



SERIE COCINA



Clases que contiene la Serie

ASISTENTE DE COCINA

COCINERO (A)

ENCARGADO (A) DE COCINA



ASISTENTE DE COCINA

**Código de Clase:
0101024**

PROPÓSITO DE LA CLASE

Ejecutar labores manuales de carácter asistencial de cierta dificultad, en la preparación de alimentos en una cocina institucional.

RESULTADOS ESPERADOS

1. Asistencia a cocineros (as) y encargados (as) de cocina, como son: preparación de alimentos en una cocina institucional, preparación de menús, distribución de alimentos a las personas usuarias del servicio de comedor, entre otros.
2. Colaboración en la planeación de las solicitudes para pedidos de alimentos, ingredientes, combustible y materiales requeridos en la preparación de comidas.
3. Participación en el registro y control de los objetos, utensilios y equipo en general con que cuenta la cocina; así como mantenerlos en buen estado, darles limpieza y reportar cualquier anomalía con el mantenimiento e inventarios de estos.
4. Colaboración en el mantenimiento de la limpieza de comedores y área de trabajo.
5. Ejecución de labores relacionadas al cargo que desempeña, tales como: sustituir al Cocinero (a) en ausencia de éste; observar las normas de higiene y seguridad correspondientes; actualizar conocimientos y técnicas propias de su formación; entre otros.
6. Otros resultados acordes con el propósito de la clase.

RESPONSABILIDAD

Impacto en la Gestión	Relaciones de Trabajo	Activos, Equipo e Insumos
<p>Es responsable por el cumplimiento eficiente y oportuno de las tareas propias de su competencia, cuyo accionar se desenvuelve dentro del marco jurídico y ético que rige a la persona servidora pública. En caso de cometer algún error, se pueden generar pérdidas materiales, daños a personas o atrasos de alguna consideración, los cuales pueden ser advertidos y corregidos en el curso normal del trabajo.</p>	<p>Se relaciona constantemente por diferentes medios y formas con superiores, personal de cocina y de la institución a la que pertenece, personas usuarias y público en general; las cuales deben ser atendidas con tacto, cortesía y discreción.</p>	<p>Es responsable por el adecuado uso del equipo, utensilios y materiales, que utiliza para el cumplimiento de las actividades; ya que la pérdida, robo o daño de éstos, puede hacer incurrir a la administración en gastos considerables de recursos y retrasos en las actividades a desarrollar.</p>



ASISTENTE DE COCINA

Código de Clase:
0101024

CONTEXTO FUNCIONAL

Independencia Funcional	Supervisión Ejercida
Trabaja siguiendo instrucciones de personal de mayor nivel; así como de normas, métodos, procedimientos y sistemas de trabajo establecidos, que rigen su campo de acción.	No aplica.

CONDICIONES DEL TRABAJO

Medio Ambiente	Exigencias Físicas
La persona ocupante del puesto se puede exponer a diversas condiciones ambientales tales como cambios drásticos de temperatura, polvo, humedad, ruido, ventilación y/o iluminación; así como a quemaduras y otras afecciones como resultado de su labor, por lo cual debe guardar las normas de seguridad que rigen su actividad.	La actividad demanda esfuerzo físico, ya que se expone a mantener una misma postura por largos períodos, esto al mantenerse de pie preparando los alimentos, así como en la distribución de los mismos y limpieza de áreas. Le puede corresponder trabajar en horarios variables o incluso ampliar o rotar su jornada laboral.

COMPETENCIAS

Competencias Transversales	Dominio de la Competencia requerido para la Clase	Competencias del Grupo Ocupacional	Dominio de la Competencia requerido para la Clase
1. Compromiso con el Servicio Público	BÁSICO	1. Calidad y Productividad	AVANZADO
		2. Dominio y Aplicación Práctica	BÁSICO
2. Integridad en el desempeño de la función pública	BÁSICO	3. Trabajo Colaborativo	BÁSICO



ASISTENTE DE COCINA

**Código de Clase:
0101024**

REQUISITOS

Académicos:

- Segundo Ciclo de la Enseñanza General Básica (Sexto grado) ó
- Certificado de Conclusión de Estudios de Tercer y Cuarto Ciclo de Educación Especial (Prevocacional), ó
- Certificado de Conclusión de Estudios Tercer y Ciclo Diversificado Vocacional, ó
- Certificado de Conclusión de Estudios de III Ciclo y IV Ciclo (Diversificada) de Educación Especial o de similar nomenclatura.¹

Capacitación:

- Curso de Manipulación de Alimentos autorizado por el Ministerio de Salud.

