

ANEXO II

CARACTERÍSTICAS DEL PUESTO A CUBRIR

DENOMINACIÓN: TÉCNICO ESPECIALISTA

GRUPO PROFESIONAL: C

NIVEL SALARIAL: C2

ESPECIALIDAD: DESPENSERO/A

DESTINO: VICEGERENCIA DE ECONOMÍA Y RECURSOS MATERIALES – SERVICIO A LA COMUNIDAD Y RESIDENCIAS UNIVERSITARIAS - COLEGIO MAYOR “JUAN LUIS VIVES”

Funciones y conocimientos específicos:

- Los alimentos. Concepto y clasificación. Composición nutritiva y función nutricional. Trazabilidad alimentaria: concepto, control y elementos que identifican los productos. Los peligros físicos, químicos y biológicos en relación con los alimentos. Riesgos asociados y medidas preventivas. Rotación de artículos, existencias y caducidad.
- Solicitud, recepción, almacenamiento, conservación y distribución de los alimentos. Conceptos, métodos, técnicas y equipos. Sistemas de almacenamiento y criterios de ordenación. Tratamiento, conocimiento y control de las mercancías: perecederas, no perecederos, congeladas y en conserva. Gestión de albaranes previos a la facturación.
- Manipulación de alimentos. Buenas prácticas higiénicas y protección a la salud en comedores colectivos: reglamentos, normas, técnicas y mecanismos de control alimentario. Legislación: obligaciones y prohibiciones. Normas básicas de higiene personal, equipos, utensilios y productos alimenticios. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Formación continuada de los manipuladores.
- Principios Básicos de Prevención de Riesgos Laborales. Normativa legal. Prevención de riesgos laborales específicos de cocinas y comedores colectivos. Medidas y equipos de protección individuales y colectivos.
- Calidad y seguridad Alimentaria. Conceptos generales, sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), normas de certificación de seguridad alimentaria. Procedimientos y documentos de seguimiento. Profesionales implicados en la gestión de la calidad a lo largo de la cadena alimentaria: asesoramiento técnico sanitario. Sistemas de autocontrol para la seguridad e higiene de los alimentos.
- Alergias e intolerancias. Gestión de alérgenos en la restauración. Relación de alergias alimentarias: conceptos, alimentos que las causan y prevención. Técnicas de conservación de los alimentos para evitar alergias e intolerancias. Técnicas de análisis alimentarios: principios generales, tomas de muestras.

Experiencia profesional y conocimientos:

- Experiencia profesional en cocinas y comedores colectivos.
- Experiencia profesional como despensero/a en cocinas y comedores colectivos.
- Conocimientos básicos de Word y Excel.

Formación y experiencia adicional valorable:

- Experiencia profesional en cocinas, comedores colectivos y despensas de Colegios Mayores y Residencias Universitarias.
- Cursos específicos en calidad y seguridad alimentaria, manipulación de alimentos, gestión de almacén de alimentos en comedores colectivos.