

MINISTERIO DE SALUD
SERVICIO DE SALUD ACONCAGUA
HOSPITAL SAN CAMILO
SUBDIRECCION GESTION Y DESARROLLO DE LAS PERSONAS
DEPTO. GESTIÓN DE LAS PERSONAS
UNIDAD DE RECLUTAMIENTO/SELECCIÓN Y DESARROLLO ORGANIZACIONAL
RGE/LCD/ASCH/nvv

RESOLUCION EXENTA N° 1547

SAN FELIPE 06 JUN 2025

VISTO: Resolución Exenta N° 36/2024 de la Contraloría General de la República; y en uso de las atribuciones que me confieren el DL 2763/79, el DS. N° 140/05 Reglamento Orgánico de los Servicios de Salud dependientes del Ministerio de Salud, el Decreto N° 38 de 2005 Reglamento Orgánico de los Establecimientos de Salud Autogestionado en Red, el Decreto N° 03 de 2006 que modifica el Decreto N° 38/2005 y Resolución Exenta N° 02/26.01.2023 del Servicio de Salud Aconcagua, y

CONSIDERANDO

Que, de acuerdo a lo estipulado en La Normativa de Reclutamiento y Selección del Servicio de Salud Aconcagua, bajo la Resolución N°1200 con fecha del 29 de mayo del 2020, la cual entrega los elementos y procedimientos técnicos para dirigir un proceso de selección de personal en sus distintas etapas;

Que, existen cargos vacantes al interior del Hospital San Camilo, dicto la siguiente:

RESOLUCION

1.- LLÁMESE a Proceso de Reclutamiento y Selección de Personal externo al establecimiento, para proveer el siguiente cargo que se indica a continuación:

- 03 Auxiliar de alimentación, Grado 24 EUS, 44 horas semanales, Jornada diurna, calidad contractual contrata, para desempeñarse en el Departamento de Alimentación y Nutrición.

2.-DEJASE establecido que el proceso de selección se llevará a cabo por la respectiva Comisión de Selección que se designó especialmente para este efecto y que en esta ocasión está conformada por los siguientes funcionarios (o sus subrogantes):

Jefe Dpto. Alimentación y Nutrición	Cristian Hermosilla Valenzuela
Referente de Gestión de Personas	Angélica Silva Chaparro
Psicólogo/a Organizacional	Natalia Velasco Vega
Representante FENATS	Luis Inostroza Campos

3.- APRUEBASE el perfil y la pauta de evaluación del proceso de selección anexo a la presente resolución.

4.- El llamado a concurso será difundido a través de la página web de Empleos Públicos (www.empleospublicos.cl) y los sitios Web del Hospital San Camilo (www.hospitalsancamilo.cl) y Servicio de Salud Aconcagua (www.serviciodesaludaconcagua.cl). De igual forma será difundido en el correo electrónico institucional, y en el panel mural de la Unidad de Reclutamiento/Selección Y Desarrollo Organizacional del Hospital San Camilo **a partir del 10 de junio de 2025.**

5.- Los/las interesados/as deberán postular por medio de la página de Empleos Públicos www.empleospublicos.cl. La recepción de antecedentes será solamente a través de esta vía **hasta el 17 de junio de 2025 a las 23:59 horas.**

"ANOTESE Y COMUNIQUESE"



DR. RODRIGO GONZALEZ ESCOBAR
DIRECTOR
HOSPITAL SAN CAMILO
SAN FELIPE

Transcrito fielmente del original que he tenido a la vista.



Susana Leiva Bustamante
Ministro de Fe

Distribución:

