

REGLAMENTO DE LABORES

ACUERDO NO. CNMT-RL-16.37.11-01-0181-02/2012

ÚNICO: LA COMISIÓN NACIONAL MIXTA DE TABULADORES DE PETRÓLEOS MEXICANOS, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES CONTENIDAS EN EL ANEXO NÚMERO 8 CONTRACTUAL, EMITE EL PRESENTE REGLAMENTO DE LABORES PARA LA CATEGORÍA: COCINERO DE HOSPITAL O CENDI, CLASIFICACIÓN: 16.37.11

I.- DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

NOMBRE DEL PUESTO: COCINERO DE HOSPITAL O CENDI	
CATEGORÍA: COCINERO DE HOSPITAL O CENDI	CLASIFICACIÓN: 16.37.11

II. PROPÓSITO DEL PUESTO:

REALIZAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS DIETAS INDICADAS, PARA SATISFACER LOS REQUERIMIENTOS EN HOSPITAL O CENDI, SIGUIENDO LAS MEDIDAS DE HIGIENE Y LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

III. OBLIGACIONES:

1. REALIZAR LOS TRABAJOS DE COCINERO DE ACUERDO A LAS ÓRDENES DE SU SUPERIOR INMEDIATO, LAS CUALES PODRÁN SER EN FORMA VERBAL O POR ESCRITO.
2. PREPARAR Y COCINAR TODA CLASE DE ALIMENTOS FRESCOS, CONSERVADOS O ENLATADOS DE ACUERDO CON LAS DIETAS INDICADAS POR SU SUPERIOR INMEDIATO, ASÍ COMO ELABORAR INFUSIONES CALIENTES TALES COMO: TÉ, CAFÉ, ATOLE, CHOCOLATE Y AVENA, SIGUIENDO LAS MEDIDAS DE HIGIENE DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
3. ELABORAR ENSALADAS DE FRUTAS Y/O VERDURAS, JUGOS Y AGUAS DE FRUTAS, ASÍ COMO REPOSTERÍA TALES COMO: PASTEL, GELATINA, FLAN, PANQUE, PAY Y PAN DULCE.
4. SOLICITAR EL PEDIDO DIARIO DE VÍVERES E INGREDIENTES Y LLEVAR EL CONTROL DE LOS INSUMOS QUE SE REQUIEREN PARA LA ELABORACIÓN DE LOS MENÚS INDICADOS POR SU SUPERIOR INMEDIATO.
5. CUMPLIR EN TIEMPO Y FORMA CON LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LAS PORCIONES INDICADAS DE ACUERDO AL MENÚ ESTABLECIDO Y/O DIETAS ESPECÍFICAS, ASÍ COMO ELABORAR COMIDAS O REFRIGERIOS EXTRAORDINARIOS CUANDO SE REQUIERA.

