



SERIE NUTRICIÓN



Clases que contiene la Serie

NUTRICIONISTA 1

NUTRICIONISTA 2

NUTRICIONISTA 3

NUTRICIONISTA 4

NUTRICIONISTA 5

NUTRICIONISTA 6



NUTRICIONISTA 1

**Código de Clase:
0403266**

PROPÓSITO DE LA CLASE

Programar y ejecutar actividades profesionales en Nutrición, que coadyuven con la labor de personas funcionarias de mayor nivel, en el cumplimiento de los objetivos organizacionales de las áreas rectoras de la salud y dependencias a nivel local, central o regional, de acuerdo con las necesidades de las personas o entes usuarios.

RESULTADOS ESPERADOS

1. Programación, ejecución y supervisión de las diversas acciones e intervenciones, relacionadas con la alimentación y nutrición de los diferentes escenarios comunitarios que asiste, según las prioridades identificadas, que ayuden a prevenir enfermedades relacionadas con este tema.
2. Participación en los procesos de elaboración, actualización, aplicación, seguimiento y evaluación de planes, programas, proyectos, investigaciones, instrumentos y emisión de normativa técnica, referidos a alimentación y nutrición, que coadyuven con las necesidades institucionales, así como con la protección de la salud de la población.
3. Administración de los proyectos y actividades de educación sobre nutrición y seguridad alimentaria, dirigido a personas y entes usuarios de los servicios de salud de la comunidad, así como a colaboradores y a personal de diferente nivel interdisciplinario.
4. Definición y coordinación de las actividades técnico-administrativas y la atención de dietas y planes nutricionales que se realizan en los servicios de alimentación, que son requeridos por diversos grupos de población de acuerdo con prioridades identificadas, que se orientan para detectar y mejorar el estado nutricional y que permiten obtener información que garantice la toma de decisiones en los diferentes niveles de gestión.
5. Asesoría técnica a personas funcionarias de mayor nivel, personas y entes usuarios y público en general, en materia propia de su competencia, para promover la protección y el mejoramiento de la salud alimentaria de la población.
6. Atención de denuncias sobre incumplimiento de disposiciones y normativa, apoyo en el proceso de registro de productos y suplementos alimenticios y ajuste de las normas y procedimientos emitidos con alcance nacional a la realidad de cada localidad, todo ello con la finalidad de salvaguardar la salud de la población.
7. Realizar otras labores administrativas inherentes al cargo que desempeña, tales como: integrar equipos inter y multidisciplinarios en inspecciones de establecimientos comerciales, monitorear el cumplimiento de metas anuales, participar en comisiones, asistir a reuniones, seminario u otras actividades con superiores, compañeros y/o actores sociales; mejorar métodos de trabajo, analizar y resolver problemas que se presentan en el desarrollo de las labores, actualizar conocimientos, proponer cambios y/o ajustes diversos; entre otros resultados acordes con el propósito de la clase.



NUTRICIONISTA 1

**Código de Clase:
0403266**

RESPONSABILIDAD

Impacto en la Gestión	Relaciones de Trabajo	Activos, Equipo e Insumos
<p>Es responsable por el cumplimiento de las funciones a cargo, bajo criterios de calidad y el respeto al marco jurídico y ético vigente que rige a toda persona servidora pública; así como por la atención y solución a problemas y situaciones variadas.</p> <p>Asume responsabilidad administrativa, civil, social y penal, según sea el caso, cuando incurra en algún error que atente contra los objetivos organizacionales y el interés público; los cuales pueden provocar pérdidas económicas, materiales, humanas o perjudiciales a la salud de la población que se atiende, generar daños y atrasos en la planeación, control y ejecución de actividades, repercutiendo negativamente en el servicio. Así también, se responsabiliza por el manejo confidencial de la información, especialmente de situaciones particulares de pacientes, ya que la revelación de esta puede causar perjuicios a la organización y daños morales a terceras personas.</p>	<p>Se relaciona por diferentes medios y formas, con superiores, compañeros, personas usuarias de los servicios de alimentación, familiares y público en general, todas las cuales deben ser atendidas con ética profesional, responsabilidad, tacto y discreción.</p>	<p>Es responsable por el adecuado empleo y mantenimiento del equipo y materiales que se le asignan para el cumplimiento de sus actividades, entre los que se destacan el equipo antropométrico.</p>

CONTEXTO FUNCIONAL

Independencia Funcional	Supervisión Ejercida
<p>Trabaja con cierta independencia, siguiendo instrucciones generales o precisas del cargo superior inmediato, métodos, procedimientos, normativa, circulares y legislación vigentes que rigen su campo de acción.</p>	<p>Le puede corresponder coordinar equipos de trabajo conformados por personal de menor nivel, técnico y administrativo; en cuyo caso debe orientar y velar por el eficiente cumplimiento de las actividades a ellos asignadas.</p>



NUTRICIONISTA 1

**Código de Clase:
0403266**

CONDICIONES DEL TRABAJO

Medio Ambiente

Labora en contextos normales de oficina, en unidades locales o regionales, en comunidades donde se desarrollan programas de investigación y/o en servicios de atención nutricional y de alimentación. Igualmente, le puede corresponder desplazarse dentro de las comunidades asignadas y visitar otras instituciones públicas y empresas privadas e incluso realizar giras a diferentes lugares dentro y fuera del país, dependiendo de las necesidades institucionales. Estas condiciones pueden exponer a la persona ocupante del puesto a situaciones ambientales tales como calor, frío, polvo, humedad, hacinamiento, ruido y a diversos tipos de contaminación. Así como a actos vandálicos en las comunidades que visiten.