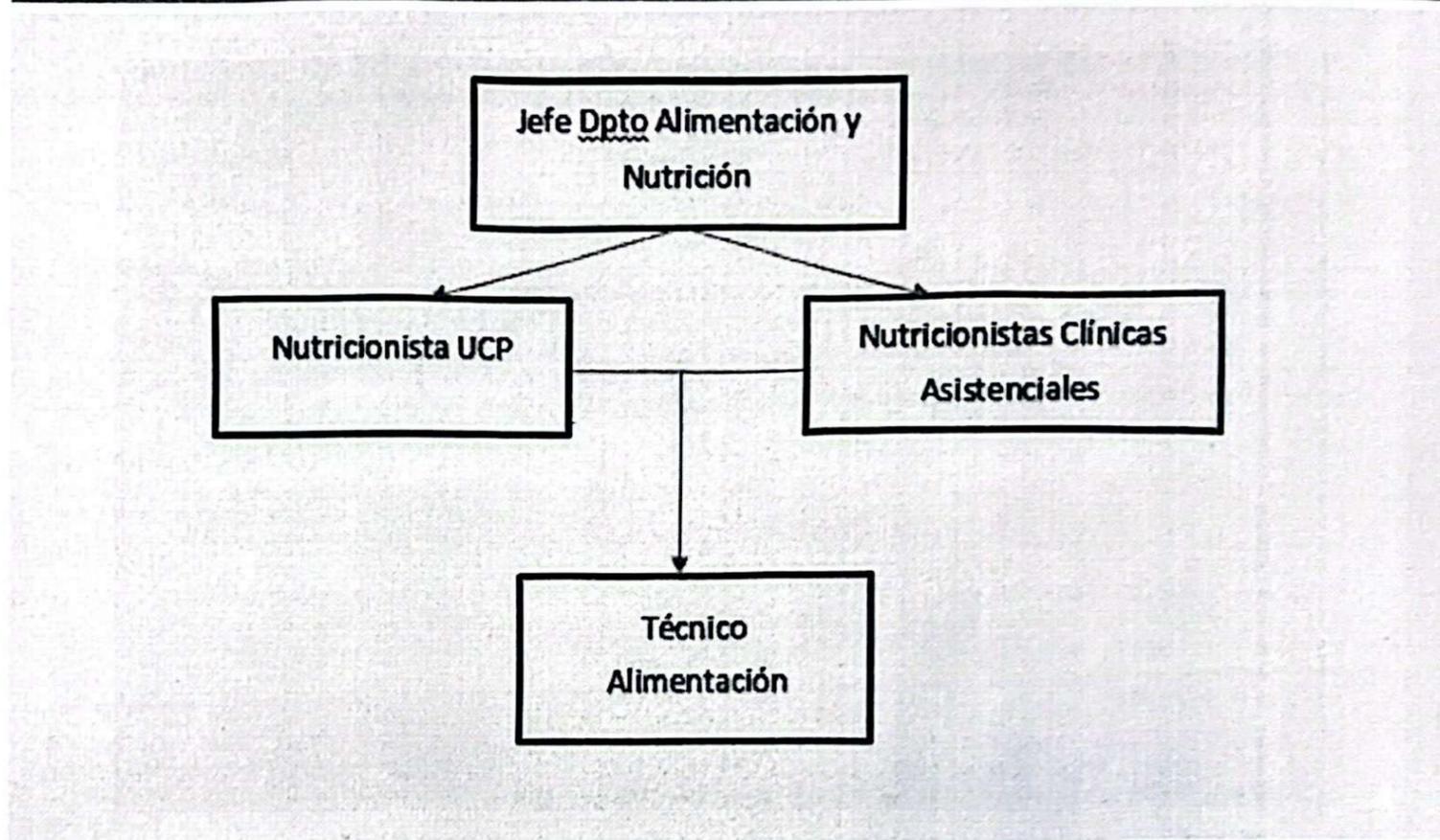
- DIRECCIÓN
- DEPTO.GESTIÓN DE PERSONAS
- UNIDAD DE RECLUTAMIENTO/SELECCIÓN Y DESARROLLO ORGANIZACIONAL.

PERFIL Y DESCRIPCION DE CARGO

I. IDENTIFICACION DEL CARGO

Nombre del Cargo	Auxiliar de alimentación
Establecimiento	Hospital San Camilo
Grado	Grado 24° E.U.S.
Remuneración bruta	\$ 494.435.- Total Haberes.
Calidad Jurídica/Jornada	Contrata, diurno 44 horas con rotativa de turno
Estamento	Auxiliar
Jefatura superior directa	Jefe Dpto. Alimentación y Nutrición

II. ORGANIGRAMA



III. OBJETIVO DEL CARGO

Colaborar en el proceso técnico de almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, aplicando técnicas culinarias y principios de dietoterapia bajo la supervisión del nutricionista, resguardando la calidad, seguridad e higiene en cada etapa del proceso, conforme a la normativa vigente y a los estándares institucionales.

IV. PRINCIPALES RESPONSABILIDADES DEL CARGO

1. Gestionar el almacenamiento de alimentos en bodega, asegurando condiciones higiénicas adecuadas, una conservación eficiente y una rotación correcta de los productos, conforme a las normativas vigentes.
2. Ejecutar la preparación de alimentos aplicando técnicas culinarias y principios de dietoterapia según las indicaciones del nutricionista, resguardando la inocuidad alimentaria, la higiene del entorno y el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas.
3. Aplicar y mantener estándares de asepsia y limpieza en todas las etapas del proceso alimentario, asegurando condiciones seguras en el manejo de alimentos, utensilios, maquinarias, equipos y recintos de trabajo.
4. Participar en la distribución y transporte de alimentos preparados, garantizando que se entreguen en condiciones adecuadas de cantidad, calidad, forma y oportunidad, de acuerdo con las indicaciones impartidas y protocolos establecidos.

5. Respetar y aplicar las normas de prevención de riesgos laborales y de control de infecciones, incluyendo el manejo diferenciado de materiales limpios, contaminados y estériles en los distintos servicios clínicos.
6. Operar y mantener en buen estado el equipamiento y utensilios de cocina y distribución, informando oportunamente cualquier desperfecto y asegurando su limpieza regular según protocolos.
7. Administrar los insumos y recursos asignados, siendo responsable del inventario bajo su cargo y colaborando en su control y reposición según requerimientos del servicio.
8. Otras funciones que le encomiende su jefatura en el ámbito de las competencias del cargo.

