

FORMATO DE PERFIL DEL PUESTO

IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

Órgano o unidad orgánica: _____
Denominación del puesto: _____ TECNICO EN NUTRICION I
Nombre del puesto: _____ TECNICO EN NUTRICION I
Dependencia jerárquica lineal: _____ JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
Dependencia funcional: _____
Puestos a su cargo: _____

MISIÓN DEL PUESTO

Brindar los regimenes alimentarios normales, dietéticos y fórmulas enterales de acuerdo a los procedimientos sanitarios en coordinación con el nutricionista para el tratamiento dietoterapéutico y recuperación del estado nutricional de pacientes hospitalizados con diferentes patologías.

FUNCIONES DEL PUESTO

- Realizar bajo la direccion y vigilancia del profesional en nutricion,tareas de carácter tecnico para ayudar a poner en practica los procedimientos. Formularios e instructivos dieteticos y/o alimenticios
- Preparación de regimenes alimentarios normales, dietéticos y fórmulas enterales de acuerdo a los procedimientos sanitarios en coordinacion con el nutricionista para el tratamiento dietoterapeutico y recuperacion del estado nutricional de pacientes hospitalizados con diversas patologías .
- Distribuir y dar los regimenes alimentarios normales, dieteticos y formulas enerales segun horarios establecidos con los procedimientos sanitarios establecidos segun indicaciones del nutricionista para el tratamiento dietoterapeutico y recuperacion del estado nutricional de pacientes hospitalizados con diversas patologias
- Realizar la limpieza, desinfección y ordenamiento de los enseres y equipos de cocina posterior a su uso durante la preparación y servido de los regímenes alimentarios para asegurar la higiene e inocuidad de los alimentos preparados destinados a pacientes con diversas patologías.
- Realizar la higiene y limpieza de las instalaciones físicas posterior a su uso, durante la preparacion y servido de los regimenes alimentarios para asegurar el saneamiento basico del area en el que se preparen los regimenes alimentarios,
- Realizar la eliminacion de residuos solidos alimentarios contaminados provenintes de las salas de hospitalizacion para evitar la contyaminacion cruzada.
- Controlar y verificar el ingreso, almacenamiento y salida de alimentos utilizados como materia prima mediante registro en kardex en el caso que sea desgnado como almacenero por su inmediato superior para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Almacenar y asegurar el cuidado de los bienes ,insumos,vajillas y equipos que esten a su cargo durante su jornada laboral para preservar la durabilidad de los instrumentos de trabajo.
- Recopilar, procesar y determinar la cantidad de dietas solicitadas por los servicios de hospitalización las veces que sea designado por el nutricionista para el recionamiento y distribucion de dietas a pacientes hospitalizados.
- Otras funciones asignadas por la jefatura inmediata,relacionadas a la mision del puesto.

COORDINACIONES PRINCIPALES

Coordinaciones Internas

Jefe del servicio de nutricion, Servicio de tratamiento dietetico, Servicio de produccion.

Coordinaciones Externas

FORMACIÓN ACADÉMICA

A.) Nivel Educativo

	Incom pleta	Com pleta
<input type="checkbox"/> Primaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Secundaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Egresado(a)
 Bachiller
 Título/ Licenciatura

Título de Tecnico en Nutricion, industrias alimentarias , Cocina, Chef, Gastronomía

C.) ¿Se requiere

Sí No

¿Requiere habilitación profesional?

<input checked="" type="checkbox"/> Técnica Básica (1 ó 2 años)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Maestría		<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
<input type="checkbox"/> Técnica Superior (3 ó 4 años)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Egresado	<input type="checkbox"/> Titulado		
<input type="checkbox"/> Universitario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Doctorado			
			<input type="checkbox"/> Egresado	<input type="checkbox"/> Titulado		

CONOCIMIENTOS

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

Conocimientos tecnicos inherentes a su profesion al puesto conocimientos en servicios de nutricion en areas de hospitalizacion.

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 o capacitacion en nutricion y alimentacion y otros. Curso de buenas practicas de manipulacion de alimentos en servicios de

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.)	X				Inglés	X			
Hojas de cálculo (Excel; OpenCalc, etc.)	X							
Programa de presentaciones (Power Point; Prezi, etc.)	X							
(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.

02 años en lugares afines a preparacion de alimentos ya sea en el sector publico o privado no necesariamente posterior a fecha de expedicion de constancia de egresado.

Experiencia específica

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

Minima 1 año de experiencia en la preparacion,distribucion y/o afines en el tratamiento dietoterapeutico en pacientes.

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

1 año de experiencia

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

Practicante Auxiliar o Analista Especialista Supervisor/ Jefe de Área Gerente o

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

NACIONALIDAD

¿Se requiere nacionalidad peruana?

Sí NO

Anote el sustento:

HABILIDADES O COMPETENCIAS

Trabajo en equipo
Comportamiento ético
Orientación de servicio al ciudadano
Comunicacion efectiva iniciativa, Cooperación, Comunicación oral, Agilidad física, Dinamismo, Orden y velocidad

CONTRAPRESTACION MENSUAL

S/. 1,800,00 (Mil ochocientos con 00/100 soles) los cuales incluyen los montos y afiliaciones de Ley, así como, toda deducción aplicable al contratado bajo esta modalidad.

GOBIERNO REGIONAL HUANUCO
Dirección Regional de Salud
Hospital Regional "Hermilio Valdizan Medrano"

Doc. Nut G. Liliana Rodriguez de Lombardi
JEFATURA DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP-0109 PNC-034