



LLAMADO A PROCESO DE SELECCIÓN DE PERSONAS

El Hospital de Niños Dr. Roberto del Río, llama a proveer 1 cargo de Técnico en Alimentación Sedile 3er Turno con asignación con Calidad Jurídica Honorario

Nº de Cargos	Cargo	Calidad Jurídica/Horas /Ley	Establecimiento
1	Técnico en Alimentación Sedile 3er Turno con asignación	Honorario / 3er turno/ Ley N° 18.834	Hospital de Niños Dr. Roberto del Río.

Los antecedentes del proceso se encontrarán en las páginas: www.hrrrio.cl; www.empleospublicos.cl

DR. NÉSTOR ORTEGA LASTRA
HOSPITAL DE NIÑOS DR. ROBERTO DEL RIO



BASES DEL PROCESO DE LLAMADO DE SELECCIÓN DE PERSONAS PARA LA PROVISION DE CARGO A HONORARIO DE TÉCNICO EN ALIMENTACIÓN SEDILE 3ER TURNO CON ASIGNACIÓN; HOSPITAL DE NIÑOS DR. ROBERTO DEL RIO.

1.- IDENTIFICACION DE LA VACANTE:

Tipo de Proceso	ABIERTO
Nombre del Cargo	Técnico en Alimentación Sedile 3er Turno con asignación
Nº de Vacantes	1
Calidad Jurídica / Horas / Ley / Grado / Sueldo	Honorario / 3er turno/ Ley Nº 18.834/ 022/ \$ 445.691 Bruto con asignación
Estamento	Técnico
Unidad de Desempeño	Alimentación
Dependencia de Jefatura	Jefa/e Alimentación
Lugar de Desempeño	Profesor Zañartu #1085, Comuna de Independencia

2.- REQUISITOS DE POSTULACIÓN:

Los/as postulantes deberán acreditar al momento de la postulación el cumplimiento de los siguientes requisitos:

2.1. Requisitos Generales: Los/las postulantes deberán cumplir con los siguientes requisitos generales señalados en el Artículo 12 del Estatuto Administrativo, el cual señala que para ingresar a la Administración del Estado será necesario:

- Ser ciudadano/a.
- Haber cumplido con la ley de reclutamiento y movilización, cuando fuere procedente.
- Tener salud compatible con el desempeño del cargo.
- Poseer el nivel educacional o título profesional 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, salvo que hayan transcurrido más de cinco años desde la fecha de expiración de funciones.
- No estar inhabilitado(a) para el ejercicio de funciones o cargos públicos, ni hallarse condenado por crimen simple o delito.

Sin perjuicio de lo anterior, los/as postulantes no deberán estar afecto/as a las inhabilidades e incompatibilidades, contenidas en los artículos 54 y 56 ambos del DFL Nº 1/19653 de 2000 del Ministerio Secretaria 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, esto es:

- Tener vigentes o suscribir, por si o por terceros, contratos o cauciones ascendientes a 200 UTM o más, con el Establecimiento.
- Tener litigios pendientes con el Establecimiento, a menos que se refieran al ejercicio de derechos propios, de su cónyuge, hijos/as, adoptados/as o parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive.



- Ser Director/a, administrador/a, representante o socio/a titular del 10% o más de los derechos de cualquier clase de sociedad, cuando esta tenga contratos o cauciones vigentes ascendientes a 200 UTM o más, o litigios pendientes con el Establecimiento.
- Ser cónyuge, hijo/a, adoptado/a o pariente hasta el tercer grado de consanguinidad o segundo por afinidad inclusive de las autoridades y de los funcionarios Directivos del Establecimiento hasta el nivel de Jefe de Departamento inclusive.
- Desarrollar actividades particulares en los mismos horarios de labores dentro del Servicio Nacional, o que interfieran con su desempeño funcionario, salvo actividades de tipo docente, con un máximo de 12 horas semanales.

2.2. Requisitos Específicos: **PROFESIONALES**

A continuación, se presentan aspectos que se consideran relacionados con el buen desempeño esperado del Cargo, que orientarán la evaluación de los/as candidatos/as, en el proceso de selección.

