



# UNIVERSIDAD DE SONORA

**SECRETARÍA GENERAL ADMINISTRATIVA  
DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

## PERFIL DE PUESTO

**TITULO DE PUESTO:** Nutriólogo Básico A.  
**CLAVE DE PUESTO:** 0032  
**GRUPO:** Técnicos  
**RAMA:** Técnico Profesional  
**NIVEL:** 359-A  
**UBICACIÓN:**  
**HORARIO DE TRABAJO:**

### DESCRIPCION GENERAL DEL PUESTO

Elaborar los menús, de acuerdo a los valores nutricionales requeridos para el sano desarrollo de los niños del C. D. I. y supervisar las labores de preparación de los alimentos.

### ESPECIFICACION DEL PUESTO

**EDUCACION FORMAL:** Licenciatura de químico biólogo terminada o equivalente, relacionada con aspectos de nutrición humana.  
**HABILIDADES NECESARIAS:** Conocimientos de nutrición.  
**FORMACION:** Nutrición.  
**EXPERIENCIA:** De 12 meses.  
**EDAD:** 21 – 40 años.  
**SEXO:** Indistinto.  
**CARACTERISTICAS PERSONALES:**

### FUNCIONES

1. Presentar al inicio del año escolar, un proyecto anual de trabajo al coordinador.



# UNIVERSIDAD DE SONORA

## SECRETARÍA GENERAL ADMINISTRATIVA DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

2. Supervisar la preparación adecuada de los alimentos y las raciones que se dan a los niños.
3. Organizar, dirigir, orientar y supervisar las labores del personal a su cargo.
4. Supervisar diariamente la elaboración de los menús, y si fuera necesario, hacer modificaciones, sin menoscabar su valor nutritivo.
5. Colocar el menú del día en sitios visibles.
6. Orientar al personal para la correcta elaboración de los alimentos en cuanto normas de higiene, cantidades y técnicas culinarias.
7. Orientar al personal de cocina para que se cumpla con una adecuada presentación de los alimentos, que favorezcan la estimulación visual y gustativa del niño.
8. Coordinarse con el jefe del área pedagógica para aceptar sugerencias sobre la consistencia de las papillas y alimentos.
9. Supervisar la administración de alimentos en las salas y comedor, verificando lo adecuado de las raciones.
10. Instrumentar y llevar el control del almacén de los alimentos.
11. Manejar el cuadro básico de raciones para saber la cantidad de alimentos que necesitará durante el día.
12. Elaborar los pedidos de víveres de acuerdo con las necesidades que establezcan los menús y la cantidad de víveres existentes en el almacén.
13. Recibir y almacenar los víveres de acuerdo con las técnicas óptimas para su conservación.



# UNIVERSIDAD DE SONORA

## SECRETARÍA GENERAL ADMINISTRATIVA DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

### PERFIL DE PUESTO

<b>TITULO DE PUESTO:</b>	Nutriólogo Nivel B.
<b>CLAVE DE PUESTO:</b>	0337
<b>GRUPO:</b>	Técnico
<b>RAMA:</b>	Técnicos profesionales
<b>NIVEL:</b>	359-B
<b>UBICACIÓN:</b>	
<b>HORARIO DE TRABAJO:</b>	

#### DESCRIPCION GENERAL DEL PUESTO

Organizar, coordinar el servicio de nutrición que se brinda a los niños que asisten al C. D. I., de acuerdo con las normas y lineamientos establecidos.

#### ESPECIFICACION DEL PUESTO

<b>EDUCACION FORMAL:</b>	Titulado en la Licenciatura y/o Certificado o diploma de dietista o ecónomo.
<b>HABILIDADES NECESARIAS:</b>	Capacidad para organizar y dirigir grupos, Trabajar en equipo, actitud de respeto, compromiso y responsabilidad.
<b>FORMACION:</b>	Cursos sobre nutrición infantil. Relaciones Humanas.
<b>EXPERIENCIA:</b>	De 5 años.
<b>EDAD:</b>	21 – 40 años.
<b>SEXO:</b>	Indistinto.
<b>CARACTERISTICAS PERSONALES:</b>	

#### FUNCIONES



# UNIVERSIDAD DE SONORA

## SECRETARÍA GENERAL ADMINISTRATIVA DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

1. Coordinarse con el personal de cocina con el objeto de que se realicen adecuadamente las objetividades relativas a los procesos de recepción, almacenamiento, preparación, distribución y administración de los alimentos.
2. Evaluar en coordinación con la Dirección, Área Médica, Pedagógica, la aceptabilidad de los menús.
3. Informar al médico cuando los niños presenten rechazo o intolerancia a los alimentos.
4. Supervisar que las ministraciones de los alimentos se realice a la hora indicada y que las raciones y presentación sean las adecuadas.
5. Distribuir diariamente a la cocina y al banco de leche los víveres necesarios para la preparación de alimentos.
6. Proporcionar a la Dirección del C. D. I. la información que requiere y que se genere en el desarrollo de sus actividades.
7. Además, las funciones establecidas para el nivel Básico se hacen extensivas a este nivel.



# UNIVERSIDAD DE SONORA

**SECRETARÍA GENERAL ADMINISTRATIVA  
DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

## PERFIL DE PUESTO

**TITULO DE PUESTO:** Nutriólogo Nivel C  
**CLAVE DE PUESTO:** 0356  
**GRUPO:** Técnico  
**RAMA:** Técnicos profesionales  
**NIVEL:** 359-C  
**UBICACIÓN:**  
**HORARIO DE TRABAJO:**

### DESCRIPCION GENERAL DEL PUESTO

Organizar, coordinar el servicio de nutrición que se brinda a los niños que asisten al C. D. I., de acuerdo con las normas y lineamientos establecidos.

### ESPECIFICACION DEL PUESTO

**EDUCACION FORMAL:** Diplomado en aspectos de Nutrición.  
**HABILIDADES NECESARIAS:** Criterio para tomar decisiones y sugerir cambios. Manejar adecuadamente las relaciones humanas. Habilidad para organizar y dirigir trabajos en equipo.  
**FORMACION:** Cursos de computación.  
**EXPERIENCIA:**  
**EDAD:** 21 – 40 años.  
**SEXO:** Indistinto.  
**CARACTERISTICAS PERSONALES:**



# UNIVERSIDAD DE SONORA

## SECRETARÍA GENERAL ADMINISTRATIVA DIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

### FUNCIONES

1. Coadyuvar con el personal docente y de apoyo docente en la promoción de los hábitos relativos a la alimentación.
2. Orientar a los padres de familia sobre las necesidades nutricionales de sus hijos, sensibilizándolos sobre la importancia de una alimentación balanceada.
3. Formular y/o implementar propuestas tendientes a mejorar la organización y funcionamiento del servicio a su cargo.
4. Organizar campañas tendientes a divulgar entre la comunidad la importancia de una alimentación higiénicamente preparada a fin de conservar y mejorar la salud de la población.
5. Trabajos adicionales o aportaciones en áreas de trabajo, que representen o contribuyan al mejoramiento de los sistemas de trabajo (Actualización, difusión, etc.) que representen la iniciativa, capacidad, etc.).
6. Las funciones establecidas para el nivel Básico se hacen extensivas a este nivel.