



PERFIL DE PUESTO

SECCIÓN: IDENTIFICACIÓN

Órgano:	Departamento de Nutrición y Dietética
Unidad orgánica:	Departamento de Nutrición y Dietética
Nombre del cargo	Nutricionista
Clasificación:	Servidor Público - Apoyo
Nombre del puesto:	Nutricionista
Dependencia Jerárquica	Jefe (a) del Departamento de Nutrición

SECCIÓN: FUNCIONES

MISIÓN DEL PUESTO

Realizar la supervisión y monitoreo de la cadena productiva, atención y distribución de raciones alimentarias para el personal y pacientes hospitalizados con la finalidad de proporcionar el tratamiento nutritorepaúutico especializado

FUNCIONES DEL PUESTO

- Supervisar y verificar totalmente el registro el ingreso de alimentos, insumos y productos de limpieza de calidad con los certificados originales y documentación que corresponde, bajo responsabilidad.
- Supervisar el proceso de almacenamiento, producción, preparación y distribución de raciones alimentarias hacia los reposteros.
- Supervisar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene y buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Supervisar y verificar de forma directa y presencial el cumplimiento de las características organolépticas de los alimentos, adecuada cocción, gramaje, aceptación y presentación de las preparaciones.
- Supervisar la preparación de fórmulas enterales y disponibilidad de lácteos para el área de hospitalización.
- Elaborar informes del consumo de fórmulas enterales, módulos y lácteos indicados y consumidos por los pacientes hospitalizados.
- Verificar la cantidad y calidad de insumos requeridos para la preparación de las dietas correspondientes antes de cada tiempo de comida.
- Coordinar con los responsables de hospitalización la disponibilidad de recursos para el cumplimiento de las prescripciones dietéticas según bases del contrato del Servicio de Alimentos.
- Control y verificación del registro de personal de guardia, según programación y cambio de turno para la atención de raciones alimentarias en el comedor.
- Verificación de Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos, orden y limpieza durante la atención en el comedor institucional
- Verificar la limpieza y desinfección adecuada de las áreas, y equipos en las diferentes áreas de producción.
- Supervisión y elaboración de LISTAS DE VERIFICACIÓN DE BPM, ALMACENAMIENTO, LIMPIEZA E HIGIENE Y LISTAS DE CHQUEO DE DESAYUNO, ALMUERZO, COMIDA Y CENA.
- Realizar la supervisión y el control de la entrega de de raciones alimentarias y fórmulas enterales a pacientes hospitalizados.
- Realizar la evaluación nutricional, consejería nutricional plan alimentario a los pacientes que asisten a consultorio externo.
- Otras funciones que asigne la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética.

CONDICIONES ATÍPICAS PARA EL DESEMPEÑO DEL PUESTO

--	--	--	--

Periodicidad de la aplicación (marca con una "X" y luego explicar o sustentar):	<input type="checkbox"/> Temporal	<input checked="" type="checkbox"/> Permanente	<input type="checkbox"/>
---	-----------------------------------	--	--------------------------

--	--	--	--

SECCIÓN: REQUISITOS

FORMACIÓN ACADÉMICA

A) Nivel Educativo Marcar con una "X" su nivel de estudio.		B) Grado(s) / situación académica y carrera / especialidad requeridos			C) ¿Colegiatura?	
	Incompleta	Completa	<input type="checkbox"/> Egresado(a)	<input type="checkbox"/> Bachiller	<input checked="" type="checkbox"/> Título / Licenciatura	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<input type="checkbox"/> Primaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Licenciado en Nutrición o afines			
<input type="checkbox"/> Secundaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Maestría	<input type="checkbox"/> Egresado(a)	<input type="checkbox"/> Grado	D) ¿Habilitación profesional?
<input type="checkbox"/> Técnica Básica (1 ó 2 años)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<input type="checkbox"/> Técnica Superior (3 ó 4 años)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Doctorado	<input type="checkbox"/> Egresado(a)	<input type="checkbox"/> Titulado	
<input checked="" type="checkbox"/> Universitaria	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				

CONOCIMIENTOS:

A) Conocimientos técnicos principales requeridos para el puesto (No se requiere sustentar con documentos):

Administración de Servicios de Alimentación, experiencia en supervisión del área de producción de alimentos.

B) Cursos y/o programas de especialización requeridos y sustentados con documentos:

Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos o Inocuidad Alimentaria o Buenas practicas de almacenamiento.

C) Conocimientos de Ofimática e Idiomas / Dialectos

OFIMÁTICA	Nivel de dominio				IDIOMAS / Dialecto	Nivel de dominio			
	No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado		No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado
Procesador de texto	<input checked="" type="checkbox"/>				Inglés	<input checked="" type="checkbox"/>			
Hojas de cálculo	<input checked="" type="checkbox"/>				Quechua	<input checked="" type="checkbox"/>			
Programa de presentaciones	<input checked="" type="checkbox"/>				Otros: (Especificar)				
Otros: (Especificar)					Otros: (Especificar)				
Otros: (Especificar)					Observaciones:				
Otros: (Especificar)									

EXPERIENCIA

Experiencia laboral general

Indique el tiempo total de experiencia laboral; ya sea en el sector público o privado.

Dos (02) año en el sector publico y/o privado.

Experiencia laboral específica

A.- Indique el tiempo de experiencia requerida en la función o la materia:

Un (01) año de experiencia en cargos o funciones similares en el sector publico o privado.

B.- Indique el tiempo de experiencia especifica requerida en el puesto o cargo (precisando este):

Un (01) año de experiencia en cargos o funciones similares en el sector publico o privado realizando la supervisión de áreas de producción de alimentos en instituciones de salud.

C.- En base a la experiencia especifica en el sector público:

No aplica

Otros aspectos complementarios sobre el requisito de experiencia, en caso existiera algo adicional para el cargo estructural y/o puesto.

HABILIDADES O COMPETENCIAS

* Compromiso, Orientación a resultados, Trabajo en equipo, Liderazgo, Capacidad de organización y planificación, Integridad, Orientación al usuario, Capacidad de análisis e innovación.

REQUISITOS ADICIONALES

- Cursos afines a las funciones del cargo en el Organismo a desempeñar.