Exigencias Físicas

La actividad demanda esfuerzo mental, lo que puede originar situaciones de estrés, que pueden provocar enfermedades e incapacidades temporales. Así también, se expone a mantener una misma postura por largo tiempo dentro de su jornada de trabajo, al igual que al trasladarse a otros sitios, así como a laborar horarios variables o incluso ampliar o rotar su jornada laboral, cuando lo exija la necesidad del servicio.

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	INTERMEDIO	1. Análisis y Solución de Situaciones	INTERMEDIO
		2. Acción Estratégica e Innovadora	BÁSICO
2. Integridad en el desempeño de la función pública	INTERMEDIO	3. Gestión de Calidad	INTERMEDIO
		4. Sensibilidad Tecnológica	BÁSICO
		5. Trabajo Colaborativo	AVANZADO



NUTRICIONISTA 1

Código de Clase:
0403266

REQUISITOS

Académicos:

- Licenciatura o su equivalente en una carrera contemplada en la Formación Nutrición.

Capacitación:

- No Aplica.

Experiencia:

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

Legales:

- Incorporación al Colegio Profesional que regula el ejercicio de la profesión, siempre que la Ley Orgánica del mismo así lo establezca y considerando el grado académico que ésta exprese para dicho ejercicio.
- 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:

- No Aplica.



NUTRICIONISTA 2

**Código de Clase:
0403267**

PROPÓSITO DE LA CLASE

Programar, ejecutar y controlar actividades profesionales en Nutrición que realiza bajo criterio experto, coadyuvando con la labor de personal de mayor nivel, o en la coordinación de proyectos o programas de nutrición permanentes que son de impacto a nivel nacional, central, regional o local.

RESULTADOS ESPERADOS

1. Programación y coordinación de proyectos o programas, de acuerdo con las prioridades identificadas, que permitan controlar las acciones e intervenciones que se deben realizar en materia de alimentación y nutrición, en la población de atención.
2. Participación, desarrollo e implementación de planes, programas, proyectos, estudios e investigaciones de impacto sectorial e intersectorial, normas técnicas e instrumentos y abordaje de personas con riesgos en salud nutricional; referidos a los servicios de alimentación y nutrición del área asignada, que garanticen la calidad de los servicios y el aseguramiento de la salud alimentaria y nutricional de la población.
3. Elaboración de investigaciones de trascendencia y exigencia científica, que coadyuven al mantenimiento y actualización de bases de datos en materia de alimentación y nutrición, a la toma de decisiones más acertadas y al aseguramiento de la protección de la salud de la población.
4. Organización, supervisión y control de las actividades de alimentación y nutrición que desarrolla el personal de salud, técnico y asistencial en el área.
5. Asesoría y criterio de experto a personas funcionarias de mayor nivel, colaboradores, pacientes y entes usuarios y público en general, en materia propia de su competencia, así como acciones de articulación entre actores sociales; y la administración, ejecución y supervisión de actividades de educación y capacitación en temas relacionados con la nutrición y seguridad alimentaria.
6. Ejecución de actividades relacionadas con la inspección de establecimientos, atención de denuncias sobre incumplimiento de disposiciones y normativas, monitoreo de procesos de producción de alimentos, actualización y control de registros de productos y suplementos alimenticios según normativa establecida para el registro sanitario y etiquetado nutricional, entre otras; así también ejecución de actividades de análisis de información sobre el estado de salud de la población, que permitan tomar medidas apropiadas para su protección y mejoramiento, y control de los procesos de alimentos en servicios de salud, que ayuden a resolver malnutrición y otras enfermedades.
7. Realizar otras labores administrativas inherentes al cargo que desempeña, tales como: participar en comisiones, reuniones, seminarios y otras actividades similares con superiores jerárquicos, equipo de trabajo, actores sociales o por delegación en representación de la entidad, ante organismos públicos, privados, nacionales y extranjeros; elaborar y firmar informes técnicos y de labores, oficios, normas, procedimientos, protocolos, notas y otros instrumentos técnicos y documentos similares; mejorar métodos de trabajo, analizar y resolver problemas que se presentan en el desarrollo de las labores, mantener controles de los diferentes trabajos bajo su responsabilidad; actualizar conocimientos, proponer cambios y/o ajustes diversos; entre otros resultados acordes con el propósito de la clase.



NUTRICIONISTA 2

**Código de Clase:
0403267**

RESPONSABILIDAD

Impacto en la Gestión	Relaciones de Trabajo	Activos, Equipo e Insumos
<p>Es responsable por el cumplimiento oportuno y eficiente de las actividades a cargo, las cuales debe realizar bajo criterios de calidad y el respeto al marco jurídico y ético vigentes que rigen a las personas servidoras públicas; asume responsabilidad por la atención y resolución adecuada de los problemas y situaciones variadas que se presenten, así como por la ejecución de su trabajo dentro de los plazos establecidos, por los aportes que realiza a los procesos de trabajo, productos y servicios institucionales que son de impacto a nivel local, regional o nacional, y por la participación en otras actividades y comisiones que contribuyen al logro de los objetivos de la institución.</p> <p>Asume responsabilidad administrativa, civil, social y penal, según sea el caso, cuando incurra en algún error que atente contra los objetivos organizacionales y el interés público; los cuales pueden provocar pérdidas económicas, materiales, humanas o perjudiciales a la salud de las personas usuarias de los servicios de alimentación o la población que se atiende, generar daños y atrasos en la planeación, control y ejecución de actividades, repercutiendo negativamente en el servicio, toma de decisiones y desenvolvimiento para la dependencia en la que labora. Así también, se responsabiliza por el manejo confidencial de la información a la que tiene acceso.</p>	<p>Se relaciona por diferentes medios y formas, con superiores, personal de la institución, pacientes usuarios de los servicios de alimentación, familiares, personas de otras instituciones públicas y empresas privadas tanto a nivel nacional como internacional y público en general, las cuales deben ser atendidas con ética profesional, responsabilidad, tacto y discreción.</p>	<p>Es responsable por el adecuado uso y mantenimiento del equipo y materiales que se le asignan para el cumplimiento de sus actividades, entre los que se destacan el equipo antropométrico.</p>



