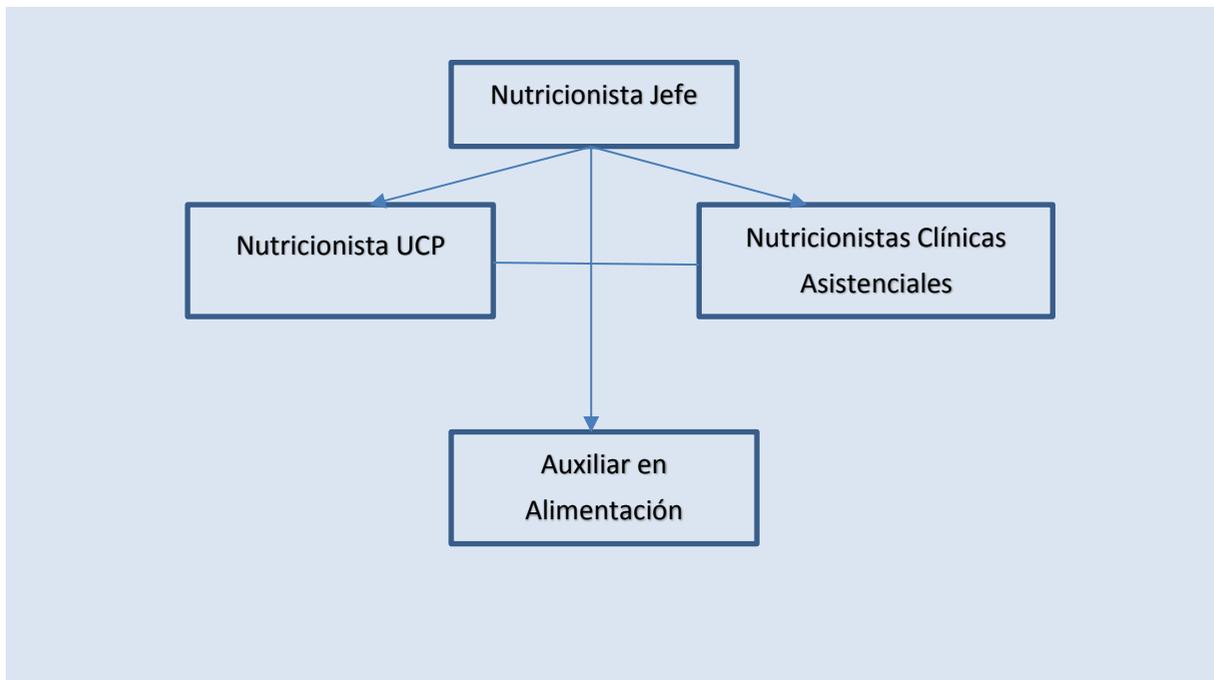


**PERFIL Y DESCRIPCION DE CARGO**

**I. IDENTIFICACION DEL CARGO**

<b>Nombre del Cargo</b>	<b>Auxiliar de Alimentación</b>
<b>Establecimiento</b>	<b>Hospital San Camilo</b>
<b>Grado</b>	<b>Grado 24 EUS</b>
<b>Remuneración bruta</b>	<b>\$401.468 Total Haberes</b>
<b>Calidad Jurídica/Jornada</b>	<b>Contrata, 44 horas, Sistema de turno diurno que incluye sábados, domingos y festivos</b>
<b>Estamento</b>	<b>Auxiliar</b>
<b>Jefatura superior directa</b>	<b>Nutricionista Jefe</b>

**II. ORGANIGRAMA**



**III. OBJETIVO DEL CARGO**

Es el personal de colaboración y apoyo técnico de la Unidad de Alimentación que tiene la responsabilidad de ejecutar los procedimientos culinarios y de distribución (operaciones de Técnica Culinaria y de Gastronomía aplicada a dietoterapia, distribución de alimentos a los usuarios internos y externos), de acuerdo a normas vigentes, por indicación y supervisión directa del Nutricionista.

