

# Proceso Externo PE-002-2026

## Cocinero(a) Departamento de Nutrición

**Departamento:** Nutrición

**Jornada:** Completa.

**Tipo de contrato:** Indefinido.

**Inscripción:** Se recibirán ofertas del **07 al 13 de enero del 2026.**

**Salario único:** \$443 283,15

### Descripción:

Ejecutar labores de preparación y cocción de alimentos, conforme al menú y recetas establecidas, así como a las dietas indicadas por los profesionales del área de Nutrición, con el fin de garantizar la calidad de los alimentos que se sirven a los clientes del servicio.

### Etapas del proceso concursal:

- Entrevista competencial: valor 20%
- Entrevista con jefatura: valor 50%
- Prueba técnica: valor 30%

### 1. Requisitos:

#### Requisitos Indispensables:

#### Preparación académica formal:

- Educación General Básica (noveno año de secundaria concluido).

#### Requisitos Legales:

- Carné de manipulación de alimentos al día.

#### Experiencia Laboral:

- 6 meses de experiencia comprobable en labores a fines al cargo.

#### Manejo de paquete Microsoft Office:

Teléfono: 2287-6000 • Correo: @grupoins.com

- A nivel Básico.

#### Requisitos Deseables:

#### Preparación académica formal:

- Curso básico de cocina, panadería y/o pastelería.

#### Conocimientos y aplicación de:

- Segregación de desechos.

*Fuente: Manual de cargos, 2025.*

## 2. Entrevista competencial

La Unidad de Reclutamiento y Selección de Personal en conjunto con la jefatura, se reserva la posibilidad de aplicar las pruebas que se consideren pertinentes para constatar el cumplimiento de este rubro por parte de los candidatos.

Se aplicará una valoración competencial, con la finalidad de medir el siguiente perfil:

TRANSVERSALES	NIVEL	ESPECIFICAS	NIVEL
Orientación al cliente	1	Orientación al detalle y la calidad	2
Orientación a resultados	1	Pensamiento ágil	2
Contribución	1	Enfoque hacia la mejora continua	2
Agilidad	1		

*Fuente: Manual de cargos, 2025.*

## 3. Prueba Técnica

La jefatura del departamento del puesto en concurso, en coordinación con la Unidad de Reclutamiento y Selección, se reservan la posibilidad de aplicar las pruebas o actividades de comprobación que se consideren pertinentes para constatar el cumplimiento de esta temática por parte de los candidatos.

#### Temas por evaluar:

- Manual Manipulación de Alimentos del INA
- **INS-RSS-SCA-NUT-PRO-013 Procedimiento del control de temperatura de alimentos en la Unidad de Nutrición.**
- **INS-RSS-SCA-NUT-PRO-001 Procedimiento para la producción de alimentos para pacientes hospitalizados y ambulatorios.**

- **INS-RSS-SCA-NUT-PRO-006 Procedimiento para realizar el pedido de las preparaciones, por tipo de dieta, para pacientes hospitalizados y ambulatorios a cocina.**
- **INS-RSS-SCA-NUT-GUI-002 Guía de nomenclatura de dietas para paciente hospitalizado, ambulatorio y del albergue. Pág. 19, 29 y 30.**

\*\*\* La documentación marcada en negrita se facilitará el día de la prueba técnica para la realización del examen. \*\*\*

La prueba se estará aplicando en hora y lugar que se estará informando oportunamente.

### Información general

Toda la información consignada en el formulario de inscripción será considerada como declaración jurada, por tal razón declara que todos los datos son veraces y exactos.

De igual manera, la unidad de Reclutamiento y Selección de Personal verificará la veracidad de esta información, entendiéndose que cualquier omisión o falsedad será considerada falta grave, anulando la participación y elegibilidad en el concurso.

Las personas interesadas deben inscribirse por el medio definido por la Unidad de Reclutamiento y Selección de Personal en las fechas señaladas. Concluido este período, si no existe constancia de haber enviado el formulario debidamente cumplimentado, la persona no podrá participar del proceso.

