



UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA  

---

*Secretaría de Bienestar de la Comunidad Universitaria*  
*Comedor Universitario*

# COMEDOR UNIVERSITARIO

  

# PROYECTO DE ESTRUCTURA

SECRETARIA DE BIENESTAR

COMEDOR UNIVERSITARIO  
DIRECCION

*Dirección Cat. 2*

*Jefatura Cat. 3*

DEPARTAMENTO  
AREA ADMINISTRATIVA

DEPARTAMENTO  
COCINA

*División Cat. 5*

DEPOSITO  
LIMPIEZA Y  
LAVADERO

SUPERVISOR  
AREA  
BROMATOLÒGICA

COCINERO  
PASTELERO

COCINERO

COCINERC

## DIRECCION DE COMEDOR UNIVERSITARIO ( Categoría CCT 366/06 :2)

Depende de: Secretaria de Bienestar

Supervisa a:

- Departamento de Cocina
- Departamento Area Administrativa
- Area Bromatológica
- Depósito, Limpieza y Lavadero

### Misión:

Responsable por planificar, organizar, ejecutar y controlar todas las actividades que se realizan en el Comedor Central, Bocas de expendio y Cocina del Jardín Maternal

### Funciones:

- Establecer las pautas sobre el diseño de los recursos físicos y las necesidades de equipamiento.
- Redactar las normas de procedimiento del Area.
- Determinar el perfil del personal que se desempeña en el Comedor y reglamentar sus funciones.
- Diseñar las especificaciones técnicas de los elementos a adquirir y supervisar la recepción de los mismos.
- Elaborar el presupuesto Anual de necesidades.
- Calcular mensualmente el costo del almuerzo y precios de cafetería
- Proteger y resguardar el patrimonio del Comedor Universitario y Anexos.
- Evaluar la prestación alimentaria.
- Elaborar informes a la superioridad.
- Confección de pedidos de mercaderías
- Percepción y rendición de fondos rotatorios
- Supervisión de asistencia, permanencia y distribución de funciones del resto del personal
- Elaborar el calculo de alimentos o raciones e insumos a adquirir.
- Armado y supervisión de bocas de expendio Anexos

## **JEFATURA DEPARTAMENTO DE COCINA (Categoría CCT 366/06 : 3)**

Depende de: Dirección Comedor Universitario

### **MISIÓN**

Responsable por la formulación de las preparaciones que contribuyan la correcta alimentación y nutrición de la comunidad universitaria.

### **FUNCIONES**

- Controlar la cantidad, calidad de alimentos y preparaciones de acuerdo a las especificaciones establecidas en planificación mensual y en los manuales de procedimiento.
- Responsable por la planificación mensual de los menús a servir en el comedor universitario y a elaborar para el Jardín Maternal de la Universidad
- Elaborar el calculo de alimentos o raciones e insumos a adquirir.
- Distribución de viandas en el Comedor Universitario y bocas de expendio
- Calcular formula sintética y desarrollada de alimentos.
- Colaborar y realizar el pedido de mercaderías a distintos proveedores
- Control de stock de mercaderías
- Supervisar al personal de cocina en la elaboración y procesamiento de alimentos
- Responsable del manejo, preparación y distribución de los víveres.

## **JEFATURA DE DEPARTAMENTO AREA ADMINISTRATIVA (Categoría CCT 366/06 : 3)**

Depende de: Dirección Comedor Universitario

### **MISION:**

Responsable por el control administrativo de las tareas que se desarrollan en el Comedor.

### **FUNCIONES:**

- Responsable de caja y rendición de valores del Comedor Universitario central
- Responsable del depósito de valores de las ventas del Comedor Central y bocas de Expendio Anexos
- Responsable del archivo de toda la documentación emitida y recibida en el Comedor Universitario
- Realizar la venta y control de tickets del Comedor universitario.

