

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



**COCINERO**

Fecha de Emisión: 07/04/2016

Fecha de Revisión: 18/07/2012

**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:** Auxiliar

**I - DESCRIPCION DEL PUESTO**

***RESUMEN***

Realizar trabajos relacionadas con la preparación y cocción de diferentes tipos de alimentos para la venta en las cafeterías de la Institución.

**II - DESCRIPCION ESPECIFICA**

***FUNCIONES***

- 1 - Determinar los ingredientes y la cantidad de alimentos necesarios para la preparación de los diversos platos.
- 2 - Vigilar la preparación de alimentos y su cocción a fin de que se ajusten al menú establecido.
- 3 - Decorar los platos y hacer los arreglos en las bandejas, para su adecuada presentación.
- 4 - Velar por la higiene y limpieza de los utensilios y equipo de cocina; así como del área de trabajo.
- 5 - Preparar y condimentar platos sencillos y especiales, de acuerdo al menú del día o lo ofrecido en las minutas.
- 6 - Hacer pedidos de los diferentes alimentos e ingredientes que se requieren en la cocina.

*Revisión No Oficial*

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



**COCINERO**

Fecha de Emisión: 07/04/2016

Fecha de Revisión: 18/07/2012

- 7 - Coordinar con el personal de cocina las diferentes actividades a desarrollarse.
- 8 - Controlar el adecuado uso de ingredientes y materiales según el menú del día.
- 9 - Mantener en orden equipos y sitios de trabajo, reportando cualquier anomalía.
- 10 - Realizar además de las tareas previstas en el puesto, todas aquellas que sean encomendadas dentro del alcance del mismo.

### **III - PERFIL**

#### ***EDUCACION FORMAL***

Diploma del Nivel Medio de Educación (Secundaria Completa)

#### ***EXPERIENCIA***

Un año de experiencia en labores de cocina.

#### ***EDUCACION NO FORMAL***

Curso de cocina.

#### ***CONOCIMIENTOS***

Medidas de seguridad que deben seguirse en la preparación de alimentos

Métodos y prácticas utilizadas en la preparación de los alimentos

Prácticas de higiene establecidas para la manipulación de alimentos

Riesgos que involucra el trabajo y las medidas de precaución que deben tomarse

#### ***DESTREZAS***

Manipulación de alimentos, materiales y equipo de cocina

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



**COCINERO**

Fecha de Emisión: 07/04/2016

Fecha de Revisión: 18/07/2012

Calcular raciones o cantidades para preparar alimentos

***LICENCIAS Y CERTIFICADOS***

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

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

**IV - CONDICIONES DEL PUESTO**

***SUPERVISIÓN RECIBIDA***

Recibe directrices generales y tiene libertad para el desarrollo de su trabajo dentro de las normas y procedimientos establecidos.

***SUPERVISIÓN EJERCIDA***

Supervisa las labores realizadas por el personal de la unidad a su cargo.

***ESFUERZO FISICO***

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

***ESFUERZO MENTAL***

Trabajo repetitivo que requiere pequeño esfuerzo mental. Ocasionalmente tiene que planificar y organizar su labor.

***ACCIDENTES***

El cargo está sometido a accidente, con una magnitud de riesgo grave, con posibilidad de ocurrencia media.

***CONDICIONES AMBIENTALES***

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



**COCINERO**

Fecha de Emisión: 07/04/2016

Fecha de Revisión: 18/07/2012

Se ubica en un sitio cerrado en un ambiente húmedo/calor, generalmente algo desagradable y mantiene contacto con agentes contaminantes tales como: humo, ruido y vapor.

**V - EQUIPOS, MATERIALES Y HERRAMIENTAS**

***DETALLE DE LOS EQUIPOS, MATERIALES Y HERRAMIENTAS***

Delantal

Cucharones

Sartenes

Utensilios y equipos de cocina

Zapatos cerrados

Licadoras

Hornos

Batidoras

Bandejas

Colador, entre otros

Papelería en general