



CATALOGO NACIONAL DE DESCRIPCIÓN DE PUESTOS TIPO DE CONFIANZA

PUESTO JEFE DE SECCIÓN DE PRODUCCIÓN DE DIETOLOGIA EN UNIDAD MEDICA HOSPITALARIA										NIVEL SALARIAL N18		HOJA 1.005																			
REGISTRO EN EL TABULADOR DE SUELDOS										CLAVE DE CATEGORÍA		ACT.																			
N	1	8	J	S	E	C	P	R	O	D	D	I	E	U	M	H	8	0	1	2	0	0	5	9	8	0	26 A	ÁREA DE APLICACIÓN	CENTRAL	DELEG	OPERAT
F U N C I O N E S																					X										
<p>N18 J SEC PROD DIET UMH 80</p> <p>CUMPLIR Y HACER CUMPLIR LAS NORMAS INSTITUCIONALES Y DELEGACIONALES Y DE LEGISLACIÓN SANITARIA EN MATERIA DE ALIMENTOS, DE LA COCINA TECNICA DIETÉTICA Y DEL ARTE CULINARIO.</p> <p>PARTICIPAR EN LA ELABORACIÓN DEL DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DEL DEPARTAMENTO Y DEL PROGRAMA DE TRABAJO CORRESPONDIENTE AL ÁREA DE SU RESPONSABILIDAD.</p> <p>ORGANIZAR, DIRIGIR Y SUPERVISAR LAS ACTIVIDADES DEL PERSONAL DEL AREA DE SU RESPONSABILIDAD CONFORME A LA NORMA INSTITUCIONAL.</p> <p>SUPERVISAR Y ASESORAR EN ASPECTOS DE RECEPCIÓN, PREPARACIÓN, DISTRIBUCIÓN, PRESENTACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>VERIFICAR LOS CONTROLES ESTABLECIDOS PARA EL OPTIMO APROVECHAMIENTO DE LOS ALIMENTOS Y EL CORRECTO MANEJO Y FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO E INSTALACIONES EN EL AREA DE SU RESPONSABILIDAD.</p> <p>HACER LAS ADECUACIONES NECESARIAS A LAS MINUTAS SINTÉTICAS Y DESARROLLADAS DEL SISTEMA DE PLANEACIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS WEB CONFORME A LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS, CON EL VISTO BUENO DEL JEFE DE DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.</p> <p>CONTRIBUIR CON LA ELABORACIÓN DEL PROGRAMA DEL CONTROL BACTERIOLÓGICO DEL PERSONAL, ALIMENTOS, EQUIPO, ENSEÑANZAS Y ÁREAS FÍSICAS Y VERIFICAR QUE SE REALICEN LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN EL ÁREA DE SU RESPONSABILIDAD.</p> <p>PARTICIPAR EN LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA ATENCIÓN OTORGADA A PACIENTES Y PERSONAL, ASÍ COMO EN LA SATISFACCIÓN DEL PRESTADOR DE SERVICIOS DEL ÁREA DE SU COMPETENCIA.</p> <p>INTERVENIR EN EL ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN RESULTANTE DEL GASTO EJERCIDO EN VÍVERES Y DEL LOGRO DE LAS METAS, ASÍ COMO EN LA CORRECCIÓN Y SEGUIMIENTO DE LAS DESVIACIONES DETECTADAS.</p> <p>INTERVENIR EN LA DETECCIÓN DE NECESIDADES DE CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO DEL PERSONAL BAJO SU RESPONSABILIDAD Y PARTICIPAR EN LA PLANEACIÓN Y DESARROLLO DEL PROGRAMA CORRESPONDIENTE.</p> <p>INFORMAR A SU JEFE INMEDIATO DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS Y DEL AVANCE DE LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS EN EL ÁREA DE SU COMPETENCIA.</p> <p>DESARROLLAR EN COORDINACIÓN CON LOS COCINEROS LAS TÉCNICAS CULINARIAS PARA EL PROCESAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE PACIENTES Y SUPERVISAR SU CORRECTA EJECUCIÓN.</p> <p>DESARROLLAR TODAS LAS ACTIVIDADES QUE SE LE ENCOMIENDE RELACIONADAS CON SU FUNCIÓN.</p> <p>PARTICIPAR EN EL USO DE EQUIPOS DE SISTEMAS DE COMPUTO.</p>																															
REQUISITOS																															
ESCOLARIDAD CERTIFICADO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA. CURSO DE COCINA DIETÉTICA O DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS										EXPERIENCIA CINCO AÑOS COMO COCINERO TECNICO, UNO EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS																					
AUTORIZO LIC. JESUS LAZCANO RAMOS TITULAR DE LA COORDINACIÓN DE GESTION DE RECURSOS HUMANOS					Vo. Bo. ÁREA NORMATIVA DR. FRANCISCO J. MENDEZ BUÉNO TITULAR DE LA UNIDAD DE ATENCION MEDICA					PUESTO (S) A QUIEN (ES) REPORTA JEFE DE OFICINA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA O NUTR. DIET. EN UMH																					