Experiencia Laboral	Requerida (según DFL)	Según DFL no requiere
	Deseable	<ul style="list-style-type: none"> - Experiencia como técnico en alimentación nivel medio o superior, técnico en calidad de alimentos o técnico en gastronomía nivel superior en el sector público o privado. - Experiencia mínima de 6 meses en Servicio de Alimentación o SEDILE y/o CEFE en establecimientos de salud público o privado (deseable)
Estudios	Requerida (DFL)	<ul style="list-style-type: none"> - Título de Técnico de nivel superior otorgado por un Establecimiento de Educación Superior del Estado o reconocido por este o; - Título de técnico de nivel medio o equivalente otorgado por el Ministerio de Educación o; - Licencia de enseñanza media o equivalente y certificado de competencias para ejercer como auxiliar paramédico otorgado por la Autoridad Sanitaria, previa aprobación del curso de 1500 horas como mínimo, según programa del Ministerio de Salud.
	Preferente	<ul style="list-style-type: none"> - Técnico en Alimentación nivel medio o nivel superior - Técnico en Calidad de Alimentos - Técnico en Gastronomía nivel superior
Capacitación y conocimientos adicionales deseables	Cursos	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitación en Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Prerrequisitos y/o HACCP Análisis de puntos críticos (deseable) - Capacitación en Técnica culinaria (deseable)
	Postítulos	
	Posgrados	

2.3. Requisitos Específicos: **ADMINISTRATIVOS/ TECNICOS / AUXILIARES**

A continuación, se presentan aspectos que se consideran relacionados con el buen desempeño esperado del Cargo, que orientarán la evaluación de los/as candidatos/as, en el proceso de selección.



Experiencia Laboral	<ul style="list-style-type: none"> - Experiencia como técnico en alimentación nivel medio o superior, técnico en calidad de alimentos o técnico en gastronomía nivel superior en el sector público o privado. - Experiencia mínima de 6 meses en Servicio de Alimentación o SEDILE y/o CEFE en establecimientos de salud público o privado (deseable)
Estudios, cursos de formación	<ul style="list-style-type: none"> - Técnico en Alimentación nivel medio o nivel superior - Técnico en Calidad de Alimentos - Técnico en Gastronomía nivel superior
Capacitación y conocimientos adicionales deseables	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitación en Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Prerrequisitos y/o HACCP Análisis de puntos críticos (deseable) - Capacitación en Técnica culinaria (deseable)

3.- PROCEDIMIENTO DE POSTULACIÓN Y RECEPCIÓN DE ANTECEDENTES **CONCURSO ABIERTO:**

Las personas interesadas en postular deberán hacerlo únicamente a través del Portal de Empleos Públicos, para lo cual deberán registrarse previamente como usuarios de éste y completar el Currículum Vitae del Portal (en el menú MI CV, en VER CV) y adjuntar los documentos solicitados en Documentos Requeridos para postular, Dichos documentos deben ser adjuntados/actualizados para poder postular:

- a) Currículum Vitae
- b) Fotocopia simple de la Cédula de Identidad por ambos lados.
- c) Fotocopia de Certificado de título profesional.
- d) Fotocopias de certificados que acrediten experiencia en cargos similares o afines, referente a los cargos indicados en el Currículum Vitae y que tengan relación con las áreas de desempeño del cargo.
- e) Los certificados de cursos deben acreditar una duración de 16 horas como mínimo y poseer una antigüedad de 5 años como máximo.
- f) Carta de recomendación, de dos últimos trabajos. Que contenga nombre, Rut y número de teléfono. (Adjuntar en "otros")

Los documentos antes señalados se deben ingresar en el mismo Portal de Empleos Públicos, en la opción "Adjuntar Archivos", donde deberá adjuntar cada uno de los documentos que se exige sean presentados al momento de formalizar su postulación al cargo, con lo cual, quedarán con un número de ticket. Si él o la postulante no adjuntan los documentos requeridos, el sistema no le habilitará la opción de postular, quedando imposibilitado de aplicar a la convocatoria.

A la fecha de cierre de la recepción de las postulaciones al proceso de selección, las personas interesadas deberán haber acreditado por completo todos sus antecedentes y requisitos solicitados.