La Unidad de Reclutamiento y Selección se reserva el derecho de verificar los títulos de formación académica y demás información que considere conveniente.

La elegibilidad de los participantes en el concurso está definida por el cumplimiento de lo indicado en cada etapa y una nota final mínima de 70% como indica el procedimiento.

Toda consulta relacionada con este concurso favor dirigirse con Maria Jesus Mena Arroyo por alguno de los siguientes medios: correo electrónico [mmenaa@grupoins.com](mailto:mmenaa@grupoins.com), a la extensión 4547.

**Para participar debe ejecutar el siguiente formulario de forma obligatoria**

[Proceso Externo PE-002-2026 Cocinero\(a\): Rellenar formulario](#)

**Se anexa el perfil del Puesto:**

**COCINERO(A)**

**NATURALEZA DEL CARGO**

Ejecutar labores de preparación y cocción de alimentos, conforme al menú y recetas establecidas, así como a las dietas indicadas por los profesionales del área de Nutrición, con el fin de garantizar la calidad de los alimentos que se sirven a los clientes del servicio.

## FUNCIONES

1. Realizar, solicitar y recibir los pedidos de alimentos necesarios para realizar las preparaciones que le sean asignadas, según los tiempos de alimentación establecidos.
2. Preparar y cocer alimentos según menú o tipo de dietas, de acuerdo con solicitudes técnicas previamente definidas por los profesionales del área de Nutrición y/o el/la Jefe(a) de Cocina.
3. Solicitar al/la Jefe(a) de Cocina o encargado(a) del turno, aquellos alimentos que sean requeridos y que no estaban programados.
4. Recolectar, lavar, limpiar, almacenar y velar por el buen estado de las vajillas, vasos, cucharas y otros utensilios de cocina después de los tiempos de comida.
5. Mantener en óptimas condiciones de aseo el lugar donde trabaja, realizando las tareas de orden y limpieza de pisos, paredes, ventanas, equipo, mobiliario y bodega.
6. Realizar la toma y registro de las temperaturas de las preparaciones y equipos del área.
7. Realizar las pruebas organolépticas (color, olor y sabor) a las preparaciones.
8. Realizar el almacenamiento de los sobrantes de alimentos preparados y no utilizados.
9. Apoyar en la supervisión técnica de los Auxiliares de Cocina de la RSS.
10. Apoyar en el ensamblaje de dietas para los pacientes de la RSS-INS cuando sea requerido.
11. Otras funciones inherentes a su perfil y solicitadas por su jefatura.

## CONOCIMIENTO, EXPERIENCIA Y HABILIDADES

<b>a. Requisitos indispensables</b>	<p><b>Preparación académica formal:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Educación General Básica (noveno año de secundaria concluido).</li> </ul> <p><b>Requisitos legales:</b> Carné de manipulación de alimentos al día.</p> <p><b>Experiencia Laboral:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>6 meses de experiencia comprobable en labores a finesal cargo.</li> </ul> <p><b>Manejo de paquete Microsoft Office:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A nivel básico.</li> </ul>
<b>b. Requisitos deseables</b>	<p><b>Preparación académica formal:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Curso básico de cocina, panadería y/o pastelería.</li> </ul> <p><b>Conocimientos y aplicación de:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Segregación de desechos.</li> </ul>

COMPETENCIAS

TRANSVERSALES	NIVEL	ESPECIFICAS	NIVEL
Orientación al cliente	1	Orientación al detalle y la calidad	2
Orientación a resultados	1	Pensamiento ágil	2
Contribución	1	Enfoque hacia la mejora continua	2
Agilidad	1		

Historial de Revisión, Aprobación y Divulgación				
Versión	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:	Oficio y fecha (rige a partir de)
01	sva	ecb	vpa	RSS-GG-00589-2017 del 05 de diciembre de 2017
02	jgh mad	echb	ael	RSS-GG-00751-2020 del 26 de noviembre del 2020.
03	jgh mad	jbf	lamc	Manual de Perfiles de puestos por roles específicos (INS-RSS-SCA-TH-MAN-001) Versión 1



