



**Escuela Nacional Central de Agricultura**  
**-ENCA-**  
 Fundada en 1921  
**Sección de Personal**

**CONVOCATORIA EXTERNA No.032-2025**  
**Auxiliares de Cocina (2 vacantes)**

**OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO:**

Ejecutar tareas de elaboración de alimentos que se proporcionan a estudiantes de la ENCA garantizando que cumplan con requisitos de alimentación balanceada y buenas prácticas de manufactura.

<b>DESCRIPCIÓN DEL PUESTO:</b>	
<b>Renglón:</b>	<b>011 (Dos meses a confirmar contratación).</b>
<b>Salario:</b>	<b>Q 3,850.00, más Q 250.00 de bono incentivo según Decreto 37-2001, más prestaciones adicionales.</b>
<b>Horario:</b>	Turnos Rotativos de 4:00 a.m. a 7:00 p.m.
<b>REQUISITOS</b>	
<b>Escolaridad:</b>	Saber leer y escribir
<b>Competencia Indispensable</b>	Conocimiento en preparación de alimentos
<b>Funciones Específicas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar alimentos de acuerdo con las instrucciones del Encargado de Cocina y menú establecido.</li> <li>• Realizar tareas de limpieza en el área de cocina y comedor.</li> <li>• Entregar mantelería, mantas y otras prendas al área de lavandería para su proceso.</li> <li>• Lavar y desinfectar la vajilla y utensilios de cocina.</li> <li>• Revisar diariamente la planificación del menú y de acuerdo a ello elabora los alimentos.</li> <li>• Solicitar al Encargado de Cocina la materia prima e insumos necesarios para el área.</li> <li>• Solicitar al Encargado de Cocina los utensilios y equipo necesario para el área.</li> <li>• Reportar al Encargado de Cocina cualquier desperfecto del equipo necesario para el área.</li> <li>• Controlar y supervisar los productos, insumos y materiales de su área.</li> <li>• Higienizar todos los insumos que ingresan al área de cocina.</li> <li>• Ordenar, clasificar los implementos que se utilizan en la cocina.</li> <li>• Velar por el adecuado uso de los recursos y controles respectivos.</li> <li>• Otras que le sean asignadas por el jefe inmediato.</li> </ul>
<b>Competencias Específicas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proactividad</li> <li>• Confidencialidad</li> <li>• Integración de equipos</li> </ul>



"Aprender Haciendo"

**Escuela Nacional Central de Agricultura  
-ENCA-  
Fundada en 1921  
Sección de Personal**

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buenas prácticas de manufactura</li><li>• Capacidad de Seguir Instrucciones</li><li>• Empatía</li></ul>
<b>Puesto Funcional:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Auxiliar de Cocina</li></ul>
<b>Puesto Nominal:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Operativo I</li></ul>
<b>Tarjetas de Salud, Pulmones, Manipulación Alimentos:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si (vigentes )</li></ul>

**Los candidatos interesados presentar:**

1. Carta de Interés
2. Hoja de vida actualizada y firmada
3. Fotocopia DPI
4. Constancias laborales que acrediten la experiencia
5. Antecedentes Penales vigentes
6. Antecedentes Policiacos vigentes
7. RTU actualizado (2025)
8. Finiquito vigente de la Contraloría General de Cuentas
9. Constancia de RENAS (Registro Nacional de Agresores Sexuales)
10. Tarjeta de Salud, Pulmones y Manipulación de Alimentos(vigentes)

Si considera cumplir con el perfil, enviar en un solo archivo PDF, la documentación solicitada al correo electrónico:  
[reclutamiento@enca.edu.gt](mailto:reclutamiento@enca.edu.gt)

Vigencia: **del 16 de julio al 29 de julio del 2025**

**Se tomarán en cuenta únicamente los CV que cumplan con los requisitos. En asunto colocar el nombre de la plaza a la que está aplicando o entregar papelería en la Sección de Personal**