

PERFIL DE CARGO NUTRICIONISTA CLÍNICA/O.

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CARGO			
NOMBRE DEL CARGO	DEPENDENCIA	ESTABLECIMIENTO / UNIDAD DE TRABAJO	ESTAMENTO/ GRADO
Nutricionista Clínica/o	Jefe del Servicio de Alimentación y Nutrición	Hospital San Juan de Dios de los Andes.	Profesional/Grado 16° E.U.S

**2.- OBJETIVO O PROPÓSITO DEL CARGO**

Dado la complejidad del Establecimiento es necesario aumentar el recurso profesional con el propósito de garantizar una atención oportuna y de calidad a nuestros usuarios, acorde con la visión de la organización.

**3.- FUNCIONES PRINCIPALES**

- **Asistenciales:**
- Actividades básicas: visita al paciente, formulación dieto-terapéutica, control de ingesta.
- Actividades asistenciales complementarias: apoyo nutricional al riesgo o déficit nutricional, estudio dietético, balance hídrico, consulta nutricional al alta.
- Actividades asistenciales Coadyuvantes: Planificación alimentaria nutricional, monitoreo, registro.
- **Supervisión, evaluación y control:** Control continuo y permanente de todas las actividades desarrolladas en las unidades de distribución (UDD).
- **Planificación Alimentario – Nutricional:** Planificar regímenes especiales según patologías prevalentes.
- **Docencia:** Internos y/o alumnos de la carrera de nutrición y dietética, etc.
- Capacitar en forma permanente al personal a su cargo.
- Capacitar al equipo de salud y otros en materia de su especialidad.
- **Coordinación:** Mantener líneas de comunicación con jefe de servicio y otros miembros del equipo de salud.
- Participar en reuniones técnicas con jefe de servicio.
- Efectuar reuniones programadas con el personal a su cargo.
- **Administrativas:** Mantener informado a jefe de servicio del funcionamiento de la unidad de distribución.
- **Registro:** Mantener actualizados evaluación periódica del desempeño funcionario.
- En el servicio de pediatría solicitud de fórmulas lácteas por grupos de edad y patologías.

- Estadística diaria de raciones entregadas.
- Inventario físico, mantención y baja de maquinaria y equipo.
- Distribución final de la alimentación a pacientes y/o usuarios.
- Manejo y mantención de equipos.
- Higiene y aseo del personal y equipos.
- **Supervisión, evaluación y control:** control continuo y permanente de todas las actividades desarrolladas en la Unidad Central de Producción (UCP) durante turno días hábiles y no hábiles.
- Controlar la entrega de alimentos perecibles y no perecibles para la confección de las diferentes preparaciones.
- Velar por el cumplimiento del flujo unidireccional de producción, especialmente en los Puntos Críticos del Control.
- Control continuo de procedimientos aplicados en el proceso productivo.
- Revisar y controlar el aseo e higiene del personal, local, maquinarias, equipo, utensilios y alimentos.
- Controlar la distribución de preparaciones a los diferentes servicios de acuerdo a número y tipo de regímenes solicitados por los Nutricionistas.
- Velar por el cumplimiento de normas de almacenamiento de alimentos e insumos.
- Velar por el cumplimiento de Normas de control BPM.

#### 4.- REQUISITOS FORMALES

##### 4.1 Requisitos Generales del Cargo:

**4.1.1** Cumplir con los Requisitos exigidos para ingresar a la Administración Pública señalados en el artículo 12 y 13 de la Ley Nº 18.834 sobre Estatuto Administrativo:

- Ser ciudadano(a).
- 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.

**4.1.2** No estar afecto a las inhabilidades e incompatibilidades administrativas establecidas en los artículos 54 de la Ley Nº 18.575 que se señalan a continuación:

- Tener vigente o suscribir, por sí o por terceros, contratos o cauciones ascendentes a doscientas unidades tributarias mensuales o más con el Hospital San Juan de Dios de Los Andes o el Servicio de Salud Aconcagua.
- Tener litigios pendientes con el Hospital San Juan de Dios de Los Andes o el Servicio de Salud Aconcagua, a menos que se refieran al ejercicio de derechos propios, de su cónyuge, hijos o parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive.
- Tener calidad de cónyuge, hijo o pariente hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive respecto de las autoridades y de los funcionarios directivos del Establecimiento.
- Encontrarse condenado por crimen o simple delito.

#### **4.2 Requisitos Específicos**

Título Profesional de una carrera de, a lo menos, ocho semestre de duración, otorgado por una universidad o instituto Profesional del Estado o reconocido por éste o aquellos validados en Chile de acuerdo con legislación vigente.

#### **4.3 Se valorará de acuerdo al Perfil de cargo (requisitos deseables no excluyentes)**

- Título de Nutricionista.
- Experiencia laboral, mínima 6 meses en Área Clínica.
- Formación de Pre-grado (capacitación en gestión moderna, aseguramiento de la calidad alimentario-nutricional).
- Capacitaciones (Cursos/Diplomados/Postítulos) atinentes al cargo

#### **5.- IDENTIFICACIÓN DE RIESGO:**

- Riesgos de accidentes laborales o de tránsito.

