PERFIL DEL PUESTO	
DENOMINACIÓN DEL PUESTO: COCINERA/O	**COMPLEJIDAD: VIII**
AGRUPAMIENTO: AS	

OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO

Trabajo que consiste en la preparación previa o cocción de los alimentos, mediante técnicas correctas con el objeto que resulten apropiadas para el consumo.

PRINCIPALES FUNCIONES Y ACTIVIDADES ASOCIADAS

1. Realizar la función de camarera/o.
2. Conocer y aplicar las normativas alimentarias vigentes, según Código Alimentario Argentino. CAA. Capítulo II.
3. Conocer y aplicar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para las instituciones de Salud de la Provincia del Neuquén.
4. Utilizar la ropa en condiciones óptimas de higiene e insumos que provee la cocina hospitalaria de manera responsable, garantizando su buen uso (cofia y barbijo).
5. Administrar de manera eficiente y eficaz los insumos y utensilios entregados por el Servicio.
6. Proponer cambios y mejoras en la organización de Servicio.
7. Colaborar y/o asistir a cocineras/os y/o camareras/os, respetando la función (camarera/o o cocinera/o) asignada para el turno. Se asignará una sola función por turno (camarera/o o cocinera/o).
8. Usar adecuadamente el equipamiento y mobiliario del Servicio.
9. Informar los insumos requeridos, a quien corresponda.
10. Distribuir en tiempo, forma y de manera responsable, las raciones a los diferentes sectores del Hospital.
11. Promover y mantener medidas higiénicas sanitarias tanto personales como en el ámbito laboral.
12. Realizar el procesado o mise en place de los diferentes alimentos en su turno y/ a contra turno según lo requiera el servicio.
13. Aplicar técnicas culinarias generales y dietoterápica inherentes a la función que se le asigne dentro del servicio.
14. Comprobar las características organolépticas (color, olor, sabor, textura) de la materia prima, antes, durante y posterior a elaboración.
15. Degustar las preparaciones, respetando las medidas higiénicas.
16. Aplicar estandarización de preparaciones y/o recetas, para lograr el correcto racionamiento de las preparaciones.
17. Elaborar, fraccionar, distribuir, conservar las diferentes preparaciones según su puesto.
18. Incorporar la perspectiva de Cultura de Seguridad en todas las etapas del proceso de alimentación hospitalaria, promoviendo una alimentación segura, adecuada y de calidad, orientada a la seguridad del paciente y a la prevención de daños evitables.
19. Participar obligatoriamente en las capacitaciones y actualizaciones afines programadas en el contexto de Educación Permanente en Servicio (EPS).
20. Cumplir las normas de higiene, bioseguridad y manipulación segura de alimentos.
21. Prevenir la contaminación cruzada y las enfermedades transmitidas por alimentos.
22. Respetar las dietas terapéuticas indicadas, alergias y restricciones alimentarias.
23. Garantizar la correcta preparación, cocción, conservación y temperatura de los alimentos.
24. Verificar que las preparaciones correspondan a las indicaciones nutricionales.
25. Mantener la limpieza y desinfección de utensilios, equipos y superficies.
26. Identificar y comunicar errores, riesgos o incidentes relacionados con la alimentación.

REQUISITOS DEL PUESTO

Formación académica y requerimientos técnicos

- Poseer Título Secundario, otorgado por Establecimiento Educativo Público o Privado, Nacional o Provincial, con habilitación y reconocidos por el Ministerio de Educación Provincial o Nacional. **(Excluyente)**

- Carnet de Manipulador de Alimentos **(Preferente)**
- Conocimientos básicos del Convenio Colectivo de Trabajo vigente. (**Preferente**)
- Poseer capacitación en Ley Micaela (Preferente) en caso de no poseerla tendrá un plazo de un año para realizarla. (**Excluyente**)
- Poseer capacitación específica en el área de Cocina, comprobable mediante certificación. **(Excluyente)**

Otros requisitos

- Contar con hasta treinta y cinco años (35) de edad las mujeres y hasta con cuarenta (40) años de edad los hombres. Si posee más edad de la establecida, deberá acreditar fehacientemente años de servicio anteriores, computables y reconocidos a los efectos jubilatorios con reconocimiento de servicios de la caja en la que haya realizado los aportes, siempre que, restándolos de la edad cronológica, la diferencia sean los años requeridos para el ingreso o menos (CCT). **(Excluyente)**

Experiencia laboral

Descripción	Tiempo	(Preferente/Excluyente)	Observaciones
Antecedentes Laborales	1 Año	Preferente	

