

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PANAMÁ
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE PLANIFICACIÓN Y ADMINISTRACIÓN
DE RECURSOS HUMANOS
MANUAL DESCRIPTIVO DE CARGOS



AUXILIAR DE COCINA

Fecha de Emisión: 07/04/2016

Fecha de Revisión: 03/09/2012

DATOS GENERALES

Familia: Salud Pública y Actividades Afines

Grado:

Salario:

Grupo Ocupacional: Nutrición, Dietética y Servicio de Alimentos

Nivel Funcional: Apoyo, Auxiliar y Asistencial

Grupo Laboral: Apoyo

I - DESCRIPCION DEL PUESTO

RESUMEN

Realizar trabajos relacionados con la preparación, cocción y despacho de los alimentos, participar además en actividades generales propias de la cafetería.

II - DESCRIPCION ESPECIFICA

FUNCIONES

- 1 - Colaborar en la preparación y cocción de los alimentos.
- 2 - Apoyar en la preparación de bebidas frías y calientes.
- 3 - Colocar los alimentos cocidos o preparados en las bandejas para su distribución.
- 4 - Realizar la limpieza de los carnes y vegetales.
- 5 - Apoyar en el expendio de alimentos, según se requiera.
- 7 - Lavar y colocar en los lugares respectivos las vajillas, cubiertos, bandejas, utensilios y equipos de cocina.
- 8 - Manipular máquinas, equipo, materiales e instrumentos de cocina, según se requiera.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PANAMÁ
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE PLANIFICACIÓN Y ADMINISTRACIÓN
DE RECURSOS HUMANOS
MANUAL DESCRIPTIVO DE CARGOS



AUXILIAR DE COCINA

Fecha de Emisión: 07/04/2016

Fecha de Revisión: 03/09/2012

- 9 - Preparar comida rápida (hamburguesas, hot dog, emparedado, ensaladas, entre otros).
- 10 - Reemplazar esporádicamente al cocinero en ausencia temporal.
- 11 - Mantener en orden equipos y sitios de trabajo, reportando cualquier anomalía.
- 12 - Realizar además de las tareas previstas en el puesto, todas aquellas que sean encomendadas dentro del alcance del mismo.

III - PERFIL

EDUCACION FORMAL

Certificado de Educación Primaria.

EXPERIENCIA

Seis meses de experiencia laboral en el Área de Cocina.

CONOCIMIENTOS

Métodos y prácticas utilizadas en la preparación de los alimentos

Prácticas de higiene establecidas para la manipulación de alimentos

Medidas de seguridad que deben seguirse en la preparación de alimentos

DESTREZAS

Manejo de herramientas, equipos y materiales propios del oficio

Manipulación de alimentos, materiales y equipo de cocina

LICENCIAS Y CERTIFICADOS

Carnet de buena salud, expedido por el Ministerio de Salud.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PANAMÁ
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE PLANIFICACIÓN Y ADMINISTRACIÓN
DE RECURSOS HUMANOS
MANUAL DESCRIPTIVO DE CARGOS



AUXILIAR DE COCINA

Fecha de Emisión: 07/04/2016

Fecha de Revisión: 03/09/2012

Carnet de Manipulador de Alimentos, expedido por el Ministerio de Salud.

IV - CONDICIONES DEL PUESTO

SUPERVISIÓN RECIBIDA

Recibe instrucciones detalladas orales y/o escritas y su trabajo es revisado regularmente.

SUPERVISIÓN EJERCIDA

No ejerce supervisión.

ESFUERZO FISICO

El cargo exige al ocupante un excesivo despliegue de energía muscular.

ESFUERZO MENTAL

Trabajo simple y rutinario que requiere esfuerzo mental muy pequeño.

ACCIDENTES

El cargo está sometido a accidente, con una magnitud de riesgo moderado, con posibilidad de ocurrencia baja.

CONDICIONES AMBIENTALES

Se ubica en un sitio abierto y/o cerrado, generalmente agradable y no mantiene contacto con agentes contaminantes.

V - EQUIPOS, MATERIALES Y HERRAMIENTAS

DETALLE DE LOS EQUIPOS, MATERIALES Y HERRAMIENTAS

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PANAMÁ
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS HUMANOS
DEPARTAMENTO DE PLANIFICACIÓN Y ADMINISTRACIÓN
DE RECURSOS HUMANOS
MANUAL DESCRIPTIVO DE CARGOS



AUXILIAR DE COCINA

Fecha de Emisión: 07/04/2016

Fecha de Revisión: 03/09/2012

Cucharones

Delantal

Gorro o redecilla

Limpiones

Utensilios y equipos de cocina