**DESCRIPCIÓN DE TRABAJO: EJEMPLO** **DIRECTOR DE SERVICIOS DE ALIMENTOS**

**Título del Puesto:** Director de Servicios de Alimentos

**División:** [Dependiente del Distrito] **Código de Puesto:** XX **Departamento:** Departamento de Servicios de Alimentos (FSD) **Afiliación:** XX **Fecha de Creación:** XX **Grado:** XX  
 **Fecha de Revisión:** XX **Estatus de Horas Extras:** XX

**Reporta a:** [Dependiente del Distrito]  **Supervisor Superior:** [Dependiente del Distrito] **Posiciones Supervisadas:** Gerente de Operaciones, Gerente de Cumplimiento, Analista Financiero Senior, Coordinador de Proyectos Especiales, Personal Administrativo [editar según sea necesario]

### Resumen del Puesto

El Director de Servicios de Alimentos aplica conocimientos profesionales, ética y habilidades administrativas para dirigir un programa integral de servicios de alimentos escolares en el [Distrito de Ejemplo], en cumplimiento con las leyes y regulaciones federales y estatales, las ordenanzas locales y estatales de salud, y las políticas del [Distrito de Ejemplo].

El Director de Servicios de Alimentos utiliza habilidades ejemplares de liderazgo y comunicación para mantener una moral saludable, resolver problemas operativos y fomentar relaciones sólidas con el FSD, personal, estudiantes, proveedores, agricultores, maestros y demás partes interesadas.

Supervisa la implementación del modelo De la Granja a la Cafetería mediante formas innovadoras de mantener los programas de comidas escolares abastecidos con productos frescos, de temporada, orgánicos y/o sostenibles, fomentando asociaciones entre el distrito escolar y la agricultura regional.

### Deberes y Responsabilidades Esenciales

Las tareas enumeradas a continuación son ilustraciones de los diversos tipos de trabajo que pueden realizarse. La omisión de declaraciones específicas no excluye estas tareas si son similares, están relacionadas o son una asignación lógica a este puesto.

1. Evalúa e incorpora alimentos apropiados del programa de commodities del USDA en el plan semanal de menús.
2. Desarrolla y recomienda cambios en las políticas y procedimientos del programa de servicios de alimentos.
3. Actúa como enlace con los administradores escolares y el personal administrativo de servicios de alimentos para la gestión y operación del programa de Servicios de Alimentos.
4. Prepara y administra el presupuesto de servicios de alimentos, incluidas proyecciones de ingresos y control de gastos, de acuerdo con principios financieros establecidos.
5. Analiza las operaciones de servicios de alimentos y los estados financieros, tomando medidas correctivas.
6. Realiza recomendaciones para el diseño y distribución de instalaciones para proyectos de renovación y construcción de nuevas instalaciones de servicios de alimentos.
7. Aplica principios de gestión y productividad utilizando fórmulas de personal y estableciendo estándares de producción.
8. Conocimiento y capacidad para aplicar la preparación sostenible de alimentos, recetas y menús en la implementación continua del programa.
9. Asegura el estricto cumplimiento de las recetas, garantizando que los alimentos servidos sean de la más alta calidad nutricional y de sabor.
10. Dirige el desarrollo de estándares para la operación de programas de servicios de alimentos de calidad.
11. Supervisa el desarrollo de especificaciones para alimentos, suministros relacionados y equipos.
12. Es responsable de la adquisición y mantenimiento de todos los equipos de capital y activos fijos relacionados.
13. Aprueba la adquisición de productos y suministros.
14. Dirige el desarrollo de actividades de capacitación para el personal de servicios de alimentos.
15. Establece procedimientos para la selección, asignación, transferencia y despido del personal de servicios de alimentos según las políticas establecidas. Resuelve quejas laborales y conflictos del departamento, según corresponda.
16. Dirige el desarrollo de materiales de información pública y comunicados de prensa sobre programas de servicios de alimentos escolares, reuniéndose con estudiantes, maestros, padres, proveedores, empleados y grupos comunitarios para promover los programas de servicios de alimentos escolares.
17. Comunica las políticas, procedimientos, metas y objetivos del FSD.
18. Gestiona equipos asignados en el desarrollo, diseño, revisión, implementación y reevaluación periódica de planes y estrategias de proyectos para apoyar el logro de los objetivos departamentales.
19. Proporciona supervisión adecuada, tutoría y oportunidades de desarrollo profesional al personal asignado, incluyendo planes de crecimiento profesional para mantenerse al día con los avances, literatura y fuentes técnicas de información actuales.
20. Realiza y promueve todas las actividades en cumplimiento con políticas de igualdad de empleo y no discriminación; sigue las leyes federales, estatales, políticas del consejo escolar y estándares profesionales.
21. Maneja excelentes habilidades de comunicación verbal, escrita e interpersonal

