

JEFE DE CONTROL DE CALIDAD DE CAFETERIA

A-DATOS GENERALES DEL PUESTO:

1-CÓDIGO: 01041851

2-PUNTOS OBTENIDOS: 344

3-GRADO: 21

4-SUELDO BASE: B/. 1,425.00

B-NATURALEZA DEL PUESTO:

Cargo de Nivel Profesional de Complejidad Amplia que realiza tareas de planear, programar, dirigir y controlar el proceso productivo en el servicio de Alimentación de las Cafeterías asegurando y garantizando los estándares de calidad exigidos y administrando eficientemente los Recursos Humanos y materiales según los objetivos de la organización. Colaborar con el mejoramiento continuo de los procesos del servicio de Alimentación. Elabora informes técnicos.

C-TAREAS Y COMPETENCIAS:

<u>TAREAS</u>	<u>COMPETENCIAS</u>
1-Planear, organizar, dirigir, coordinar y controlar las actividades de la Unidad.	<u>CONOCIMIENTOS:</u> Planificación, organización, coordinación, y controles de actividades laborales.
2-Establecer métodos de controles de calidad en las actividades de higiene, producción y manipulación de alimentos.	Sistemas de calidad.
3-Participar en la elaboración de la propuesta del Plan de Actividades de la Unidad para su inclusión en el Plan Operativo de la Dirección de Cafeterías.	Técnicas de preparación y manipulación de alimentos.
4-Asegurar la calidad de los productos que se preparan y sirven en las diferentes Cafeterías, a través de la elaboración de un sistema que cumpla con las normas y procedimientos en materia de seguridad e higiene laboral.	Supervisión del personal.
5-Administrar en forma eficiente los recursos asignados a la Unidad.	Relaciones humanas.
6-Llevar el control con evidencias del desempeño del personal bajo su responsabilidad.	Redacción y ortografía.

7-Promover medidas tendentes al mejoramiento continuo de los procesos realizados en el ámbito de su competencia además de propiciar la cultura de calidad en el personal de la unidad.	Atención al cliente.
8- Proponer, participar y supervisar el cumplimiento de las normas, metodologías y estándares de calidad.	Evaluación del personal.
9-Evaluar el desempeño del personal bajo su responsabilidad, según normas y procedimientos vigentes.	Medidas de seguridad laboral.
10-Presentar informes mensuales de los trabajos realizados, sus avances y problemas encontrados con la finalidad de aplicar correctivos.	<u>HABILIDADES/DESTREZAS:</u> Tratar bien a las personas
11-Realizar capacitación al equipo de apoyo y personal de la cafetería en las áreas de higienes y manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufacturas.	Impartir instrucciones verbales o escritas.
12-Atender e implementar las medidas correctivas recomendadas por la Nutricionista y avalados por la Dirección de Cafeterías.	Trabajar en equipo.
13-Presentar informes de actividades en procesos o concluidas.	Elaborar informes técnicos.
14-Realizar otras tareas relacionadas a su cargo que contribuyan al logro de los objetivos de la unidad.	Prevenir accidentes.
	Realizar cálculos de insumos.
	Comunicarse eficazmente.
	<u>ACTITUDES/VALORES:</u> Puntualidad.
	Discreción.
	Responsabilidad.
	Meticulosidad.
	Cooperación.
	Igualdad de trato.
	Probidad.
	Compromiso Institucional.

D-ESPECIFICACIONES DEL PUESTO (Requisitos Mínimos)

1- EDUCACIÓN:

1.1-Estudios Universitarios completos a Nivel de Licenciatura en Nutrición y Salud o Ciencias y Tecnología de Alimentos, más Título de Postgrado más estudios de Maestría en la especialidad.

1.2-Estudios Universitarios completos a Nivel de Licenciatura en Nutrición y Salud más Título de Postgrado.

2- EXPERIENCIA:

2.1-De tres (3) años y siete (7) meses a (4) años.

2.2-De tres (3) años y un (1) mes a tres (3) años y seis (6) meses de labores relacionadas al cargo.

3- RESPONSABILIDADES:

3.1-POR TOMA DE DECISIONES: Cargo de Nivel Profesional de Complejidad Amplia que exige toma de decisiones.

3.2-POR MANEJO DE INFORMACIÓN CONFIDENCIAL: Cargo de Nivel Profesional de Complejidad Amplia que maneja información confidencial.

3.3-POR MANEJO DE CONTACTOS INTERNOS: Cargo de Nivel Profesional de Complejidad Amplia que exige Contactos Internos para su desempeño.

3.4-POR MANEJO DE CONTACTOS EXTERNOS: Cargo de Nivel Profesional de Complejidad Amplia que exige Contactos Externos para su desempeño.

3.5-POR SUPERVISIÓN DE PERSONAL: Cargo de Nivel Profesional de Complejidad Amplia que exige supervisión.

3.6-POR MATERIALES, HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y/O MAQUINARIAS: Mínima.

3.7-POR VALORES: No aplica.

E-ESFUERZO:

1-ESFUERZO FÍSICO: Mínimo.

2-ESFUERZO MENTAL Y/O VISUAL: Cargo de Nivel Profesional de Complejidad Amplia que exige Esfuerzo Mental y/o Visual.

F-CONDICIONES DE TRABAJO:

1-AMBIENTE DE TRABAJO: Confortable.

2-RIESGO LABORAL: Mínimo.