Los/as postulantes son responsables de la completitud y veracidad de la información que presentan. Las/os postulantes que no adjunten los antecedentes requeridos quedarán fuera del proceso.

El proceso de selección podrá ser declarado desierto por falta de postulantes idóneos, entendiéndose por éstos aquellos/as candidatos que no cumplan con el perfil de competencias y/o los requisitos establecidos.

Los/as 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 de todos/as los/as postulantes que se presenten a este proceso.

No se recibirán postulaciones por otra vía distinta a la anteriormente señalada ni antecedentes fuera del plazo establecido.



4.- PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN:

El procedimiento de selección se realizará cursando las siguientes etapas o factores:

ETAPA 1: FACTOR: ESTUDIOS Y CURSOS DE FORMACIÓN EDUCACIONAL Y DE CAPACITACIÓN: En esta etapa se evaluará el factor "Estudios y cursos de formación educacional y de capacitación" asignándose puntaje sobre la base de los antecedentes aportados por los postulantes.

ETAPA 2: FACTOR: EXPERIENCIA LABORAL: Comprende la evaluación del tiempo de experiencia en funciones que tengan relación con las áreas de desempeño del cargo. Este factor sólo otorgará el puntaje correspondiente a quienes certifiquen correctamente dicha experiencia mediante certificado emitido por el/la representante legal o por el área de RR.HH. o de Personal donde se desempeñó.

ETAPA 3: EVALUACION TECNICA: En esta etapa se evaluará la competencia técnica para el desempeño del cargo mediante una Entrevista de Valoración Global o Prueba de Conocimientos Técnicos.

ETAPA 4: APTITUDES ESPECÍFICAS PARA EL DESEMPEÑO DE LA FUNCIÓN ADECUACIÓN PSICOLABORAL PARA EL CARGO: En esta etapa se evaluarán las competencias requeridas con el desempeño del cargo, a través de una evaluación psicolaboral. Esta evaluación se efectuará a través de una entrevista y test psicolaboral de manera presencial.

5- METODOLOGÍA DE SELECCIÓN:

Información sobre cada factor o etapa a evaluar:

ETAPA	FACTOR	SUBFACTOR	CRITERIO	PUNTAJE SUBFACTOR	PUNTAJE MÁXIMO POR FACTOR	PUNTAJE MÍNIMO APROBACIÓN ETAPA
1	Estudios y cursos de Formación Educativa y de Capacitación	Formación Educativa	Técnico en Alimentación nivel medio o nivel superior Técnico en Calidad de Alimentos Técnico en Gastronomía nivel superior	15	20	15
			No posee formación de acuerdo a las preferencias señaladas en el perfil de cargo	0		
		Capacitaciones o Postgrados	Capacitación en Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Prerrequisitos y/o HACCP Análisis de puntos críticos (deseable)	3		
			Capacitación en Técnica culinaria (deseable)	2		
2	Experiencia Laboral	Experiencia Laboral	Experiencia como técnico en alimentación nivel medio o superior, técnico en calidad de alimentos o técnico en gastronomía nivel superior en el sector público o privado.	15	25	15
			Experiencia mínima de 6 meses en Servicio de Alimentación o SEDILE y/o CEFE en establecimientos de salud público o privado	10		
3	Evaluación Técnica	Entrevista Técnica	El postulante es Apto para el cargo	25	25	20
			El postulante es Apto con Observaciones para el cargo	20		
			El postulante es No Apto para el cargo	0		
4	Aptitudes específicas para el desempeño de la Función	Adecuación Psicolaboral para el cargo	Adecuación al perfil, muy Alto	30	30	20
			Adecuación al perfil, Alto	25 a 29 puntos		



		Adecuación al perfil, Medio	20 a 24 puntos	
		Adecuación al perfil, Bajo	0 a 19 puntos	
Total			100	
Puntaje mínimo para ser considerado candidato idóneo				70

ETAPA 1:

FACTOR: "ESTUDIOS Y CURSOS DE FORMACIÓN EDUCACIONAL Y DE CAPACITACIÓN"

En esta etapa se evaluará el factor "Estudios y cursos de formación educacional y de capacitación" asignándose puntaje sobre la base de los antecedentes aportados por los postulantes, de acuerdo a la siguiente tabla:

La primera etapa, factor "Estudios y cursos de formación educacional y de capacitación", tendrá asignada una puntuación entre **0 y 20** puntos, según Tabla N° 1, siendo el puntaje **mínimo requerido de 15 puntos**.

