



RESOLUCION R-Nº 0593-2017

Universidad Nacional de Salta
Rectorado

SALTA, 23 MAY 2017

Expte. Nº 60/17

VISTO estas actuaciones por las cuales se solicita la afectación de dos (2) Categorías 7 del Agrupamiento Técnico, para el personal contratado de la SECRETARÍA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO de esta Universidad; y

CONSIDERANDO:

QUE dichas Categorías son para el personal que cumple con los requisitos de la Resolución CS Nº 321/16 que aprueba el "PROCEDIMIENTO DE CONCURSO DE EXCEPCIONALIDAD PARA EL INGRESO DE PERSONAL CONTRATADO – DEPENDENCIA DE RECTORADO".

QUE motiva dicha solicitud la modificación de la Planta del Personal de Apoyo Universitario de Rectorado, dándose de alta Categorías 7, conforme a lo resuelto en la Resolución CS Nº 277/16.

QUE a tal efecto se agrega la Misión y Funciones de los cargos.

Por ello y atento a lo aconsejado por la SECRETARÍA DE ASUNTOS JURÍDICOS y en uso de las atribuciones que les son propias,

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA
RESUELVE:

ARTICULO 1º.- Afectar dos (2) Categorías 7 para cubrir los cargos de AYUDANTE DE COCINA perteneciente al Agrupamiento Técnico para el COMEDOR UNIVERSITARIO de la SECRETARÍA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO, dados de Alta por Resolución CS Nº 277/16, destinados para el personal que cumple con los requisitos de la Resolución CS Nº 321/16.

ARTICULO 2º.- Aprobar la Misión y Funciones del cargo de AYUDANTE DE COCINA, Categoría 7.

MISIÓN: Colaborar con el cocinero en la preparación de alimentos y efectuar tareas de limpieza en las diferentes áreas del Comedor, con la finalidad de mantener en óptimas condiciones las instalaciones, equipos y vajillas.

FUNCIONES:

- Cumplir con las instrucciones impartidas por el cocinero.
- Realizar operaciones preliminares y preparaciones simples.
- Colaborar en la distribución de las raciones.
- Colaborar en los distintos sectores, según indicaciones del cocinero encargado.
- Efectuar la limpieza del local, equipos y vajillas.
- Embolsar, transportar y depositar los residuos del sector de elaboración y manejo de alimentos, manteniéndolos aislados, en recipientes herméticos, hasta el momento de su disposición final.
- Trasladar los residuos hasta su disposición final.
- Conocer el manejo de equipos, mantener el aseo diario de los mismos e informar sus desperfectos oportunamente.
- Cumplir con las normas establecidas en el Programa de Higiene y desinfección y con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
- Participar en programas de capacitación.

ARTICULO 3º.- Publíquese en el Boletín Oficial de la Universidad. Cumplido, siga a RECTORADO a sus efectos y archívese.



Mg. Miguel Martín Nina
Secretario Administrativo
Universidad Nacional de Salta

Cr. Antonio Fernández Fernández
Rector
Universidad Nacional de Salta