

FORMATO DE PERFIL DEL PUESTO

IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

Unidad Orgánica: Dirección Ejecutiva de Salud de las Personas
Denominación: Lic. En Nutrición Humana
Nombre del puesto: Asistente de Gestión
Dependencia Jerárquica Lineal: Director Ejecutivo de Salud de las Personas
Dependencia Jerárquica funcional: Coordinadora de la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable
Puestos que supervisa: De acuerdo a lo designado por la coordinación

MISIÓN DEL PUESTO

El profesional en Nutrición Humana se incorporará al equipo de Nutrición donde se ejecutan acciones de planificación, implementación, fortalecimiento, asistencia técnica, inspecciones, control de calidad de datos, Vigilancia, seguimiento y evaluación de intervenciones alimentario nutricionales de la población

FUNCIONES DEL PUESTO

- 1 Realizar actividades programadas en el plan operativo de la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable
- 2 Realizar el seguimiento y control del Sistema de información del estado nutricional de los niños menores de 5 años y mujeres gestantes HIS - SIEN
- 3 Seguimiento de la tecnología de decisiones informadas en los distritos implementados
- 4 Participar de las inspecciones de los programas sociales de acuerdo a lo establecido por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición - CENAN, así como de MINSA
- 5 Consolidar la información de los productos de la estrategia de alimentación y nutrición saludable
- 6 Participar en la implementación de desarrollo de normas técnicas de acuerdo a lo establecido por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición - CENAN, así como de MINSA
- 7 Realizar el seguimiento de la ejecución presupuestaria de la estrategia sanitaria de alimentación y nutrición

COORDINACIONES PRINCIPALES

Coordinaciones Internas

Apoyo en la gestión de la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición de la DIRESA Puno

Coordinaciones Externas

De acuerdo a los designado por la coordinación de la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable

FORMACIÓN ACADÉMICA

A.) Formación Académica

	Incompleta	Completa
<input type="checkbox"/> Secundaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Técnica Básica (1 ó 2 años)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Técnica Superior (3 ó 4 años)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Universitario	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

B.) Grado(s)/situación académica y estudios requeridos para el puesto

<input type="checkbox"/> Egresado(a)	Titulo de Licenciado(a) en Nutrición Humana
<input type="checkbox"/> Bachiller	
<input checked="" type="checkbox"/> Título/ Licenciatura	
<input type="checkbox"/> Maestría	
<input type="checkbox"/> Egresado <input type="checkbox"/> Titulado	
<input type="checkbox"/> Doctorado	
<input type="checkbox"/> Egresado <input type="checkbox"/> Titulado	

C.) ¿Se requiere Colegiatura?

<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
¿Requiere habilitación profesional?	
<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No

CONOCIMIENTOS

A.) Conocimientos Técnicos principales requeridos para el puesto (No requieren documentación sustentaria) :

- Conocimiento en el sistema de información del Estado nutricional de niños menores de 5 años y mujeres gestantes HIS - SIEN
- Conocimiento de la Tecnología de Decisiones Informadas TDI
- Conocimientos en inspecciones a programas sociales en el contexto Covid 19
- Conocimientos en buenas prácticas de manipulación de alimentos en el contexto Covid 19
- Conocimientos y experiencia en intervenciones alimentario nutricionales a nivel familiar y comunitario
- Conocimiento en epidemiología nutricional
- Conocimientos de salud y nutrición por etapas de vida, agua, higiene y seguridad alimentaria.
- Conocimientos de prevención y promoción de la salud a nivel individual y colectivo bajo los enfoques de salud individual, familiar y comunitaria

B.) Programas de especialización requeridos y sustentados con documentos.

Nota : Cada curso de especialización deben tener no menos de 24 horas de capacitación y los diplomados no menos de 90 horas.

Indique los cursos y/o programas de especialización requeridos:

Capacitación profesional en el área y afines
Capacitación en Saneamiento, higiene y buenas prácticas de manipulación de alimentos
Capacitación en Seguridad Alimentaria

C.) Conocimientos de Ofimática e Idiomas.

OFIMÁTICA	Nivel de dominio			
	No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado
Word		x		
Excel		x		
Powerpoint		x		

IDIOMAS	Nivel de dominio			
	No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado
Inglés	X			
Quechua	X			
Aymara	X			

EXPERIENCIA

Experiencia general

Indique la **cantidad total de años de experiencia laboral**; ya sea en el sector público o privado.

03 años, mínimo.

Experiencia específica

A.) Marque el **nivel mínimo de puesto** que se requiere como experiencia; ya sea en el sector público o privado:

Practicante profesional Auxiliar o Asistente Analista / Especialista Supervisor / Coordinador Jefe de Área o Dpto Gerente o Director

B.) Indique el tiempo de **experiencia requerida para el puesto**; ya sea en el sector público o privado:

02 años, mínimo

C.) En base a la experiencia requerida para el puesto (**parte B**), marque **si es o no** necesario contar con experiencia en el **Sector Público**:

SÍ, el puesto requiere contar con experiencia en el sector público **NO**, el puesto no requiere contar con experiencia en el sector público.

** En caso que sí se requiera experiencia en el sector público, indique el tiempo de experiencia en el puesto y/o funciones equivalentes.*

02 años, mínimo.

** Mencione otros aspectos complementarios sobre el requisito de experiencia; en caso existiera algo adicional para el puesto.*

Resolución de Términos de SERUMS
Colegiado y Habilitado
Declaración jurada de no tener Antecedentes Penales y Judiciales.
No tener antecedentes administrativo disciplinario.

HABILIDADES O COMPETENCIAS

trabajo en equipo
habilidades Comunicacionales
Compromiso de trabajo
Capacidad de trabajo bajo presión
Altos márgenes de responsabilidad
Honesto
Innovación y nuevas tecnologías

TIEMPO DE SERVICIO

MONTO DEL SERVICIO