El puntaje total de este factor se obtendrá mediante la suma de los siguientes 2 subfactores, a saber.

- 1. Subfactor Título/Licencia:** Se otorgará un puntaje de 15 puntos de la referida tabla de acuerdo al certificado de Título Profesional / Técnico / Técnico de Nivel Superior, entregada por el Ministerio de Educación o avalada por este, según requiera.
- 2. Subfactor Cursos de formación educacional y de capacitación:** Para los efectos de este subfactor, se entenderán los cursos de formación educacional, de capacitaciones relacionadas con el cargo.

Este subfactor requerirá por curso una duración de más de 16 horas, un máximo 5 puntos, y no tener más de 5 años de antigüedad, desde la fecha de iniciación del Concurso.

Se evaluarán los certificados que acrediten nivel educacional, formación y capacitaciones que tengan relación con el área de desempeño y que se indican en los Requisitos establecidos. En el caso de postulantes pertenecientes al Sector Público, podrán presentar el listado de Capacitaciones emitido por la oficina de Capacitación respectiva con firma y timbre de la persona responsable

Para determinar los postulantes que participarán de la segunda etapa, se confeccionará una nómina que contendrá el puntaje total obtenido por cada postulante, el que será el resultado de la suma de los tres subfactores señalados en la primera etapa. Pasarán a la etapa siguiente, los postulantes que hayan obtenido, a lo menos, el puntaje mínimo que se requiere en la primera etapa.

ETAPA 2:

FACTOR: EXPERIENCIA LABORAL

Comprende la evaluación del tiempo de experiencia en funciones que tengan relación con las áreas de desempeño del cargo. Este factor sólo otorgará el puntaje correspondiente a quienes certifiquen correctamente dicha experiencia mediante certificado emitido por el/la representante legal o por el área de RR.HH. o de Personal donde se desempeñó. Dicho certificado deberá contener:

- Firma y timbre del representante legal, jefe/a de RR.HH. o jefe/a de Personal.
- Certificados que den cuenta del periodo trabajado con fecha de ingreso y término en la organización (día, mes y año), nombre del cargo o cargos desempeñados y el período de desempeño de cada cargo, si correspondiere.
- En los casos de postulantes que se hayan desempeñado en el sector público pueden presentar Certificado de Relación de Servicios que se debe solicitar en las Oficinas de Recursos Humanos de la respectiva institución pública donde se desempeñó.



Nota: Las resoluciones de nombramiento del sistema público no son válidas para este proceso, porque informan sobre el inicio del contrato, no sobre el término del mismo.

Para efectos de este factor, todos los postulantes deberán acreditar, mediante certificado y detallar en currículum tipo actualizado, la experiencia en cargos y la experiencia laboral en funciones relacionadas con el cargo. Cabe señalar que para efectos de medición o cálculo de la experiencia laboral, la fecha límite a considerar corresponderá a la fecha de emisión del certificado.

Para determinar los postulantes que participarán de la tercera etapa, se confeccionará una nómina que contendrá el puntaje total obtenido por cada postulante, el que será el resultado de la suma de las dos etapas previas. Pasarán a la etapa siguiente, los postulantes que hayan obtenido a lo menos los puntajes mínimos que se requieren en cada uno de los factores y etapas señaladas.

ETAPA 3:

EVALUACION TECNICA:

En esta etapa se evaluará la competencia técnica para el desempeño del cargo mediante una Entrevista de Valoración Global y los puntajes serán los que se asignen en conformidad a la tabla de valores indicada anteriormente, cumpliendo con las siguientes categorías:

- El postulante es apto para el cargo: considera que el postulante, cuenta con las competencias técnicas para el desempeño de la tarea,
- El postulante es apto con observaciones: se entiende que el postulante, cuenta con las competencias técnicas, para desempeñar bien su tarea, no obstante se requiere de una evaluación en el puesto de trabajo una vez iniciada su tarea.
- El postulante es no apto para el cargo: las competencias técnicas son deficientes, para realizar la tarea.