V. REQUISITOS OBLIGATORIOS

REQUISITOS Nº9/2017 SERVICIO DE ACONCAGUA	DFL DE	PLANTA DE SALUD	i) Licencia de Enseñanza Media 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	Cumplir con los Requisitos de Ingreso a la Administración Pública consignados en el Art. Nº 12 de la Ley Nº18.834. No estar afecto a las inhabilidades e incompatibilidades administrativas señaladas en los artículos 54 y 56 ambos del DFL Nº1/19.653 de 2000 del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley Nº 18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado.		
---	--	--	--

OTROS REQUISITOS	Inscripción en Superintendencia de Salud.
------------------	---

VI. REQUISITOS ESPECIFICOS VALORADOS PARA EL CARGO

FORMACION EDUCACIONAL	<ul style="list-style-type: none"> • Título Técnico de Nivel Medio o Superior en Alimentación, otorgado por una institución reconocida por el Estado de Chile. • En caso de títulos afines o fuera del sistema formal, se requerirá acreditación otorgada por la Autoridad Sanitaria conforme al D.S. Nº90 del MINSAL.
-----------------------	--

EXPERIENCIA LABORAL	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia laboral general de al menos 01 año en instituciones públicas o privadas. • Experiencia laboral de al menos 01 año en el área de alimentación en instituciones públicas o privadas.
---------------------	---

CAPACITACION O FORMACION DE POSTITULO	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitación atingente al cargo en área técnica tales como técnicas culinarias, gastronomía, manipulación de alimentos, dietoterapia, entre otros. • Capacitación en Competencias Blandas, tales como: trabajo en equipo, manejo de conflictos, atención al usuario, entre otros.
---------------------------------------	--

VII. COMPETENCIAS TECNICAS

- Conocimientos en técnicas culinarias aplicadas a la preparación de alimentos.
- Conocimientos en dietoterapia y prescripciones alimentarias según indicación nutricional.
- Conocimientos básicos en dietoterapia y prescripciones alimentarias según indicación nutricional.
- Conocimientos sobre atención alimentaria a pacientes hospitalizados, incluyendo tipos de dietas, condiciones especiales y normas de aislamiento.
- Conocimiento en Estatuto administrativo, Ley N° 18.834.

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.	1	Se expresa adecuadamente, transmitiendo y recibiendo los mensajes de manera efectiva.
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.	1	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.	2	Detecta las necesidades de los usuarios y se muestra disponible para atender con la calidad y oportunidad requerida. Asume responsabilidad personal para solucionar los requerimientos y/o problemas presentados.
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	1	Realiza su trabajo para cumplir con sus tareas y nuevos requerimientos, dentro del marco de su función.

fin de adaptarse oportunamente a los nuevos escenarios

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 Departamento Alimentación y Nutrición
Equipo de Trabajo directo	Nutricionistas Unidad central de producción y Nutricionistas clínicas, Técnicos en alimentación del establecimiento.
Clientes internos	Pacientes de los diferentes servicios clínicos
Clientes externos	Familiares de pacientes Funcionarios de establecimientos de salud. Personal de Aseo y Seguridad. Técnicos de empresas de suministros
Responsabilidad sobre recursos materiales-financieros	Responsable de la correcta administración y cuidado de todos los equipos e insumos asignados, asegurando un control organizado y eficiente de los mismos.

X. DIMENSIONES DEL CARGO

<p>Informes y reportes, que se pueden cuantificar del cargo</p>	<p><u>Mensual:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <p>Objetivo: Asegurar la producción inocua de alimentos destinados a los pacientes del Hospital.</p> <ul style="list-style-type: none"> Indicador: % de preparaciones elaboradas según condiciones higiénico-sanitarias. Métrica: 100% de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura Criterio técnico evaluado: Conocimiento y aplicación de normas de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos. Competencias transversales: Orientación a resultados, aprendizaje permanente, proactividad y adaptabilidad al cambio. <p>Objetivo: Elaborar preparaciones culinarias con estándares de calidad organoléptica acordes a los requerimientos dietéticos.</p> <ul style="list-style-type: none"> Indicador: % de preparaciones sin observaciones en la evaluación diaria de degustación. Métrica: 100% de preparaciones evaluadas como satisfactorias. Criterio técnico evaluado: Dominio de técnicas culinarias aplicadas a alimentación institucional. Competencias transversales asociadas: Orientación al Usuario, Orientación a Resultados, Trabajo en Equipo. <p>Objetivo: Ejecutar una distribución eficaz y oportuna de la alimentación a pacientes hospitalizados.</p>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Indicador: % de entregas de alimentación sin errores de tipo, cantidad o destinatario • Métrica: 100% de entregas sin observaciones. • Criterio técnico evaluado: Conocimiento de protocolos de distribución y atención alimentaria en contexto hospitalario. • Competencias transversales asociadas: Orientación al Usuario, Comunicación Efectiva, Trabajo en Equipo. <p>4. Objetivo: Mantener una conducta acorde a la normativa institucional y a los estándares de desempeño del cargo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indicador: % de cumplimiento del reglamento interno sin observaciones formales por conducta inadecuada. • Métrica: Hasta un 10% del período evaluado con observaciones formales por conducta inadecuada. • Criterio técnico evaluado: Comportamiento funcional y actitud laboral acorde a la normativa del servicio. • Competencias transversales asociadas: Trabajo en Equipo, Proactividad y Adaptabilidad al Cambio, Comunicación Efectiva
--	---

