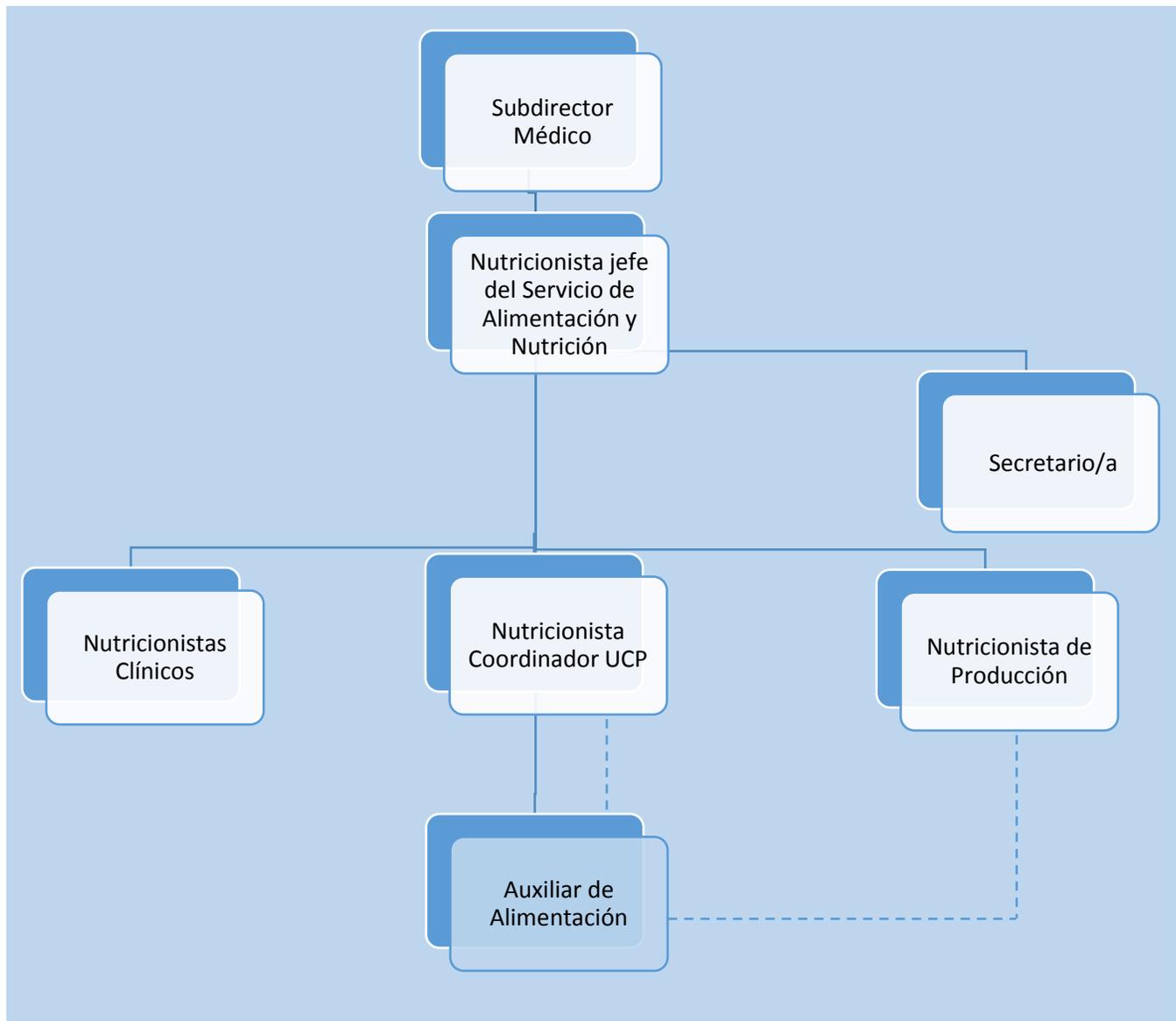


### PERFIL Y DESCRIPCION DE CARGO

#### I.IDENTIFICACION DEL CARGO

<b>Nombre del Cargo</b>	Auxiliar de Alimentación
<b>Establecimiento</b>	Hospital Psiquiátrico Dr. Philippe Pinel.
<b>Grado</b>	Contrata, 23° E.U.S.
<b>Remuneración bruta</b>	\$509.390- Total Haberes.
<b>Calidad Jurídica/Jornada</b>	Contrata, 44 horas.
<b>Estamento</b>	Auxiliar Ley N°18.834
<b>Jefatura superior directa</b>	Nutricionista jefe del Servicio de alimentación y Nutrición

#### I.IDENTIFICACION DEL CARGO



### III.OBJETIVO DEL CARGO

Participar del proceso productivo y de distribución de alimentos de los usuarios, abordando todos los procesos de la cadena productiva y cumpliendo con las normas de higiene y seguridad establecidas.

