

FORMATO DE PERFIL DEL PUESTO

IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

Órgano o unidad orgánica: _____
Denominación del puesto: **AUXILIAR ASISTENCIAL**
Nombre del puesto: AUXILIAR ASISTENCIAL (DE NUTRICION)
Dependencia jerárquica lineal: _____
Dependencia funcional: _____
Puestos a su cargo: No aplica

MISIÓN DEL PUESTO

Efectuar labores auxiliares: Apoyo durante las preparaciones de los diferentes regímenes alimentarios, distribución de alimentos, atención a pacientes y usuarios del comedor y otra labor de servicio asistencial.

FUNCIONES DEL PUESTO

- 1 Efectuar labores auxiliares en los procesos preliminares de preparación de alimentos: recepción de insumos, limpieza, desinfección y habilitación de verduras, tubérculos, hortalizas, cárnicos, etc.
- 2 Realizar preparaciones de alimentos, desde subdivisión, corte, mezcla, unión y cocción y presentación final en cumplimiento de las indicaciones del nutricionista y aplicar buenas practicas de manufactura.
- 3 Realizar la limpieza e higiene de las areas trabajadas (cocina, servido y/o comedor) de acuerdo a la programación.
- 4 Velar por el mantenimiento y uso adecuado de equipos y materiales de trabajo del servicio.
- 5 Aplicar medidas de bioseguridad en todas las etapas de preparación de desayuno, almuerzo y cena.
- 6 Otras funciones que le asigna el profesional responsable del servicio.

COORDINACIONES PRINCIPALES

Coordinaciones Internas

Equipo multidisciplinario de salud y Jefe de IPRESS

Coordinaciones Externas

No aplica

FORMACIÓN ACADÉMICA

A.) Nivel Educativo

	Incompleta	Completa
<input type="checkbox"/> Primaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Secundaria	<input type="checkbox"/>	<input 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 checked="" 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)	
<input type="checkbox"/> Bachiller	
<input checked="" 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 sustentadora) :

- (1) Uso de EPP
- (2) Buenas Practicas de Manipulación de alimentos.
- (3) Limpieza y desinfeccion de equipos y materiales
- (4) Gastronomía básica

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

Nota: Cada curso deben tener no menos de 12 horas de capacitación y los programas de especialización no menos de 90 horas.

Cursos de Buenas Practicas de Manipulación de alimentos. / Cursos de gastronomía básico. / Cursos de Alimentación y Nutrición.

C.) Conocimientos de Ofimática e Idiomas.

OFIMÁTICA	Nivel de dominio				IDIOMAS	Nivel de dominio			
	No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado		No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado
Procesador de textos (Word; Open Office Write, etc.)					Inglés	X			
Hojas de cálculo (Excel; OpenCalc, etc.)								
Programa de presentaciones (Power Point; Prezi, etc.)								
(Otros) Bases de Datos y Programación VB					Observaciones.-				

EXPERIENCIA

Experiencia general

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

Mínimo dos (02) años de Experiencia

Experiencia específica

A. Indique el tiempo de **experiencia requerida para el puesto** en la función o la materia:

Mínimo un (01) año de experiencia en servicios de alimentación colectiva en el area clínica/hospitalaria

B. En base a la experiencia requerida para el puesto (**parte A**), señale el tiempo requerido en el **sector público**:

Mínimo seis (06) meses de experiencia en servicios de alimentación colectiva en el area clínica/hospitalaria

C. 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

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

NACIONALIDAD

¿Se requiere nacionalidad peruana? Sí NO

Añote el sustento:

HABILIDADES O COMPETENCIAS

- Trabajo en equipo
- Comportamiento ético
- Orientación de servicio al ciudadano

CONTRAPRESTACION MENSUAL

Contratación por reemplazo D.L. N°276.

