



¡McDonald's vuelve a 🎵 Lollapalooza 2026!



¿Te sumas al equipo?

Postula escaneando el
código QR.



¡Tienes tiempo hasta el **domingo 15 de febrero!**



IMPORTANTE:

- La postulación es para trabajar los 3 días del evento en cualquier puesto del restaurante (cocina/mostrador).
- Pueden postular todos los cargos de Operaciones y Staff.
- Si eres de región debes costear tus pasajes y alojamiento.
- Disponibilidad full time.

Recuerda que para poder integrar el equipo, deberás tener al 100% tu Programa de Entrenamiento en MCampus (PDC, PDL, PDE y PDG)





PUERTAS
ABIERTAS

Saber más, me encanta.

¡Calidad que se vive y se muestra!

**¡Estamos orgullosos de nuestra gente, nuestros productos,
nuestros procesos y queremos compartirlo!**

Por eso, a través de nuestro programa **Puertas Abiertas** abrimos las cocinas de nuestros restaurantes para que nuestros clientes puedan ver de primera mano cómo trabajamos, la calidad de nuestros productos y nuestros estándares de seguridad alimentaria.

¡Hagamos que cada visita sea inolvidable!



ilmpicable es cool!

Mantener altos estándares de calidad, servicio y limpieza y estar impecables en todo momento también es cool.

La utilización de accesorios y otros elementos que puedan poner en riesgo la seguridad de nuestras preparaciones está prohibido en las áreas de manipulación de alimentos. La seguridad de la comida es parte fundamental de nuestros procesos y debemos respetarlos.

Mantén buenos hábitos de higiene y presentación personal:



Malla cubriendo todo el cabello



Cubrecalzado en buen estado



Uñas cortas, limpias y sin esmalte



Prohibido usar accesorios tales como: aros, pulseras, relojes, anillos, collares, uñas postizas, piercings, pinches y pines



Barba afeitada



Maquillaje suave: **prohibido glitter, brillos, pestañas postizas** y cualquier otro que pueda desprenderse



Uniforme limpio y en buen estado



¡Contamos contigo para garantizar la seguridad de la comida!



¿Sabes qué hacer si vives o presencias alguna situación que te haga sentir incómod@ en tu restaurante?

Reporta esa situación a través de nuestros
canales de denuncia:



Línea Ética



Teléfono **800 835 133** - Atención personalizada de 10 a 18 horas, los siete días de la semana y automatizada las 24 horas.



Sitio web **resguarda.com**



Tu Gerente/a o jefatura directa



People & Culture a través de tu Coordinador/a

Recuerda, si vives una experiencia que no se alinea con nuestros valores, puedes reportarla a través de estos canales.



Nuestros principios nos unen



Inclusión



Vocación de servicio



Agilidad



Generosidad



Humildad



Humildad

Es reconocer lo que somos, nuestras virtudes, nuestros errores y nuestras oportunidades de crecer. Es tener la valentía de decir “*me equivoqué*” y el compromiso de corregir el rumbo como parte del aprendizaje.

Vivimos la humildad cuando escuchamos con respeto, valoramos otras miradas y construimos en conjunto. Cuando cumplimos nuestra palabra y aprendemos de cada experiencia.

¡La humildad nos inspira a ser mejores cada día!

¿QUÉ SON LOS TRASTORNOS MUSCULOESQUELÉTICOS DE LA EXTREMIDAD SUPERIOR (TMERT)?

Cuando se presentan daños en huesos, músculos, tendones y ligamentos, estamos frente a trastornos musculoesqueléticos.



¿Qué puede provocar estos daños?



Sobreesfuerzo



Repetitividad



Malas posturas



Falta de descanso

Porque tu cuerpo no tiene repuestos, cuídate.



**Saber prevenir,
saber actuar.**



¡Comenzamos el año con nuevas aperturas!



Antofagasta Angamos (APA)
Av. Cerro Angamos 420,
Antofagasta



Vías Chile General Velásquez (VGV)
Av. Padre Hurtado 5843, Pedro Aguirre
Cerde



**Estos locales le dieron la bienvenida a más de 190 nuevos
compañer@s** y fueron construidos bajo un concepto
sustentable y de innovación tecnológica

