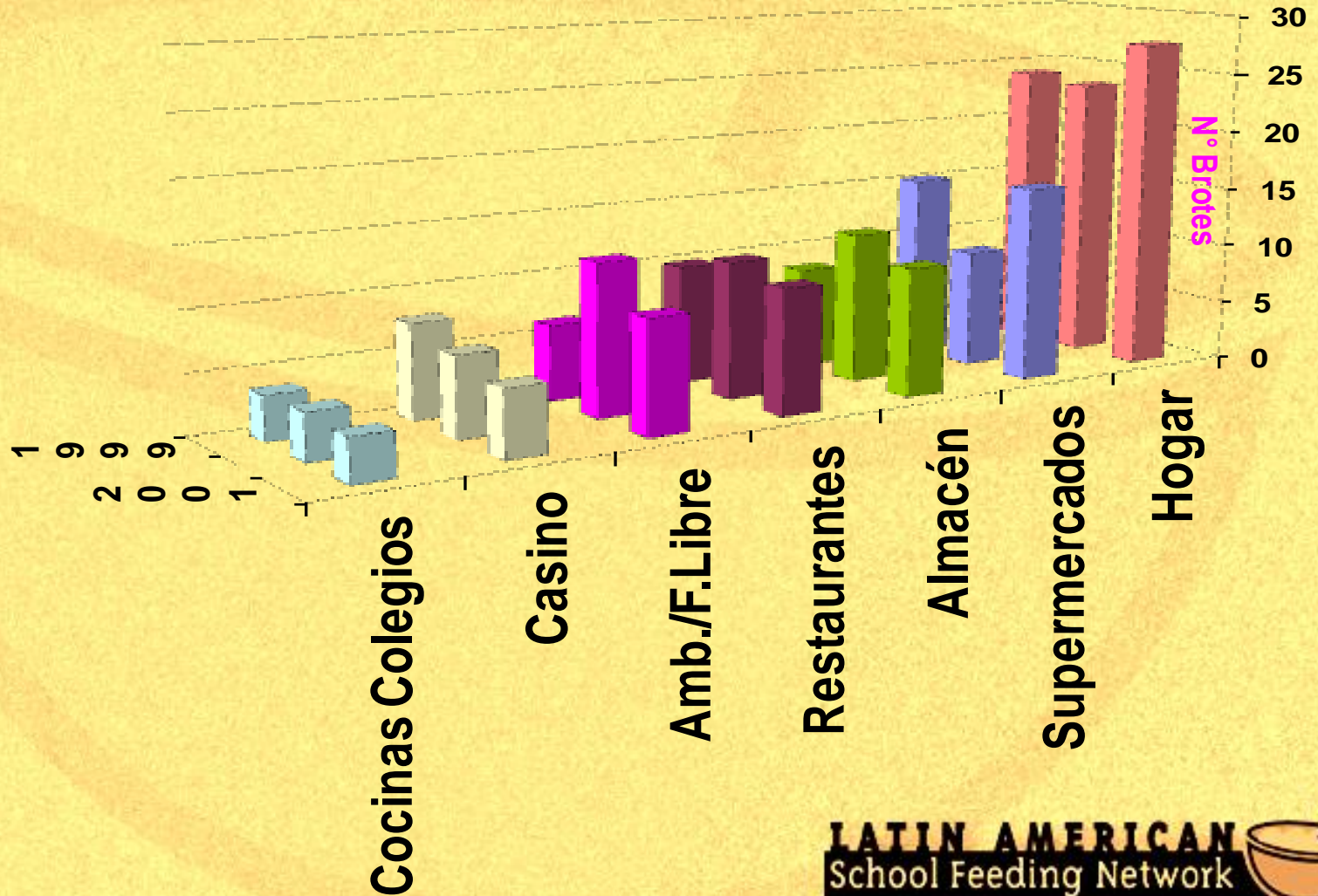


**4. El servicio es entregado por prestadores externos (empresas), quienes han profesionalizado sistemas de adquisición, transporte, producción y servicio, incorporando tecnología, aplicando normativas, desarrollando recursos humanos.**

**5. Hoy día trabajan a través de estas empresas, hay unos 35.000 trabajadores, de los cuales el 90% son Manipuladoras de Alimentos que son las que hacen la producción y entrega del servicio a los beneficiarios.**



# Lugar de Ocurrencia de Brotes de ETA. Región Metropolitana. 1999 - 2001.





# EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES EN LAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS DEL PAE EN CHILE

1. Manejo higiénico sanitario de la actividad, a través de todo el proceso: desde la recepción de materias primas, procesos de producción, hasta la entrega del servicio al usuario
2. Manejo de los procesos de transformación. uso de materias primas o similares a través de toda la cadena; hasta que se convierten en un servicio de alimentación
- 3.- Manejo de las conductas higiénicas, de autocuidado de la salud, de prevención de accidentes y enfermedades laborales

# EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES

- 4.- Manejo en la entrega del servicio al usuario, punto donde se concreta el Servicio de Alimentación y que en parte es el resultado de las operaciones anteriores. Además es el punto donde se genera la retroalimentación de la percepción del servicio.
- 5.- Manejo de técnicas culinarias para apoyar programas de alimentación saludable y manejo de conceptos para el fomento de la salud de los consumidores.



# EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES

## MAPA DE COMPETENCIAS:

**Funciones Claves**

**Subfunciones**

**Unidades o elementos**

**Criterios de desempeño**



# EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES

## Aspectos metodológicos

- Sistema de pesquisa de conductas o desempeños: evaluación de lo que hace, no de lo que sabe,  
*Se basa en la consistencia del hacer.*
- La evaluación apunta a considerar desempeños mínimos relevantes, lo que genera la Certificación de Competencias en la actividad.



# EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES

## Aspectos metodológicos

- Se evalúan las 5 Funciones Claves a través de 7 subfunciones de competencias
- Cada subfunción de competencia se cumple a través de cuatro subniveles: básico, medio, con distinción y con distinción máxima, cada uno caracterizados por sus desempeños
- Las posibilidades de certificados distintos son 20.480.



# EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES

## Subfunciones de competencias:

- 1.- Higiene personal y en lo laboral
- 2.- Higiene de Alimentos
- 3.- Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización.
- 4.- Procedimientos Operacionales Estandarizados
- 5.- Prevención de Riesgos
- 6.- Atención al usuario
- 7.- La Alimentación como fomento de la Salud.



# EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES

Resultados para 3000 manipuladoras de alimentos:

Nivel de Competencia	Valor máximo	Promedio obtenido	Porcentaje alcanzado
Higiene personal y laboral	12	8,0	67
Higiene de Alimentos	10	7,5	75
Procedimientos Operacionales E de S	21	12,3	59
Procedimientos Operacionales E	22	13,6	62
Prevención de Riegos	10	4,3	43
Atención al usuario	6	2,3	38
Alimentación y salud	10	4,0	40



## INFORME DE DESEMPEÑO

**Cumplido los requisitos de evaluación de Competencias Laborales y Experiencia Laboral, se resumen los siguientes criterios de Desempeños de las Funciones Claves de Competencias de:**

**Respecto de las conductas de Higiene personal en el ámbito individual y en el laboral.**

Maneja hábitos de higiene personal y buenas prácticas de higiene y aseo personal en su trabajo, adoptando conductas de orden e higiene en el manejo de su ropa de trabajo y áreas corporales de riesgo, en especial de sus manos, previniendo contaminar a través de estas. Hay consistencia en el manejo de las medidas de higiene, por lo que las prácticas son seguras, permanentes y están de acuerdo a normas y procedimientos. Hay posibilidades de complementar las buenas prácticas con el conocimiento que las justifican.

**Respecto de la Higiene de los alimentos.**

Maneja conductas que evitan el deterioro de los alimentos. y maneja prácticas básicas que evitan que los alimentos puedan ser vehículo de enfermedades. Deberá aumentar la comprensión del rol que juega la manipulación en evitar las enfermedades transmitidas por alimentos, así como las otras alternativas de problemas de salud asociados al consumo de alimentos. Deberá diferenciar enfermedades transmitidas por alimentos de aquellas que son generadas por intolerancias.





## INFORME DE DESEMPEÑO

### **Respecto de las Buenas Prácticas y Procedimientos Estandarizados de Sanitización.**

Maneja buenas prácticas de higiene y orden en el almacenamiento de los alimentos y en los procesos de elaboración. Maneja en el proceso productivo las operaciones de modo que previene la contaminación cruzada, Usa adecuadamente los productos de higiene para el aseo. Tiene capacidad para llevar sistemas de registros y asociar estos a programas de calidad. Puede progresar en el manejo de un programa de buenas prácticas sustentado y auditable, así como el alcance de las distintas áreas de un programa operacional estandarizado de sanitización y de un programa general de aseguramiento de calidad

### **Respecto de los Procedimientos Operacionales Estandarizados y Técnicas de Elaboración**

Maneja procedimientos en las operaciones de recepción, almacenamiento y procesamiento: utiliza conceptos adecuados de rotación de productos almacenados, movimiento de los insumos según programación. Programa actividades ordenadas de producción de modo que separa cocina caliente de fría, así como la separación de operaciones de riesgos distintos. Maneja técnicas culinarias según requerimientos de la actividad. Hace en forma regular registros de los procedimientos operacionales. Necesita manejar los procedimientos y registros a programas de aseguramiento de calidad.

## INFORME DE DESEMPEÑO

### **Respecto de la Prevención de Riesgos.**

Cumple con las medidas que debe adoptar cuando se accidenta y de sus derechos.

No maneja normas de prevención de riesgos, no conoce de los conceptos de accidentabilidad, de siniestralidad, la importancia de la pérdida de días y las implicancias para la empresa.

Deber manejar sus riesgos personales que pueden generar daño a los consumidores

### **Respecto del Servicio de Atención al Usuario.**

El tema de la atención no es de primera importancia en el trabajo que realiza, por lo que no está entre sus mayores preocupaciones. Deberá reevaluar su actividad en relación con la atención de los alumnos y el nivel de compromiso que tiene al respecto.

Deberá revisar con mayor detención los objetivos del Programa de Alimentación Escolar, en materia de atención a los alumnos

### **Respecto de una Alimentación como fomento de la Salud.**

Es un agente activo en preparar y/o participar en una alimentación saludable. Estima que esta alimentación no implica mayores costos que la alimentación tradicional que conoce. Posee conocimientos de las características de los alimentos que orientan hacia una alimentación que permite disminuir el sobrepeso u obesidad.

Tiene dificultades para participar en una orientación hacia programaciones que incluyan alimentos que fomentan una alimentación saludable.