ELABORADO POR	REVISADO Y APROBADO POR	FECHA
  Cristián Hermosilla Valenzuela Jefe Departamento Nutrición Hospital San Camilo	  Vanesa García Ojeda Subdirectora de Apoyo Diagnóstico y Terapéutico Hospital San Camilo	<p>Junio 2025</p>
Asesor Metodológico:	Ps. Natalia Velasco Vega Encargada Unidad de Reclutamiento/Selección y Desarrollo Organizacional	

PAUTA DE EVALUACIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN EXTERNO AL ESTABLECIMIENTO
HOSPITAL SAN CAMILO
AUXILIAR DE ALIMENTACION

El presente documento comprende la Pauta de Evaluación que regulará el Proceso de Selección Externo convocado por la Dirección del Hospital San Camilo de San Felipe, de un cargo de Auxiliar de Alimentación.

1. CARACTERÍSTICAS DEL CARGO A PROVEER

Vacantes	:	3
Cargo	:	Auxiliar de Alimentación
Estamento	:	Auxiliar
Calidad jurídica	:	Contrata
Grado	:	24º E.U.S.
Renta Bruta	:	\$494.435.- Total haberes
Tipo de Jornada	:	44 horas diurno con rotativa de turno
Dependencia Directa	:	Jefe Dpto. de Alimentación y Nutrición
Lugar de Desempeño	:	Departamento de Alimentación y Nutrición
Inicio probable de contrato	:	01 de agosto de 2025

2. PERFIL DE SELECCIÓN

El perfil de selección es un documento que contiene la descripción de un conjunto de requisitos y competencias que se estima debe tener una persona para desempeñarse adecuadamente en un cargo determinado. Se adjunta a la presente Pauta, el **Anexo 1** el cual contiene el perfil de selección del cargo de **Auxiliar de Alimentación**.

3. ETAPA DE DIFUSION Y POSTULACIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN

3.1 Difusión del proceso:

Este llamado será difundido a partir del **10 de junio de 2025** a través de los siguientes medios: las páginas web del Hospital San Camilo (<http://www.hospitalsancamilo.cl>), del Servicio de Salud Aconcagua (<https://www.serviciodesaludaconcagua.cl>) y del Portal de Empleos Públicos (<http://www.empleospublicos.cl>). Asimismo, se comunicará mediante el correo electrónico institucional y será publicado en el panel mural de la Unidad de Reclutamiento, Selección y Desarrollo Organizacional del Hospital San Camilo.

3.2 Presentación de la postulación:

La recepción de antecedentes se realizará a través del Portal de Empleos Públicos, <https://www.empleospublicos.cl>, desde **10 de junio de 2025 hasta el 17 de junio de 2025 a las 23:59** otras.

Para postularse al presente proceso de selección, el interesado deberá presentar los siguientes documentos en el momento de la postulación:

1. Copia Cédula de Identidad (**vigente y por ambos lados**) o certificado que acredite ser poseedor de un permiso de residencia vigente, en caso de extranjeros. (**OBLIGATORIO**).
2. Declaración jurada que cumple con requisitos de ingreso (art.12 let. c), e) y f) EA y art. 54 DFL 1/19653 (**OBLIGATORIO**).

3. Certificado de Registro en la Superintendencia de Salud (**OBLIGATORIO**).
4. Curriculum Vitae formato libre o Formulario de Postulación (**Anexo 2**) (**OBLIGATORIO**).
5. Certificados que acrediten experiencia profesional, que contenga la siguiente información: (**OBLIGATORIO**) (**ANEXO N°4**)
 - a. Nombre del cargo desempeñado.
 - b. Descripción de las funciones realizadas. Fechas de inicio y término (**día, mes y año**) que señale tiempo desempeñado en cada cargo.
 - c. Cada certificado que acredite experiencia profesional debe contar con **firma y timbre de jefatura y de la empresa o institución** en la que se acredita la experiencia.
 - ❖ Para certificar experiencia laboral específica se puede utilizar **Anexo 4**. Descargable en los sitios web <https://www.hospitalsancamilo.cl> y <https://www.serviciodesaludaconcagua.cl>
 - ❖ Se puede utilizar otro formato, siempre y cuando indique el tiempo (años, meses, días) y funciones que desempeñó con firma, nombre y timbre de la jefatura que los emite.
6. Para certificar experiencia laboral en **Establecimientos de Servicios de Salud Público** se debe adjuntar Relación de Servicio con fecha corte hasta el **09 de junio de 2025**.
7. Para certificar experiencia laboral como **honorario**, solicitar certificado respectivo en Unidad de Gestión de las Personas y/o empleador, la cual deba contener el tiempo trabajado (**años, meses, días**) y funciones que desempeñó con firma, nombre y timbre de la jefatura que los emite.
8. Para certificar experiencia laboral en **empresa externa** u otro, solicitar certificado en empresa o institución indique el tiempo trabajado (**años, meses, días**) y funciones que desempeñó con firma, nombre y timbre de la jefatura que los emite.