La tercera etapa, factor "Entrevista Técnica" tendrá asignada una puntuación entre 0 a 25 puntos, siendo el puntaje **mínimo requerido de 20 puntos**.

La Entrevista Técnica y Comisión de Selección estará constituida por:

- Jefa/e Alimentación o a quien delegue en su representación.
- Nutricionista SEDILE
- Nutricionista clínica
- Todos los Representantes gremiales del Hospital de Niños Dr. Roberto del Río, *como veedor del proceso*.

Nombre de Planta	Asociación Gremial Correspondiente
Médicos, Odontólogos(as), Químicos Farmacéuticos	ASOMED
Profesionales Universitarios	FENPRUS
Enfermeras(os) Universitarias(os)	ASENF
Administrativos	FENATS/ ASOCIACION Nº1
Auxiliares	FENATS/ ASOCIACION Nº1
Técnicos	AFUTEPA

Esta reunión se efectuará a través de una entrevista, la cual será presencial en la ciudad de Santiago según calendario publicado; la hora de presentación se le notificará al postulante oportunamente vía correo electrónico, o de manera telefónica, **quien realiza la cita es la unidad quien solicita el cargo**. (De manera ocasional y de fuerza mayor, se podría realizar la entrevista online).

PROCESO	RESPONSABLE
Revisión de antecedentes y filtro curricular	Unidad de Reclutamiento y Selección
Entrevista Técnica/Comisión de Selección	Unidad que solicita el cargo.



Evaluación Psicolaboral.	Unidad de Reclutamiento y Selección
Definición de Finalista	Comisión de Selección Técnica.

Resultado de la entrevista: **La Unidad que solicito el cargo**, hará llegar a Reclutamiento y Selección la nómina con la identificación de los postulantes entrevistados y el puntaje total obtenido por cada uno de ellos, junto con la planilla debidamente firmada, con las evaluaciones individuales efectuadas por los integrantes de la comisión entrevistadora.

Avanzarán a la siguiente etapa solo los postulantes que hayan obtenido a lo menos el puntaje mínimo en la entrevista.

EVALUACION TECNICA: *(evaluación que realiza la unidad solicitante)*

Posterior a la evaluación curricular, se aplicará una evaluación técnica a los y las postulantes que califiquen para esta etapa. Esta tiene por objetivo conocer el grado en que el candidato(a) posee habilidades y conocimientos en materias específicas del cargo.

La evaluación será desarrollada por el área que solicita el proceso y aplicada por el/la encargado/a del mismo a todos los/as postulantes que hubieren sido seleccionados en la fase anterior. Los instrumentos de evaluación pueden ser los siguientes:

Prueba de conocimientos: Un referente técnico del área desarrolla una prueba escrita con alternativas o desarrollo, un estudio de caso o cualquier otro tipo de formato que permita dilucidar el nivel de conocimientos o competencias técnicas de una persona. Además, se debe determinar la escala de notas y calificación mínima para aprobar.

En el caso de que alguno de los o las postulantes presente alguna discapacidad física, la prueba se debe ajustar a las necesidades de la persona, con el objetivo de no discriminar por este motivo. Lo anterior, siempre y cuando la condición de discapacidad sea informada con anticipación por el o la postulante en su solicitud para el cargo.

Se deben aplicar la misma prueba o entrevista técnica a todos(as) los(as) candidatos(as), asegurando la igualdad de oportunidades, salvo en los casos de postulantes que presenten alguna discapacidad donde se debe adecuar las pruebas a él o la postulante.

Pasarán a la etapa siguiente, los o las postulantes que hayan obtenido, a lo menos, el puntaje mínimo que se requiere en esta segunda etapa.

ETAPA 4:

**APTITUDES ESPECÍFICAS PARA EL DESEMPEÑO DE LA FUNCIÓN
ADECUACIÓN PSICOLABORAL PARA EL CARGO:**

En esta etapa se evaluarán las competencias requeridas con el desempeño del cargo, a través de una evaluación psicolaboral:

La evaluación psicolaboral tendrá el siguiente resultado según corresponda:

Muy Alto	Alto	Medio	Bajo
			Queda fuera de concurso automáticamente

La evaluación consiste en la aplicación de entrevista y test psicolaboral complementario, que se utiliza para detectar y medir las competencias asociadas al perfil del cargo. Dicha evaluación será realizada por un profesional especializado.



