

IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

Unidad Orgánica: OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
Denominación: AUXILIAR DE NUTRICION III - COCINA
Nombre del puesto: AUXILIAR DE NUTRICION III - COCINA
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 preelaboración, preparación y servido de alimentos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene.

FUNCIONES DEL PUESTO

- 1 Ejecutar las preparaciones del desayuno, almuerzo y cena en todas sus fases, desde la operación preliminar hasta el servido de los mismos, de acuerdo a los horarios establecidos según turno, cuyas tareas asignadas serán estrictamente cumplidas en cada sector de trabajo.
- 2 Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.
- 3 Operar los equipos e implementos de trabajo cuidando su funcionamiento y buen uso, debiendo comunicar cualquier desperfecto en forma inmediata.
- 4 Realizar la preparación de los alimentos según procedimiento 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 Realizar la limpieza y desinfección de ambientes, equipos y utensilios de acuerdo al Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- 7 Brindar mantenimiento a las áreas verdes de comedor y residencia.
- 8 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			B.) Grado(s)/situación académica y estudios requeridos para el puesto		C.) ¿Se requiere Colegiatura?	
<input checked="" type="checkbox"/>	Secundaria	<input type="checkbox"/> Incompleta <input checked="" type="checkbox"/> Completa	<input type="checkbox"/> Egresado(a)	Constancia de estudios secundarios y/o estudios de cocina.	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
<input checked="" type="checkbox"/>	Técnica Básica (1 ó 2 años)	<input type="checkbox"/> Incompleta <input checked="" type="checkbox"/> Completa	<input type="checkbox"/> Bachiller		¿Requiere habilitación profesional?	<input type="checkbox"/> Sí
<input type="checkbox"/>	Técnica Superior (3 ó 4 años)	<input type="checkbox"/> Incompleta <input type="checkbox"/> Completa	<input type="checkbox"/> Título/ Licenciatura	<input type="checkbox"/> Egresado <input type="checkbox"/> Titulado		<input type="checkbox"/> Sí
<input type="checkbox"/>	Universitario	<input type="checkbox"/> Incompleta <input type="checkbox"/> Completa	<input type="checkbox"/> Maestría	<input type="checkbox"/> Doctorado	<input type="checkbox"/> Egresado <input type="checkbox"/> Titulado	

CONOCIMIENTOS

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

Preparaciones culinarias, 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 cocina (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.

04 años acumulables de experiencia laboral en establecimiento de alimentación colectiva 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:

03 años de experiencia en cocina 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 si se requiera experiencia en el sector público, indique el tiempo de experiencia en el puesto y/o funciones equivalentes.

02 años de experiencia en cocina 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.