

NUTRICIONISTA

(Ley Especial)

A- DATOS GENERALES DEL PUESTO:

- 1- CÓDIGO: 20610301
- 2- PUNTOS OBTENIDOS: 303
- 3- GRADO: 18
- 4- SUELDO BASE: B/. 1,275.00

B- NATURALEZA DEL PUESTO:

Cargo de Nivel Profesional que bajo dirección general, realiza tareas de Complejidad Considerable siendo responsable de la aplicación de programas nutricionales que se deben implementar en las Cafeterías Universitarias y en el COIF. Asesora a estudiantes, profesores y funcionarios en dió terapia, de acuerdo a referencias médicas.

C- TAREAS Y COMPETENCIAS:

TAREAS	COMPETENCIAS
1-Planificar, organizar, y determinar junto con el Jefe de la unidad, el Director y/o Subdirectora el programa para la alimentación de los usuarios de las cafeterías que comprende normas de nutrición, manipulación, selección, adquisición y distribución de los alimentos, para que se cumplan los procesos nutricionales.	<u>CONOCIMIENTOS:</u> Planeación y organización de programas de alimentación.
2-Establecer criterios técnicos de alimentos al Departamento de Compras, para que se adjudique su compra.	Sistemas de Calidad.
3-Participar directamente con la El Almacén de Cafeterías para establecer el volumen, distribución, calidad, caducidad y entrega de los insumos para las	Valor nutritivo y composición de los alimentos.

preparaciones los menús de acuerdo al ciclo de minutas, en conjunto con el Jefe de Almacén de Cafeterías.	
4-Determinar las minutas combinando los distintos grupos básicos de alimentación de acuerdo a las normas nutricionales y las distribuir periódicamente a los Jefes de cafeterías.	Estandarización de recetas.
5-Verificar que los productos elegidos cumplan con los criterios técnicos establecidos.	Administración de servicios de alimentos.
6-Confeccionar y seleccionar mensualmente las minutas, que no sean repetitivas.	Técnicas Dietéticas.
7-Coordinar con la Dirección y Administradores la distribución del Ciclo de minutas de forma anual.	En Dio terapia.
8-Supervisar el personal bajo su cargo.	Técnicas de preparación y manipulación de alimentos.
9-Llevar control con evidencias del desempeño del personal bajo su responsabilidad según normas y procedimientos vigentes.	Cálculos matemáticos.
10-Controlar, dar seguimiento y supervisar la ejecución de las actividades programadas, a fin de corroborar el cumplimiento en cuanto a preparación de alimentos, composición de nutrientes, cantidad de porciones, higiene y presentación, entre otros.	Atención al cliente.
11-Realizar informes diarios, mensuales, semestrales y anual, sobre los menú registrados y raciones vendidas por cafeterías a la Dirección.	Medidas de seguridad laboral.
12-Evaluar el desempeño del personal, bajo su responsabilidad, según normas y procedimientos vigentes.	Controles de calidad.
13-Coordinar con la Sección de Saneamiento Ambiental la programación de fumigación y limpieza de las cafeterías.	Evaluación del personal.
14-Asesorar a estudiantes, profesores y funcionarios administrativos en Dio terapia, en base a las referencias médicas que se envían de la Clínica Universitaria.	Redacción y ortografía.
15-Realizar un diagnóstico nutricional y le presenta las sugerencias nutricionales al estudiante, profesores o administrativos.	Medidas y porciones para servir alimentos.
16-Participar en actividades de investigación de salud pública con las Extensiones en la aplicación de programas de nutrición comunitaria (Darién, Chepo).	<u>HABILIDADES/DESTREZAS:</u> Impartir instrucciones verbales o escritas.

17-Apoyar en actividades de docencia a nivel nutricional en charlas para los diferentes eventos que así lo requieran.	Tratar bien a las personas.
18-Presentar informes técnicos de actividades concluidas y/o en proceso.	Trabajar en equipo.
19-Realizar otras tareas relacionadas a su cargo que contribuyan al logro de los objetivos de la unidad.	Elaborar informes técnicos.
	Dar seguimiento al trabajo de otros.
	Supervisión proactiva.
	<u>ACTITUDES/VALORES:</u>
	Puntualidad.
	Discreción.
	Cooperación.
	Responsabilidad.
	Meticulosidad.
	Honestidad.
	Igualdad de Trato.
	Compromiso Institucional.

D- ESPECIFICACIONES DEL PUESTO (Requisitos Mínimos)

1-EDUCACIÓN:

1.1-Estudios Universitarios completos a Nivel de Licenciatura en Nutrición y Salud.

REQUIERE IDONEIDAD PROFESIONAL: Si

2-EXPERIENCIA:

2.1-De tres (3) años y un (1) mes a tres (3) años seis (6) meses como Nutricionista.

2.2 De dos (2) años y siete (7) meses a tres (3) años de labores como Nutricionista.

3-RESPONSABILIDADES:

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

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

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

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

3.5-POR SUPERVISIÓN DE PERSONAL: Cargo de Nivel Profesional de Complejidad Considerable 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 Considerable que exige Esfuerzo Mental y/o Visual.

F-CONDICIONES DE TRABAJO:

1-AMBIENTE DE TRABAJO: Confortable.

2-RIESGO LABORAL: Mínimo.