Las competencias a evaluar según el perfil de cargo son las que se exponen al final de este documento en el perfil del cargo.

Esta evaluación se efectuará a través de una entrevista y test psicolaboral, la cual será presencial en la ciudad de Santiago según calendario publicado; la hora de presentación se le notificará al postulante oportunamente vía correo electrónico o telefónicamente.

(De manera ocasional y de fuerza mayor, se podría realizar la entrevista online).

DETERMINACIÓN DEL POSTULANTE QUE OCUPARÁ EL CARGO VACANTE:

Con el objeto de establecer el postulante que ocupará el cargo vacante, el Comité de Selección determinará el puntaje total obtenido por cada postulante, el que corresponderá a la suma de los puntajes obtenidos en cada uno de los factores evaluados previamente, es decir, "Estudios y cursos de formación educacional y de capacitación", "Experiencia laboral" "Evaluación Técnica" y "Aptitudes específicas para el desempeño de la función". Será considerado postulante idóneo aquel que, cumpliendo los puntajes mínimos exigidos en cada etapa.

Posteriormente, el Comité confeccionará una lista ordenada en forma descendente de acuerdo al puntaje total obtenido, y propondrá a la autoridad facultada del Hospital de Niños Dr. Roberto del Río, los nombres de los candidatos que hubieren obtenido los mejores puntajes, con un máximo de tres.

De existir menos de tres postulantes idóneos para proponer a la autoridad facultada, la nómina será compuesta por los postulantes idóneos disponibles.

PUBLICACIÓN DE RESULTADOS OFICIALES DEL CONCURSO:

En el caso de haber suficientes postulantes idóneos, la autoridad facultada para hacer el nombramiento, seleccionará a una de las personas propuestas y la Unidad de Reclutamiento y Selección notificará telefónicamente y por correo electrónico.

La aceptación del cargo deberá efectuarse dentro de los cinco días siguientes a su notificación, mediante correo electrónico a 'seleccion.hrrrio@redsalud.gov.cl' Si no lo hiciera, la autoridad facultada nombrará a alguno de los otros postulantes propuestos.

El concurso se resolverá a más tardar el día establecido según el calendario, y su resultado será informado en el Portal de Empleos Públicos, y la página del Hospital Gestor Documental a más tardar dentro de los 10 días hábiles siguientes a su conclusión. Además, se les notificará vía correo electrónico (en caso que se requiera). Nuestro departamento se reserva el derecho de modificar su calendario en caso que sea necesario.

6.- FACTORES DE EVALUACIÓN, PONDERACIÓN Y PUNTAJE DEL PROCESO COMPLETO

CARGO	ESTUDIOS FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN	EXPERIENCIA LABORAL	Prueba Técnica	Psicolaboral	TOTAL
Técnico en Alimentación Sedile 3er Turno con asignación	20 puntos	25 puntos	25 puntos	30 puntos	100 puntos

La Unidad de Reclutamiento y Selección, presentará al Director del Servicio o a quien correspondiese un ranking con los/as postulantes que hayan obtenido los puntajes más altos en el proceso de Selección (estas personas por defecto tienen que haber aprobado la Evaluación Psicolaboral), para que dicha autoridad decida respecto de él o la mejor postulante para desempeñar el cargo a proveer.

Cuando los resultados estén finalizados según cronograma se notificará a el/la postulante seleccionado/a vía telefónica y/o por correo electrónico.

