Instituto Tecnológico de Sonora

RHAP-POP-FO-13-02	**Descripción de puesto**	A30102

I.- Información general

Fecha de elaboración	7 de junio de 2012
Título del puesto	Cocinera
Nivel	I
Puesto(s) al(los) que reporta	Supervisor de Servicios (Alimentarios)
Puesto(s) al(los) que supervisa	Ninguno

II.- Objetivo genérico

Efectuar la preparación de alimentos contemplados en el catálogo de menús y los que se le encomienden de acuerdo a las técnicas y procedimientos establecidos, así como a las normas de higiene y salubridad vigentes a fin de ofrecer productos balanceados, sanos y de alta calidad para satisfacer los requerimientos nutricionales de los usuarios.

III.- Funciones y actividades

Tramitar ante el jefe inmediato los recursos necesarios para la preparación de los alimentos y bebidas.
Participar en caso necesario en el servicio de los carros distribuidores, en la presentación, higiene y adecuación del pedido.
Resguardar los materiales, insumos y equipos a cargo.
Ordenar y limpiar el área de trabajo, equipos, herramientas e insumos para la realización de las actividades propias del puesto.
Recibir y almacenar insumos en los depósitos o lugares destinados de acuerdo a las especificaciones establecidas.
Apoyar en el control del inventario de herramientas, equipos e insumos para mantener el stock de reserva.
Elaborar los reportes e informes relacionados con actividades propias del puesto.
Utilizar correctamente los insumos para la producción de alimentos y bebidas, participando en el control de mermas o pérdidas con el objeto de lograr un estándar de calidad y un uso eficiente de recursos.
Reportar al jefe inmediato las irregularidades que se presenten en los equipos o utensilios del área a cargo.
Proponer acciones de mejora a los métodos, procedimientos de trabajo y formatos.
Asistir a las reuniones de trabajo programadas por su jefe inmediato.
Asistir a los eventos programados por la Comisión Mixta de Capacitación para la mejora de las competencias propias del puesto.
Realizar las actividades asignadas por el jefe inmediato inherentes a la naturaleza del puesto.

IV.- Autoridades

Calcular el número de porciones a preparar en base a estadísticas del servicio y solicitar la autorización del jefe inmediato.
Verificar y/o ejecutar las preparaciones de las comidas de acuerdo a las etapas del proceso: limpieza, corte, preparación y cocción.
Cumplir y hacer cumplir en forma estricta las normas de higiene y manipulación segura de alimentos y preparaciones, así como en materia de seguridad integral establecidas por la institución.

V.-Manejo de personal

Directo

Ninguno	☒	1 a 5	☐	6 a 10	☐	11 a 20	☐
21 a 25	☐	26 a 30	☐	31 a 35	☐	Otra:	☐

Complejidad y variedad de las funciones de los subordinados

Inicio de vigencia: 10/06/2011

Indirecto

Ninguno	☒	1 a 5	☐	6 a 10	☐	11 a 20	☐
21 a 25	☐	26 a 30	☐	31 a 35	☐	Otra:	☐

VI.- Trámites y procesos

Los errores en el trabajo afectan solamente la marcha de la sección, éstos podrían ser resueltos con una mínima pérdida de tiempo.

VII.- Relaciones

Internas

Puesto/usuario	Frecuencia	Propósito de la interacción
Ninguna		

Externas

Organismo	Puesto	Frecuencia	Propósito de la interacción
Comunidad en General	Usuarios	Semanal	Proporcionar u obtener información

VIII.- Manejo de la información

Información de libre acceso.

IX.- Esfuerzo

Físico

Actividades de intensidad moderada por más de cuatro horas, el resto de la jornada con actividades de alta intensidad por períodos de 1 a 2 hrs.

Mental

Esfuerzo mental mínimo.

Presión de tiempo

Mínima presión de tiempo.

X.- Condiciones de trabajo

Físicas

Condiciones de trabajo frecuentemente sin presencia de elementos desagradables.

En espacios cerrados frecuentemente con ambientes extremadamente húmedos, calurosos o fríos.

Exposición ocasional a ruidos irritantes.

Riesgos

Posibilidad de daños menores o una mínima probabilidad de daño mayor, debido a la exposición a los elementos de riesgo.

XI.- Perfil de puesto

Generalidades

Edad	De: 19 Hasta: 50 años
Sexo	Indistinto
Estado civil	Indistinto

Competencia

Escolaridad

Primaria

Requisitos adicionales

Ninguno

Experiencia para ingresar al puesto

De 1 a 2 años en puesto similar

Tiempo promedio para alcanzar el nivel de desempeño requerido

De 1 a 3 meses

Competencias de gestión: generales

	NIVEL 1	2	3	4
Actitud de servicio	☐	☐	☒	☐
Compromiso	☐	☒	☐	☐
Proactividad/iniciativa	☐	☒	☐	☐
Responsabilidad	☐	☐	☒	☐
Trabajo en equipo	☐	☒	☐	☐

Competencias de gestión: específicas

	NIVEL 1	2	3	4
Control de procesos	☐	☒	☐	☐

Elaboró	Revisó	
Lic. Claudia Lizeth Sortilón Cotri Analista de Procesos y Proyectos	Cristina Aguilar Ruiz Mtra. Cristina Aguilar Ruiz Administrador de Contratación y Movilidad de Personal	Lic. María Alejandra Sepúlveda Sauceda Supervisor de Servicios (Alimentarios)

Autorizó
Mtra. Luz Marisa Meza Iribe Jefe de Departamento de Promoción Financiera