

## MANIPULADORA DE ALIMENTOS

### Quiénes somos

Humanity & Inclusion (en adelante HI) es una organización no gubernamental reconocida en más de 60 países por su trayectoria en la prevención de la discapacidad y en proporcionar apoyo y respaldo a las personas que se encuentran en dicha condición.

HI vela por la autonomía y la integración de las personas con discapacidad promoviendo el mejoramiento de sus condiciones de vida, el respeto por su dignidad, sus derechos fundamentales y su independencia.

Conjuntamente a la amplia experiencia técnica de más de 30 años adquirida en el desminado humanitario y la rehabilitación de víctimas de accidentes de minas antipersonal, HI posee una valiosa práctica y conocimiento en la rehabilitación física, la inserción social de las personas con discapacidad, la prevención de accidentes de tránsito, la defensa y protección de Derechos Humanos y la atención a personas afectadas por desastres naturales.

HI tiene presencia en Colombia desde 1998 y su trabajo se basa actualmente en tres pilares estratégicos:

1) Mejorar el acceso a servicios de salud y rehabilitación; 2) Crear capacidad de resiliencia y entornos protectores; 3) Promover medios de vida sostenibles. Nuestras acciones incluyen: A) procesos de incidencia y participación de víctimas y personas con discapacidad en donde se desarrolla actividades de salud mental, rehabilitación e inclusión socio-económica (proyectos productivos); B) una acción integral contra las minas, incluida la asistencia a las víctimas, la liberación de tierras de artefactos explosivos por medio de desminado humanitario y la educación al riesgo de minas; C) Protección de personas vulnerables en zonas afectadas por el conflicto, especialmente mujeres y niñas; 4) Servicios de salud (salud mental y de rehabilitación) para personas migrantes venezolanas y colombianos retornados, excluidos del sistema de salud. 5. Apoyo a la gestión inclusiva de riesgos de desastres naturales. Todo esto, desde un enfoque de acción humanitaria inclusiva y de reducción de la violencia armada.

HI interviene de manera directa e indirecta en nueve departamentos (Antioquia, Atlántico, Cauca, Chocó, Caquetá, La Guajira, Meta, Nariño y Tolima) y en el Distrito Capital de Bogotá.

En el continente, HI está presente en Bolivia, Colombia, Cuba, Ecuador, Haití, Perú y Venezuela implementado proyectos a nivel nacional y regional. Como parte de nuestra estrategia estamos analizando realizar operaciones también en Centro América (Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Panamá). Los proyectos implementados por HI o a través de sus socios en América Latina se organizan en tres ejes: (i) salud (salud mental y apoyo psico social, rehabilitación, salud y derechos sexuales y reproductivos, protección contra la violencia de género), (ii) protección (protección contra las violencias, gestión inclusiva de riesgos, desminado humanitario y acción integral contra las minas, educación al riesgo de minas, asistencia a víctimas, transformación de conflicto); (iii) educación inclusiva y medios de vidas sustentables (educación inclusiva, inclusión económica y financiera).

## Misiones / Responsabilidades

### **Misión general**

Reportando al Supervisor Facility, la manipuladora de alimentos tiene como misión asegurar la preparación de los alimentos para el personal que se encuentra en la Base Operacional o campamento. Así mismo encargarse de la limpieza de este, siguiendo los procedimientos y políticas de la organización.

### **Misiones Específicas & Responsabilidades**

**Misión 1: Implementación operacional - asegurar el alcance medible de los objetivos establecidos para los proyectos bajo responsabilidad dentro del marco de los requisitos internos y externos.**

**Responsabilidad 1:** Elaborar los alimentos para el personal que se encuentra en la base o campamento, de acuerdo con la programación alimentaria realizada por el encargado de la base. Para la preparación de los alimentos se debe contar con buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

#### **Tareas principales:**

- Realizar el desayuno, el almuerzo, la cena y el refrigerio de la mañana para las personas que se encuentran en la base.
- Informar al encargado de la base la disponibilidad de alimentos y la necesidad de los mismos.
- Tener una actitud cordial y de servicios con las personas que se encuentran en la base.
- Asegúrese de todos los alimentos se encuentran conservados de manera correcta.
- Conoce las normas de higiene y manipulación de alimentos.
- Asegurar que los alimentos se encuentran almacenados fuera del alcance de animales (gallinas, perros entre otros).

**Responsabilidad 2:** Asegurar el aseo del lugar y los implementos en los que se realizan los alimentos

#### **Tareas principales:**

- Realizar una correcta limpieza al lugar y los implementos donde se realizan los alimentos
- Mantener en orden los implementos de cocina
- Asegurar que no se presenten vectores en las áreas en donde se realiza la manipulación de los alimentos
- Informar al encargado sobre mantenimiento y/o reparaciones necesarias.