****SE DEJA ESTABLECIDO QUE LA PERSONA SELECCIONADA TENDRÁ UNA EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO A LOS 3 MESES, QUE DEFINIRÁ LA CONTINUIDAD DEL CONTRATO.**



7.- CRONOGRAMA

Etapa del Proceso de Selección	Fecha y plazos
Recepción de Antecedentes	16/04/2021 al 28/04/2021
Análisis Curricular	29/04/2021 al 30/04/2021
Entrevista Técnica/Comisión de Selección	03/05/2021 al 05/05/2021
Entrevista Psicolaboral	06/05/2021 al 10/05/2021
Definición de Finalista	11/05/2021

**** La Recepción de antecedentes se realizará hasta las 17:00 horas del día 28-04-2021.**

NOTA: Sin perjuicio de lo anterior, la comisión de selección se reserva el derecho a modificar los plazos contenidos en el cronograma adjunto, por razones de fuerza mayor y sin que tenga la obligación de exponer los fundamentos.

8. NOTIFICACIÓN DE LOS RESULTADOS Y CIERRE DEL PROCESO

La Unidad de Reclutamiento y Selección notificará a los/las postulantes seleccionados.

Una vez practicada la notificación con el resultado del proceso, la Unidad de Reclutamiento y Selección levantará un Acta de Cierre la que será publicada en la página web institucional sección "Trabaje con nosotros".

9. CONDICIONES GENERALES

El proceso de selección podrá ser declarado desierto por falta de postulantes idóneos, entendiéndose por éstos aquellos/as candidatos/as que no cumplan con el perfil y/o los requisitos establecidos.

Los/as 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/as los/as postulantes que se presenten en este proceso de selección.

No olvidar que carta de recomendación debe ser adjuntada en "otros documentos".

10.- PERFIL DE CARGO:

I. DESCRIPCIÓN DEL CARGO

Identificación del Cargo	
Nombre del Cargo	Técnico en Alimentación Tercer Turno
Centro de Responsabilidad	SDA
Centro de Costo	Alimentación
Fecha actualización	Enero 2021
Jefatura	Nutricionista Jefe de la Unidad de Alimentación
Requisitos Académicos:	
<ul style="list-style-type: none"> - Técnico en Alimentación nivel medio o nivel superior - Técnico en Calidad de Alimentos - Técnico en Gastronomía nivel superior 	
Capacitación o formación en un área específica deseable:	



Capacitación en Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Prerrequisitos y/o HACCP
 Análisis de puntos críticos (deseable)
 Capacitación en Técnica culinaria (deseable)

Conocimientos y/o Habilidades Técnicas:

Manipulación e higiene de los alimentos, regímenes básicos y técnica culinaria.

Experiencia deseable en algún área:

- Experiencia como técnico en alimentación nivel medio o superior, técnico en calidad de alimentos o técnico en gastronomía nivel superior en el sector público o privado.
- Experiencia mínima de 6 meses en Servicio de Alimentación o SEDILE y/o CEFE en establecimientos de salud público o privado (deseable)

Objetivo del Cargo	Ejecutar, de acuerdo al Manual de Procedimientos del Servicio de Alimentación, labores de producción y distribución de preparaciones culinarias y fórmulas lácteas y enterales, para pacientes hospitalizados y niños de los jardines infantiles. Realizar labores de limpieza y sanitización de alimentos, así como también, de la infraestructura, mobiliario, utensilios y vajilla. Entregar una atención oportuna y de calidad a los usuarios del Hospital de Niños Dr. Roberto del Río, cumpliendo con la normativa vigente y la prescripción de alimentación para cada paciente, y otras funciones indicadas por jefatura en Unidad de Alimentación.
---------------------------	--

Tipo de Jornada: Tercer Turno

II. RED DE INTERACCIÓN:

Puestos de trabajo con los cuales se relaciona al interior de su unidad y servicio, considerando la posición jerárquica respecto del puesto de trabajo.

INTERNA	
Jefatura directa del Cargo	Nutricionista SEDILE/CEFE
Equipo de trabajo	Nutricionistas Técnicos en Alimentación Auxiliares de Alimentación Personal Administrativo (Secretaria)
Cargos dependientes (sobre los que ejerce jefatura o supervisión directa)	No tiene personal a cargo
EXTERNA	
Cargos con los cuales tiene relación directa	Otros Profesionales de la Salud Técnicos en Enfermería Auxiliares y Administrativos

III. ANÁLISIS DEL CARGO:

a) FUNCIONES ESTRATÉGICAS DEL CARGO

1. Recepcionar y almacenar materias primas y productos terminados, cumpliendo con la normativa vigente.
2. Retirar, chequear e informar estado de insumos necesarios para elaborar las distintas preparaciones alimenticias asignadas de acuerdo a programación de la Unidad.
3. Elaborar preparaciones culinarias y fórmulas lácteas y enterales respetando manuales de procedimientos del Servicio de Alimentación.