### IV FUNCIONES DEL CARGO

Funciones Principales	Funciones Básicas
<b>Preparación y Manejo de Alimentos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar regímenes alimentarios según indicaciones nutricionales.</li> <li>• Participar en todas las áreas del flujo productivo de alimentos.</li> <li>• Realizar preparaciones culinarias con las debidas medidas higiénicas.</li> <li>• Evitar acciones de riesgo en la producción alimentaria.</li> <li>• Evitar la contaminación cruzada de los alimentos.</li> <li>• Distribuir alimentación a los usuarios.</li> </ul>
<b>Higiene y Seguridad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener el orden y aseo del área de trabajo.</li> <li>• Mantener separadas las áreas limpia y sucia.</li> <li>• Conocer el uso correcto de aseo y desinfección.</li> <li>• Usar elementos de protección personal</li> <li>• Realizar el lavado de insumos según la normativa.</li> <li>• Eliminar desechos siguiendo los protocolos internos de la unidad y del establecimiento.</li> </ul>
<b>Cumplimiento de Normas y Protocolos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respetar los horarios de trabajo.</li> <li>• Respetar las normas internas de la unidad y del establecimiento.</li> <li>• Cumplir los protocolos indicados en cada proceso.</li> <li>• Usar y manejar correctamente los equipos y maquinarias.</li> <li>• Seguir indicaciones de su supervisor y/o jefe directo.</li> <li>• Retroalimentar a nutricionistas sobre novedades detectadas en el proceso productivo</li> </ul>
<b>Transporte de insumos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar el traslado de materia prima e insumos desde la unidad.</li> </ul>
<b>Otras funciones</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trasladar insumos desde la bodega hacia la unidad.</li> <li>• Respetar a los usuarios.</li> <li>• Participar en reuniones de equipo de la unidad.</li> <li>• Asistir a capacitaciones designadas.</li> </ul>

- Toda función del proceso productivo o de índole nutricional que sea encomendada.

## V. REQUISITOS OBLIGATORIOS

### REQUISITOS DFL PLANTA Nº9/2017 SERVICIO DE SALUD ACONCAGUA

- I) Licencia de Enseñanza Medio o equivalente; o,
- II) Haber sido encasillado en calidad de titular en la planta de Auxiliares, al 1 de julio de 2008

### REQUISITOS DE INGRESO A LA ADMINISTRACION PUBLICA

Requisitos exigidos para ingresar a la Administración Pública señalados en el artículo 12 de la Ley Nº 18.834 sobre Estatuto Administrativo:

- Ser ciudadano(a) o extranjero poseedor de un permiso de residencia.
- Haber cumplido con la Ley de reclutamiento y movilización, cuando fuere procedente;
- Tener salud compatible con el desempeño del cargo;
- No haber cesado en un cargo público como consecuencia de haber obtenido una calificación deficiente, o por medida disciplinaria;
- No estar inhabilitado para el ejercicio de funciones o cargo públicos, ni hallarse condenado por crimen o simple delito.

No estar afecto a las inhabilidades e incompatibilidades administrativas establecidas en los artículos 54 y 56 de la ley Nº 18.575 Ley Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado:

- Tener vigentes o suscribir, por sí o por terceros, contratos o cauciones ascendientes a 200 UTM o más, con el Servicio.
- Tener litigios pendientes con el Servicio, a menos que se refieran al ejercicio de derechos propios, de su cónyuge, hijos, adoptados o parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive.
- Ser director, administrador, representante o socio titular del 10% o más de los derechos de cualquier clase de sociedad, cuando ésta tenga contratos o cauciones vigentes ascendientes a 200 UTM o más, o litigios pendientes con el Servicio.

