|  |  |
| --- | --- |
| Evaluación Curricular | 30% |
| Evaluación Técnica | 40% |
| Evaluación Psicolaboral | 30% |

|  |
| --- |
| **PERFECCIONAMIENTO ATINGENTE** |
|  | 1 | 3 | 5 | 7 |
| -Capacitación en Manipulación de Alimentos.-Capacitación en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).- Capacitación en Técnica Culinaria. -Capacitación en Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).- Capacitación en Cadena Alimentaria.-Capacitación en Educación Permanente en Salud | No posee ningún perfeccionamiento mencionado | Posee 1 curso de capacitación de los mencionados | Posee entre 2 y 3 cursos de capacitación de los mencionados | Posee 4 cursos de capacitación de los mencionados |

|  |
| --- |
| **EXPERIENCIA LABORAL ATINGENTE** |
|  | 1 | 3 | 5 | 7 |
| - Experiencia en Servicio de Alimentación Hospitalario Público y/o Privado | No posee experiencia laboral | Posee entre 2 y 4 meses de experiencia laboral  | Posee más de 4 meses y menos de 6 meses de experiencia laboral | Posee experiencia laboral superior a 6 meses |