### DESCRIPCIÓN DE PUESTO: COORDINADOR DE NUTRICIÓN

Título del Puesto: Coordinador de Nutrición (NC)  
 División: [Dependiente del Distrito] Código del Puesto: XX  
 Departamento: Departamento de Servicios de Alimentación Afiliación: XX   
 Fecha de Creación: XX Grado: XX  
 Fecha de Revisión: XX Estado de Horas Extras: XX

**Reporta a:** Director de Servicios de Alimentación  
 **Supervisor Superior:** [Dependiente del Distrito]  
 **Posiciones Supervisadas:** [Dependiente del Distrito]

### Resumen del Puesto

El Coordinador de Nutrición apoya al [Dependiente del Distrito] y al [Dependiente del Distrito] en el trabajo diario de planificación de menús. Esto incluye trabajar con los módulos de back office de [nombre del software K-12] para crear y programar ciclos de menú, actualizar los inventarios identificados por [Dependiente del Distrito], crear y actualizar recetas, garantizar que todos los menús cumplan con las regulaciones de comidas del USDA, y apoyar órdenes, inventarios y registros de producción de los sitios escolares a través de [nombre del software K-12], según lo dirigido por el Gerente de Producción (PM).

El NC también proporciona materiales de educación nutricional para respaldar el Programa de Frutas y Verduras Frescas del USDA y apoya la planificación del desarrollo del personal del [Dependiente del Distrito] para educar al equipo sobre las regulaciones de comidas del USDA. Además, asegura la adquisición, preparación, distribución y servicio de alimentos nutritivos y deliciosos desde una perspectiva nutricional, cumpliendo con leyes, estándares y directrices aplicables. Se asegura de que todos los alimentos servidos cumplan con la más alta calidad nutricional posible.

### Deberes y Responsabilidades Esenciales

Las funciones que se enumeran a continuación son ejemplos ilustrativos de los diferentes tipos de trabajo que deben realizarse. La omisión de declaraciones específicas no excluye aquellas que sean similares, relacionadas o una asignación lógica para este puesto.

1. Bajo la dirección de [Dependiente del Distrito], y la [Dependiente del Distrito]ayuda a planificar e implementar menús de desayuno, almuerzo, meriendas, cenas y menús de verano que cumplan con los estándares regulatorios federales, y permitan al FSD cumplir con su presupuesto y satisfagan los gustos de los estudiantes. Desarrolla menús específicos para grupos de edad que apoyen los objetivos del [Nombre del Distrito Escolar] de reducir la dependencia de alimentos procesados y enfocarse en ingredientes frescos y enteros.
2. Apoya, según lo dirigido por [Dependiente del Distrito], el procesamiento de pedidos escolares y la gestión de inventarios en la creación de órdenes semanales.
3. Asiste al [Dependiente del Distrito] en el seguimiento de la producción de alimentos y los registros de inventario en todos los sitios y asegurar que los sitios estén produciendo y sirviendo comidas de acuerdo con los principios presupuestarios del FSD.
4. Ayuda a [Dependiente del Distrito] en la implementación del modelo de “de la granja a la escuela” encontrando formas innovadoras de incorporar los recursos de F2S en los menús del distrito y desarrollar programas educativos para enseñar y reforzar los principios de la granja a la mesa en las comidas diarias.
5. Desarrolla y recomienda cambios a las políticas y procedimientos del programa de servicios de alimentos.
6. Conocimiento y habilidad para traducir el conocimientos de preparación de alimentos sostenibles, recetas y menús en la implementación continua del programa.
7. Garantiza que las recetas sean precisas y que los alimentos servidos cumplan con los estándares más altos de calidad nutricional y sabor.
8. Asiste en el desarrollo de especificaciones para suministros y equipos relacionados con alimentos.
9. Realiza y promueve todas las actividades en cumplimiento con las políticas de igualdad de empleo y no discriminación; sigue las leyes federales, estatales, las políticas de la junta escolar y los estándares profesionales.

### Educación y Experiencia Relacionada

* Para calificar para este puesto, el candidato debe poseer una combinación de experiencia y educación que asegure el cumplimiento de los requisitos del trabajo, incluyendo:Título en Artes Culinarias de una institución certificada, Nutricionista Registrado, Licenciatura o superior, y experiencia extensa en los campos de nutrición en servicios de alimentos y desarrollo de recetas/menús en un entorno de producción de alimentos a gran escala.
* Un mínimo de cinco años de experiencia en gestión de servicios de alimentos/nutrición K-12, con énfasis en un modelo sostenible que incluya: planificación de menús, adquisición de alimentos, capacitación y supervisión del personal, y servicio de comidas saludables, sabrosas y atractivas hechas desde cero, preferiblemente con experiencia en normas y cumplimiento de Nutrición Infantil de la USDA.