Competencia	Comportamiento esperado
Responsabilidad: Es el valor de llevar a cabo el trabajo de manera íntegra y comprometida.	Desempeña las tareas con dedicación, cuidando cumplir tanto con los plazos como con la calidad requerida y aspirando a alcanzar el mejor resultado posible. Cumple con lo encomendado en tiempo y calidad requerida, preocupándose de lograrlo sin necesidad de recordatorios o consignas especiales.
Trabajo en Equipo: Capacidad para formar parte de un grupo, colaborar y trabajar con otras áreas de la organización con el propósito de alcanzar en conjunto los objetivos organizacionales, permitiendo el intercambio de experiencias, respetando los roles y funciones de cada integrante. Capacidad para comprender a las demás personas, respetar el consenso y mantener abiertos los canales de comunicación no siendo necesario ser parte de una estructura formal para ser miembro de un equipo.	Promueve el trabajo en equipo con las personas de su área/sector de trabajo y se compromete en la búsqueda de logros compartidos. Privilegia el interés del grupo y valora las contribuciones de las demás personas, aunque tengan diferentes puntos de vista. Mantiene una actitud abierta para aprender de otras personas, incluido sus pares y colabora con el crecimiento de su equipo.
Comunicación Efectiva: Capacidad para escuchar activamente, hacer preguntas y entender a otras personas, para transmitir en forma clara y oportuna la información requerida y alcanzar los objetivos de la organización. Capacidad para sostener canales de comunicación abiertos y redes de contactos formales e informales que abarquen los diferentes niveles de la organización. Habilidad de saber cuándo y a quién preguntar.	Es interlocutora/or confiable, con habilidad para escuchar, comunicar y aceptar sugerencias para optimizar la comunicación. Se comunica de manera clara y precisa, buscando la manera de exponer situaciones o puntos de vista. Se esfuerza por lograr que sus interlocutores comprendan lo expuesto, adaptando su discurso a las características de ellas/os.
Iniciativa - Proactividad: Es la predisposición a emprender acciones y crear oportunidades, ideando nuevas soluciones en diferentes escenarios, sin necesidad de un requerimiento externo. Rápida ejecutividad ante las pequeñas dificultades o problemas que surgen en el día a día de la actividad. Suponen actuar con pro actividad cuando ocurran desviaciones o dificultades	Actúa con rapidez y autonomía frente a un problema al que hay que encontrar una pronta solución. Es proactiva/o.

sin esperar a consultar a toda la línea jerárquica y así evitar el agravamiento de problemas menores.	
Escucha activa Capacidad para escuchar a las/los demás con atención y respeto, aportando el tiempo para hacerlo y mediante una actitud de total apertura. Capacidad para comprender la coherencia entre lo que la persona está verbalizando y su lenguaje corporal. Es focalizar la atención en la persona, de modo de empatizar con su situación, haciéndola sentir contenida emocionalmente.	Distingue diferentes estados de ánimo en pacientes y/o usuarias/os, poniéndose en el lugar de ellas/os. Se identifica con la situación y actúa en conformidad con sus necesidades. Escucha a pacientes y/o usuarias/os con atención, para brindar apoyo emocional y contener en momentos difíciles. Pone a disposición los recursos con que cuenta para alivianar la carga emocional de los demás. Deja hablar a su interlocutora/or e interrumpe solo cuando es pertinente.
Adaptabilidad al Cambio: Es la capacidad para adaptarse y avenirse a los cambios, modificando si fuese necesario su propia conducta para alcanzar determinados objetivos cuando surgen dificultades, nueva información, o cambios del medio, ya sean del entorno exterior, de la propia organización, o de los requerimientos del trabajo en sí.	Realiza adaptaciones organizacionales y estratégicas a corto, mediano y largo plazo en respuesta a los cambios del entorno o las necesidades de la situación. Evalúa sistemáticamente su entorno atento a cambios que pudieran producirse. Adapta tácticas y objetivos para afrontar una situación o solucionar problemas. Sistemáticamente revisa y evalúa las consecuencias positivas y/o negativas de las acciones pasadas para agregar valor. Evalúa y observa la situación objetivamente y puede reconocer la validez del punto de vista de otras personas, utilizando dicha información de manera selectiva para modificar su accionar.
Compromiso: Es la capacidad que tiene una persona para tomar conciencia de la importancia que tiene el cumplir con su trabajo con la mayor calidad posible. Ello involucra tanto su trabajo específico como con los objetivos y los valores de la organización.	El compromiso nace del interior y aporta un extra que conduce a la excelencia, pues implica poner en juego todas las capacidades y brindar un valor agregado al momento de realizar sus tareas.
Integridad: Establecer relaciones basadas en el respeto mutuo y la confianza. Tener coherencia entre acciones, conductas y palabras. Asumir la responsabilidad de sus propios errores. Estar comprometida/o con la honestidad y la confianza en cada faceta de la conducta	Establece relaciones basadas en el respeto mutuo y la confianza. Asume la responsabilidad de sus propios errores. Sus acciones y actitudes son coherentes con su discurso.
Bonificaciones	
Convenio Colectivo de Trabajo vigente	