

FORMATO DE PERFIL DEL PUESTO

AIRHPS

2359

IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

Órgano o unidad orgánica: HOSPITAL REGIONAL HERMILIO VALDIZAN MEDRANO HUANUCO

Puesto Estructural: No aplica

Nombre del puesto: **Auxiliar Asistencial**

Dependencia jerárquica lineal: Jefe del Departamento de Nutricion y Dietetica

Dependencia funcional: No aplica

Puestos a su cargo: No aplica

MISIÓN DEL PUESTO

Cumplir funciones de auxiliar asistencial en nutrición para la ejecución de los procedimientos de alimentación, através de las operaciones de técnica culinarias y gastronómicas aplicadas a la dietoterapia en apoyo a la recuperación nutricional de pacientes, dirigido a la población vulnerable en general que se encuentra hospitalizada.

FUNCIONES DEL PUESTO

- 1 Distribución de preparaciones de acuerdo a los reportes diarios de los diferentes servicios.
- 2 Manipular los alimentos, conforme a las operaciones de Técnica Culinaria y Gastronómicas, dando cumplimiento a las especificaciones técnicas de las prescripciones dietéticas formuladas por la Nutricionista.
- 3 Aplicar técnicas de Higiene y Sanitización relacionadas con la Higiene personal, del ambiente, utensilios, maquinarias, material, equipos y recinto de trabajo, aplicando procedimientos de limpieza y desinfección según normas establecidas.
- 4 Recepcionar, almacenar y conservar los alimentos de acuerdo a normas establecidas.
- 5 Distribución de raciones a personal de Turnos de acuerdo a horarios (Desayunos, Almuerzos, Cenas)
- 6 Preparación y servido de cenas de personal de guardias.
- 7 Aplicar medidas de bioseguridad en todas las etapas de distribución de alimentos a pacientes hospitalizados.
Servir las diferentes preparaciones en la bandeja de acuerdo a las indicaciones de la nutricionista, asegurando buenas prácticas de manufactura.
- 8 Trasladar en el coche transportador del área de producción alimentación al servicio de hospitalización respectivo, manteniéndolo en condiciones inocuas.
- 9 Distribuir las bandejas servidas a pacientes hospitalizados según kardex de prescripción dietética las veces que sean necesarias. Preparar dietas especiales de acuerdo a prescripción Médica del servicio
- 10 Distribución de insumos para preparaciones de alimentos en sus diferentes etapas cuando cumpla funciones de almacenero.
- 11 Realizar su labor según distribución interna de funciones, Apoyo en área de cocina y preparación previa de alimentos. Las demás funciones que le asigne el responsable del Departamento
- 12 Otras funciones asignadas por la jefatura inmediata, relacionadas a la mision del puesto.

COORDINACIONES PRINCIPALES

Coordinaciones Internas:

Depende y reporta a la jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, Jefaturas de Servicio de Tratamiento dietetico, Producción y nutrición integral.

Coordinaciones Externas:

Ninguna

FORMACIÓN ACADÉMICA

A) Nivel Educativo	B) Grado(s)/situación académica y carrera/especialidad requeridos	C) ¿Colegiatura?																																				
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="text-align: center;">Incompleta</td> <td style="text-align: center;">Completa</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> Primaria</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/> Secundaria</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> Técnica Básica (1 ó 2 años)</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> Técnica Superior (3 ó 4 años)</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>		Incompleta	Completa	<input type="checkbox"/> Primaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/> Egresado(a)</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> Bachiller</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> Título/ Licenciatura</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center; padding: 5px;">Estudios secundarios completos</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> Maestría</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> Egresado</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> Grado</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center; padding: 5px;"> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> Doctorado</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> Egresado</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> Grado</td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/> Egresado(a)	<input type="checkbox"/> Bachiller	<input type="checkbox"/> Título/ Licenciatura	Estudios secundarios completos			<input type="checkbox"/> Maestría	<input type="checkbox"/> Egresado	<input type="checkbox"/> Grado				<input type="checkbox"/> Doctorado	<input type="checkbox"/> Egresado	<input type="checkbox"/> Grado	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Sí <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;">No <input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center; padding: 5px;">D) ¿Habilitación profesional?</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sí <input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;">No <input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </table>	Sí <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>	D) ¿Habilitación profesional?		Sí <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>
	Incompleta	Completa																																				
<input type="checkbox"/> Primaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																				
<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 checked="" type="checkbox"/> Egresado(a)	<input type="checkbox"/> Bachiller	<input type="checkbox"/> Título/ Licenciatura																																				
Estudios secundarios completos																																						
<input type="checkbox"/> Maestría	<input type="checkbox"/> Egresado	<input type="checkbox"/> Grado																																				
<input type="checkbox"/> Doctorado	<input type="checkbox"/> Egresado	<input type="checkbox"/> Grado																																				
Sí <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>																																					
D) ¿Habilitación profesional?																																						
Sí <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>																																					



Universitaria

CONOCIMIENTOS

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

Conocimientos técnicos inherentes al perfil solicitado, conocimientos en servicios de nutrición y manejo de dietas hospitalarias en producción y en áreas de hospitalización.

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

Cursos o capacitación en temas de nutrición y alimentación a fines al perfil. Curso de buenas prácticas de manipulación de alimentos en servicios de alimentación, Cursos en prácticas de almacenamiento de alimentos entre otros.

C) Conocimientos de ofimática e Idiomas /dialecticos

IDIOMAS	Nivel de dominio				IDIOMAS / DIALECTO	Nivel de dominio			
	No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado		No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado
Procesador de textos	x				Inglés	x			
Hojas de cálculo	x				Quechua	x			
Programa de presentaciones	x				Otros (Especificar)				
Otros (Especificar)					Otros (Especificar)				
Otros (Especificar)					Observaciones.-				
Otros (Especificar)									

EXPERIENCIA

Experiencia general

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

02 años

EXPERIENCIA ESPECIFICA

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

01 año

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

01 año

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

Practicante	Auxiliar o asistente	<input checked="" type="checkbox"/>	Analista	Especialista	Supervisor / Coordinador	Jefe de Área o Departamento	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

HABILIDADES O COMPETENCIAS

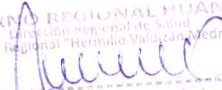
Tener capacidad de análisis, expresión, redacción, síntesis, coordinación técnica y organización
 Habilidad Técnica para el desarrollo de las actividades del Servicio.
 Capacidad para trabajar en equipo.
 Capacidad de innovación y aprendizaje
 Actitud proactiva hacia el cambio y el mejoramiento continuo.
 Actitud de atención y servicio al usuario interno y externo

CONTRAPRESTACIÓN MENSUAL

S/. 2014.19

REQUISITOS ADICIONALES

Certificado de salud física y mental, Carnet de sanidad.

GOBIERNO REGIONAL HUANUCO
 Dirección Regional de Salud
 Hospital Regional "Heriberto Valdizán Medrano"

 Dr. Nely G. Lillona Rosales de Lombardi
 JEFE DE OFICINA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
 HUANOCA, 11 de Julio 2022