Experiencia:

- **En Funciones:**
 - No Aplica.
- **En Supervisión de Personal:**
 - No Aplica.

Legales:

- Cumplir con otros requisitos especiales y legales, tales como permisos, licencias y/o autorizaciones que demande el desempeño de las actividades encomendadas, según cada caso particular conforme el cargo respectivo y lo regulado por la normativa vigente.

Otros:

- Carné de Manipulador (a) de Alimentos extendido por el Ministerio de Salud.

¹ En los casos de los certificados emitidos antes del año 1993, se debe consultar ante el Departamento de Educación Especial del Ministerio de Educación Pública, la validación del mismo.



COCINERO (A)

**Código de Clase:
0201025**

PROPÓSITO DE LA CLASE

Ejecutar labores manuales de un nivel difícil, en la preparación de alimentos en una cocina institucional.

RESULTADOS ESPERADOS

1. Ejecución de labores manuales difíciles, en la preparación de alimentos en una cocina institucional y control de las actividades del personal de cocina de menor nivel.
2. Preparación periódica de menús y alimentos para las personas usuarias del servicio de comedor; velar por la calidad del servicio que se presta; entre otros.
3. Planeación y solicitud de pedidos de alimentos, ingredientes, combustible y materiales requeridos en la preparación de comidas.
4. Realización de mediciones de cantidades, porciones y costos de alimentos para la preparación de recetas estandarizadas.
5. Registro y control de los objetos, utensilios y equipo en general con que cuenta la cocina; así como mantenerlos en buen estado, darles limpieza y reportar cualquier anomalía con el mantenimiento e inventarios de estos.
6. Ejecución de labores relacionadas al cargo que desempeña, tales como: velar por la limpieza y orden de las instalaciones, observar las normas de higiene y seguridad correspondientes; actualizar conocimientos y técnicas propias de su formación; entre otros.
7. Otros resultados acordes con el propósito de la clase.

RESPONSABILIDAD

Impacto en la Gestión	Relaciones de Trabajo	Activos, Equipo e Insumos
Es responsable por el cumplimiento eficiente y oportuno de las tareas propias de su competencia, cuyo accionar se desenvuelve dentro del marco jurídico y ético que rige a la persona servidora pública. En caso de incurrir en algún error, se pueden provocar pérdidas económicas y materiales, daños en la salud de las personas, o atrasos de alguna consideración en el servicio de alimentación y comedor.	Se relaciona constantemente por diferentes medios y formas con superiores, personal de cocina y de la institución a la que pertenece, personas usuarias y público en general; las cuales deben ser atendidas con tacto, cortesía y discreción.	Es responsable por el adecuado uso del equipo, utensilios y materiales, que utiliza para el cumplimiento de las actividades; ya que la pérdida, robo o daño de éstos, puede hacer incurrir a la administración en gastos considerables de recursos y retrasos en las actividades a desarrollar.



COCINERO (A)

**Código de Clase:
0201025**

CONTEXTO FUNCIONAL

Independencia Funcional	Supervisión Ejercida
Trabaja siguiendo instrucciones de su jefatura inmediata; así como de normas, métodos, procedimientos y sistemas de trabajo establecidos, que rigen su campo de acción.	Le puede corresponder supervisar y orientar las actividades que desarrolla personal de menor nivel, así como velar por su disciplina.

