

## Formulario para la Descripción del Puesto de Trabajo

### 1. Identificación y Ubicación Organizativa

Título del Puesto:	TECNICO EN ALIMENTOS (MESA FRIA)	Fecha:	20/03/2018
Institución:	ESCUELA NACIONAL DE AGRICULTURA "ROBERTO QUIÑONEZ"		
Unidad Superior:	GERENCIA ADMINISTRATIVA		
Unidad del Inmediata:	UNIDAD DE COCINA		
Puesto Superior Inmediato:	ENCARGADA DE COCINA		

### 2. Misión

APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS (BPM) EN LA REALIZACIÓN, ELABORACIÓN Y SERVICIO ENSALADAS, REFRESCOS, Y POSTRES. CON EL OBJETO OFRECER PRODUCTOS DE CALIDAD A LOS ESTUDIANTES.

### 3. Supervisión Inmediata

Título del Puesto	Misión
N/A	

### 4. Funciones Básicas

1) PREPARAR PLATOS FUERTES, SALSAS BÁSICAS, SOPAS, ARROCES, ENSALADA, TÍPICOS, BEBIDAS Y POSTRES, EN BASE A LOS CONOCIMIENTOS PRÁCTICOS, TEÓRICOS Y EXPERIENCIA EN LA PREPARACIÓN DE LOS MISMOS.
2) RESPONSABLE DE LA PREPARACIÓN DE ENSALADA, REFRESCO Y POSTRE
3) ENCARGADO DE LA INOCUIDAD DEL POSTRE A DARSE AL ESTUDIANTE.
4) APLICAR LOS CONOCIMIENTOS DE HIGIENE Y SANITIZACIÓN EN CADA PROCESO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, A FIN DE OFRECER PRODUCTOS DE CALIDAD.
5) MANTENER SU ÁREA DE TRABAJO LIMPIA Y ORDENADA, POR LO CUAL ES RESPONSABLE DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SU ÁREA.
6) ATENDER ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS A ESTUDIANTES EN EVENTOS INSTITUCIONALES Y OFICIALES.
7) RESPONDER POR QUE LOS REFILADOS DE LOS DISPENSADORES DE BEBIDA, SE ENCUENTRE CON BEBIDA EN TODO MOMENTO.
8) ENCARGADO DE LAVAR DISPENSADORES DE BEBIDA FRIA.
9) ENCARGADO DE ELABORAR MISE PLACE CORRESPONDIENTE A SU ÁREA.
10) REALIZAR LA COCCIÓN DE MAÍZ, FRIJOLES, Y ELABORACIÓN DE TORTILLAS PARA LA JORNADA EN QUE TRABAJE
11) OTRAS ACTIVIDADES QUE EL JEFE INMEDIATO ESTIME CONVENIENTE PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD.

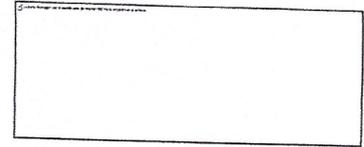
### 5. Contexto del Puesto de Trabajo

#### 5.1. Resultados Principales

GARANTIZAR ALIMENTOS INOCUOS.
SATISFACCIÓN DE LOS ESTUDIANTES EN EL SERVICIO RECIBIDO
SERVICIO AL CLIENTE DE CALIDAD.

#### 5.2. Marco de Referencia para la Actuación

TECNICAS PARA ELABORACIÓN DE PAN DULCE Y FRANCÉS.
NORMATIVA PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.



Formulario para la Descripción del Puesto de Trabajo

6. Perfil de Contratación

6.1. Formación Básica

No es indispensable un nivel de formación académica

Grado Académico	I	D	Especialidades de Referencia
Educación Básica (6° Grado)			
Educación Básica (9° Grado)			
Bachiller General			
Bachiller Técnico Vocacional			
Técnico en Alimentos	x		EN ALIMENTOS
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	
COMPRAS Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	X	
CONTROL DE CALIDAD	X	
CONOCIMIENTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE TORTILLAS	X	

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				

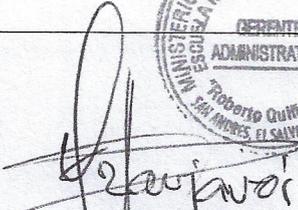


### Formulario para la Descripción del Puesto de Trabajo

#### 7. Otros Aspectos

El horario de trabajo de la persona a contratar será:

- Jueves y Viernes de 7:30 am a 3:30 pm
- Sábado y Domingo de 6:00 am a 6:00 pm
- O según las necesidades de la Unidad de Cocina sin sobrepasar de 40 horas laborales por semana.

 <p><b>Elaboró</b> <b>Titular del Puesto</b></p>	  <p><b>Visto Bueno</b> <b>Jefe Inmediato del Puesto</b></p>
---	---