|  |  |
| --- | --- |
| 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 |