Los certificados de experiencia laboral, que no presenten alguno de estos requerimientos no podrán ser considerados para asignar el o los puntajes respectivos, descritos en el Factor de Evaluación Curricular.
9. Certificados posteriores a la obtención del título que acrediten aprobación de capacitaciones que indiquen claramente entidad que impartió capacitación, cantidad de horas, fecha de realización, timbre o sello, nota (**cursos válidos desde el 2020 hasta el 09 de junio de 2025, desde 20 horas pedagógicas**).
10. Funcionarios públicos presentar certificado de capacitaciones, firmado y visado por encargada de Capacitación de su establecimiento. En caso de que existan cursos que no estén ingresados, se debe presentar fotocopia simple de certificado.

Toda la documentación debe ser legible.

SE PUEDEN DESCARGAR ANEXOS EN LAS PÁGINAS WEB <https://www.hospitalsancamilo.cl> y <https://www.serviciodesaludaconcagua.cl>.

Las consultas acerca del proceso y antecedentes del mismo, pueden ser realizadas al correo electrónico reclutamientoyseleccion@hospitalsancamilo.cl, indicando en el asunto el nombre del cargo al cual postula.

4. REQUISITOS GENERALES DE INGRESO A LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA.

a. Requisitos exigidos para ingresar a la Administración Pública señalados en el artículo 12 de la Ley N° 18.834 sobre Estatuto Administrativo:

- Ser ciudadano(a) o extranjero(a) 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;
- Haber aprobado la educación básica y poseer el nivel educacional o título profesional o técnico que por la naturaleza del empleo exija la ley;
- 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 cargos públicos, ni hallarse condenado por delito que tenga asignada pena de crimen o simple delito. Sin perjuicio de lo anterior, tratándose del acceso a cargos de auxiliares y administrativos, no será impedimento para el ingreso encontrarse condenado por ilícito que tenga asignada pena de simple delito, siempre que no sea de aquellos contemplados en el Título V, Libro II, del Código Penal. (Cambio vigente desde el 15.10.2013, según Ley 20.702).

b. No estar afecto a las inhabilidades e incompatibilidades administrativas establecidas en los artículos 54 y 56 de la ley N° 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.
- Hallarse condenado/a por crimen o simple delito.

5. REQUISITOS OBLIGATORIOS DFL N° 9/2017

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

6. REQUISITOS ESPECÍFICOS VALORADOS PARA EL CARGO:

FORMACION EDUCACIONAL	<ul style="list-style-type: none"> • Título Técnico de Nivel Medio o Superior en Alimentación, otorgado por una institución reconocida por el Estado de Chile. • En caso de títulos afines o fuera del sistema formal, se requerirá acreditación otorgada por la Autoridad Sanitaria conforme al D.S. N° 90 del MINSAL.
EXPERIENCIA LABORAL	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia laboral general de al menos 01 año en instituciones públicas o privadas. • Experiencia laboral de al menos 01 año en el área de alimentación en instituciones públicas o privadas.
CAPACITACION O FORMACION DE POSTITULO	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitación atingente al cargo en área técnica tales como técnicas culinarias, gastronomía, manipulación de alimentos, dietoterapia, entre otros. • Capacitación en Competencias Blandas, tales como: trabajo en equipo, manejo de conflictos, atención al usuario, entre otros.

7. COMISION EVALUADORA:

La Comisión Evaluadora verificará si los postulantes cumplen con los requisitos exigidos en la presente pauta de evaluación. En el acta final del proceso de selección, se consignará la nómina de los postulantes aceptados y rechazados, así como los resultados obtenidos por cada uno en cada etapa del proceso de selección.

Además, la comisión evaluadora tiene la responsabilidad de resguardar toda la información obtenida de los postulantes bajo el principio de confidencialidad y reserva. Es necesario que se aclare explícitamente que dicha información será utilizada exclusivamente para los fines del proceso de selección. Para ello, los miembros de la comisión firmarán un compromiso de confidencialidad al momento de su constitución.

Adicionalmente, en cumplimiento del artículo N°12 de la Ley N°19.880, los integrantes de la comisión deberán suscribir una declaración de cumplimiento del deber de abstención, mediante la cual se comprometen a informar cualquier inhabilidad que les impida participar en el proceso de selección, tales como vínculos de parentesco, amistad íntima o enemistad manifiesta con los postulantes.

Asimismo, los miembros de la comisión deberán aplicar las técnicas de selección establecidas en la presente pauta de evaluación.

La Comisión Evaluadora estará conformada por los siguientes funcionarios o sus subrogantes:

- Jefe/a del Dpto. de Alimentación y Nutrición
- Representante de Unidad de Unidad de gestión de Personas
- Psicólogo/a Organizacional
- Representante FENATS

8. CALENDARIZACIÓN DEL PROCESO:

Etapa	Fecha
Publicación del proceso de selección	10 de junio de 2025
Recepción de los antecedentes	Desde el 10 de junio al 17 de junio de 2025
Evaluación Curricular (*)	Semana del 30 de junio de 2025
Evaluación Técnica (*)	Semana del 07 de julio de 2025
Evaluación Psicolaboral (*)	Semana del 14 de julio de 2025
Entrevista Personal (*)	Semana del 21 de julio de 2025
Fecha probable de notificación a postulantes con resultado de Proceso de selección (*)	Semana del 28 de julio de 2025
Fecha Probable de ingreso (*)	01 de agosto de 2025

(*) LAS FECHAS ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE CRONOGRAMA SON ESTIMADAS Y PODRÁN ESTAR SUJETAS A MODIFICACIÓN.