**Responsabilidad 3:** Realizar la limpieza de los implementos donde se sirven los alimentos

#### **Tareas principales:**

- Realizar el lavado de los implementos donde se sirven los alimentos
- Organizar los implementos en los que se sirven los alimentos

**Responsabilidad 4:** Asegurar la limpieza de la casa de la base

#### **Tareas principales:**

- Realizar la limpieza general del alojamiento (lavado de baños, trapear, barrer y sacudir)

### **Misión 2: Contribución estratégica**

#### **Responsabilidades:**

- Contribuir a la implementación de la estrategia del programa/Colombia definida
- Contribuir a la definición y gestión de temas comunes a la Logística en Colombia.

#### **Tareas principales:**

- Participar en talleres estratégicos y temáticos de HI Colombia.
- Dar aportes para la definición, gestión y solución de temas comunes a sus responsabilidades

### Misión 3: Preparación y respuesta ante emergencias

#### Responsabilidades:

- Apoyar las acciones de preparación para emergencias
- En caso de emergencia, reorganizar las prioridades de su equipo de acuerdo con la prioridad humanitaria, con el fin de garantizar una respuesta rápida y eficiente por parte de HI.

#### Tareas principales:

- De acuerdo con el Plan de Respuesta de Emergencia definido para Colombia, implementar las acciones necesarias en caso de emergencia.
- Apoyar la implementación de la Medidas Mínimas de Preparación ante Emergencias, así como otras acciones relacionadas.

Demás funciones que le sean asignadas por su jefe inmediato que no sean incompatibles con su cargo y que no vayan en detrimento de sus demás funciones y condiciones de trabajo

### Conocimiento y Experiencia deseada

PERFIL SOLICITADO	COMPETENCIAS TRANSVERSALES	COMPETENCIAS PERSONALES
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bachiller o técnico</li><li>• Un mínimo de 2 años de experiencia en preparación de alimentos para grupos de más de 10 personas, experiencia en limpieza de espacios rurales</li><li>• Curso de manipulación de alimentos vigente (preferiblemente).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conocimiento de higiene y seguridad alimentaria</li><li>• Conocimiento de procedimientos de manipulación de alimentos</li><li>• Conocimiento Básicos en Gastronomía</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sensibilidad hacia el trabajo humanitario</li><li>• Compromiso y comportamiento ético</li><li>• Cooperación y comunicación</li><li>• Capacidad de adaptación y de trabajo bajo condiciones de presión y riesgos.</li><li>• Predisposición para trabajar por ciertos periodos en contextos rurales con servicios limitados.</li><li>• Espíritu de equipo, solidaridad y enfoque de colaboración en su ámbito de responsabilidades.</li><li>• Sensibilidad cultural, sobre diversidad, de género, religión, raza, nacionalidad y edad así como capacidad de adaptación.</li><li>• Compromiso con la misión, la visión y los valores de HI.</li></ul>

### CONDICIONES

Tipo de contrato: Obra y Labor

Duración: Obra y/o Labor

Nº de vacantes: 1

Ubicación: REMEDIOS -Nordeste Antioqueño con desplazamientos municipios aledaños. Fecha de Inicio de labores: 23 de agosto de 2024

Salario: \$ 1.430.000 COP mensuales

Alojamiento y comidas proporcionadas por HI durante los periodos operacionales (en campamento o en oficina en locación)

**Como postular:**

Las personas interesadas en postularse para este cargo deberán enviar su HV al correo [m.sanchez@hi.org](mailto:m.sanchez@hi.org) Indicando en el Asunto: Manipuladora de Alimentos Remedios /Nordeste Antioqueño

**Fecha máxima de postulación: 21 de agosto de 2024**

**Nota Importante:**

“Todas las aplicaciones laborales serán tratadas con la más estricta confidencialidad y deberán cumplir las políticas de (Discapacidad, género y edad; PEASS, lucha contra el fraude y corrupción, protección de la infancia y código de conducta). HI al ser una organización que promueve la inclusión laboral de las personas con discapacidad, alienta a este grupo de personas a aplicar para esta posición. Si desea solicitar ajustes razonables durante el proceso de solicitud, envíe un correo electrónico al correo [convocatoria-meta@colombia.hi.org](mailto:convocatoria-meta@colombia.hi.org) indicando en el cuerpo del correo a nuestro equipo de selección para proporcionar ajustes razonables a la candidatura. Solo las personas seleccionadas para entrevista serán contactadas”.

**Solo las personas seleccionadas para entrevista serán contactadas.**