### Educación y Experiencia Relacionada

* Para calificar para este puesto, el candidato debe poseer cualquier combinación de experiencia y educación que asegure el cumplimiento de los requisitos del trabajo, incluyendo un Título en Artes Culinarias de una institución certificada, Licenciatura o superior en Alimentación y Nutrición, Gestión Institucional, Administración de Empresas o un campo relacionado. Se prefiere Maestría, además de amplia experiencia en los campos de gestión de sistemas de servicios de alimentos a nivel ejecutivo, nutrición y agricultura sostenible.
* Se requiere un mínimo de [diez años de experiencia en la gestión de servicios de alimentos a gran escala (distritos K-12 con más de 20,000 estudiantes o con un conteo diario de comidas de 30,000)] con énfasis en un modelo sostenible que incluya: planificación de menús, adquisición de alimentos, capacitación y supervisión del personal, y servicio de comidas nutritivas, sabrosas y atractivas preparadas desde cero en un entorno comercial o institucional, preferentemente con experiencia en estándares y cumplimiento del USDA.

### Licencias, Registros o Certificaciones

* Licencia de Conducir válida del [estado correspondiente].
* Certificado de Manipulación de Alimentos válido.

### Habilidades Técnicas, Conocimientos y Capacidades

* Conocimiento de procedimientos, políticas, prácticas y métodos de operación en servicios de alimentos.
* Conocimiento (y capacidad de traducir este conocimiento) de la preparación sostenible de alimentos, recetas y menús.
* Conocimiento de regulaciones locales, estatales y federales sobre estándares nutricionales en servicios escolares, pautas dietéticas y requisitos de informes.
* Conocimiento de gestión y mantenimiento de instalaciones: diseño de instalaciones, especificaciones de alimentos y equipos, operación de almacenes e instalaciones de producción central, análisis de pérdidas y ganancias y procedimientos de adquisición.
* Conocimiento de aplicaciones informáticas técnicas incluyendo Microsoft Word, Excel, Access, Outlook, y conocimiento práctico de sistemas de software de servicios de alimentos K-12, incluidos módulos de gestión de aplicaciones, punto de venta y administración de oficina (nivel avanzado).
* Conocimiento de todas las políticas, leyes y pautas de salud, saneamiento y seguridad a nivel federal, estatal y municipal relacionadas con la preparación de alimentos.
* Capacidad para dirigir, liderar y comunicar.
* Capacidad para trabajar con asociaciones comunitarias diversas.
* Capacidad para supervisar y capacitar.
* Capacidad para administrar el mantenimiento a nivel distrital.
* Capacidad para preparar y administrar presupuestos e informes.

### Demandas Físicas

* Capacidad para oler, saborear y sentir con el fin de determinar la calidad de los alimentos crudos y preparados.
* Capacidad para trabajar con interrupciones frecuentes y supervisar simultáneamente diversas tareas.
* Capacidad para permanecer de pie, inclinarse, alcanzar y doblarse; movilidad en los brazos para alcanzar, destreza en las manos para manipular objetos grandes y pequeños.
* Capacidad para leer letras pequeñas.
* Capacidad para permanecer de pie durante largos periodos.
* Capacidad para caminar largas distancias.
* Capacidad para levantar, empujar y/o jalar objetos de hasta aproximadamente 50 libras.
* Capacidad para trabajar cerca de equipos con partes mecánicas en movimiento.
* Capacidad para trabajar en entornos interiores
* Podría ser necesario trabajar en entornos con ruidos fuertes

### Ambiente de Trabajo

No se expone sustancialmente a condiciones ambientales adversas.

**Nota:** Lo anterior está destinado a describir el contenido esencial y los requisitos para el desempeño de este puesto. No debe interpretarse como una declaración exhaustiva de deberes, responsabilidades o requisitos.