

**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 servicio 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 servicio 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**

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

**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?**

Sí  No

(Requiere habilitación profesional?)

Sí  No



## 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 calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos o Plan HACCP (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.

02 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:

01 año y 6 meses 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 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 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.

  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE  
SAN CRISTÓBAL DE HUAMANGA  
OFICINA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO  
  
LIC. EDITH NANCY ÁBARCA PALOMINO  
JEFA