NUTRICIONISTA 2

**Código de Clase:
0403267**

CONTEXTO FUNCIONAL

Independencia Funcional	Supervisión Ejercida
<p>Trabaja con independencia, siguiendo la política institucional, métodos y procedimientos, normativa, circulares y legislación vigentes que rigen su campo de acción. En asuntos fuera de rutina, recibe asistencia funcional del cargo superior inmediato o de personas o entes asesores externos, ante los cuales le puede corresponder actuar como personal de contraparte.</p>	<p>Le puede corresponder coordinar equipos de trabajo conformados por personal administrativo, técnico y profesional; en cuyo caso debe orientar y velar por el eficiente cumplimiento de las actividades a ellos asignadas.</p>

CONDICIONES DEL TRABAJO

Medio Ambiente	Exigencias Físicas
<p>Labora en contextos normales de oficina, en unidades locales o regionales, en comunidades donde se desarrollan programas de investigación y/o en servicios de atención nutricional y de alimentación. Igualmente, le puede corresponder desplazarse dentro de las comunidades asignadas y visitar otras instituciones públicas y empresas privadas e incluso realizar giras a diferentes lugares dentro y fuera del país, dependiendo de las necesidades institucionales. Estas condiciones pueden exponer a la persona ocupante del puesto a situaciones ambientales tales como calor, frío, polvo, humedad, hacinamiento, ruido y a diversos tipos de contaminación. Así como a actos vandálicos en las comunidades que visiten.</p>	<p>La actividad demanda esfuerzo mental, lo que puede originar situaciones de estrés, que pueden provocar enfermedades e incapacidades temporales. Así también, se expone a mantener una misma postura por largo tiempo dentro de su jornada de trabajo, al igual que al trasladarse a otros sitios, así como a laborar horarios variables o incluso ampliar o rotar su jornada laboral, cuando lo exija la necesidad del servicio.</p>

COMPETENCIAS

Competencias Transversales	Dominio de la Competencia requerido para la Clase	Competencias del Grupo Ocupacional	Dominio de la Competencia requerido para la Clase
<p>1. Compromiso con el Servicio Público</p>	<p>INTERMEDIO</p>	<p>1. Análisis y Solución de Situaciones</p>	<p>AVANZADO</p>
		<p>2. Acción Estratégica e Innovadora</p>	<p>INTERMEDIO</p>
<p>2. Integridad en el desempeño de la función pública</p>	<p>INTERMEDIO</p>	<p>3. Gestión de Calidad</p>	<p>AVANZADO</p>
		<p>4. Sensibilidad Tecnológica</p>	<p>INTERMEDIO</p>
		<p>5. Trabajo Colaborativo</p>	<p>AVANZADO</p>



NUTRICIONISTA 2

Código de Clase:
0403267

REQUISITOS

Académicos:

- Licenciatura o su equivalente en una carrera contemplada en la Formación Nutrición.

Capacitación:

- No Aplica.

Experiencia:

- **En Funciones:**
 - Cinco años de experiencia en labores profesionales relacionadas con la clase de puesto, cargo o formación profesional.
- **En Supervisión de Personal:**
 - No Aplica.

Legales:

- Incorporación al Colegio Profesional que regula el ejercicio de la profesión, siempre que la Ley Orgánica del mismo así lo establezca y considerando el grado académico que ésta exprese para dicho ejercicio.
- 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:

- No Aplica.



NUTRICIONISTA 3

**Código de Clase:
0403268**

PROPÓSITO DE LA CLASE

Dirigir y supervisar procesos de trabajo en el campo de la Nutrición, que generan impacto y trascendencia a nivel institucional.