#### **6.-PERFIL DE COMPETENCIAS**

##### **6.1 Competencias Específicas:**

- Capacidad de autocrítica , corregir errores de comunicación eficiente en forma oral y escrita
- Trato amable con el usuario.
- Identificación por el cargo.
- Probidad.

- Capacidad para desarrollar el trabajo en equipo.
- Proactividad.
- Adaptación al cambio.

**6.2. Competencias Técnicas:**

- Manejo dieto terapéutico adulto y pediátrico, en patologías quirúrgicas, enfermedades crónicas no transmisibles y metabólicas.
- Manejo de instrumentos de evaluación nutricional, mediciones antropométricas en los distintos grupos etarios e interpretación de datos.
- Manejo de buenas prácticas de manufacturas.
- Manejo de asistencia nutricional intensiva, alimentación enteral
- Conocimientos generales IAAS.
- Nociones básicas en computación.

**6.3. Competencias Transversales:**

Nombre Competencia	Nivel de Dominio Requerido		
	1	2	3
<p><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.</p>	<p>Adopta nuevas formas de hacer el trabajo, manteniéndose actualizado en los conocimientos y destrezas que lo sustentan.</p>	<p>Busca oportunidades para aprender y desarrollarse en el trabajo, logrando niveles de desempeño congruentes con su mayor aprendizaje.</p>	<p>Amplía su competencia más allá de lo exigido por su función actual y comparte los conocimientos y destrezas adquiridas, de acuerdo a las necesidades actuales y futuras de su área de trabajo.</p>

	1	2	3
<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.	Se expresa adecuadamente, transmitiendo y recibiendo los mensajes de manera efectiva.	Se expresa en forma asertiva, escucha empáticamente, logrando una comunicación integral de ideas y emociones.	Establece comunicación fluida con otras personas y/o áreas del Servicio, a fin de lograr una efectiva coordinación de acciones
	1	2	3
<b>Orientación 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.	Emplea esfuerzos y recursos para el logro de resultados comprometidos, así como para la acción oportuna ante los requerimientos de los usuarios.	Planifica su gestión individual, dirigiendo su acción al logro de los indicadores de resultados, con enfoque en la satisfacción de los usuarios.	Define y controla objetivos, metas, planes y motiva a su logro en su área de gestión, en función de los objetivos y metas institucionales.
	1	2	3
<b>Orientación 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.	Responde a los requerimientos de los usuarios con amabilidad y cortesía, derivando las consultas que no están en su ámbito de responsabilidad.	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	Se anticipa a las necesidades y expectativas de sus usuarios y ofrece soluciones que le agregan valor. Detecta necesidades que están más allá de los requerimientos

		problemas presentados.	explícitos de los usuarios
	1	2	3
<p><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, a fin de adaptarse oportunamente a los nuevos escenarios</p>	<p>Realiza su trabajo para cumplir con sus tareas y nuevos requerimientos, dentro del marco de su función</p>	<p>Propone ideas para el mejor cumplimiento de objetivos, adaptarse a los cambios y anticipar la solución a problemas emergentes, dentro de su ámbito de trabajo</p>	<p>Genera iniciativas para facilitar el logro de objetivos institucionales y la implantación de los cambios, involucrando a otras áreas relacionadas con procesos comunes.</p>
	1	2	3
<p><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 participantes de la red.</p>	<p>Participa y coopera en su equipo de trabajo, de acuerdo a lo que le es solicitado.</p>	<p>Se alinea y compromete con las necesidades de su equipo de trabajo y apoya a sus compañeros para la consecución de los objetivos comunes.</p>	<p>Promueve la colaboración y el apoyo entre los miembros de su equipo y también con otras áreas, contribuyendo al resultado colectivo del Servicio.</p>

**7.- CARACTERÍSTICAS DEL ENTORNO:**

**7.1 Supervisor directo:** Nutricionista Jefe de Alimentación y Alimentación.

**7.2 Equipo de trabajo:** Médicos, Funcionarios del Establecimiento de los distintos estamentos.

**7.3 Usuarios internos:** Profesionales y/o personal de otras áreas y servicios Clínicos, Personal de Empresa Externa.

**7.4 Usuarios externos:** Familiares de Pacientes, Visitadores Médicos.

**7.5 Condiciones físicas:** Establecimiento tipo 1, con tecnología de punta, debiendo desplazarse para cumplir su labor en segundo piso del Establecimiento. Sin perjuicio de desempeñar funciones en otros servicios clínicos o dentro del área de producción de acuerdo a turnos y rotación.

**M. Soledad Ojeda Zamorano.**

**Nutricionista Jefe Servicio de Alimentación y Nutrición.**

**2018.**