



GRANJA REAL

ANÁLISIS DE PUESTO

AUX. VENTAS Carnes — SUCURSAL PIEDRA

1. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

Nombre del puesto	Auxiliar de Ventas — Carnes
Sucursal	Piedra — Granja Real
Reporta a	Encargado de Sucursal
Supervisión a ejercer	No aplica
Versión	1.0
Fecha de emisión	Junio 2026

2. DESCRIPCIÓN GENÉRICA DEL PUESTO

El Auxiliar de Ventas de Carnes atiende directamente al cliente en su área, pesa y prepara los productos solicitados, elabora la comanda para cobro en caja, mantiene el abasto y la exhibición correcta de su vitrina durante toda la jornada, realiza el inventario de su área al pre-cierre y deja su estación completamente limpia y resguardada al cierre.

3. DESCRIPCIÓN ANALÍTICA DE TAREAS

3.1 Apertura del área de carnes

Frecuencia: Diaria

- Realizar limpieza general de su área de trabajo.
- Instalar y armar el molino.
- Montar exhibición de mercancías: mesa y vitrina de carnes.
- Surtir pedidos programados del día.

3.2 Operación en mostrador de carnes

Frecuencia: Diaria — continua

- Atender al público en general ofreciendo los productos del área de carnes.

• Pesar los productos solicitados con precisión frente al cliente.
• Elaborar la comanda de productos para su cobro en caja.
• Empaquetar los productos y llevarlos a caja para entrega al cliente.
• Resurtir vitrinas y cámaras para mantener abasto durante toda la jornada.
• Aplicar rotación PEPS para mantener calidad y frescura del producto.
• Mantener constantemente la limpieza de mesa, equipos y vitrinas.
• No entregar producto al cliente sin que haya pasado por caja.

3.3 Pre-cierre del área de carnes	Frecuencia: Diaria
• Realizar inventario de carnes y entregarlo al Encargado.	
• Realizar limpieza del área de trabajo.	
• Apoyar en las tareas de limpieza general asignadas por el Encargado.	

3.4 Cierre del área de carnes	Frecuencia: Diaria
• Resguardar la mercancía en las cámaras de refrigeración.	
• Limpieza general de vitrina de carnes.	
• Desarmar y limpiar el molino.	
• Resguardar cuchillos y báscula.	
• Limpieza general del área: mesa, piso.	
• Resguardar equipos y herramientas.	
• Bajar cortina de cámaras de refrigeración del área.	
• Solicitar autorización al Encargado para finalizar turno y checar salida.	

4. CONDICIONES DE TRABAJO

Horario	Lunes a domingo (descanso entre semana)
Lugar de trabajo	Mostrador de carnes — Sucursal Piedra. Trabajo de pie toda la jornada
Condiciones físicas	Exposición a frío por vitrinas y cámaras de refrigeración
Equipo de protección	Uniforme, cofia, mandil y calzado adecuado (proporcionados por la empresa)
Salario	Base según tabulador + incentivos por desempeño
Prestaciones	De ley + las adicionales definidas por la empresa

5. RESPONSABILIDADES DEL PUESTO

Tipo de responsabilidad	Alcance	Nivel
Sobre producto	Calidad, rotación PEPS y exhibición del área de carnes	Alto
Sobre ventas	Atención al cliente, elaboración de comanda y cumplimiento de meta del área	Alto
Sobre inventario	Conteo y reporte del inventario de carnes al Encargado al pre-cierre	Alto
Sobre higiene	Limpieza de mesa, vitrina, piso y área de trabajo durante toda la jornada	Alto

6. ESFUERZO REQUERIDO

Tipo de responsabilidad	Alcance	Nivel
Físico	Trabajo de pie toda la jornada. Exposición a frío. Manejo de producto y equipos	Alto
Mental	Atención al cliente y gestión simultánea de varios pedidos	Medio-Alto
Emocional	Atención continua con actitud de servicio durante toda la jornada	Medio-Alto
Visual	Inspección constante de calidad y estado del producto en vitrina	Alto

7. TOMA DE DECISIONES

Decisión	¿Decide solo?	¿Escala a quién?
Retirar producto de vitrina por mal estado	Sí	Reporta al Encargado
Elaborar comanda y enviar a caja	Sí	No aplica
Entregar producto al cliente sin pasar por caja	No	No se permite bajo ninguna circunstancia
Reportar faltante de producto durante jornada	Sí	Reporta al Encargado de inmediato
Proponer alternativa al cliente por falta de producto	Sí	Informa al cliente con honestidad

8. RELACIONES DE TRABAJO

Área / Puesto	Tipo de relación	Frecuencia
Encargado de Sucursal	Reporte directo e instrucciones del día	Diaria
Cajera	Entrega de comanda para cobro	Cada venta
Auditor de Patio	Coordinación para liberación de pedidos al cliente	Según salida
Cliente mostrador	Atención directa: venta, pesaje y entrega	Continua

9. INDICADORES DE EVALUACIÓN

KPI	Meta / Referencia	Frecuencia
Ventas del área de carnes	Cumplimiento de meta semanal	Semanal
Inventario del área — diferencias vs físico	Cero diferencias no justificadas	Diaria
Producto rechazado por cliente por calidad	Cero reincidencias	Semanal
Observaciones de limpieza en área	Cero en checklist	Diaria
Inventario de carnes entregado al Encargado al pre-cierre	100% de los días	Diaria