

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 regímenes 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 dirección y vigilancia del profesional en nutrición, tareas de carácter técnico para ayudar a poner en práctica los procedimientos. Formularios e instructivos dietéticos y/o alimenticios

Preparación de regímenes 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 diversas patologías.

Distribuir y dar los regímenes alimentarios normales, dietéticos y fórmulas enterales según horarios establecidos con los procedimientos sanitarios establecidos según indicaciones del nutricionista para el tratamiento dietoterapéutico y recuperación del estado nutricional de pacientes hospitalizados con diversas patologías

Realizar la limpieza, desinfección y ordenamiento de los enseres y equipos de cocina posterior a su uso durante la preparación y servicio 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 preparación y servicio de los regímenes alimentarios para asegurar el saneamiento básico del área en el que se preparen los regímenes alimentarios,

Realizar la eliminación de residuos sólidos alimentarios contaminados provenientes de las salas de hospitalización para evitar la contaminación cruzada.

Controlar y verificar el ingreso, almacenamiento y salida de alimentos utilizados como materia prima mediante registro en kardex en el caso que sea designado 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 estén 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 reclutamiento y distribución de dietas a pacientes hospitalizados.

Otras funciones asignadas por la jefatura inmediata, relacionadas a la misión del puesto.

COORDINACIONES PRINCIPALES

Coordinaciones Internas

Jefe del servicio de nutrición, Servicio de tratamiento dietético, Servicio de producción.

Coordinaciones Externas

FORMACIÓN ACADÉMICA

A.) Nivel Educativo

	Incompleta	Completa
Primaria	☐	☐
Secundaria	☐	☐

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

☒ Egresado(a)
☐ Bachiller
☐ Título/ Licenciatura

Título de Técnico en Nutrición, industrias alimentarias, Cocina, Chef, Gastronomía

C.) ¿Se requiere

☐ Sí ☒ No

¿Requiere habilitación profesional?

☒ Técnica Básica (1 ó 2 años)	☐	☒	☐ Maestría	☐	☐ Sí ☒ No
☐ Técnica Superior (3 ó 4 años)	☐	☐	☐ Egresado ☐ Titulado	☐	
☐ Universitario	☐	☐	☐ Doctorado ☐ Egresado ☐ 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.

Nivel de dominio					Nivel de dominio				
OFIMÁTICA	No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado	IDIOMAS	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 HUÁNUCO
Dirección Regional de Salud
Hospital Regional "Hernán Huérfano Medrano"

Doc. Nut G. Lidia Rodríguez de Lombardi
JEFATURA DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP. 0198 RNE: 022