CONDICIONES DEL TRABAJO

Medio Ambiente	Exigencias Físicas
La persona ocupante del puesto se puede exponer a diversas condiciones ambientales tales como cambios drásticos de temperatura, polvo, humedad, ruido, ventilación y/o iluminación; así como a quemaduras y otras afecciones como resultado de su labor, por lo cual debe guardar las normas de seguridad e higiene que rigen su actividad.	La actividad demanda esfuerzo físico, ya que se expone a mantener una misma postura por largos períodos, esto al mantenerse de pie en la preparación de alimentos; de igual forma le puede corresponder trabajar en horarios variables o incluso ampliar o rotar su jornada laboral.

COMPETENCIAS

Competencias Transversales	Dominio de la Competencia requerido para la Clase	Competencias del Grupo Ocupacional	Dominio de la Competencia requerido para la Clase
1. Compromiso con el Servicio Público	BÁSICO	1. Calidad y Productividad	AVANZADO
		2. Dominio y Aplicación Práctica	INTERMEDIO
2. Integridad en el desempeño de la función pública	BÁSICO	3. Trabajo Colaborativo	BÁSICO

REQUISITOS

Académicos:	Capacitación:
<ul style="list-style-type: none"> - Segundo Ciclo de la Enseñanza General Básica (Sexto grado) ó - Certificado de Conclusión de Estudios de Tercer y Cuarto Ciclo de Educación Especial (Prevocacional), ó - Certificado de Conclusión de Estudios Tercer y Ciclo Diversificado Vocacional, ó - Certificado de Conclusión de Estudios de III Ciclo y IV Ciclo (Diversificada) de Educación Especial o de similar nomenclatura.² 	<ul style="list-style-type: none"> - Curso de Manipulación de Alimentos autorizado por el Ministerio de Salud.

² En los casos de los certificados emitidos antes del año 1993, se debe consultar ante el Departamento de Educación Especial del Ministerio de Educación Pública, la validación del mismo.



COCINERO (A)

**Código de Clase:
0201025**

REQUISITOS

Experiencia:

- **En Funciones:**
 - Dos años de experiencia en labores relacionadas con la especialidad o cargo.
- **En Supervisión de Personal:**
 - No Aplica.

Legales:

- Cumplir con otros requisitos especiales y legales, tales como permisos, licencias y/o autorizaciones que demande el desempeño de las actividades encomendadas, según cada caso particular conforme el cargo respectivo y lo regulado por la normativa vigente.

Otros:

- Carné de Manipulador (a) de Alimentos extendido por el Ministerio de Salud.
- Para los puestos ubicados en territorios indígenas, es necesario cumplir con las condiciones especiales, dominio de la cultura e idioma originario del territorio respectivo, de así requerirlo el cargo.



ENCARGADO (A) DE COCINA

**Código de Clase:
0202026**

PROPÓSITO DE LA CLASE

Administrar y controlar la preparación y servicio de alimentos, que se brinda en una cocina y comedor institucional.

RESULTADOS ESPERADOS

1. Dirección y coordinación en la preparación y servicio de alimentos en una cocina y/o comedor institucional, vigilando que las normas de seguridad e higiene se apliquen correctamente y asignando los diferentes roles de trabajo al personal a su cargo y velando porque la calidad del servicio que se brinda sea la adecuada.
2. Preparación de los menús y alimentos, realizando la medición de cantidades y porciones respectivas para la preparación de diversas recetas, así como cálculo de costos para estas preparaciones.
3. Ejecución de pedidos de alimentos, ingredientes, combustible y materiales necesarios para la preparación de comidas y sus respectivos presupuestos.
4. Registro y control de los objetos, utensilios y equipo en general con que cuenta la cocina; así como velar por el buen estado de los mismos y reportar cualquier anomalía con el mantenimiento e inventarios de estos.
5. Ejecución de labores relacionadas al cargo que desempeña, tales como: colaboración en controles administrativos, observar las normas de higiene y seguridad correspondientes; actualizar conocimientos y técnicas propias de su formación; entre otros.
6. Otros resultados acordes con el propósito de la clase.