#### IV. PRINCIPALES RESPONSABILIDADES DEL CARGO

- Recepcionar, almacenar y conservar los alimentos de acuerdo a normas establecidas, llevando un control adecuado de calidad y cantidad de estos.
- 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:
  - o B1) Realizar operaciones preliminares (limpiar, lavar, desinfectar), para garantizar la inocuidad de los alimentos.
  - o B2) Realizar operaciones definitivas (cocer, hornear, freír, asar) según ficha técnica establecida por la Nutricionista.
  - o B3) Cumplir instrucciones de modificaciones a la dieta de acuerdo a indicaciones dietoterapéuticas específicas entregadas por el profesional Nutricionista
- 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.
- Aplicar Técnicas de Asepsia: Área limpia; Higiene: Personal, del Ambiente, Utensilios, Maquinaria, Material y recintos de trabajo. Aplicar procedimientos de limpieza y desinfección de acuerdo al Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- Reconocer los peligros de contaminación alimentaria y su efecto en la salud de las personas, aplicar Buenas +Prácticas de Manufactura a lo largo de la cadena alimentaria, desarrollando los procesos productivos de acuerdo a las instrucciones establecidas (manuales de procesos) con el propósito de garantizar la Inocuidad.
- Manejar adecuadamente el material sucio-contaminado, limpio y estéril, de acuerdo a normas de prevención y control de infecciones intrahospitalarias.
- Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
- Conocer el manejo de material, maquinarias y equipos; Mantener la higiene de los mismos e informar sus desperfectos oportunamente.
- Ser responsable del inventario a su cargo.
- Mantener permanentemente informado a su superior inmediato.
- Cumplimiento de normas y reglamentos del servicio y del Establecimiento.
- Favorecer el Buen Clima Laboral y Trabajo en Equipo.
- Brindar Buen Trato al usuario interno y externo.
- Realizar jornadas extraordinarias cuando sea necesario por necesidad del servicio.
- Realizar otras funciones que pueda asignar jefatura de acuerdo a necesidades del Servicio o Establecimiento.

#### V. REQUISITOS OBLIGATORIOS

REQUISITOS	DFL	PLANTA	Alternativamente
Nº9/2017	DE	SALUD	i) Licencia de Enseñanza Media o equivalente; o,
SERVICIO ACONCAGUA			ii) Haber sido encasillado en calidad de titular en la planta de Auxiliares, al 1 de Julio de 2008.

#### DECRETO 90

Artículo 13º. 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

Inscripción en Superintendencia de Salud, como prestador individual de salud.

Contar con esquema completo y vigente de vacunas Anti Hepatitis B.

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

## VI. REQUISITOS ESPECIFICOS VALORADOS PARA EL CARGO

### FORMACION EDUCACIONAL

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.

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.

### CAPACITACION O FORMACION DE POSTITULO

Capacitación en manipulación de alimentos.

Capacitación atingente al cargo en áreas técnicas (como técnicas culinarias, Sedile, gastronomía, etc.)

Capacitación atingente al cargo en áreas 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.
- Conocimiento del Estatuto Administrativo.

## VIII. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

COMPETENCIA	DESCRIPCION	NIVEL	DESCRIPCION 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.	<b>1</b>	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.	<b>2</b>	Se expresa en forma asertiva, escucha empáticamente, logrando una comunicación integral de ideas y emociones.
<b>ORIENTACION A RESULTADOS</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.	<b>2</b>	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.	<b>2</b>	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.
<b>PROACTIVIDAD Y ADAPTACION 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, a fin de adaptarse oportunamente a los nuevos escenarios.	<b>1</b>	Realiza su trabajo para cumplir con sus tareas y nuevos requerimientos, dentro del marco de su función
<b>TRABAJO EN EQUIPO</b>	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.	<b>2</b>	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

<b>Jefatura directa</b>	Nutricionista Jefe.
<b>Equipo de Trabajo directo</b>	Nutricionistas, técnicos en alimentación del establecimiento.
<b>Clientes internos</b>	Equipo multidisciplinario de la institución.
<b>Clientes externos</b>	Usuarios y sus familiares. Funcionarios de establecimientos de salud. Personal de Aseo y Seguridad.
<b>Responsabilidad sobre recursos materiales-financieros</b>	Uso y administración de los recursos disponibles.

**CREADO POR**

**APROBADO POR**

**FECHA**

**Paulina Lazo Saravia  
Nutricionista Jefe (S)**

**Daniel Marín Fernández  
Subdirector Administrativo (S)**

**Mayo 2022**