



Gobierno Regional de Cusco

Gerencia Regional de Salud

U.E. N° 409 ALFREDO CALLO RODRÍGUEZ SICUANI

COMISION



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

CRONOGRAMA Y ETAPAS DEL PROCESO

N°	CONVOCATORIA	FECHA Y HORA	ÁREA RESPONSABLE
1	Publicación de la convocatoria en la página institucional	06 de setiembre 2024.	Página Web. Institucional.
2	Presentación de Expedientes	09 de setiembre de 2024 en horarios de oficina a horas 8:00 am hasta 13:00 pm por mesa de partes de la Entidad HACR-Sicuani. NOTA: <u>Los expedientes presentados fuera de hora serán descalificados automáticamente</u>	• Mesa de partes de la U.E. 409 HACR-S o
3	Evaluación de Expedientes.	10 de setiembre de 2024	Comisión Evaluadora
4	Publicación de resultados preliminares	10 de setiembre de 2024	Página WEB. Institucional.
5	Presentación de reclamos de 08:00 a 11:00 por mesa de partes	11 de setiembre de 2024	Oficina de Recursos Humanos
6	Absolución de reclamos y resultados finales	11 de setiembre de 2024	Comisión Evaluadora
7	Adjudicación de plaza e inicio de labores	12 de setiembre de 2024	Oficina de Recursos Humanos

ITEM N° 1

UNIDAD ORGANICA: NUTRICIÓN

PUESTO Y/O CARGO (01) TECNICO EN NUTRICION

CATEGORIA: ASISTENCIAL

REQUISITOS MINIMOS DEL SERVICIO

REQUISITOS	DETALLE
Formación Académica	<ul style="list-style-type: none"> • Nivel Educativo Técnica Superior Completa • Grado/Situación Académica Titulado en carreras Técnica en Nutrición, Cocina, Chef o carreras técnicas afines al cargo que postula.
Habilidades Competencias	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en equipo y liderazgo. • Capacidad de trabajar bajo presión. • Compromiso institucional buscando la excelencia. • Capacidad de interrelacionarse a cualquier nivel • Ética, valores, solidaridad y honradez • Iniciativa y capacidad organizativa. • Personalidad proactiva, comunicativa y disciplinada. • Disposición Inmediata
Conocimientos para el puesto y/o cargo	<ul style="list-style-type: none"> • Efectuar la preparación del desayuno, almuerzo y cenas según la programación de dietas y raciones. • Efectuar el servido de los alimentos según la programación según indicaciones. • Distribuir los alimentos a los pacientes hospitalizados, así como al personal autorizado según la programación de turnos y guardias y presentar el informe respectivo. • Efectuar el recojo de vajillas y cubiertos, el lavado de desinfección de vajillas, cubiertos y coches, así como del embolso y entrega de desechos orgánicos al personal de limpieza. • Efectuar el lavado de desinfección de equipos, mobiliarios, enseres y áreas de trabajo de cocina. • Cumplir con las normas de Bioseguridad. • Otras funciones delegadas por el jefe inmediato.
Cursos de Conocimiento y/o Estudios de especialización	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitaciones contadas a partir de los últimos cinco (05) años a excepción de la Especialidad o diplomados. • Conocimientos generales al cargo que postula.