

# FORMATO DE PERFIL DEL PUESTO

## IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

<b>Unidad Orgánica:</b>	Dirección Ejecutiva de Salud de las Personas
<b>Denominación:</b>	Lic. En Nutrición Humana
<b>Nombre del puesto:</b>	Lic. En Nutrición Humana
<b>Dependencia Jerárquica Lineal:</b>	<b>Director Ejecutivo de Salud de las Personas</b>
<b>Dependencia Jerárquica funcional:</b>	Coordinadora de la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable
<b>Puestos que supervisa:</b>	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?

Sí  No

¿Requiere habilitación profesional?

Sí  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
- Conocimientos en buenas prácticas de manipulación de alimentos
- 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 en Seguridad Alimentaria, Higiene e inocuidad de los alimentos, buenas practicas de manipulacion de alimentos, vigilancia epidemiologica nutricional, valoracion nutricional antropometrica por etapas de vida, salud comunitaria y familiar y otros aspectos relacionados a la alimentacion y nutricion.

### 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				
Quechua				
Aymara				

## EXPERIENCIA

### Experiencia general

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

1 año, 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:

01 año, 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 **si se requiera experiencia en el sector público**, indique el tiempo de experiencia en el puesto y/o funciones equivalentes.

01 año, 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