



PERÚ Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas

Oficina de Personal

"Ciencia al Servicio de la Salud Neurológica"



PERFIL DEL PUESTO

IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

Órgano	: DEPARTAMENTO DE ATENCIÓN DE SERVICIOS AL PACIENTE
Unidad Orgánica	: SERVICIO DE NUTRICIÓN
Puesto Estructural	: TECNICO DE NUTRICIÓN II
Nombre del Puesto	: TECNICO DE NUTRICIÓN II
Dependencia Jerárquica Lineal	: JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
Dependencia Funcional	: NO APLICA
Puestos a su cargo	: NO APLICA

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 enfermedades neurológicas.

FUNCIONES DEL PUESTO

1	Preparar los regímenes alimentarios normales, dietéticos y formulas enterales con los procedimientos sanitarios establecidos y técnicas culinarias en coordinación con el nutricionista para el mantenimiento, tratamiento y recuperación del estado nutricional de pacientes hospitalizados con enfermedades neurológicas.
2	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 a pacientes hospitalizados con enfermedades neurológicas.
3	Realizar la limpieza, desinfección y ordenamiento de los enseres y equipos de cocina posterior a su uso durante la preparación y servido de los regimenes alimentarios para asegurar la higiene e inocuidad de los alimentos preparados destinados a pacientes con enfermedades neurológicas.
4	Realizar la higiene y limpieza de las instalaciones físicas posterior a su uso, durante la preparación y servido de los regimenes alimentarios para asegurar el saneamiento del area en el que se preparan los regímenes alimentarios.
5	Realizar la eliminación de residuos sólidos alimentarios contaminados provenientes de las salas de hospitalización para evitar la contaminación cruzada.
6	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.
7	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.
8	Recopilar, procesar y determinar la cantidad de dietas solicitadas por las salas de hospitalización las veces que sea designado por el nutricionista para el racionamiento y distribución de dietas a pacientes hospitalizados con enfermedades neurológicas.
9	Otras funciones asignadas por la jefatura inmediata, relacionadas a la misión del puesto

COORDINACIONES PRINCIPALES

Coordinaciones Internas:

Jefe del Servicio de Nutrición, Área de Tratamiento Dietoterapéutico, Área de producción.

Coordinaciones Externas:

NO APLICA.



Lic. Nut. Delia Rode Delao Moreno
Jefa del Servicio de Nutrición
GNP. N° 6803

FORMACIÓN ACADEMICA

A) Nivel Educativo	B) Grado(s)/situación académica y carrera/especialidad requeridos	C) ¿Colegiatura?																																				
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Incompleta</td> <td>Completa</td> </tr> <tr> <td>Primaria</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Secundaria</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Técnica Básica (1 ó 2 años)</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Técnica Superior (3 ó 4 años)</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Universitario</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	Incompleta		Completa	Primaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Secundaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Técnica Básica (1 ó 2 años)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Técnica Superior (3 ó 4 años)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Universitario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Egresado (a)</td> <td><input type="checkbox"/> Bachiller</td> <td><input type="checkbox"/> Título/Licenciatura</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Título de Técnico en Nutrición, Cocina, Chef o Gastronomía (estudios no menor de 2 años)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Maestría</td> <td><input type="checkbox"/> Egresado</td> <td><input type="checkbox"/> Grado</td> </tr> <tr> <td colspan="3"> </td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Doctorado</td> <td><input type="checkbox"/> Egresado</td> <td><input type="checkbox"/> Grado</td> </tr> <tr> <td colspan="3"> </td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/> Egresado (a)	<input type="checkbox"/> Bachiller	<input type="checkbox"/> Título/Licenciatura	Título de Técnico en Nutrición, Cocina, Chef o Gastronomía (estudios no menor de 2 años)			<input type="checkbox"/> Maestría	<input type="checkbox"/> Egresado	<input type="checkbox"/> Grado				<input type="checkbox"/> Doctorado	<input type="checkbox"/> Egresado	<input type="checkbox"/> Grado				<p>Sí <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>D) Habilitación Profesional? Sí <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>E) Especialidad? Sí <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>F) Registro de Especialista?X Sí <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/></p>
Incompleta		Completa																																				
Primaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																				
Secundaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																				
Técnica Básica (1 ó 2 años)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																																				
Técnica Superior (3 ó 4 años)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																				
Universitario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																				
<input checked="" type="checkbox"/> Egresado (a)	<input type="checkbox"/> Bachiller	<input type="checkbox"/> Título/Licenciatura																																				
Título de Técnico en Nutrición, Cocina, Chef o Gastronomía (estudios no menor de 2 años)																																						
<input type="checkbox"/> Maestría	<input type="checkbox"/> Egresado	<input type="checkbox"/> Grado																																				
<input type="checkbox"/> Doctorado	<input type="checkbox"/> Egresado	<input type="checkbox"/> Grado																																				

CONOCIMIENTOS

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

Conocimientos técnicos inherentes a su profesión al puesto.
Conocimientos en Servicios de Nutrición en áreas de hospitalización.