- Confeccionar planilla de rendición de ventas diarias
- Responsable de elevación de planillas de servicios personal y horas extras
- Efectuar la entrega y rendición de las libranzas de todo el personal del Comedor Universitario
- Procesar las ventas de las distintas bocas de expendio, enviar semanalmente las planillas de caja a utilizar en los Anexos, informando los cambios que surjan (precios, becas)
- Entender en la confección de estadísticas mensuales y anuales de ventas del Comedor Central y bocas de expendio Anexos
- Llevar un registro de compras y efectuar estadísticas sobre consumo de mercadería e insumos.
- Llevar el registro de concurrencia de estudiantes, becarios y comensales
- Entender en el control de la facturación de las Ordenes de compra licitadas y carga de la recepción de mercadería
- Entender en la emisión de las actas de recepción definitiva en el sistema SIU Diaguita
- Entender en la confección de informes semanales con la disponibilidad de mercadería
- Conciliación de cuentas de proveedores (licitaciones y fondo rotatorio)
- Entender en la recepción y control de la documentación necesaria para renovación de Credenciales del Comedor Universitario y efectuar la renovación de las mismas
- Supervisar la emisión de credenciales nuevas del Comedor Universitario efectuada por el Departamento de Deportes
- Entender en el control de las viandas para alumnos becados emitidas diariamente en el Comedor Central y bocas de expendio Anexos, controlando e informando a los distintos Anexos las modificaciones que surjan del Servicio Social

#### **SUPERVISOR DEL AREA BROMATOLÓGICA (Categoría CCT 366/06 : 5)**

**Depende de: Dirección Comedor Universitario**

- Supervisar todas las etapas de recepción elaboración y distribución de la comida.
- Evaluar y supervisar la calidad, cantidad y métodos de almacenamiento y conservación de los alimentos.
- Evaluar la calidad de la alimentación brindada a la población universitaria mediante encuestas de satisfacción del usuario.
- Supervisar al personal de cocina en cuanto a técnicas y procedimientos de elaboración, manejo, higiene y conservación de alimentos.
- Verificar el cumplimiento de las normas de bioseguridad del Area proponiendo los controles bromatológicos pertinentes, como así también los correspondientes al personal.

#### **DEPOSITO, LIMPIEZA Y LAVADERO (Categoría CCT 366/06 : 5)**

**Depende de: Dirección Comedor Universitario**

- Mantener en condiciones de Higiene y Seguridad el depósito de mercaderías
- Acomodar los alimentos en el depósito, ordenando según fecha de vencimiento.

- Controlar stock de insumos de limpieza
- Controlar stock de insumos descartables
- Mantener en condiciones higiénicas las heladeras
- Controlar la limpieza de locales, equipos y vajilla.
- Supervisar la correcta utilización de los productos químicos y de limpieza y su adecuado almacenamiento
- Controlar vajilla y stock de utensilios.
- Informar sobre pérdida o deterioro para su reposición

### COCINERO (Categoría CCT 366/06 : 5)

Depende de: Departamento Cocina

- Responsable de la preparación de los menús a servir.
- Cumplir con las instrucciones impartidas por su inmediato superior.
- Recibir los alimentos para las preparaciones.
- Mantener las preparaciones a temperaturas adecuadas y protegidas de contaminación hasta el momento de su distribución.
- Efectuar la correcta distribución de la comida preparada
- Controlar el funcionamiento y uso de los equipos e informar las deficiencias a su inmediato superior.

### COCINERO PASTELERO (Categoría CCT 366/06 : 5)

Depende de: Departamento Cocina

- Responsable de la preparación de amasados y repostería.
- Cumplir con las instrucciones impartidas por el Supervisor Responsable del Sector de Cocina.
- Realizar todas las preparaciones de amasado y repostería indicadas para los menús diarios.
- Controlar el buen funcionamiento de los equipos y mantener la higiene de éstos y del sector.
- Colaborar con las tareas del sector de elaboración y manejo, una vez concluida su tarea específica.

  
GASTÓN

11/12/15

  
ANA MENTASTI

Comedor Universitario



  
Paolo Riera

  
Luciano Facchini

5 de 5