

COORDINACIÓN DE SALUD

I. Perfiles de Puesto

Descripción del Puesto

Puesto:	Departamento de Regulación y Control Sanitario.
Área de Adscripción:	Coordinación de Salud.
Reporta a:	Subcoordinador de Salud Pública y Coordinador de Salud.
Supervisa a:	Verificadores Sanitarios y personal administrativo del área.

Interacciones Internas

Con:	Para:
- Subcoordinación de Salud Pública - Departamento de Promoción a la Salud - Departamento de Gestión Médica y Proyectos	- Coordinar, programar y evaluar acciones de Salud Pública, en materia de regulación y control sanitario y de control de vectores. - Coordinar, programar y evaluar acciones de promoción a la Salud, en materia de Salud Pública. - Elaborar y gestionar trámites sanitarios, administrativos, informes de avances y estadísticas de las acciones realizadas. - Gestionar las necesidades de recursos para cumplir con las metas y objetivos en materia de regulación y control sanitario y de control de vectores. - Presentar las evaluaciones del desempeño de las acciones de regulación y control sanitario y de control de vectores.

Interacciones Externas

Con:	Para:
- Subdirección de Fiscalización y Normatividad - Sistema de Agua y Saneamiento. - Dirección de Obras, Ordenamiento Territorial y Servicios Municipales - Dirección de Fomento Económico y Turismo - Coordinación de Protección Civil Municipal - Coordinación de Limpia y Recolección de Residuos Sólidos - Jurisdicción Sanitaria de Centro	- Coordinar y ejecutar operativos conjuntos a comerciantes ambulantes de alimentos y bebidas, para el cumplimiento de la normatividad vigente. - Seguimiento a quejas sanitarias de aguas negras, relacionadas con afectaciones de puestos y establecimientos de alimentos y bebidas. - Coordinación de acciones en materia de Salud Pública, en mercados, centrales de abasto y panteones - Coordinación de acciones de vigilancia sanitaria, en establecimientos comerciales por apertura de actividades. - Coordinación de acciones de control sanitario, en materia de alimentos y bebidas en puestos ambulantes y semifijos - Coordinación de acciones de descacharrización y limpieza, en apoyo a medidas sanitarias para el control del dengue. - Realizar operativo de manera conjunta, en los respectivos ámbitos de su competencia. - Actividades conjuntas para el Control de Vectores

Descripción de las Funciones del Puesto

Descripción Genérica
Prevención e inspección de riesgo sanitario en puestos de bebidas y alimentos fijos, semifijos, carnicerías, matanzas rurales y lugares insolubles
Descripción Específica
- Actualización del padrón de vendedores ambulantes, carnicerías y matanzas rurales. - Promover acciones orientadas a disminuir el índice de enfermedades infecciosas por riesgo sanitario. - Supervisiones y verificaciones sanitarias de expendios de alimentos y bebidas, carnicerías rurales, matanzas rurales, lugares insolubles e Insalubres. - Supervisiones de quejas sanitarias. - Concientizar a la población para liberar los espacios públicos y vialidades.

Perfil del Responsable del puesto

Perfil del Puesto	
Nivel Académico:	Licenciatura en Medicina, Ingeniería Bioquímica, Ingeniería en Alimentos, Médico Veterinario Zootecnista
Experiencia:	5 años
Conocimientos:	Salud Pública, Epidemiología, Administración, Recursos Humanos, Protección contra Riesgos Sanitarios.
Aptitud para ocupar el puesto:	Liderazgo, trabajo en equipo, actitud crítica, conocimiento conciliatorio, actitud positiva, tolerancia.