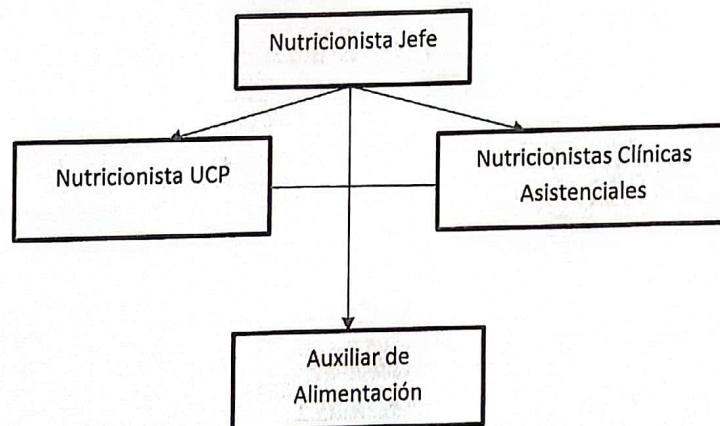


PERFIL Y DESCRIPCION DE CARGO

I. IDENTIFICACION DEL CARGO

Nombre del Cargo	Auxiliar Servicio de Alimentación y Nutrición
Establecimiento	Hospital San Camilo
Grado	24 Grado E.U.S.
Remuneración bruta	\$449.645.- Total Haberes.
Calidad Jurídica	Contrata
Estamento	Auxiliar
Jornada	Contrata, 44 horas, Sistema de turno diurno que incluye sábados, domingos y festivos
Jefatura superior directa	Jefe/a Depto. Alimentación y Nutrición

II. ORGANIGRAMA



III. OBJETIVO DEL CARGO

Es el personal de colaboración y apoyo técnico que tiene la responsabilidad de ejecutar los procedimientos de alimentación (operaciones de Técnica Culinaria y de Gastronomía aplicada a dietoterapia), de acuerdo a normas vigentes, por indicación y supervisión directa del Nutricionista.

IV. PRINCIPALES RESPONSABILIDADES DEL CARGO

- a) Recepcionar, almacenar y conservar los alimentos de acuerdo a normas establecidas
- b) Preparar los alimentos conforme a las operaciones de Técnica Culinaria y Gastronomía; y dar cumplimiento a las especificaciones técnicas de las prescripciones dietéticas formuladas por el Nutricionista.
- c) Transportar y distribuir los alimentos o preparaciones culinarias de acuerdo a las indicaciones impartidas, velando porque éstas se efectúen en cantidad, calidad, forma y oportunidad adecuadas.
- d) Aplicar Técnicas de Asepsia: Área limpia; Higiene: Personal, del Ambiente, Utensilios, Maquinaria, Material, Equipo y recintos de trabajo. Aplicar procedimientos de limpieza y desinfección.
- e) Manejar el material sucio-contaminado, limpio y estéril, de acuerdo a normas de prevención y control de infecciones intrahospitalarias.
- f) Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
- g) Conocer el manejo de material, maquinarias y equipos; Mantener el aseo de los mismos e informar sus desperfectos oportunamente.
- h) Ser responsable del inventario a su cargo.
- i) Mantener permanentemente informado a su superior inmediato.
- j) Cumplimiento de normas y reglamentos del servicio y del Establecimiento.
- k) Favorecer el Buen Clima Laboral y Trabajo en Equipo.
- l) Brindar Buen Trato al usuario interno y externo.
- m) Realizar jornadas extraordinarias cuando sea necesario por necesidad del servicio.
- n) Otras funciones que pueda asignar jefatura de acuerdo a necesidades del Servicio o Establecimiento.

V. REQUISITOS OBLIGATORIOS

REQUISITOS N°9/2017 SERVICIO DE ACONCAGUA	DFL DE	PLANTA SALUD	Alternativamente: -Licencia de Enseñanza Media o equivalente; o -Haber sido encasillado en calidad de titular en la planta de Auxiliares, al 1 julio 2008.
---	--------	--------------	--

DECRETO 90

Artículo 13°. Corresponderá a la Secretaría Regional Ministerial de Salud respectiva, autorizar el ejercicio como Auxiliar Paramédico en conformidad a las disposiciones del presente reglamento, así como fiscalizar las actividades que realicen los auxiliares paramédicos en sus pertinentes áreas de competencia. La autorización que se otorgue indicará el área de desempeño específico del auxiliar paramédico.

REQUISITOS DE INGRESO A LA ADMINISTRACION PUBLICA

Cumplir con los Requisitos de Ingreso a la Administración Pública consignados en el Art. N° 12 de la Ley N°18.834. No estar afecto a las inhabilidades e incompatibilidades administrativas señaladas en los artículos 54 y 56 ambos del DFL N°1/19.653 de 2000 del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado.

OTROS REQUISITOS

Salud compatible con el cargo en sistema de turno y disponibilidad turnos extras en caso de necesidad el servicio.
Conocimiento del Estatuto Administrativo.

VI. REQUISITOS ESPECIFICOS VALORADOS PARA EL CARGO

FORMACION EDUCACIONAL

Alternativamente:

-Licencia de Enseñanza Media o equivalente; o
-Haber sido encasillado en calidad de titular en la planta de Auxiliares, al 1 julio 2008.

