



SERVICIO DE SALUD COQUIMBO
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS HUMANOS

El Servicio de Salud Coquimbo invita a los interesados que cumplan los requisitos correspondientes, a postular a los siguientes cargos en los establecimientos de su red:

I. Antecedentes Generales:

Nombre del cargo	Técnico en Alimentación
Nº de cargo(s)	01
Servicio/ Unidad	Unidad Central de Producción – SEDILE – Apoyo Clínico
Establecimiento	Hospital de Salamanca.
Código de Postulación	401-34

II. Requisitos Específicos:

Nº	Requisitos exigibles
1	Título técnico de Nivel Superior otorgado por un establecimiento de Educación superior del Estado o reconocido por éste, o, Título de Técnico de nivel Medio o equivalente otorgado por el Ministerio de Educación.
2	Los Requisitos Art. 12º y 13º del DFL Nº 29/2004, Estatuto Administrativo

Nº	Requisitos Deseables
1	Conocimiento en manipulación de alimentos, fórmulas lácteas y/o enterales
2	Conocimiento en técnicas culinarias de alimentación
3	Conocimiento de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos, fórmulas lácteas y/o enterales
4	Conocimiento de atención de pacientes de hospitalizados.
5	Cumplimiento de las normas o reglamentos vigentes
7	Manejo Computacional a nivel usuario (Word, Excel, PowerPoint y otros).

III. Condiciones de Contrato:

Calidad Jurídica	Contrata
Planta/Estamento	Técnico
Grado EUS	22º
Disponibilidad	Inmediata
Periodo prueba	Tres meses evaluación
Tipo de Jornada	44 Hrs. Semanales

Los interesados en postular, **deben** acceder al Formulario de Postulación desde la página web del Servicio de Salud Coquimbo, <http://www.sccoquimbo.cl>, completarlo según las instrucciones y enviarlo al Correo Electrónico: seleccion.hsalamanca@redsalud.gov.cl, indicando claramente en el **asunto el Código de Postulación**. El plazo para enviar sus antecedentes vence el **11 de julio del 2018**
No se recibirán antecedentes en papel.

IV. Antecedentes del cargo llamado a Concurso

1. Características del cargo *(breve descripción de la función principal a desempeñar)*

El cargo implica contar con un Técnico en Alimentación o Gastronomía con conocimientos y experiencia en manipulación de alimentos, Fórmulas lácteas y/o enterales, técnicas culinarias con alto sentido ético, orientación a eficiencia y que establezca relaciones interpersonales adecuadas con el equipo de trabajo.

2. Funciones Principales del cargo *(enumeración de las principales funciones a desempeñar)*

- Recibir, almacenar y conservar los alimentos de acuerdo a normas establecidas.
- Realizar operaciones culinarias de corte y otras requeridas para ornamentación de platos según tipo de régimen.
- Ser responsable del valor sávido y presentación final de la alimentación.
- Preparar los alimentos, conforme a las operaciones de técnica culinaria y dar cumplimiento a las especificaciones técnicas de las prescripciones dietéticas, formuladas por el Nutricionista.
- Distribuir las preparaciones culinarias en las bandejas de acuerdo a las indicaciones impartidas, velando porque éstas se efectúen en cantidad, calidad, forma y oportunidad adecuadas.
- Dar cumplimiento a normas de higiene en relación a su persona y de los utensilios, maquinarias, equipos y recintos de trabajo.
- Aplicar procedimientos de limpieza y desinfección de áreas de trabajo.
- Manejar 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 riesgo de accidentes y enfermedades laborales.
- Ser responsable de insumos recibidos y llevar control de existencias.
- Conocer el manejo de material, maquinarias y equipo, mantener aseo de los mismos e informar sus desperfectos oportunamente.
- Cumplir y/o hacer cumplir las normas o reglamentos vigentes.
- Realizar otras funciones en el ámbito de su competencia que les solicite su jefatura.

3. Competencia de personalidad o aptitudes

Se refiere a las características de personalidad y aptitudes específicas requeridas para el desempeño del cargo.

	Liderazgo (efectividad)		Tolerancia a la Frustración		Manejo de Conflictos
	Trabajo Bajo Presión	X	Trabajo en Equipo		Asertividad
X	Comunicación		Orientación a Resultados		Capacidad para Motivar
	Relaciones Interpersonales	X	Responsabilidad/Puntualidad		Rasgos de Personalidad
X	Respeto a la Autoridad		Respeto a Instrucciones		Resistencia al Cambio
	Presentación Personal		Capac. Analítica /Síntesis		Motivación
	Compromiso Social	X	Iniciativa		Capacidad Organizativa
	Creatividad	X	Planificación y gestión	X	Orientación al usuario interno/externo

3. Dependencia Organizacional:

Depende de: Nutricionista UCP-SEDILE, Subdirección de Apoyo Clínico.