REGLAMENTO DE LABORES

6. VIGILAR Y MANTENER EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA EL LOCAL Y EQUIPO DE LA COCINA TALES COMO: ESTUFAS, HORNOS, ELECTRODOMÉSTICOS, REFRIGERADORES Y UTENSILIOS.
7. VERIFICAR LA CANTIDAD DE DIETAS PARA LA ELABORACIÓN DEL MENÚ QUE CORRESPONDA, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES DE SU SUPERIOR INMEDIATO.
8. REALIZAR LAVADO Y DESINFECTADO DE LOS VÍVERES EN SU RECEPCIÓN Y PREPARACIÓN, ASÍ COMO ORGANIZAR LOS INSUMOS PERECEDEROS CLASIFICÁNDOLOS Y ETIQUETÁNDOLOS DE ACUERDO A SU CADUCIDAD PARA SU UTILIZACIÓN.
9. CUIDAR QUE LA TÉCNICA DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEA LA ADECUADA PARA LA CORRECTA NUTRICIÓN, EDAD Y DESARROLLO DE LOS NIÑOS CONSIDERANDO EL BUEN FUNCIONAMIENTO FISIOLÓGICO, DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES DE SU SUPERIOR INMEDIATO.
10. PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN ENTERAL PARA SU APLICACIÓN POR SONDA NASOGÁSTRICA, FORMULAS LÁCTEAS Y PAPILLAS, CON EL PROCEDIMIENTO RESPECTIVO Y MEDIDAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD.
11. CONOCER LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS TALES COMO: CARNES, FRUTAS, VERDURAS, CEREALES, LÁCTEOS Y LEGUMINOSAS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
12. PARTICIPAR EN LOS SIMULACROS DE SEGURIDAD Y CONTRAINCENDIO, DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN ANUAL DE LOS MISMOS.
13. PRESTAR SUS SERVICIOS CON ÁNIMO, DISCIPLINA, DISCRECIÓN, PACIENCIA, COMPRENSIÓN, CALIDAD Y CALIDEZ PERO SOBRE TODO CON RESPETO A LA INTEGRIDAD FÍSICA Y MORAL DE LOS PACIENTES, ASÍ COMO OBSERVAR LAS MEDIDAS DE HIGIENE PERSONAL EMITIDAS POR EL SECTOR SALUD.
14. DESEMPEÑAR LAS LABORES EN LOS LUGARES EN QUE SEAN NECESARIOS SUS SERVICIOS DENTRO DEL CENTRO DE TRABAJO AL QUE PERTENECE, DE ACUERDO A LAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
15. INFORMAR A SU SUPERIOR INMEDIATO VERBALMENTE O POR ESCRITO, SOBRE LOS TRABAJOS A ÉL ENCOMENDADOS, ASÍ COMO ELABORAR LOS REPORTES QUE LE SEAN REQUERIDOS.
16. CONOCER Y APLICAR EL REGLAMENTO DE LABORES DE SU CATEGORÍA Y DEL PERSONAL A SU CARGO.

REGLAMENTO DE LABORES

17. SOLICITAR A SU SUPERIOR INMEDIATO LAS HERRAMIENTAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL DESEMPEÑO DE LOS TRABAJOS ASIGNADOS, CUIDANDO QUE SE CONSERVEN EN BUENAS CONDICIONES Y SE LES DE EL USO APROPIADO.
18. ASISTIR A LOS CURSOS DE CAPACITACIÓN PROGRAMADOS POR LA INSTITUCIÓN, PARA MANTENERSE ACTUALIZADO SOBRE LOS AVANCES RELACIONADOS CON LOS TRABAJOS DE SU CATEGORÍA.
19. ASISTIR Y PARTICIPAR EN LA REUNIÓN DE INICIO DE JORNADA (O COMO SE LE DENOMINE EN LO FUTURO), DONDE ENTRE OTROS ASPECTOS SE REALIZA LA INFORMACIÓN DE ACTIVIDADES RELEVANTES DEL DÍA RESALTANDO LOS ASPECTOS DE SEGURIDAD.
20. APLICAR, PARTICIPAR Y PROMOVER EL CUMPLIMIENTO DEL REGLAMENTO DE SEGURIDAD E HIGIENE DE PETRÓLEOS MEXICANOS Y ORGANISMOS SUBSIDIARIOS, ASÍ COMO LOS PROGRAMAS DE SEGURIDAD, CALIDAD, ORDEN Y LIMPIEZA QUE SE TENGAN ESTABLECIDOS EN EL CENTRO DE TRABAJO.
21. REALIZAR EN CASO NECESARIO TODAS AQUELLAS LABORES QUE AUN SIENDO DE INFERIOR CATEGORÍA, SEAN SIMILARES Y QUE TENGAN ANALOGÍA O CONEXIÓN CON SU OFICIO O ESPECIALIDAD.

MÉXICO, D.F. A 28 DE FEBRERO DE 2012

COMISIÓN NACIONAL MIXTA DE TABULADORES

POR PETRÓLEOS MEXICANOS

POR EL C.E.G. DEL S.T.P.R.M.

LIC. ARMANDO HERRERA SEPÚLVEDA
PRESIDENTE

ING. AMADEO BLANCO CHAGOYA
PRESIDENTE

ING. JOSÉ ROBERTO HERRERA GALLARDO
SECRETARIO

SR. GABRIEL GONZÁLEZ PIÑEIRO
SECRETARIO