9. CONDICIONES GENERALES PROCESO DE POSTULACIÓN

9.1. La Comisión Evaluadora tendrá atribuciones de dejar fuera del proceso de selección, a los postulantes que no presenten los documentos que validen los requisitos. Asimismo, la Comisión podrá solicitar a los postulantes **aclara**r determinados documentos que fueron presentados en los plazos de recepción establecidos.

9.2. Las y los postulantes que presenten alguna discapacidad que les produzca impedimento o dificultades en la aplicación de los instrumentos de selección que se administrarán, deberán informarlo en su postulación, para adoptar las medidas pertinentes, de manera de garantizar la igualdad de condiciones a todos los postulantes que se presenten en este proceso de selección.

9.3. Será responsabilidad exclusiva de cada postulante mantener activa y habilitada la casilla electrónica (correo electrónico) proporcionada en los antecedentes de postulación, con el objetivo de recibir información y/o comunicaciones relativas al proceso en que este participando.

10. ETAPAS Y FACTORES A EVALUAR.

Todos los postulantes que den cumplimiento a los requisitos generales y específicos señalados en los puntos 3, 4, 5 y 6 de la presenta Pauta de Evaluación, serán considerados como ADMISIBLES, y por ende, se les aplicará los distintos Factores de Evaluación que se detallan a continuación:

Cada uno de los Factores serán evaluados a través de etapas consecutivas y bajo el siguiente orden:

Orden de las etapas	Factores a Evaluar	Puntaje Máximo
Primera Etapa EVALUACION CURRICULAR	Experiencia laboral general de al menos 01 año en instituciones públicas o privadas.	10
	Experiencia laboral de al menos 01 año en el área de alimentación en instituciones públicas o privadas.	10
	Capacitación atingente al cargo en área técnica tales como técnicas culinarias, gastronomía, manipulación de alimentos, dietoterapia, entre otros.	5
	Capacitación en Competencias Blandas, tales como: trabajo en equipo, manejo de conflictos, atención al usuario, entre otros.	5

	PUNTAJE TOTAL EV CURRICULAR	30
Segunda etapa	PRUEBA TECNICA	20
Tercera Etapa	EVALUACION PSICOLABORAL	30
Cuarta	ENTREVISTA PERSONAL	20
	PUNTAJE TOTAL	100

10.1 FACTOR EVALUACION CURRICULAR/ PUNTAJE MAXIMO 30 PUNTOS

10.1.1 Experiencia profesional: 20 puntos

- a) Experiencia laboral general de al menos 01 año en instituciones públicas o privadas. /10 puntos máximo.

Tiempo desempeñado	Puntaje
Desde 0 meses a 11 meses y 29 días	0
Desde 01 año a 2 años	5
Desde 2 años y un día en adelante	10

- b) Experiencia laboral de al menos 01 año en el área de alimentación en instituciones públicas o privadas. /10 puntos máximo.

Tiempo desempeñado	Puntaje
Desde 0 meses a 11 meses y 29 días	0
Desde 01 año a 2 años	5
Desde 2 años y un día en adelante	10

Para la asignación de puntaje en los puntos a y b, se debe presentar certificados o documentos que acrediten experiencia profesional en cada uno de los rubros, que contenga la siguiente información:

- Nombre del cargo desempeñado (Ej. Encargado/a de programa o Profesional clínico).
- Descripción de las funciones realizadas. Fechas de inicio y término que señale tiempo desempeñado en cada cargo. (día, mes y año)
- Cada certificado que acredite experiencia profesional debe contar con firma y timbre de jefatura y de la empresa o institución en la que se acredita la experiencia.

Los certificados de experiencia laboral deberán explicitar, dentro de las funciones del cargo, si cuenta con:

- Experiencia laboral general de al menos 01 año en instituciones públicas o privadas.
- Experiencia laboral de al menos 01 año en el área de alimentación en instituciones públicas o privadas.

Los certificados de experiencia laboral, que no presenten alguno de estos requerimientos, no podrán ser considerados para asignar el o los puntajes respectivos, descritos en el Factor de Evaluación Curricular.

10.1.2. Capacitaciones: 10 puntos.

- a. Capacitación atingente al cargo en área técnica tales como técnicas culinarias, gastronomía, manipulación de alimentos, dietoterapia, entre otros. **/05 puntos máximo.**

Tiene	Puntaje
Menos de 20 horas	0
De 20 horas a 40 horas	3
Desde 41 horas en adelante	5

- b. Capacitación en Competencias Blandas, tales como: trabajo en equipo, manejo de conflictos, atención al usuario, entre otros. **/05 puntos máximo.**

Tiene	Puntaje
Menos de 20 horas	0
De 20 horas a 40 horas	3
Desde 41 horas en adelante	5

Se consideran las actividades de capacitación (atingentes al perfil de cargo) de un mínimo de 20 horas pedagógicas cada una, cursadas y aprobadas desde el 2020 a la fecha. Los certificados que no señalen fecha/o número de horas solicitadas, no se les asignará puntaje.

