



**ANEXO A**  
**FORMATO DE PERFIL DEL PUESTO**

**IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO**

Órgano o unidad orgánica:	Departamento de Nutricion y Dietetica
Denominación del puesto:	AUXILIAR ASISTENCIAL ( Auxiliar de Nutricion )
Nombre del puesto:	AUXILIAR DE NUTRICIÓN
Dependencia jerárquica lineal:	Jefe del Departamento de Nutricion y Dietetica
Dependencia funcional:	Unidad de Tratamiento Dietetico
Puestos a su cargo:	No aplica

**MISIÓN DEL PUESTO**

Ejecución de los procedimientos de alimentación, através de las operaciones de técnica culinarias y gastronomicas 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 Aplicar medidas de higiene en todas las etapas de distribución de alimentos a pacientes hospitalizados.
- 2 Servir las diferentes preparaciones en la bandeja de acuerdo a las indicaciones de la nutricionista, asegurando buenas prácticas de manufactura.
- 3 Trasladar en el coche transportador del área de producción alimentación al servicio de hospitalización respectivo, manteniéndolo en condiciones inocuas.
- 4 Distribuir las bandejas servidas a pacientes hospitalizados según kardex de prescripción dietética.
- 5 Preparar dietas especiales de acuerdo a prescripción Médica del servicio, con coordinación y supervisión del Nutricionista de Producción.
- 6 Lavar y desinfectar el coche transportador, reposteros, menaje y vajillas, aplicando normas de higiene.
- 7 Mantener el ambiente limpio y ordenado, cumpliendo procedimientos de higiene.
- 8 Velar por el mantenimiento y uso adecuado de los equipos y materiales de trabajo del servicio.
- 9 Atención en comedor de acuerdo a horarios establecidos
- 10 Preparación y servido de cenas de personal de guardia.
- 11 Realizar su labor según distribución interna de funciones.
- 12 Apoyo en área de cocina y preparación previa de alimentos.
- 13 Las demás funciones que le asigne el responsable del Departamento.

**COORDINACIONES PRINCIPALES**

**Coordinaciones Internas**

Depende directamente y reporta el cumplimiento de sus funciones al Nutricionista a cargo.

**Coordinaciones Externas**

**FORMACIÓN ACADÉMICA**

A.) Nivel Educativo

incompleta      Completa

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

Egresado(a)

C.) ¿Se requiere Colegiatura?

Sí       No



<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 type="checkbox"/> Universitario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/> Bachiller	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Título/ Licenciatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Maestría	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Egresado <input type="checkbox"/> Titulado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Doctorado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Egresado <input type="checkbox"/> Titulado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

¿Requiere habilitación profesional?

Sí  No

## CONOCIMIENTOS

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

Capacitación técnica en el área como: Gastronomía, nutrición, seguridad sanitaria alimentaria, BPM y PHS

### 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 de capacitación: Buenas practicas de Manipulacion de alimentos, y temas relacionado al puesto.

### C.) Conocimientos de Ofimática e Idiomas.

OFIMÁTICA	Nivel de dominio			
	No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado
Procesador de textos (Word; Open Office)	X			
Hojas de cálculo (Excel; OpenCalc, etc.)	X			
Programa de presentaciones (Power (Otros)	X			

IDIOMAS	Nivel de dominio			
	No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado
Inglés	X			
.....				
.....				
Observaciones.-				

## EXPERIENCIA

### Experiencia general

Indique la cantidad total de años de experiencia laboral; ya sea en el sector público o privado.

01 año, mínimo.

### Experiencia específica

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

01 año mínimo.

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

01, año, mínimo.

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

Practicante profesional  
  Auxiliar o Asistente  
  Analista  
  Especialista  
  Supervisor/ Coordinador  
  Jefe de Área o Dpto.  
  Gerente o Director

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

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

## NACIONALIDAD

¿Se requiere nacionalidad peruana?

Sí  NO

Anote el sustento:

## HABILIDADES O COMPETENCIAS



Habilidad Técnica para el desarrollo de las actividades del Servicio.

Departamento de Nutricion y Dietetica.

GLRL



GOBIERNO REGIONAL HUÁNUCO  
Dirección Regional de Salud  
Hospital Regional "Herrera Valdizán Medrano"  
Dra. Nut. L. Liliانا Rodriguez de Lombardi  
ESP. NUT. CLINICA  
CNP 0198 -IRNE 022