4. Distribuir alimentación a pacientes hospitalizados y a los niños de jardines infantiles y salas cunas, brindando una atención cálida y cordial.
5. Mantener áreas de trabajo, uniforme, utensilios y vajilla en óptimas condiciones de orden e higiene.
6. Informar del ingreso o traslado de pacientes a su jefatura directa o Nutricionista de turno, que permita entregar una atención nutricional oportuna.
7. Informar respecto a cualquier desvío de los procedimientos habituales, especialmente, aquellos errores que puedan causar daño al paciente.
8. Recibir y entregar turno, al comienzo y término de su jornada laboral, preocupándose por dar continuidad a la atención de pacientes.
9. Completar registros cada vez que corresponda.
10. Utilizar de forma responsable los recursos y cuidar de las instalaciones, equipamiento y utensilios asignados a la Unidad, para la atención de los usuarios.
11. Cumplir con las instrucciones y realizar las funciones encomendadas por su jefatura.
12. Participar de reuniones de departamento y capacitaciones, cada vez que su jefatura directa o la Dirección del Hospital considere necesario.
13. Respetar lo estipulado en el Estatuto Administrativo, el Reglamento Interno de Higiene y Seguridad del SSMN, el Reglamento Sanitario de los Alimentos y cualquier otra normativa aplicable a Servicios de Alimentación y/o Establecimientos de Salud.
14. Otras funciones indicadas por la jefatura correspondiente al desempeño en Unidad de Alimentación.

b) COMPETENCIAS CONDUCTUALES

1. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Competencias Transversales	Nivel de Desempeño				
	A	B	C	D	E
Orientación al Cliente Externo e Interno					X
Orientación a la calidad				X	
Compromiso Organizacional				X	

A: BAJO; B: EN DESARROLLO; C: MEDIO; D: ALTO; E: MUY ALTO

2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (La Unidad de Reclutamiento y Selección levantará un máximo de cinco competencias en relación a las funciones relevantes del cargo.

a.- Capacidad de Seguir Instrucciones *"Es la preocupación continua por controlar el trabajo y la información. Implica también una insistencia en la claridad de las responsabilidades y funciones asignadas."*



Nivel de desempeño requerido (C) Realiza las tareas dentro de los plazos establecidos y tomando en cuenta la calidad solicitada

b. Trabajo en Equipo *"Trabajar efectivamente con el equipo o personas fuera de la línea formal de autoridad (por ejemplo, pares, jefaturas) para alcanzar los objetivos de la organización; tomar medidas que respeten las necesidades y contribuciones de otros; contribuir al consenso y aceptarlo; subordinar los objetivos propios a los objetivos de la organización o del equipo."*

Nivel de desempeño requerido (C) Contribuye al consenso y apoya las decisiones grupales. Se compromete con los objetivos comunes, sin embargo tiende a priorizar los propios cuando estos entran en competencia.

c.- Iniciativa *"Ejecutividad ante las pequeñas dificultades o problemas que surgen en el día a día. Supone actuar proactivamente cuando ocurren dificultades sin esperar a efectuar todas las consultas en la línea jerárquica, evitando así el agravamiento de problemas de importancia menor. Implica también la capacidad de proponer mejoras, sin que haya un problema concreto que deba ser solucionado"*

Nivel de desempeño requerido (C) Puede actuar para resolver los pequeños problemas que surgen día a día, pero rara vez propone mejoras.

D.-Adaptabilidad *"Enfrentar situaciones de cambio, manteniendo estándares de productividad y eficiencia, generando un clima de motivación y compromiso, en diferentes tareas, responsabilidades y personas"*

Nivel de desempeño requerido (D) Es eficaz al modificar a tiempo su enfoque de las tareas, ajustando su comportamiento al estilo de otros, siempre y cuando sus prioridades o responsabilidades permanezcan estables.