- Ser cónyuge, hijo, adoptado o pariente hasta el tercer grado de consanguinidad o segundo por afinidad inclusive de las autoridades y de los funcionarios directivos del Servicio hasta el nivel de jefe de Departamento inclusive.
- Desarrollar actividades particulares en los mismos horarios de labores dentro del Servicio, o que interfieran con su desempeño funcionario, salvo actividades de tipo docente, con un máximo de 12 horas semanales.

## VI. REQUISITOS ESPECIFICOS VALORADOS PARA EL CARGO

### FORMACION EDUCACIONAL

Licencia de Enseñanza Media completa

### EXPERIENCIA LABORAL

Experiencia laboral mínima de 6 meses en casino de media y/o alta complejidad.

Experiencia laboral mínima de 6 meses en servicios de alimentación en centros de salud público o privado.

### CAPACITACION

Capacitaciones en competencias técnicas (Mínimo 20 horas pedagógicas)

- Curso de Manipulación de Alimentos.
- Capacitación en Infecciones Asociadas a la Atención en Salud (IAAS).
- Otros atingentes al cargo.

Capacitación en habilidades adaptativas (Mínimo 20 horas pedagógicas)

- Trabajo en equipo
- Comunicación efectiva
- Manejo de conflictos
- Curso de trato al usuario
- Otros atingentes al cargo.

## VI. COMPETENCIAS TÉCNICAS

- Conocimientos en manipulación e higiene de alimentos
- Conocimientos en la eliminación de residuos
- Conocimientos en el manejo de químicos y uso de EPP.
- Conocimiento sobre regímenes alimentarios
- Orientación a la producción higiénica de los alimentos

- Técnicas culinarias y trabajo seguro

## VIII. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

COMPETENCIA	DESCRIPCIÓN	NIVEL	NIVEL DE DESARROLLO
<b>APRENDIZAJE PERMANENTE</b>	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.
<b>COMUNICACIÓN EFECTIVA.</b>	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.	1	Se expresa adecuadamente, transmitiendo y recibiendo los mensajes de manera efectiva
<b>ORIENTACION A RESULTADOS DE EXCELENCIA.</b>	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.	1	Emplea esfuerzos y recursos para el logro de resultados comprometidos, así como para la acción oportuna ante los requerimientos de los usuarios
<b>ORIENTACION AL USUARIO</b>	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.
<b>PROACTIVIDAD Y ADAPTACIÓN AL CAMBIO</b>	: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,	1	Realiza su trabajo para cumplir con sus tareas y nuevos requerimientos, dentro del marco de su función.

a fin de adaptarse oportunamente a los nuevos escenarios.

**TRABAJO EQUIPO**

**EN** 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.

**1** Participa y coopera en su equipo de trabajo, de acuerdo a lo que le es solicitado.

**X. CARACTERISTICAS DEL ENTORNO**

<b>Jefatura directa</b>	Nutricionista jefe del Servicio de Alimentación y Nutrición
<b>Equipo de Trabajo directo</b>	1 Jefe de unidad 5 Nutricionistas 1 Administrativo 24 Auxiliares de servicio
<b>Clientes internos</b>	Usuarios hospitalizados en Servicios clínicos del Establecimiento Médico Psiquiatra de turnos Jardín Infantil Sala Cuna
<b>Clientes externos</b>	Gendarmería
<b>Responsabilidad sobre recursos materiales-financieros</b>	Materias Primas Maquinaria y equipos Carros transportadores Utensilios para la preparación de alimentos Utensilios de bodega Menaje

**X. DIMENSIONES DEL CARGO**

Informes y reportes

**Responsabilidades diarias:**

- **Solicitud de insumos**
  - Realizar solicitud de insumos a la Nutricionista de la UCP.
- **Entrega de menaje**
  - Reportar la entrega de menaje a la Nutricionista de la UCP.
- **Reporte de merma de menaje:**
  - Informar sobre la merma de menaje a la Nutricionista de la UCP.

ELABORADO POR	REVISADO Y APROBADO POR	FECHA
 <p>Héctor Rodríguez Cámara Nutricionista jefe del servicio de alimentación y Nutrición Hospital Psiquiátrico Dr. Philippe Pinel</p>	 <p>Aldo Varas Ríos Subdirector Médico Hospital Psiquiátrico Dr. Philippe Pinel</p>	<p>Septiembre 2024</p>