



TERMINOS DE REFERENCIA

PERSONAL AUXILIAR EN NUTRICION – AREAS DE PRODUCCION Y TRATAMIENTO DIETOTERAPICO EN HOSPITALIZACION

CARGO: Asistente en Nutrición o Cocinero (a)

DEPENDENCIA: Servicio de Nutrición y Dietética

I.- DESCRIPCIONES DE LA ACTIVIDAD.

Realiza actividades previas de preparación de platos de acuerdo al arte culinario, otras de atención directa a pacientes hospitalizados de los diferentes servicios y para el personal de guardia.

II.- REQUISITOS MINIMOS:

- Secundaria completa.
- Acreditar experiencia de haber trabajado en centros de alimentación colectiva o restaurantes, con un tiempo no menor de 06 meses.
- Carnet de sanidad como manipulador de alimentos.

III.- COMPETENCIAS QUE DEBE REUNIR EL POSTULANTE.

- Manejo de diversas técnicas culinarias, atención al cliente y prácticas de higiene y manipulación de alimentos.
- Recepcionar diariamente del Área de producción el desayuno, almuerzo y comida
- Distribución de agua de tiempo, dietas blandas, específicas y completas a los pacientes
- Distribución de dietas enterales pacientes a Unidades Críticas como: UCI, Trauma Shock y Emergencia si fuera necesario.
- Apoyo en la preparación de alimentos en cocina central
- Realizar limpieza de mesas de mayo y otros del servicio de hospitalización que competan en la atención del paciente, personal de guardia y área que le corresponda según el turno.
- Otras funciones que asigne el jefe del servicio.

IV.- CAPACIDADES; HABILIDADES Y ACTITUDES.

- Capacidad para concretar resultados en el tiempo oportuno
- Capacidad de coordinación técnica, organización y alta sensibilidad humana
- Capacidad de vocación y Responsabilidad frente a la labor encomendada
- Capacidad para Trabajo en equipo y bajo presión
- Capacidad de colaboración entre compañeros de trabajo y superiores inmediatos demostrando buenas relaciones interpersonales.

V.- MEDIO DE CONTRATACION. Por locación de servicio. Plazo de contrato lo determina Institución
Pago mensual S/ 1500 .