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

Cursos o capacitación en nutrición y alimentación y afines.
Cursos de Buenas prácticas de manipulación de alimentos en servicios de alimentación.

C.) Conocimientos de Ofimática e Idiomas/Dialectos.

IDIOMAS	Nivel de dominio				IDIOMAS	Nivel de dominio			
	No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado		No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado
Procesador de textos	<input checked="" type="checkbox"/>				Inglés	<input checked="" type="checkbox"/>			
Hojas de cálculo	<input checked="" type="checkbox"/>				Quechua	<input checked="" type="checkbox"/>			
Programa de presentaciones	<input checked="" type="checkbox"/>				Otros (Especificar)	<input checked="" type="checkbox"/>			
Paquetes estadísticos	<input checked="" type="checkbox"/>				Otros (Especificar)	<input checked="" type="checkbox"/>			
Otros (especificar)	<input checked="" type="checkbox"/>				Observaciones:	<input checked="" type="checkbox"/>			
Otros (especificar)									

EXPERIENCIA

Experiencia general

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

Mayor a 2 año en lugares afines a preparación de alimentos ya sea en el sector público o privado no necesariamente posterior a fecha de expedición de constancia de egresado.

Experiencia específica

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

Mínimo 2 años de experiencia en la preparación, distribución y/o afines en el tratamiento dietoterapéutico en pacientes con enfermedades neurológicas.

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

NO aplica

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

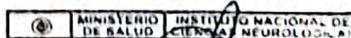
Practicante Profesional Técnico o Profesional Especialista Supervisor/ Coordinador Jefe de Área o Gerente o

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

HABILIDADES O COMPETENCIAS

INICIATIVA, COOPERACIÓN, COMUNICACIÓN ORAL, AGILIDAD FISICA, DINAMISMO, ORDEN, VELOCIDAD.

REQUISITOS ADICIONALES



Lic. Nut. Debora Rode Delao Moreno
Jefa del Servicio de Nutrición
CNP. N° 6803



PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas

Oficina de Personal

"Ciencia al Servicio de la Salud Neurológica"



ANEXO B

IDENTIFICACIÓN DE LAS FUNCIONES PRINCIPALES

IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

Órgano : DEPARTAMENTO DE ATENCIÓN DE SERVICIOS AL PACIENTE
 Unidad Orgánica : SERVICIO DE NUTRICIÓN
 Nombre del Puesto : TÉCNICO DE NUTRICIÓN

PUNTUACIÓN DE FUNCIONES
 Pje. Total = (CE x COM) + F

FUNCIONES DEL PUESTO

1	Preparar los regímenes alimentarios normales, dietéticos y formulas enterales con los procedimientos sanitarios establecidos y técnicas culinarias en coordinación con el nutricionista para el mantenimiento, tratamiento y recuperación del estado nutricional de pacientes hospitalizados con enfermedades neurológicas.
2	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 a pacientes hospitalizados con enfermedades neurológicas.
3	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 enfermedades neurológicas.
4	Realizar la higiene y limpieza de las instalaciones físicas posterior a su uso, durante la preparación y servido de los regímenes alimentarios para asegurar el saneamiento del area en el que se preparan los regímenes alimentarios.
5	Realizar la eliminación de residuos sólidos alimentarios contaminados provenientes de las salas de hospitalización para evitar la contaminación cruzada.
6	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.
7	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.
8	Recopilar, procesar y determinar la cantidad de dietas solicitadas por las salas de hospitalización las veces que sea designado por el nutricionista para el racionamiento y distribución de dietas a pacientes hospitalizados con enfermedades neurológicas.
9	Realizar otras funciones que sean asignados por el jefe/a inmediato superior, inherente a la misión del puesto

F	CE	COM	PT
5	5	3	20
5	4	3	17
4	4	3	16
5	3	3	14
5	4	2	13
2	3	3	11
4	2	2	8
3	2	2	7
			0

MINISTERIO DE SALUD INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS NEUROLÓGICAS

Deborah
 Lic. Nut. Deborah Rode Delao Moren
 Jefe del Servicio de Nutrición
 CNP. N° 6803