RESULTADOS ESPERADOS

1. Planificación, dirección, supervisión y evaluación de planes, programas, proyectos, estudios, investigaciones, asesorías y otras actividades de los procesos propios del servicio de nutrición y alimentación bajo su responsabilidad.
2. Coordinación de acciones en materia de atención nutricional y salud alimentaria, relacionadas con el control del registro sanitario y el etiquetado nutricional de productos alimenticios; de análisis de información sobre el estado de salud de la población, así como de la supervisión del cumplimiento de la normativa en un área de salud rectora, ya sea regional o local; permitiendo con esto el mejoramiento y control de la calidad de los servicios y ayudando a resolver diversos problemas de alimentación y nutrición de la población.
3. Coordinación y ejecución de investigaciones que exigen rigurosidad científica, sobre diversos temas en el campo de la nutrición y seguridad alimentaria; así como de inspecciones o evaluaciones de establecimientos o centros de salud, atención de denuncias sobre incumplimiento de disposiciones y normativas, monitoreo de procesos de producción de alimentos, análisis de casos especiales con malnutrición, entre otros similares, lo cual involucran la participación de equipos interdisciplinarios.
4. Planificación, dirección, ejecución y control de actividades de educación y capacitación en temas propios de la nutrición y seguridad alimentaria, dirigido a personas y entes usuarios, colaboradores y a personal de diferentes niveles multidisciplinarios, en el área de salud asignada, conforme con las políticas, normativa y lineamientos establecidos en la materia.
5. Asesoría técnica en el campo de su especialidad, a personal de mayor nivel, Direcciones Regionales y Locales, instancias nacionales e internacionales; así también como dirigir actividades de alimentación y nutrición en instituciones públicas, privadas y organizaciones no gubernamentales (ONG).
6. Administración de diversas actividades técnico-administrativas, como son la selección del personal auxiliar, técnico y profesional, para cargos en el servicio de nutrición o unidad técnica especializada y brindar soporte técnico al desarrollo de los procesos sustantivos, siguiendo los procedimientos y el marco normativo vigente.
7. Realizar otras labores administrativas inherentes al cargo que desempeña, tales como: participar en comisiones, reuniones, seminarios y otras actividades similares con superiores jerárquicos, integrantes del equipo de trabajo, actores sociales o por delegación en representación de la entidad, ante organismos públicos, privados, nacionales y extranjeros; elaborar y firmar políticas, planes, proyectos, directrices y demás normativa y otros instrumentos técnicos y documentos similares; mejorar métodos de trabajo, analizar y resolver problemas que se presentan en el desarrollo de las labores, mantener controles de los diferentes trabajos bajo su responsabilidad; actualizar conocimientos, proponer cambios y/o ajustes diversos; entre otros resultados acordes con el propósito de la clase.



NUTRICIONISTA 3

**Código de Clase:
0403268**

RESPONSABILIDAD

Impacto en la Gestión	Relaciones de Trabajo	Activos, Equipo e Insumos
<p>Es responsable por el cumplimiento oportuno y eficiente de las actividades a cargo, las cuales debe realizar bajo criterios de calidad y el respeto al marco jurídico y ético vigentes que rigen a las personas servidoras públicas; asume responsabilidad por la atención y resolución adecuada de los problemas y situaciones variadas que se presenten, así como por las actividades realizadas por los colaboradores.</p> <p>Asume responsabilidad administrativa, civil, social y penal, según sea el caso, cuando se incurra en algún error que atente contra los objetivos organizacionales y el interés público; los cuales pueden atentar contra la salud y bienestar de la población atendida, generar daños y atrasos en la planeación, control y ejecución de actividades, repercutiendo negativamente en el servicio, toma de decisiones y desenvolvimiento para la dependencia en la que labora. Así también, se responsabiliza por el manejo confidencial de la información, ya que la revelación de ésta, puede causar perjuicios a la organización y hasta daños morales a terceras personas, razón por la cual debe mantener discreción con respecto a dicha información.</p>	<p>Se relaciona por diferentes medios y formas, con superiores, personas funcionarias de la institución en la que labora, así como de otras instituciones públicas y empresas privadas, pacientes y público en general; las cuales deben ser atendidas con ética profesional, responsabilidad, tacto y discreción.</p>	<p>Es responsable por el adecuado empleo y mantenimiento del equipo y materiales que se le asignan para el cumplimiento de sus actividades, entre los que se destacan el equipo antropométrico y provisiones para la preparación de alimentos a las personas.</p>

CONTEXTO FUNCIONAL

Independencia Funcional	Supervisión Ejercida
<p>Trabaja con independencia, formulando, recomendando y siguiendo la política institucional, métodos, procedimientos, normativa, circulares y legislación vigentes que rigen su campo de acción. En asuntos fuera de rutina, recibe instrucciones de su jefatura inmediata. Igualmente, le corresponde recibir asistencia funcional de personas o entes asesores externos, ante los cuales actúa como contraparte en proyectos relacionados con la salud pública.</p>	<p>Le corresponde coordinar, asignar, supervisar y evaluar el trabajo del personal administrativo, técnico y profesional; en cuyo caso es responsable por el eficaz y eficiente cumplimiento de las actividades a ellos asignadas.</p>



NUTRICIONISTA 3

**Código de Clase:
0403268**

CONDICIONES DEL TRABAJO

Medio Ambiente	Exigencias Físicas
<p>Labora en contextos normales de oficina; asimismo, le puede corresponder visitar otras instituciones públicas y empresas privadas e incluso realizar giras a diferentes lugares dentro y fuera del país, dependiendo de las necesidades institucionales. Estas condiciones pueden exponer a la persona ocupante del puesto a situaciones ambientales tales como calor, frío, polvo, humedad, hacinamiento, ruido y a diversos tipos de contaminación.</p>	<p>La actividad demanda esfuerzo mental, lo que puede originar situaciones de estrés, que pueden provocar enfermedades e incapacidades temporales. Así también, se expone a mantener una misma postura por largo tiempo dentro de su jornada de trabajo, al igual que al trasladarse a otros sitios, así como a laborar horarios variables o incluso ampliar o rotar su jornada laboral, cuando lo exija la necesidad del servicio.</p>

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	AVANZADO	1. Análisis y Solución de Situaciones	DESTACADO
		2. Acción Estratégica e Innovadora	AVANZADO
2. Integridad en el desempeño de la función pública	AVANZADO	3. Gestión de Calidad	AVANZADO
		4. Sensibilidad Tecnológica	AVANZADO
		5. Trabajo Colaborativo	DESTACADO



NUTRICIONISTA 3

Código de Clase:
0403268

REQUISITOS

Académicos:

- Licenciatura o su equivalente en una carrera contemplada en la Formación Nutrición.

