

## DESCRIPCIÓN DE PUESTO

<b>NOMBRE DEL PUESTO: NUTRIÓLOGO</b>			
<b>Fecha de elaboración:</b> Febrero, 2023	<b>Código del puesto:</b> N/A	<b>Número de plazas:</b> 5	<b>Departamento:</b> Staff de Feed The Hungry
<b>DATOS GENERALES</b>			
<b>Sexo:</b> Indistinto	<b>Edad:</b> 22 – 35 años	<b>Estado Civil:</b> Indistinto	
<b>Escolaridad:</b> Licenciatura en Nutrición, maestría o doctorado.		<b>Licencia de conducir:</b> <u>Necesaria</u>	
<b>Reporta a:</b> Directora del Programa (Profesora Olivia Muñiz)		<b>Supervisa:</b> Subdirector del Programa (Valentín Patlán Gonzalez)	
<b>PRINCIPALES HABILIDADES Y ACTITUDES</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicación asertiva y efectiva</li> <li>• Liderazgo</li> <li>• Trabajo en equipo</li> <li>• Creatividad</li> <li>• Relaciones interpersonales</li> <li>• Flexibilidad</li> <li>• Adaptabilidad</li> <li>• Empatía</li> <li>• Capacidad de persuasión</li> <li>• Escucha activa</li> <li>• Toma de decisiones</li> <li>• Manejo y solución de conflictos</li> <li>• Gestión del estrés</li> <li>• Negociación</li> <li>• Pensamiento estratégico</li> <li>• Manejo y análisis de datos</li> </ul>			
<b>PRINCIPALES RESPONSABILIDADES</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>I. Realizar las mediciones antropométricas y diagnósticos nutricionales de los beneficiarios de las escuelas que forman parte de Feed The Hungry, A.C.</li> <li>II. Realizar evaluaciones periódicas que permitan conocer el progreso de los programas implementados.</li> <li>III. Brindar capacitación a las cocineras sobre la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.</li> <li>IV. Planificar, gestionar e impartir talleres de nutrición a padres de familia y niños de las escuelas que forman parte de Feed The Hungry para la concientización sobre la alimentación adecuada.</li> </ol>			

V.	Realización de reportes completos de nutrición en ingles y español para los directores de las escuelas, al consejo directivo, los diferentes proyectos y apoyos de gobierno.
VI.	Realizar reportes, gráficas e indicadores de nutrición de cada uno de los niños que forman parte de Feed The Hungry.
VII.	Inspecciones y supervisión en las cocinas, cuidando preparaciones de alimentos, seguimientos de menú y correcto uso de los insumos que se les brindan, así como de las cocineras pagadas y mamás voluntarias.
VIII.	De acuerdo con las escuelas asignadas para su supervisión, mantener comunicación directa con las cocineras pagadas para brindar información sobre la firma de nóminas cada catorcena, permisos, eventualidades, y para cubrir las necesidades que se requieran, así como el monitoreo del correcto funcionamiento de la cocina, su limpieza, seguimiento de menús, etc. Así como proveerles de manera oportuna de la materia prima necesaria para su correcto funcionamiento.
IX.	Revisión, monitoreo y control de la cantidad de despensas de acuerdo con el número de beneficiarios inscritos en el programa (en caso de que se le requiera).
X.	Brindar consultas personalizadas a los padres de familia con la finalidad de dar un diagnóstico nutricional de cada uno de los niños.
XI.	Revisión en coordinación con los/las gastrónomos/as de la calidad, cantidad y valor nutricional de los productos (frutas, verduras, lácteos, carnes frías y demás productos perecederos) que se distribuirán y/o utilizarán para los beneficiarios de los programas.
XII.	Llenado de las bitácoras de los vehículos de acuerdo con el uso que dado.
XIII.	Brindar apoyo en las actividades que se requieren en la bodega de acuerdo con las instrucciones de la Dirección de Operaciones.
XIV.	Se seguirán indicaciones brindadas directamente de la Dirección de Operaciones en casos de emergencia.
Requerimiento adicional específico:	