

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



**JEFE DE SECCIÓN DE COCINA**

Fecha de Emisión: 08/04/2016

Fecha de Revisión: 23/03/2012

**DATOS GENERALES**

**Familia:** Salud Pública y Actividades Afines

**Grado:**

**Salario:**

**Grupo Ocupacional:** Nutrición, Dietética y Servicio de Alimentos

**Nivel Funcional:** Técnico y Profesional

**Grupo Laboral:** Profesional

**I - DESCRIPCION DEL PUESTO**

***RESUMEN***

Planificar, supervisar y controlar las actividades relacionadas con los procesos de higiene, preparación y cocimiento de los alimentos, a fin de garantizar la calidad de los mismos, para el buen funcionamiento de las diferentes cafeterías y el Kiosco de la Institución.

**II - DESCRIPCION ESPECIFICA**

***FUNCIONES***

- 1 - Planificar y organizar el trabajo en la cocina, estableciendo los procedimientos y normas establecidas en la Institución.
- 2 - Elaborar planes alimenticios para la atención de los usuarios, procurando dietas balanceadas.
- 3 - Elaborar menús, buffet y ofertas culinarias para ocasiones especiales.
- 4 - Supervisar la preparación de cocción de los alimentos, con calidad y pulcritud, en las diferentes cafeterías de la Institución.
- 5 - Controlar la higiene en la elaboración y conservación de los alimentos.
- 6 - Identificar y aplicar nuevas técnicas a las materias primas y preparaciones culinarias, tanto en elaboración como en conservación.

*Revisión No Oficial*

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



**JEFE DE SECCIÓN DE COCINA**

Fecha de Emisión: 08/04/2016

Fecha de Revisión: 23/03/2012

- 7 - Evaluar y controlar los riesgos de contaminación de los alimentos, según las condiciones de envasado y manipulación de alimentos.
- 8 - Coordinar las labores de aseo y limpieza de los equipos, utensilios y arreglo de la cocina; vigilando que se mantengan limpios, en orden y en buen estado.
- 9 - Elaborar, periódicamente, las listas de productos que se requieren para la preparación del Menú y llevar un inventario de los mismos.
- 10 - Elaborar informes de las actividades realizadas por la Sección.
- 11 - Supervisar las actividades del personal a su cargo.
- 12 - Mantener en orden equipos y sitios de trabajo, reportando cualquier anomalía.
- 13 - Realizar además de las tareas previstas en el puesto, todas aquellas que sean encomendadas dentro del alcance del mismo.

### **III - PERFIL**

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

Título de Licenciatura en Gastronomía o carreras afines al puesto.

#### ***EXPERIENCIA***

Dos años de experiencia en labores afines al puesto.

#### ***CONOCIMIENTOS***

Normas de calidad de alimentos y bebidas

Confeción de ofertas gastronómicas

Técnicas de aprovisionamiento, manipulación, cocción y conservación de alimentos

#### ***DESTREZAS***

*Revisión No Oficial*

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



**JEFE DE SECCIÓN DE COCINA**

Fecha de Emisión: 08/04/2016

Fecha de Revisión: 23/03/2012

Manejo de instrumentos y equipos de cocina

Presentación de alimentos en forma nítida y atractiva

Elaborar informes técnicos

#### **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 sección a su cargo.

##### ***ESFUERZO FISICO***

El cargo exige estar parado constantemente y caminando periódicamente; requiere de un grado de precisión manual y visual medio.

##### ***ESFUERZO MENTAL***

Trabajo que requiere esfuerzo mental medio y cierto grado de planeamiento y organización constante.

##### ***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.

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



**JEFE DE SECCIÓN DE COCINA**

Fecha de Emisión: 08/04/2016

Fecha de Revisión: 23/03/2012

**V - EQUIPOS, MATERIALES Y HERRAMIENTAS**

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

Equipo auxiliar de cocina: baños-maría, estufas, licuadoras, entre otras

Instrumentos técnicos de cocina.