### Licencias, Registros o Certificaciones

* Licencia de Conducir válida de [insertar estado].
* Certificación actual de Serve Safe o Certificado de Manipulación de Alimentos Estatal/Municipal.

### Habilidades Técnicas, Conocimientos y Capacidades

* Conocimiento de las regulaciones y requisitos de los programas de comidas escolares del USDA, incluyendo: el Programa Nacional de Desayunos Escolares, el Programa Nacional de Almuerzos Escolares, los Programas de Meriendas Después de la Escuela, el Programa Seamless Summer Meal, el Programa de Alimentos para Cuidado de Niños y Adultos, y el Programa de Alimentos Básicos del USDA.
* Conocimiento (y capacidad para traducir este conocimiento) de la preparación sostenible y nutricional de alimentos, recetas y menús.
* Supervisión y capacitación de todo el personal en nutrición, alimentos saludables y las pautas de la USDA.
* Adquisición y distribución sostenible/saludable de alimentos.
* Conocimiento práctico de las políticas, leyes y guías sanitarias nacionales, estatales y municipales relacionadas con las operaciones de servicios de alimentos.
* Procedimientos, políticas, prácticas y métodos de operación en servicios de alimentos.
* Regulaciones locales, estatales y federales relacionadas con estándares nutricionales en servicios de alimentos, pautas dietéticas y requisitos de informes.
* Especificaciones de alimentos, operaciones de almacenes e instalaciones de producción central, análisis de pérdidas y ganancias y procedimientos de adquisición.
* Organización, gestión, coordinación, implementación, supervisión y evaluación de las operaciones de nutrición en todo el distrito.
* Mantener registros, compilar y verificar datos, y preparar informes para el Gerente de Adquisiciones de FNS y el Subdirector de Operaciones.
* Comunicarse de manera clara y efectiva, tanto oralmente como por escrito.
* Preparar correspondencia, informes y otros materiales escritos de forma clara, concisa y completa.
* Ejercer juicio experto e independiente dentro de las pautas generales de políticas.
* Ejercer tacto y diplomacia al tratar con temas y situaciones sensibles y complejas.
* Establecer y mantener relaciones laborales efectivas con administradores del distrito, personal, proveedores, padres, estudiantes y otros involucrados en el curso del trabajo.

### Otras Competencias Requeridas

* Manejo de computadoras y periféricos.
* Aplicaciones de Microsoft Office: Word, Excel, Outlook, Access.
* Conocimiento práctico de software de servicios de alimentos K-12 [nombre del programa] que incluya: gestión de aplicaciones, puntos de venta y módulos de gestión administrativa.

### 

### Las demandas físicas y mentales descritas aquí son representativas de las que deben ser cumplidas por un trabajador para desarrollar exitosamente las funciones esenciales de este trabajo. Se podrán realizar adaptaciones razonables que permitan desarrollar estas habilidades esenciales a personas con discapacidades.

**Demandas Físicas**

* Capacidad para oler, saborear y sentir con el fin de determinar la calidad de los productos alimenticios crudos y preparados.
* Capacidad para trabajar con interrupciones frecuentes y supervisar simultáneamente una variedad de tareas.
* Capacidad para estar de pie, inclinarse, alcanzar y doblarse; movilidad de los brazos para alcanzar, destreza de las manos para agarrar y manipular objetos grandes y pequeños.
* Capacidad para leer letras pequeñas.
* Capacidad para estar de pie durante largos periodos.
* Capacidad para caminar largas distancias.
* Capacidad para levantar, empujar y/o jalar objetos que puedan pesar hasta 50 libras.
* Capacidad para trabajar con, y en proximidad de, equipos con partes mecánicas móviles.
* Capacidad para trabajar en un entorno interior.
* Puede ser requerido trabajar en ambientes con ruido alto.

**Demandas Mentales**

* Mientras realiza las tareas de este puesto, el empleado debe usar regularmente habilidades de comunicación escrita y oral; leer e interpretar datos complejos, información y documentos; analizar y resolver problemas complejos; usar razonamiento matemático; realizar trabajos altamente detallados bajo plazos cambiantes e intensos, en tareas múltiples concurrentes; trabajar con interrupciones constantes; e interactuar con el Distrito, administradores, personal, proveedores, padres y otros involucrados en el curso del trabajo.

### Entorno de Trabajo

Puede estar ocasionalmente expuesto a condiciones de calor extremo en las cocinas.

**Nota:** Lo anterior describe los contenidos esenciales y los requisitos para el desempeño de este puesto. No debe interpretarse como una declaración exhaustiva de deberes, responsabilidades o requisitos.