Capacitación:

- No Aplica.

Experiencia:

- **En Funciones:**
 - Seis años de experiencia en labores profesionales relacionadas con la clase de puesto, cargo o formación profesional.
- **En Supervisión de Personal:**
 - No Aplica.

Legales:

- Incorporación al Colegio Profesional que regula el ejercicio de la profesión, siempre que la Ley Orgánica del mismo así lo establezca y considerando el grado académico que ésta exprese para dicho ejercicio.
- 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:

- No Aplica.



NUTRICIONISTA 4

**Código de Clase:
0403269**

PROPÓSITO DE LA CLASE

Administrar los procesos en alimentación y nutrición desarrollados en un servicio de nutrición, en una unidad local o regional, de gestión compleja por la diversidad de asuntos y establecimientos que atiende, o administrar un centro de responsabilidad que gestiona procesos y participa en la emisión de normativa técnica de impacto y trascendencia institucional, sectorial y/o sub-sectorial.

RESULTADOS ESPERADOS

1. Administración, programación, vigilancia, control y evaluación efectiva y de calidad del personal a cargo, cumplimiento de metas y gestión de los programas y proyectos en alimentación y nutrición bajo su responsabilidad, así como las que surgen de casos de emergencias y desastres.
2. Servicios de alimentación y nutrición de calidad, dados en el centro de responsabilidad, que se atienden de manera estandarizada, sistémica, calculada, monitoreada y evaluada de forma continua, en los diferentes aspectos (menús, ingredientes, costos, entre otros).
3. Participación y dirección en la habilitación de servicios de alimentación y nutrición de calidad, en instituciones públicas, privadas y organizaciones no gubernamentales de la región de su atención.
4. Promoción y desarrollo de proyectos e investigaciones relacionadas con la situación alimentaria nutricional y otros aspectos relevantes de la región asignada.
5. Integración de redes colaborativas, apoyo, asesoría, orientación y capacitación de diferentes personas o entes interesados en el campo alimentario nutricional.
6. Integración y participación activa en reuniones, seminarios y comisiones de carácter nacional e internacional (con personas superiores jerárquicas, equipo de trabajo, actores sociales, organismos públicos, privados, entre otros), donde evalúa programas, procesos y soluciones diversas.
7. Participación activa y toma de decisiones en labores técnicas y administrativas que se desprenden de su función, como: resolución de situaciones, confección de planes, anteproyecto, selección de personal, gestión del desarrollo de personas, actualización y desarrollo continuo de sus conocimientos, capacidades y habilidades y demás resultados requeridos acordes con el propósito de la clase.

RESPONSABILIDAD

Impacto en la Gestión	Relaciones de Trabajo	Activos, Equipo e Insumos
Debe responder por las actividades sustantivas o de apoyo administrativo que le competen a la dependencia de trabajo a su cargo, además de la asignación de las mismas a sus colaboradores y su cumplimiento bajo estándares de calidad y oportunidad. También es responsable de prevenir, detectar y resolver situaciones conflictivas de diversa índole, de manera eficiente y acertada.	Constantemente tiene relación con superiores, colaboradores, personas o entes usuarios de los servicios, personas funcionarias de instituciones públicas como CEN-CINAI, INCIENSA, empresas privadas, nacionales e internacionales, y público en general.	Es responsable por el uso racional y el mantenimiento del equipo, instrumental y materiales asignados. Asimismo de los diagnósticos y la documentación, que custodia para el cumplimiento de los resultados esperados.



NUTRICIONISTA 4

**Código de Clase:
0403269**

RESPONSABILIDAD

Impacto en la Gestión	Relaciones de Trabajo	Activos, Equipo e Insumos
<p>Por otro lado, se tiene acceso a información confidencial, cuya revelación, sin previa autorización, puede originar conflictos, inconvenientes de trascendencia y perjuicios de diversa índole, por lo tanto debe mantener la discreción del caso.</p> <p>De incurrir en alguna causal que atente contra los objetivos organizacionales y el interés público, se tiene responsabilidad administrativa, civil, social y penal, por cuanto, errores en su ámbito de acción pueden atentar contra la salud y bienestar de la población atendida, generar pérdidas, daños o atrasos de consideración para la dependencia en la que labora, repercutiendo negativamente en el servicio, toma de decisiones y desenvolvimiento para la institución. Asimismo, puede inducir a los superiores a una toma de decisiones errónea, por lo que las actividades deben ser realizadas con sumo profesionalismo, tacto, cuidado y esmero.</p>	<p>Deben sostener la calidad en los vínculos respectivos y atender a las personas por distintos medios y formas, mantener la confidencialidad, discreción y preservar el diálogo armónico y el respeto en sus planteamientos, con el fin de dar una buena imagen.</p>	

CONTEXTO FUNCIONAL

Independencia Funcional	Supervisión Ejercida
<p>Trabaja con gran independencia, formulando y recomendando las políticas y las directrices aplicables en su área de actividad, así como siguiendo y empleando la legislación que define y regula las actividades y programas de la dependencia en la cual labora.</p> <p>Requiere tomar decisiones sobre situaciones que se presentan de manera imprevista en la población que atiende su centro de responsabilidad.</p>	<p>Le corresponde organizar, coordinar, asignar, asesorar, supervisar y evaluar el trabajo, e integrar el personal a cargo, que se dedica a las labores profesionales, técnicas y administrativas, en cuyo caso es responsable por el eficiente y oportuno cumplimiento de los objetivos establecidos a nivel de unidad de trabajo, en el Plan Anual Operativo y Plan Estratégico Institucional.</p>



