

IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

Unidad Orgánica: OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Denominación: AUXILIAR DE NUTRICION I - LAVADO
Nombre del puesto: AUXILIAR DE NUTRICION I - LAVADO
Dependencia Jerárquica Lineal: OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Dependencia Jerárquica funcional: ÁREA DE COMEDOR Y RESIDENCIA
Puestos que supervisa: ÁREA DE COMEDOR Y RESIDENCIA

MISIÓN DEL PUESTO

Realizar las operaciones de limpieza y desinfección de utensilios, ambientes y alrededores. Así como de recepción, limpieza y desinfección de frutas siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene.

FUNCIONES DEL PUESTO

- 1 Ejecutar las operaciones de limpieza y desinfección de utensilios (bandejas, tazas, soperas, ollas y otros) de acuerdo a los procedimientos del Programa de Higiene y Sanemamiento (PHS), así como la organización de los utensilios en los horarios establecidos según turno, cuyas tareas asignadas serán estrictamente cumplidas en cada sector de trabajo.
- 2 Realizar las operaciones de limpieza y desinfección de superficies (mesas de área de servido, pisos, lavaderos y otros), salas de comedor, alrededores, almacenes y otros, de acuerdo a los procedimientos del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y según protocolo COVID-19 del Comedor Universitario.
- 3 Ejecutar las operaciones de recepción, lavado, desinfección, racionamiento y distribución de frutas.
- 4 Servir el desayuno según turno. Apoyar en labores de cocina y/o en el servido de almuerzo y cena, según necesidad y en coordinación con el jefe de equipo.
- 5 Cumplir con las recomendaciones establecidas en el manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM), Sistema HACCP, Plan de Prevención, Vigilancia y Control de COVID-19 de la UNSCH y protocolo del Comedor Universitario.
- 6 Brindar mantenimiento a las áreas verdes de comedor y residencia.
- 7 Otras labores de apoyo de su competencia asignados por el jefe inmediato.

COORDINACIONES PRINCIPALES

Coordinaciones Internas

Responsable Coordinador de Comedor y Residencia, Oficina de Bienestar Universitario.

Coordinaciones Externas

No aplica.

FORMACIÓN ACADÉMICA

A.) Formación Académica

| | Incompleta | Completa |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Secundaria | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Técnica Básica (1 ó 2 años) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Técnica Superior (3 ó 4 años) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Universitario | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

B.) Grado(s)/situación académica y estudios requeridos para el puesto

| | |
|---|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Egresado(a) | Certificado de estudios secundarios. |
| <input type="checkbox"/> Bachiller | |
| <input type="checkbox"/> Título/ Licenciatura | |
| <input type="checkbox"/> Maestría | |
| <input type="checkbox"/> Egresado <input type="checkbox"/> Titulado | |
| <input type="checkbox"/> Doctorado | |
| <input type="checkbox"/> Egresado <input type="checkbox"/> Titulado | |

C.) ¿Se requiere Colegiatura?

| | |
|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Sí | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| ¿Requiere habilitación profesional? | |
| <input type="checkbox"/> Sí | <input checked="" type="checkbox"/> No |

CONOCIMIENTOS

A.) Conocimientos Técnicos principales requeridos para el puesto (No requieren documentación sustentaria):

Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM), Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), buen trato al usuario, compromiso con el buen servicio y mantenimiento de áreas verdes.

B.) Programas de especialización requeridos y sustentados con documentos.

Nota: Cada curso de especialización deben tener no menos de 24 horas de capacitación y los diplomados no menos de 90 horas.

Indique los cursos y/o programas de especialización requeridos:

Capacitación en limpieza y desinfección (opcional, de los cuatro últimos años)

Capacitación en calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos (de los últimos cuatro años).

Certificado de buena salud (mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo) realizados en los establecimientos de salud del MINSa, ESSALUD o privados (mínimo categoría I-3). Requisito exigido por norma de DIGESA.

Constancia de manipulador de alimentos expedido por establecimientos de salud del MINSa, ESSALUD o privados (mínimo categoría I-3). Requisito exigido por norma de DIGESA.

C.) Conocimientos de Ofimática e Idiomas.

| OFIMÁTICA | Nivel de dominio | | | |
|------------|------------------|--------|------------|----------|
| | No aplica | Básico | Intermedio | Avanzado |
| Word | x | | | |
| Excel | x | | | |
| Powerpoint | x | | | |

| IDIOMAS | Nivel de dominio | | | |
|---------|------------------|--------|------------|----------|
| | No aplica | Básico | Intermedio | Avanzado |
| | x | | | |
| | x | | | |
| | x | | | |

EXPERIENCIA

Experiencia general

Indique la cantidad total de años de experiencia laboral; ya sea en el sector público o privado.

03 años acumulables de experiencia laboral en labores de limpieza y desinfección en el sector público y/o privado.

Experiencia específica

A.) Marque el nivel mínimo de puesto que se requiere como experiencia; ya sea en el sector público o privado:

Practicante profesional

Auxiliar o Asistente

Analista / Especialista

Supervisor / Coordinador

Jefe de Área o Dpto

Gerente o Director

B.) Indique el tiempo de experiencia requerida para el puesto; ya sea en el sector público o privado:

02 años de experiencia en limpieza en establecimientos de alimentación colectiva en el sector público y/o privado.

C.) En base a la experiencia requerida para el puesto (parte B), marque si es o no necesario contar con experiencia en el Sector Público:

Sí, el puesto requiere contar con experiencia en el sector público

NO, el puesto no requiere contar con experiencia en el sector público.

* En caso que sí se requiera experiencia en el sector público, indique el tiempo de experiencia en el puesto y/o funciones equivalentes.

01 año de experiencia en limpieza en establecimientos de alimentación colectiva en el sector público.

* Mencione otros aspectos complementarios sobre el requisito de experiencia; en caso existiera algo adicional para el puesto.

Gozar de buena salud para el desempeño del servicio que demanda esfuerzo físico por la naturaleza del trabajo.

HABILIDADES O COMPETENCIAS

Adaptabilidad, Atención, Creatividad/Innovación, Memoria. Buenas relaciones con el equipo de trabajo.