



Formulario para la Descripción del Puesto de Trabajo

1. Identificación y Ubicación Organizativa

Título del Puesto:	AUXILIAR DE COCINA	Fecha:	06/12/2021
Institución:	ESCUELA NACIONAL DE AGRICULTURA "ROBERTO QUINONEZ"		
Unidad Superior:	GERENCIA ADMINISTRATIVA		
Unidad del Inmediata:	UNIDAD DE COCINA		
Puesto Superior Inmediato:	TECNICO EN ALIMENTOS		

2. Misión

GARANTIZAR QUE EL SERVICIO DE ALIMENTOS, CUMPLA CON LAS EXPECTATIVAS DE LOS ESTUDIANTES Y BRINDAR UN SERVICIO CON RESPONSABILIDAD Y ESmero ACORDE A LAS NORMAS HIGIENICAS DE ALIMENTOS Y A LO ESTABLECIDO EN LOS LINEAMIENTOS INSTITUCIONALES.

3. Supervisión Inmediata

Título del Puesto	Misión
N/A	

4. Funciones Básicas

1) TENER CONOCIMIENTO PRACTICO Y EXPERIENCIA EN LA PREPARACIÓN DE PLATO FUERTE, SALSAS BASICAS, SOPAS, ARROCES, ENSALADAS, PLATOS TIPICOS, BEBIDAS, POSTRES, ETC.
2) LIMPIAR Y CORTAR VEGETALES PARA ARROCES, SOPAS Y OTRAS PREPARACIONES.
3) RESPONSABLE DE COCINAR ARROZ EN SU PUNTO Y COCINAR FRIJOLES PARA LOS DIFERENTES TIEMPOS DE COMIDA.
4) COCINAR MAIZ PARA TORTILLAS Y ELABORAR LAS TORTILLAS PARA LOS ESTUDIANTES
5) APLICAR LOS CONOCIMIENTOS DE HIGIENE Y SANITIZACIÓN EN CADA PROCESO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
6) ATENDER ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS A ESTUDIANTES ENA, CAPACITACIONES, EVENTOS INSTITUCIONALES Y OFICIALES.
7) ATENDER DESPACHO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE ESTUDIANTES.
8) OTRAS ACTIVIDADES QUE EL JEFE INMEDIATO ESTIME CONVENIENTE PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD.

5. Contexto del Puesto de Trabajo

5.1. Resultados Principales

GARANTIZAR A ALIMENTOS INOCUOS.
SATISFACCIÓN DE LOS ESTUDIANTES EN EL SERVICIO RECIBIDO
SATISFACCIÓN PERSONAL DEL TRABAJO REALIZADO.



Formulario para la Descripción del Puesto de Trabajo

5.2. Marco de Referencia para la Actuación

NORMAS HIGIENICAS DE PROCESAMIENTO Y MANEJO DE ALIMENTOS
DIRECTRICES PROPIAS DE LA COCINA
LINEMAIENTOS INSTITUCIONALES.

6. Perfil de Contratación

6.1. Formación Básica

Grado Académico	I	D	Especialidades de Referencia
Educación Básica (6° Grado)			
Educación Básica (9° Grado)			
Bachiller General	X		
Bachiller Técnico Vocacional		X	Con diplomado en servicios turísticos
Técnico			
Tecnólogo			
Profesor			
Estudiante Universitario (1 a 3 años)			
Estudiante Universitario (4 años ó +)			
Egresado de Carrera Universitaria			
Graduado Universitario			
Maestría			
Doctorado			

Idioma	I	D	Porque?
N/A			

6.2. Conocimientos Específicos

Conocimiento	I	D
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM).		X
CONOCIMIENTO EN LA COCCIÓN Y ELABORACIÓN DE TORTILLAS	X	
DIPLOMADOS EN ALIMENTOS		X

6.3. Experiencia Previa

No es indispensable contar con experiencia previa

Puesto / Especialidad de Trabajo Previo	Hasta 1 año	1 a 2 años	+2 a 4 años	+4 a 6 años	+ de 6 años
AUXILIAR DE COCINA	X				

7. Otros Aspectos



Gobierno de la República de El Salvador



Formulario para la Descripción del Puesto de Trabajo

7. Otros Aspectos

Trabaja: Semana laboral de 40, horas con horarios rotativos de lunes a domingo, Horarios de fines de semana y vacaciones.

 Elaboró Titular del Puesto	  Visto Bueno Jefe Inmediato del Puesto
--	--