NUTRICIONISTA 4

**Código de Clase:
0403269**

CONDICIONES DEL TRABAJO

Medio Ambiente	Exigencias Físicas
<p>Le corresponde trabajar en un ambiente diverso, donde sus funciones se desarrollan tanto en oficina, como visitando otras dependencias y entes para atender sus compromisos, tanto dentro como fuera del país, cuando las circunstancias lo exijan, por lo que se puede exponer a las condiciones del entorno, como humo, polvo, calor y semejantes.</p> <p>Le puede corresponder la manipulación de materiales diversos, mismos que debe manejar con cuidado y precisión.</p>	<p>La actividad demanda esfuerzo mental para analizar situaciones e información muy variada, con el fin de emitir criterio profesional, adaptarse a circunstancias cambiantes en forma permanente y promover una toma de decisiones oportuna y eficaz. Además, se expone a mantener una misma postura por largo tiempo dentro de su jornada de trabajo, por lo que podría ser incómodo, al igual que al trasladarse a otros sitios. Las características de la clase, hacen que los puestos que la ostenta, sean susceptibles de laborar horarios variables o incluso ampliar o rotar su jornada laboral, cuando lo exija la necesidad del servicio.</p>

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	AVANZADO	1. Liderazgo	BÁSICO
		2. Visión Estratégica	BÁSICO
2. Integridad en el desempeño de la función pública	AVANZADO	3. Toma de Decisiones	BÁSICO
		4. Comunicación Efectiva	BÁSICO
		5. Manejo y Resolución de Conflictos	BÁSICO



NUTRICIONISTA 4

Código de Clase:
0403269

REQUISITOS

Académicos:

- Licenciatura o su equivalente en una carrera contemplada en la Formación Nutrición.

Capacitación:

- No Aplica.

Experiencia:

- **En Funciones:**
 - Seis años de experiencia en labores profesionales relacionadas con la clase de puesto, cargo o formación profesional.
- **En Supervisión de Personal:**
 - Dos años de experiencia en supervisión de personal profesional (pueden ser parte de los años requeridos en la experiencia en funciones).

Legales:

- Incorporación al Colegio Profesional que regula el ejercicio de la profesión, siempre que la Ley Orgánica del mismo así lo establezca y considerando el grado académico que ésta exprese para dicho ejercicio.
- 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:

- No Aplica.



NUTRICIONISTA 5

**Código de Clase:
0405270**

PROPÓSITO DE LA CLASE

Administrar las labores técnicas y administrativas, en un centro de responsabilidad que posee participación en la gestión, investigación y normalización de programas sustantivos en nutrición, programas de rectoría, de apoyo o de asesoría, los cuales generan impacto a nivel institucional, sectorial o sub-sectorial.

RESULTADOS ESPERADOS

1. Administración y monitoreo de programas, proyectos, procesos y servicios establecidos en el campo de la salud alimentaria y nutricional, desarrollados por los distintos entes del país, y alineados a los planes intersectoriales, al Plan Nacional de Salud, para proteger y mejorar el estado de salud de la población.
2. Emisión, dirección y coordinación de normas, políticas, planes, estrategias, lineamientos, protocolos, procedimientos técnicos y administrativos, y demás regulaciones necesarias para los diferentes niveles de gestión, así como garantizar la protección y mejoramiento de la salud alimentaria y nutricional de la población.
3. Dirección y coordinación de estrategias de captura, análisis, divulgación y sensibilización de información de salud alimentaria y nutricional, dirigida a las diversas personas y entes involucrados.
4. Información de la situación alimentaria nutricional a nivel nacional y alternativas de mejora y/o solución a problemáticas encontradas.
5. Asesoría a quien ocupe el cargo de nutricionista regional, así como orientación y coordinación del personal encargado del proceso de alimentación y nutrición en los diferentes niveles de gestión.
6. Participación activa y toma de decisiones en labores técnicas y administrativas que se desprenden de su función, como: elaboración de presupuesto, aprobación y firma de documentos de diversa índole, gestión del desarrollo de personas, actualización y desarrollo continuo de sus conocimientos, capacidades y habilidades, entre otras.
7. Otros resultados requeridos acordes con el propósito de la clase.

RESPONSABILIDAD

Impacto en la Gestión	Relaciones de Trabajo	Activos, Equipo e Insumos
Posee la responsabilidad de planear, coordinar, dirigir y supervisar las actividades que competen al centro de responsabilidad a su cargo, así como por la toma de decisiones que realice, bajo criterios de oportunidad, calidad y el respeto al marco jurídico vigente. De igual forma, es responsable por los aportes y contribuciones que efectúe al proceso de trabajo, así como por el trabajo que le asigna a sus colaboradores y el seguimiento de los mismos. En su labor cotidiana tiene acceso a información confidencial, cuya revelación, sin previa autorización, puede originar conflictos, inconvenientes de trascendencia y perjuicios de diversa índole.	Por su labor se relaciona constantemente con superiores, personas colaboradoras, personal de instituciones públicas y de empresas privadas, nacionales y extranjeras, actores sociales y público en general. Deben sostener la calidad en los vínculos respectivos y atender a las personas por distintos medios y formas, y mantener la confidencialidad, preservando el diálogo armónico, la discreción y el respeto en sus planteamientos, con el fin de dar una buena imagen.	Es responsable por el uso racional y mantenimiento del equipo, instrumental y materiales asignados. Asimismo, de la documentación, que custodia para el cumplimiento de los resultados esperados.



