

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



SUPERVISOR DE CAFETERIA

Fecha de Emisión: 13/10/2016

Fecha de Revisión: 10/07/2014

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 relacionados con la organización, coordinación y supervisión de las labores de solicitud de insumos, despacho y cobro de alimentos realizados por los colaboradores de cafetería.

II - DESCRIPCION ESPECIFICA

FUNCIONES

- 1 - Coordinar y hacer la solicitud de los pedidos de alimentos diariamente.
- 2 - Apoyar en el despacho de los alimentos cuando la ocasión lo amerite.
- 3 - Recibir la mercancía solicitada y controlar el uso adecuado de la misma.
- 4 - Comunicar cualquier anomalía en los equipos utilizados.
- 5 - Supervisar que el personal mantenga el carné de salud al día.
- 6 - Supervisar al personal a su cargo e impartir las instrucciones necesarias.
- 7 - Realizar además de las tareas prevista en el puesto, aquellas que sean encomendadas dentro del alcance del mismo.

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



SUPERVISOR DE CAFETERIA

Fecha de Emisión: 13/10/2016

Fecha de Revisión: 10/07/2014

III - PERFIL

ALTERNATIVA N°1:

EDUCACION: Estudios universitarios parciales no menores de dos años a nivel de Licenciatura

EXPERIENCIA: Un año de experiencia en labores afines al puesto.

ALTERNATIVA N°2:

EDUCACION: Diploma del Nivel Medio de Educación (Secundaria Completa)

EXPERIENCIA: Dos años de experiencia en labores afines al puesto.

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

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

DESTREZAS

Manipulación de alimentos, materiales y equipo de cocina

LICENCIAS Y CERTIFICADOS

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

IV - CONDICIONES DEL PUESTO

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



SUPERVISOR DE CAFETERIA

Fecha de Emisión: 13/10/2016

Fecha de Revisión: 10/07/2014

SUPERVISIÓN RECIBIDA

Recibe instrucciones generales y su trabajo es revisado periódicamente. Tiene cierta libertad para desarrollar 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 estar sentado/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.

V - EQUIPOS, MATERIALES Y HERRAMIENTAS

DETALLE DE LOS EQUIPOS, MATERIALES Y HERRAMIENTAS

Papelería en general

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



SUPERVISOR DE CAFETERIA

Fecha de Emisión: 13/10/2016

Fecha de Revisión: 10/07/2014

Útiles de oficina

Computadora y equipo auxiliar