

DESCRIPCIÓN Y PERFIL DEL PUESTO

| 1. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO | | 4. RELACIONES INTERNAS Y EXTERNAS | 5. INSTRUCCIÓN FORMAL REQUERIDA | | |
|--|---|--|--|----------------------------------|--------------------------|
| Partida Presupuesto: | 51.231.1.01.05 | INTERFAZ Unidades internas y externas, clientes internos y externos. | Nivel de Instrucción: | S | |
| Puesto Institucional: | Nutricionista | | Título Requerido: | Ing. En Alimentación y Nutrición | |
| Nivel: | Profesional | | | Área de Conocimiento: | Alimentación y Nutrición |
| Unidad o Proceso: | Centro de Apoyo Social Municipal-Administración | | | | |
| Rol: | Ejecución de Apoyo y Tecnológico | | | | |
| Grupo Ocupacional: | Servidor Público 1 | | | | |
| Nivel de Aplicación: | GAD Municipal de Loja. | | | | |
| 2. MISIÓN | | 6. EXPERIENCIA LABORAL REQUERIDA | | | |
| Dirigir y elaborar programas alimenticios, a través de dietas alimenticias, balanceadas y nutritivas a todos los Centros de desarrollo infantil. | | Tiempo de Experiencia: | 2 años | | |
| | | Especificidad de la experiencia: | Elaboración de dietas alimenticias balanceadas, nutritivas y saludables. | | |
| 3. ACTIVIDADES ESENCIALES | | 7. CONOCIMIENTOS | | 8. DESTREZAS | |
| Ejecución de actividades de cotizar, adquirir, entregar víveres y recursos materiales adquiridos para los Centros de Desarrollo Infantil. | | Políticas de adquisiciones, mercadeo y proveedores. | | Destreza Matemática | |
| Determinar las dietas en forma cuantitativa y cualitativa de acuerdo al requerimiento. | | Técnicas de manipuleo de productos alimenticios y suministros. | | Manejo de Recursos Materiales | |
| Realizar evaluación a los productos adquiridos y dar una adecuada atención en casos especiales. | | Técnicas de inventario y normas de control contable. | | Manejo de Recursos Materiales | |
| Seleccionar y mantener un registro de proveedores con el fin de reconocer su cumplimiento, honestidad y colaboración con la institución. | | Técnicas de mercadeo. | | Expresión y comprensión oral | |
| Coordinar actividades con la Dirección de las Unidades Infantiles en aspectos de nutrición. | | Manipulación, especificaciones de productos y equipos de limpieza. | | Manejo de Recursos Materiales | |
| Cuidar y ser responsable de los eneseres y bienes muebles de la Institución que utiliza en las labores diarias, | | Técnicas de inventario, manejo de instructivos y reglamentos. | | Comprensión escrita | |
| Emitir informes y otras comunicaciones en general al inmediato superior respecto de las actividades cumplidas, necesidades, novedades y otras. | | Conocimiento de técnicas de redacción. | | Expresión Escrita | |
| Cumplir con las disposiciones impartidas y las normas de seguridad e higiene del trabajo. | | Manejo de instructivos y reglamentos de seguridad e higiene del trabajo | | Comprensión escrita | |

Acatar las demás funciones asignadas por la ley y el superior jerárquico

Manejo de reglamentos internos

Comprensión escrita



RIDA

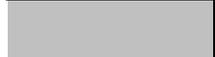
uperior

mentos, Dietético,
ista o a fines.

ción, nutrición,
es Humanas.



rición



les.

les.

al.

les.