NUTRICIONISTA 5

**Código de Clase:
0405270**

RESPONSABILIDAD

Impacto en la Gestión	Relaciones de Trabajo	Activos, Equipo e Insumos
<p>Un error puede originar responsabilidad administrativa, civil, social y penal, compromiso subsidiario del Estado, así como nulidad de las actuaciones a su cargo, en caso de que incurra en alguna causal que atente contra los objetivos organizacionales y el interés público, esto por cuanto, los mismos podrían atentar contra la salud, integridad y derechos de personas usuarias de los servicios, así como generar pérdidas, daños o atrasos de consideración.</p> <p>De igual forma podría inducir a sus superiores a una toma de decisiones errónea, por lo que las actividades deben ser realizadas con sumo profesionalismo, tacto, cuidado y esmero.</p>		

CONTEXTO FUNCIONAL

Independencia Funcional	Supervisión Ejercida
<p>Trabaja con gran independencia para organizar el trabajo y tomar decisiones, siguiendo la política de la institución aplicable a su área de actividad, el Plan Anual Operativo, Plan Estratégico y la legislación que define y regula las actividades del organismo.</p>	<p>Le corresponde dirigir, organizar, asignar y supervisar el trabajo de personal técnico, profesional, científico, especializado, administrativo y asistencial, por lo que es responsable por el eficiente desempeño de las actividades a ellos asignadas.</p>



NUTRICIONISTA 5

**Código de Clase:
0405270**

CONDICIONES DEL TRABAJO

Medio Ambiente

Le puede corresponder trabajar en un ambiente diverso, donde sus funciones se desarrollan tanto en oficina, como visitando otras dependencias y entes para atender sus compromisos, ya sea, dentro como fuera del país, cuando las circunstancias lo exijan, en las cuales se puede exponer a las diversas condiciones del entorno. Le puede corresponder la manipulación de materiales diversos, mismos que debe manejar con cuidado y precisión.

Exigencias Físicas

La actividad demanda esfuerzo mental para analizar situaciones e información muy variada, con el fin de emitir criterio profesional, adaptarse a circunstancias cambiantes en forma permanente y promover una toma de decisiones oportuna y eficaz. Además, se expone a mantener una misma postura por largo tiempo dentro de su jornada de trabajo, por lo que podría ser incómodo, al igual que al trasladarse a otros sitios. Le puede corresponder trabajar bajo horarios variados, o incluso ampliar o rotar su jornada cuando lo exija la necesidad del servicio.

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	AVANZADO	1. Liderazgo	INTERMEDIO
		2. Visión Estratégica	INTERMEDIO
2. Integridad en el desempeño de la función pública	AVANZADO	3. Toma de Decisiones	INTERMEDIO
		4. Comunicación Efectiva	INTERMEDIO
		5. Manejo y Resolución de Conflictos	INTERMEDIO



NUTRICIONISTA 5

**Código de Clase:
0405270**

REQUISITOS

Académicos:

- Licenciatura o su equivalente en una carrera contemplada en la Formación Nutrición.

Capacitación:

- No Aplica.

Experiencia:

- **En Funciones:**
 - Siete años de experiencia en labores profesionales relacionadas con la clase de puesto, cargo o formación profesional.
- **En Supervisión de Personal:**
 - Tres años de experiencia en supervisión de labores profesionales en Nutrición (pueden ser parte de los años requeridos en la experiencia en funciones).

Legales:

- Incorporación al Colegio Profesional que regula el ejercicio de la profesión, siempre que la Ley Orgánica del mismo así lo establezca y considerando el grado académico que ésta exprese para dicho ejercicio.
- 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:

- No Aplica.



NUTRICIONISTA 6

**Código de Clase:
0405271**

PROPÓSITO DE LA CLASE

Administrar las labores técnicas y administrativas que se desarrollan en el centro de responsabilidad a cargo, donde se gestionan varios procesos sustantivos en el ámbito regional, o bien se ejecutan programas sustantivos y de rectoría con impacto nacional en el campo de la nutrición.

RESULTADOS ESPERADOS

1. Rectoría en el campo alimentario nutricional sobre las instituciones públicas, privadas y organismos no gubernamentales en el país.
2. Dirección y control de los objetivos, planes y programas de trabajo del centro de responsabilidad a cargo, el equipo de trabajo y los procesos que se desarrollan con impacto y trascendencia regional y nacional, así como en situaciones de emergencias y desastres.
3. Formulación, emisión, dirección, promoción, supervisión y evaluación de políticas, normas, estudios, investigaciones, proyectos, manuales y procedimientos que rigen los servicios sustantivos de alimentación y nutrición de nivel regional y nacional, de manera articulada, eficaz y oportuna, en concordancia con el marco conceptual y estratégico.
4. Promoción y dirección de investigaciones y estudios relacionados con el campo, para la toma de decisiones y estrategias de intervención.
5. Promoción, atención e integración de actividades de asesoría, capacitación, comisiones, reuniones y redes colaborativas con superiores, personas colaboradoras, personal a cargo, dependencias y representación institucional ante organismos públicos, privados, nacionales e internacionales.
6. Participación activa y toma de decisiones en labores técnicas y administrativas que realiza la Dirección a su cargo en el campo alimentario nutricional, como: firma de informes, documentos y actos administrativos, preparación del Plan Estratégico Institucional, presupuesto anual, gestión del desarrollo de personas, actualización y desarrollo continuo de sus conocimientos, capacidades y habilidades, entre otras.
7. Otros resultados requeridos acordes con el propósito de la clase.

