



FECHA DE PUBLICACIÓN  
13/07/2018

**CONVOCATORIA**

Por este medio se convoca a todo el personal de base con nombramiento y con una antigüedad mínima de 18 meses ininterrumpida en esa categoría como lo señala el artículo 4 del Reglamento de Funcionamiento Interno de la Comisión Mixta de Ingreso y Escalafón, para participar en el proceso de ESCALAFON, promoción y ascenso a través de la plaza siguiente:

PUESTO VACANTE: Cocinera (P.P 278)	Adscripción Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Municipio de Zapopan, Jalisco . Comisionada al CDC #17.
SUELDO: \$10,639.01	HORARIO Lunes a viernes (30 horas)

**DESCRIPCIÓN GENERICA:** Elaborar los alimentos que se proporcionan en las áreas que se tiene destinado, de acuerdo al libro de menús con la mejor calidad, aprovechamiento y en óptimas condiciones de higiene.

**FUNCIONES ESPECÍFICAS:**

- \* Preparar oportunamente los alimentos a fin de no alterar los horarios establecidos, distribuyendo raciones adecuadas de los alimentos a los menores.
- \* Coordinar y supervisar las actividades y presentación adecuada de las auxiliares de cocina.
- \* Mantener en óptimas condiciones de higiene la cocina, así como el equipo, mobiliario, utensilios, vajillas, cubiertos, así como el control de los mismos.
- \* Reportar oportunamente a su jefe inmediato de algún desperfecto del mobiliario en su área, así como solicitar los materiales necesarios para el adecuado desempeño de sus funciones.
- \* Participar en la recepción de alimentos y abarrotes, en coordinación con el médico y jefe de área verificando calidad, cantidad requerida, así como el almacenamiento y conservación de los víveres.
- \* Preparar los alimentos higiénicamente
- \* Cuidar que el almacén se encuentre en óptimas condiciones de higiene y orden.
- \* Elaborar el inventario de abarrotes mensual, y el aprovisionamiento siguiente en coordinación con el jefe de área, así como mantener actualizado el control de existencias del almacén, utilizando primeras entradas, primeras salidas.
- \* Revisar la fecha de caducidad de alimentos y almacenarlos de acuerdo a la misma y rotularlos.
- \* Seguir indicaciones del médico para la elaboración de menús, para los niños que requieran dietas especiales.
- \* Reportar a su jefe inmediato cualquier brote de plaga (cucarachas, ratones, etc).
- \* Organizar por horario las actividades de cocina, para que quede completamente limpia antes de retirarse de sus labores.
- \* Participar activamente en los distintos grupos de seguridad y emergencia escolar.
- \* Cumplir con los lineamientos que rigen las actividades del centro.
- \* Registrar su asistencia a sus labores en el horario establecido.
- \* Mantener actualizado el inventario de bienes muebles bajo su resguardo.
- \* Notificar a su jefe inmediato cada vez que se den de baja o de alta bienes muebles que se encuentran en el área de cocina.
- \* Dar el uso adecuado y cuidar el mobiliario que le facilita el sistema para la realización de sus actividades.
- \* Informar permanentemente al jefe del centro sobre las actividades realizadas.
- \* Presentarse a laborar conforme a las normas oficiales vigentes.
- \* Cumplir con el reglamento de centros de desarrollo infantil y demás lineamientos que rigen las actividades del centro.
- \* Las demás que de manera expresa, le sean asignadas por el jefe del CDI, siempre y cuando se encuentren vinculadas al puesto.

**\* PERFIL DE PUESTO:**

ESCOLARIDAD		
Bachillerato con Carrera Técnica Culinaria o su equivalente		
Estado Civil:	Sexo:	Edad:
INDISTINTO	INDISTINTO	Mínima 25 años

**HABILIDADES Y DESTREZAS:**

1. Alto grado de orden y concentración
2. Excelente Actitud de servicio
3. Excelente manejo de reportes numéricos

LIC. José Eduardo Montes Ontiveros  
Representante Suplente DIF Zapopan

LIC. TS Mónica Loyola Rodríguez  
Representante Suplente del SIDEDIF