RESPONSABILIDAD

Impacto en la Gestión	Relaciones de Trabajo	Activos, Equipo e Insumos
Es responsable por el cumplimiento eficiente y oportuno de los productos y servicios de alimentación que se brinden en una cocina o comedor institucional, por lo cual, su accionar se desenvuelve dentro del marco jurídico y ético que rige a la persona servidora pública. Cuando incurra en algún error podría atentar contra los objetivos organizacionales y el interés público; los cuales pueden provocar pérdidas económicas y materiales, daños en la salud pública o atrasos en el desarrollo de las actividades desempeñadas; por ende, las mismas deben realizarse con sumo cuidado y precisión, dentro de las normas de calidad, higiene y de buen servicio que le corresponden.	Se relaciona constantemente por diferentes medios y formas con superiores, personal técnico y profesional en nutrición, de cocina y de la institución a la que pertenece, personas usuarias y público en general; las cuales deben ser atendidas con tacto, cortesía y discreción.	Es responsable por el adecuado uso del equipo, utensilios y materiales, que utiliza para el cumplimiento de las actividades; ya que la pérdida, robo o daño de éstos, puede hacer incurrir a la administración en gastos considerables de recursos y retrasos en las actividades a desarrollar.



ENCARGADO (A) DE COCINA

**Código de Clase:
0202026**

CONTEXTO FUNCIONAL

Independencia Funcional

Trabaja siguiendo instrucciones generales de su jefatura inmediata o bien personal destacado en nutrición; así como de normas, métodos, procedimientos y sistemas de trabajo establecidos, que rigen su campo de acción.

Supervisión Ejercida

Le corresponde orientar y supervisar las actividades realizadas por asistentes de cocina y cocineros (as) a cargo, así como velar por su disciplina y el eficiente cumplimiento de las actividades a ellos asignadas.

CONDICIONES DEL TRABAJO

Medio Ambiente

La persona ocupante del puesto se puede exponer a diversas condiciones ambientales tales como cambios drásticos de temperatura, polvo, humedad, ruido, ventilación y/o iluminación; así como a quemaduras y otras afecciones como resultado de su labor, por lo cual debe guardar las normas de seguridad e higiene que rigen su actividad.

Exigencias Físicas

La actividad demanda esfuerzo físico, ya que se expone a mantener una misma postura por largos períodos, esto al mantenerse de pie en la preparación de alimentos, de igual forma le puede corresponder trabajar en horarios variables o incluso ampliar o rotar su jornada laboral.

COMPETENCIAS

Competencias Transversales	Dominio de la Competencia requerido para la Clase	Competencias del Grupo Ocupacional	Dominio de la Competencia requerido para la Clase
1. Compromiso con el Servicio Público	BÁSICO	1. Calidad y Productividad	DESTACADO
		2. Dominio y Aplicación Práctica	AVANZADO
2. Integridad en el desempeño de la función pública	BÁSICO	3. Trabajo Colaborativo	INTERMEDIO



ENCARGADO (A) DE COCINA

**Código de Clase:
0202026**

REQUISITOS

Académicos:

- Segundo Ciclo de la Enseñanza General Básica (Sexto grado) ó
- Certificado de Conclusión de Estudios de Tercer y Cuarto Ciclo de Educación Especial (Prevocacional), ó
- Certificado de Conclusión de Estudios Tercer y Ciclo Diversificado Vocacional, ó
- Certificado de Conclusión de Estudios de III Ciclo y IV Ciclo (Diversificada) de Educación Especial o de similar nomenclatura.³

Capacitación:

- Curso de Manipulación de Alimentos autorizado por el Ministerio de Salud.

Experiencia:

- **En Funciones:**
 - Tres años de experiencia en labores relacionadas con la especialidad o cargo.
- **En Supervisión de Personal:**
 - Dos años de experiencia en supervisión de personal.

Legales:

- Cumplir con otros requisitos especiales y legales, tales como permisos, licencias y/o autorizaciones que demande el desempeño de las actividades encomendadas, según cada caso particular conforme el cargo respectivo y lo regulado por la normativa vigente.

Otros:

- Carné de Manipulador (a) de Alimentos extendido por el Ministerio de Salud.

³ En los casos de los certificados emitidos antes del año 1993, se debe consultar ante el Departamento de Educación Especial del Ministerio de Educación Pública, la validación del mismo.