

3. NUTRICIONISTA (1 PLAZA)

Unidad Orgánica:	DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Dependencia Funcional:	DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Cargo:	NUTRICIONISTA
N° Código AIRHSP	000009
PERFIL DE PUESTO	
REQUISITOS	DETALLE
Experiencia	- Tres (03) años de Experiencia General en el sector público y/o privado. - Dos (02) años de Experiencia Laboral específica en cargos o funciones similares en el sector público y/o privado. - Un (01) Año en Experiencia Específica en Sector Público
Competencias	- Trabajo en equipo. - Capacidad de trabajo bajo presión - Capacidad de interrelacionarse. - Innovación y honestidad.
Formación Académica, Grado Académico y/o nivel de estudios	Título Universitario en la carrera de Nutrición Humana y/o Nutrición y Dietética
Cursos y/o estudios de especialización. (Cada curso debe tener no menos de 12 horas de capacitación y los estudios de especialización no menos de 90 horas)	- Temas de Nutrición y Alimentación - Buenas Prácticas Manipulación de Alimentos - Soporte Nutricional
Funciones del Cargo Estructural	
- Efectuar la visita y evaluación nutricional al paciente. - Elaborar la indicación específica de dieta al paciente hospitalizado, en relación a la programación de menú diario. - Brindar indicaciones de dieta al paciente dado de alta o paciente ambulatorio y efectuar el control periódico de su evolución nutricional en caso necesario. - Programar la distribución de dietas y raciones a pacientes y personal autorizado. - Elaborar el pedido de víveres necesarios para la programación de dietas y raciones y de ser el caso registrar y controlar la devolución de los víveres no utilizados, al almacén respectivo. - Efectuar el control diario de calidad de víveres recibidos, así como de la calidad en la preparación de las dietas y raciones programadas y elaborar el informe respectivo para la aplicación de medidas correctivas en caso necesario. - Supervisar la calidad, cantidad y oportunidad de la distribución de las dietas a los pacientes hospitalizados y efectuar el informe respectivo. - Efectuar el control y reporte de limpieza y desinfección de cocina, equipos, enseres, coches, vajilla y servicios, así como del embolsado y eliminación de desechos. - Proponer, estudiar y aplicar nuevas metodologías y técnicas de investigación y/o educación alimentaria, emitiendo documentos normativos en materia de nutrición. - Ejecutar acciones de promoción en salud nutricional, capacitación y orientación en educación alimentaria y nutricional, dirigidas al individuo, grupo y/o comunidad. - En el ámbito de la Microred de Salud, podrá participar en las visitas domiciliarias, brigadas móviles, con la finalidad de informar, educar y atender a la población en materia de salud nutricional. - Otras funciones delegadas por el jefe inmediato, alineadas a las funciones del cargo o asignadas por norma expresa.	
Requisitos adicionales:	
- Colegiatura y habilitación profesional Vigente - Resolución de término de SERUMS según norma vigente.	