Los 08 mejores puntajes en el factor de evaluación curricular, con un mínimo de 16 puntos, pasarán al a etapa de prueba técnica. Los postulantes que obtenga 0 puntos, no integrarán el ranking de puntajes y por lo tanto, no seguirán el proceso de selección de personal.

Considerar que:

- La actividad de capacitación será transformadas y consideradas en horas pedagógicas.
- Se le otorgará puntuación sólo a capacitaciones de igual o más de 20 horas.

10.2. CRITERIO DE PRESELECCIÓN PARA AVANZAR A LA ETAPA DE PRUEBA TECNICA

Una vez asignados los puntajes de la evaluación curricular, estos serán ordenados de mayor a menor, considerando el puntaje total obtenido en la Etapa de Evaluación Curricular.

Los 08 mejores puntajes en el factor de evaluación curricular, pasarán a la etapa de prueba técnica. Los postulantes que obtengan 0 puntos no integrarán el ranking de puntajes y por lo tanto, no seguirán en el proceso de selección de personal.

Los postulantes que resulten pre seleccionados para pasar a la etapa de Prueba Técnica, tendrán que presentar con anterioridad como documentos obligatorios los siguientes:

- ❖ Certificado de situación militar **al día** para postulantes varones **vigente a la fecha de postulación.**
- ❖ Certificado de antecedentes para fines especiales, **vigente a la fecha de postulación.** <https://www.chileatiende.gob.cl/fichas/69985-certificado-de-antecedentes-para-fines-especiales>

Los postulantes tendrán como **máximo 24 horas** contados desde la fecha y horario de envío del correo electrónico, para remitir los documentos señalados al correo: reclutamientoyseleccion@hospitalsancamilo.cl.

10.3. FACTOR EVALUACIÓN TÉCNICA/ PUNTAJE MAXIMO 20 PUNTOS

En esta etapa se evaluarán conocimientos aplicados al cargo, los cuales se encuentran señalados en las Competencias Técnicas del Perfil de Selección:

A los candidatos preseleccionados se les aplicará una prueba técnica presencial que busca verificar el nivel de desarrollo en sus competencias, donde el puntaje máximo será de **20 puntos** y el mínimo de aprobación de **10 puntos**. Estará compuesta por preguntas de **selección múltiple**.

La prueba evaluará los siguientes temas:

- Conocimientos en técnicas culinarias aplicadas a la preparación de alimentos.
- Conocimientos en dietoterapia y prescripciones alimentarias según indicación nutricional.
- Conocimientos básicos en dietoterapia y prescripciones alimentarias según indicación nutricional.
- Conocimientos sobre atención alimentaria a pacientes hospitalizados, incluyendo tipos de dietas, condiciones especiales y normas de aislamiento.
- Conocimiento en Estatuto administrativo, Ley N° 18.834.

Los **07 mejores puntajes en la prueba técnica, deberán presentarse** a una evaluación Psicolaboral en modalidad presencial, que busca verificar el nivel de desarrollo en sus competencias.

Los postulantes que pasen a esta etapa deben haber aprobado el puntaje mínimo de la prueba técnica correspondiente **10 puntos** equivalente a nota **4.0**.

Se adjunta escala de puntajes:

PUNTAJE	NOTA	PUNTAJE	NOTA
0.0	1.0	11.0	4.3
1.0	1.3	12.0	4.6
2.0	1.6	13.0	4.9
3.0	1.9	14.0	5.2
4.0	2.2	15.0	5.5
5.0	2.5	16.0	5.8
6.0	2.8	17.0	6.1
7.0	3.1	18.0	6.4
8.0	3.4	19.0	6.7
9.0	3.7	20.0	7.0
10.0	4.0		

10.4. FACTOR EVALUACION PSICOLABORAL/ PUNTAJE MAXIMO 30 PUNTOS.

Los postulantes preseleccionados, deberán presentarse a un proceso de evaluación psicológica que busca verificar el nivel de desarrollo en sus competencias.

Los postulantes que sean evaluados en las categorías: medianamente satisfactoria, satisfactoria y altamente satisfactoria, el evaluador podrá asignar el siguiente rango de puntajes según la tabla:

Escala de valoración cualitativa	Competencias del perfil de cargo	Rango de puntaje
Valoración totalmente satisfactoria en relación al perfil del cargo.	Cumple con 6 competencias en el nivel esperado.	22 a 30 puntos
Valoración satisfactoria en relación al perfil del cargo.	Cumple con 4 a 5 competencias en el nivel esperado.	15 a 21 puntos
Valoración medianamente satisfactoria en relación al perfil del cargo.	Cumple con 3 competencias en el nivel esperado.	8 a 14 puntos
Valoración no satisfactoria en relación al perfil del cargo	Cumple con 0 a 2 competencias en el nivel esperado.	0 a 7 puntos

Los postulantes que obtengan como resultado “valoración no satisfactoria en relación al Perfil del Cargo”, quedarán fuera del proceso de selección.

10.5. ENTREVISTA PERSONAL/ MAXIMO 20 PUNTOS

Los postulantes preseleccionados serán entrevistados por la comisión evaluadora, la que valorará las competencias del postulante para el cargo concursado, y si cumple con el perfil que el cargo requiere.