RESPONSABILIDAD

Impacto en la Gestión	Relaciones de Trabajo	Activos, Equipo e Insumos
<p>Posee la responsabilidad de planear, coordinar, dirigir y supervisar las actividades que competen a la Dirección y personal a su cargo, así como por la toma de decisiones y los aportes de la misma, a nivel institucional y nacional.</p> <p>En su labor cotidiana tiene acceso a información confidencial, cuya revelación inapropiada, puede originar conflictos, inconvenientes de trascendencia y perjuicios de diversa índole.</p>	<p>Por su labor se relaciona constantemente con superiores, colaboradores, personas funcionarias de instituciones públicas y de empresas privadas, tanto nacionales, como internacionales, actores sociales y público en general.</p> <p>Se debe sostener la calidad en los vínculos respectivos y atender a las personas por distintos medios y formas, mantener la confidencialidad, preservando el diálogo armónico, la discreción y el respeto en sus planteamientos, con el fin de dar una buena imagen.</p>	<p>Es responsable por el uso racional y mantenimiento del equipo, instrumental y materiales asignados. Asimismo, de la documentación que custodia, para el cumplimiento de los resultados esperados.</p>



NUTRICIONISTA 6

**Código de Clase:
0405271**

RESPONSABILIDAD

Impacto en la Gestión	Relaciones de Trabajo	Activos, Equipo e Insumos
<p>Debe garantizar que las labores se realicen con esmero, cuidado, dedicación, oportunidad, calidad, y apegadas al marco jurídico, por cuanto, un error en las mismas puede originar responsabilidad administrativa, civil, social, penal, compromiso subsidiario del Estado, así como nulidad de las actuaciones a su cargo, en caso de que incurra en alguna causal que atente contra los objetivos organizacionales y el interés público, de conformidad con el marco jurídico vigente.</p> <p>Los errores cometidos pueden atentar contra la salud, integridad y derechos de personas usuarias de los servicios, generar pérdidas, daños o atrasos de consideración para la dependencia en la que labora, o bien atrasos en la planeación, control y ejecución de actividades, repercutiendo negativamente en el servicio, así como inducir a sus superiores a una toma de decisiones errónea.</p>		

CONTEXTO FUNCIONAL

Independencia Funcional	Supervisión Ejercida
<p>Trabaja con gran independencia para organizar el trabajo y tomar decisiones, formulando y recomendando las políticas y las directrices aplicables a su área de actividad y aplicando la legislación que define y regula las actividades del organismo.</p> <p>Requiere tomar decisiones de impacto sobre situaciones que se presentan de manera imprevista, por lo cual debe demostrar la capacidad para la atención de las mismas, eficiencia de los métodos empleados y en el cumplimiento de los objetivos.</p>	<p>Le corresponde dirigir, organizar, asignar y supervisar el trabajo de personal técnico, profesional, científico, especializado, administrativo y asistencial, por lo que es responsable por el eficiente desempeño de las actividades asignadas a su equipo de trabajo.</p>



NUTRICIONISTA 6

**Código de Clase:
0405271**

CONDICIONES DEL TRABAJO

Medio Ambiente

Le puede corresponder trabajar en un ambiente diverso, donde sus funciones se desarrollan tanto en oficina, como visitando otras dependencias y entes para atender sus compromisos, ya sea dentro o fuera del país, cuando las circunstancias lo exijan, en las cuales se puede exponer a las diversas condiciones del entorno.

Le puede corresponder la manipulación de materiales diversos, mismos que debe manejar con cuidado y precisión.

Exigencias Físicas

La actividad demanda esfuerzo mental para analizar situaciones e información muy variada, con el fin de emitir criterio profesional, adaptarse a circunstancias cambiantes en forma permanente y promover una toma de decisiones oportuna y eficaz. Además, se expone a mantener una misma postura por largo tiempo dentro de su jornada de trabajo, por lo que podría ser incómodo, al igual que al trasladarse a otros sitios.

Le puede corresponder trabajar bajo horarios variados, o incluso ampliar o rotar su jornada cuando lo exija la necesidad del servicio.

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	AVANZADO	1. Liderazgo	AVANZADO
		2. Visión Estratégica	AVANZADO
2. Integridad en el desempeño de la función pública	AVANZADO	3. Toma de Decisiones	AVANZADO
		4. Comunicación Efectiva	AVANZADO
		5. Manejo y Resolución de Conflictos	AVANZADO



NUTRICIONISTA 6

Código de Clase:
0405271

REQUISITOS

Académicos:

- Licenciatura o su equivalente en una carrera contemplada en la Formación Nutrición.

Capacitación:

- No Aplica.

Experiencia:

- **En Funciones:**
 - Ocho años de experiencia en labores profesionales relacionadas con la clase de puesto, cargo o formación profesional.
- **En Supervisión de Personal:**
 - Tres años de experiencia en supervisión de labores profesionales en Nutrición (pueden ser parte de los años requeridos en la experiencia en funciones).

Legales:

- Incorporación al Colegio Profesional que regula el ejercicio de la profesión, siempre que la Ley Orgánica del mismo así lo establezca y considerando el grado académico que ésta exprese para dicho ejercicio.
- 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:

- No Aplica.