



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 fórmulas 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 área 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	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 ACADÉMICA

A) Nivel Educativo	B) Grado(s)/situación académica y carrera/especialidad requeridos	C) ¿Colegiatura?																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Incompleta</th> <th>Completa</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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"> <tbody> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Egresado (a)</td> <td><input type="checkbox"/> Bachiller</td> <td><input type="checkbox"/> Título/Ucenciatura</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> </tbody> </table>	<input checked="" type="checkbox"/> Egresado (a)	<input type="checkbox"/> Bachiller	<input type="checkbox"/> Título/Ucenciatura	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				<table border="1"> <tbody> <tr> <td>SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>D) Habilitación Profesional? SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>E) Especialidad? SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>F) Registro de Especialista? SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>	SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>	D) Habilitación Profesional? SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>	E) Especialidad? SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>	F) Registro de Especialista? SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>
	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/Ucenciatura																																								
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																																								
SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>																																										
D) Habilitación Profesional? SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>																																										
E) Especialidad? SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>																																										
F) Registro de Especialista? SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>																																										

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 ☐ 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 FÍSICA, DINAMISMO, ORDEN, VELOCIDAD.

REQUISITOS ADICIONALES

MINISTERIO DE SALUD INSTITUTO NACIONAL DE NEUROLOGÍA

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



PERÚ

Ministerio
de SaludInstituto Nacional de
Ciencias NeurológicasOficina 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 área 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

Lic. Nut. Deborá Rode Delao Morena

Jefe del Servicio de Nutrición

CNP. N° 6803