La tabla de valoración de la entrevista personal y su respectivo rango de puntajes, se describe a continuación:

Escala de Valoración cualitativa	Rango de Puntaje
Valoración totalmente satisfactorio en relación al Perfil del Cargo	Puntaje de la entrevista de 16 a 20 puntos
Valoración satisfactoria en relación al Perfil del cargo	Puntaje de la entrevista de 11 a 15 puntos
Valoración Medianamente satisfactoria en relación al Perfil del Cargo.	Puntaje de la entrevista de 5 a 10 puntos
Valoración no satisfactoria en relación al Perfil del Cargo	Puntaje de la entrevista de 0 a 4 puntos

El postulante que obtenga en la entrevista personal, un puntaje asociado a la categoría de “valoración no satisfactoria en relación al perfil del cargo”, quedará fuera del proceso de selección de personal.

11. PUNTAJE DE POSTULANTE IDÓNEO

Para ser considerado postulante idóneo el candidato deberá reunir un puntaje total igual o superior a **60 puntos de un total de 100.**

Si no existen postulantes que cumplan con estos requisitos, la Comisión del proceso de selección declarará desierto el proceso.

12. PROPUESTA DE LA COMISION DEL PROCESO DE SELECCION.

La Comisión evaluadora del Proceso de Selección, propondrá al Director del Hospital San Camilo, la nómina de postulantes considerado(s) idóneos en base al puntaje definido en la presente Pauta de Evaluación, quién tiene la facultad para elegir a uno de los postulantes idóneos propuestos por la Comisión Evaluadora o rechazarlo, teniendo en consideración los resultados del proceso de selección.

El artículo 45 de la ley 20.422, señala que, en los procesos de selección de personal, los órganos de la Administración del Estado seleccionarán preferentemente en igualdad de condiciones de mérito, a personas con discapacidad. Se informará al Director del establecimiento si, entre los postulantes evaluados como idóneos, hay personas con discapacidad o asignatarias de una pensión de invalidez de cualquier régimen previsional, según lo define el decreto N° 65 del Ministerio de Trabajo y Previsión Social que aprueba el reglamento del artículo 45 de la ley N° 20422/2010.

13.- NOTIFICACIÓN Y CIERRE DEL PROCESO.

13.1. La notificación a la persona seleccionada se realizará vía telefónica y correo electrónico, por parte de un profesional del Departamento de Gestión y Desarrollo de las Personas. Una vez comunicados los resultados del proceso de selección, el postulante deberá formalizar por escrito su aceptación al cargo.

13.2 La persona seleccionada será contratada inicialmente por un período de prueba de cuatro meses, el cual podrá prorrogarse por un período similar, previa autorización del/la Director(a) del establecimiento y por causa debidamente fundamentada. Durante este período, la jefatura directa deberá elaborar un informe de desempeño que sustente la continuidad o término del contrato.

13.3. De igual forma, una vez finalizado el proceso de selección, se les notificará mediante correo electrónico a quienes no hayan sido seleccionados en esta última etapa del proceso.

13.4. En el caso que un/a funcionario/a titular resulte seleccionado/a, su calidad de titular cesará, siendo designado en calidad de contrata con las condiciones del cargo descritas en la pauta de evaluación.

14. CONSIDERACIONES DEL REGISTRO NACIONAL DE DEUDORES DE PENSIONES DE ALIMENTOS

En virtud de la entrada en vigencia de la ley N°21.389 (que crea el Registro Nacional de Deudores de Pensiones de Alimentos) y en el caso de ser contratada/o y/o nombrada/o en alguno de los cargos publicados en el Portal de Empleos Públicos, se procederá a consultar si la persona seleccionada posee una obligación pendiente en el mencionado Registro Nacional de Deudores de Pensiones de Alimentos, a efecto de proceder con las retenciones y pagos que correspondan. La persona que figure en el registro deberá autorizar como condición habilitante para su contratación/nombramiento, que la institución respectiva proceda a hacer las retenciones y pagos directamente al alimentario.

15. LISTADO DE POSTULANTES ELEGIBLES O IDONEOS

Todos los candidatos/as que cumplen con el puntaje mínimo de idoneidad establecido en la presente pauta de evaluación, formarán parte del "Listado de Postulantes Elegibles o Idóneos". Si habiéndose nombrado o designado a un candidato de este listado éste no acepta el cargo, entonces el Director/a del Hospital San Camilo podrá nombrar a otro candidato de este Listado de Elegibles.

Si habiéndose nombrado o designado a un candidato de este listado y éste renuncia luego de ejercer sus funciones, entonces el Director/a del Hospital San Camilo, podrá nombrar a otro candidato de este Listado de Elegibles, siempre que no hayan transcurrido más de seis meses siguientes a la conclusión del proceso de selección.

Atendiendo las necesidades futuras de ingreso de personal, la autoridad respectiva podrá a partir de este mismo proceso de selección considerar a aquellos postulantes que conformaron la nómina de elegibles y que no fueron contratados en esta oportunidad, en otros cargos de igual o muy similar naturaleza, con un máximo de tiempo de seis meses siguientes a la conclusión del presente proceso de selección.