Certificación en Auxiliar Paramédico de Alimentación (Certificado de Autoridad Sanitaria).

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Experiencia mínimo de 6 meses en cargos similares en establecimientos asistenciales públicos y privados.

Experiencia mínimo de 6 meses en preparación de regímenes básicos y dieto terapéuticos.

Experiencia mínimo de 6 meses en distribución de alimentos.

CAPACITACION O FORMACION

Capacitación atingente al cargo en competencias técnicas (manipulación de alimentos, como técnicas culinarias, gastronomía, SEDILE, etc.).

Capacitación atingente al cargo en competencias blandas (comunicación efectiva, etc.).

Capacitaciones Institucionales o del quehacer de funcionario público (Sumarios Administrativos, Inducción Institucional, Estatuto Administrativo, RISS, etc.).

VII. COMPETENCIAS TECNICAS

- Conocimiento en Manipulación de alimentos.
- Conocimiento en técnicas culinarias de alimentación.
- Conocimiento en Higiene y seguridad en la manipulación de alimentos.
- Conocimiento de atención de pacientes hospitalizados.

VIII. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

COMPETENCIA	DESCRIPCION	NIVEL	DESCRIPCION NIVEL DE DESARROLLO
APRENDIZAJE PERMANENTE	Capacidad de identificar, seleccionar y aplicar mejores prácticas, para innovar y resolver problemas. Incluye la búsqueda y utilización de oportunidades de aprendizaje, traduciéndolas en mejoramiento del desempeño individual y en apoyo a otros, en función de los desafíos de su ámbito laboral.	1	Adopta nuevas formas de hacer el trabajo, manteniéndose actualizado en los conocimientos y destrezas que lo sustentan.
COMUNICACIÓN EFECTIVA	Capacidad de escuchar y expresarse de manera clara y directa. Implica la disposición a ponerse en el lugar del otro, la habilidad para transmitir ideas y estados de ánimo y la habilidad de coordinar acciones de manera asertiva y empática.	2	Se expresa en forma asertiva, escucha empáticamente, logrando una comunicación integral de ideas y emociones.
ORIENTACION A RESULTADOS	Capacidad para administrar los procesos, recursos y personas, utilizando técnicas de planificación, motivación y control, para asegurar el máximo de efectividad en los resultados. Implica también la capacidad para actuar con prontitud y sentido de urgencia para responder a las necesidades de los usuarios.	2	Emplea esfuerzos y recursos para el logro de resultados comprometidos, así como para la acción oportuna ante los requerimientos de los usuarios.
ORIENTACION AL USUARIO	Capacidad de identificar a sus usuarios y de conocer, entender y resolver sus necesidades en forma efectiva y empática; tanto al usuario final como al usuario intermedio de la cadena de servicio. Implica, además, la capacidad de gestionar operativamente la solución definida.	1	Responde a los requerimientos de los usuarios con amabilidad y cortesía, derivando las consultas que no están en su ámbito de responsabilidad.
PROACTIVIDAD Y ADAPTACION AL CAMBIO	Capacidad de trabajar de manera automotivada, con baja supervisión y orientado a la misión institucional, anticipándose a crisis o problemas, para responder efectivamente a los cambios organizacionales. También incluye la capacidad para aceptar los cambios de la organización con flexibilidad y disposición, a fin de adaptarse oportunamente a los nuevos escenarios	1	Realiza su trabajo para cumplir con sus tareas y nuevos requerimientos, dentro del marco de su función
TRABAJO EN EQUIPO	Capacidad de colaborar con otros, compartiendo conocimientos, esfuerzos y recursos en pos de objetivos comunes. Implica alinear los propios esfuerzos y actividades con los objetivos del equipo de trabajo y promover la colaboración y apoyo entre áreas y partícipes de la red.	2	Se alinea y compromete con las necesidades de su equipo de trabajo y apoya a sus compañeros para la consecución de los objetivos comunes.

X. CARACTERÍSTICAS DEL ENTORNO

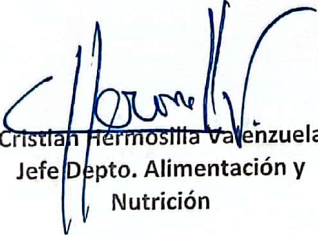
Jefatura directa	Jefe Depto. Alimentación y Nutrición
Equipo de Trabajo directo	Nutricionistas Unidad central de producción y Nutricionistas clínicas, técnicos en alimentación del establecimiento.
Clientes internos	Equipo multidisciplinario de la institución.
Clientes externos	Usuarios y sus familiares. Funcionarios de establecimientos de salud. Personal de Aseo y Seguridad.
Responsabilidad sobre recursos materiales-financieros	Uso y administración de los recursos disponibles.

CREADO POR

APROBADO POR

REVISADO POR

FECHA


 Cristian Hermosilla Valenzuela
 Jefe Depto. Alimentación y
 Nutrición



Susana Casanova Zamora
 Subdirectora Administrativa



Maria Paz Fariñas
 Organizacional

Mayo 2023