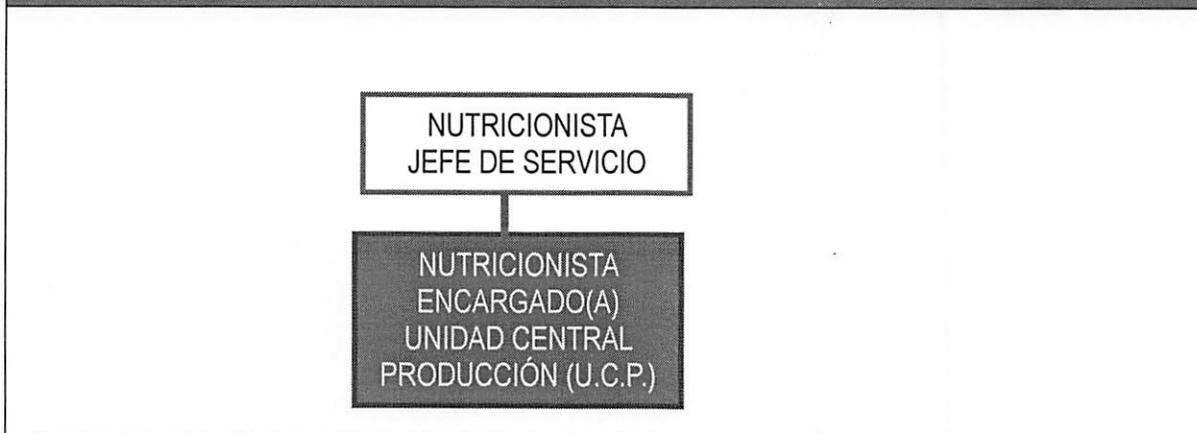


**PERFIL Y DESCRIPCION DE CARGO**

I. IDENTIFICACION DEL CARGO	
Nombre del Cargo	Nutricionista Encargado(a) Unidad Central Producción (UCP)
Establecimiento	Hospital "San Juan de Dios" de Los Andes
Grado	10°EUS
Calidad Jurídica/Jornada	Contrata , renovable en función cumplimiento de objetivos , con período de prueba de 4 meses sujeto a evaluación para luego definir prorroga de contrato
Estamento	Profesional
Jefatura superior directa	Nutricionista Jefe Servicio de Alimentación y Nutrición

**II. ORGANIGRAMA**



**III. OBJETIVO DEL CARGO**

Difundir , cumplir y hacer cumplir las normas y reglamentos vigentes de UCP; además del registro y Control de insumos y procedimientos específicos inherentes al área y al personal.

#### IV. PRINCIPALES RESPONSABILIDADES/FUNCIONES DEL CARGO

- Jefe directo de 10 funcionarios Área de Producción, 8 funcionarios por turno mañana y tarde Área Distribución.  
En relación a desglose solo 5 funcionarios del Área Producción pertenecen a calidad jurídica titular o contrata vía Hospital, la diferencia corresponde a contratos administrados por Empresa Externa, pero que técnicamente mantiene dependencia de este cargo.
- Participar en la elaboración del "Programa anual de actividades del Servicio de Alimentación y Nutrición" en lo concerniente a la Unidad Central de Producción.
- Participar en la programación anual de insumos de la U.C.P
- Participar en la elaboración del set de minutas estandarizadas, según normas establecidas
- Asignar Funciones al Personal a su cargo.
- Confeccionar y establecer sistema para calculo diario de ingredientes
- Supervisar recepción de insumos perecibles, no perecibles y otros.
- 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 de control
- Controlar Continuamente los 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 números y tipo de regímenes solicitados por Nutricionista asistenciales.
- Controlar la distribución de preparaciones sala cuna y jardín infantil de acuerdo a solicitud de hoja de registro.
- Velar por el cumplimiento de normas de almacenamiento de alimentos e insumos
- Velar por el cumplimiento de normas de control de IHH
- Participar en reuniones técnicas con Jefe de Servicio de Alimentación y Nutrición y/o Nutricionistas clínicas.
- Efectuar reuniones con personal a su cargo.
- Orientar a personal nuevo de acuerdo a manual de orientación e inducción.
- Mantener líneas de comunicación expedita con Nutricionista jefe, Nutricionista Asistenciales, equipo de salud del establecimiento y otros profesionales.
- Participar en el desarrollo de programas de capacitación y perfeccionamiento del personal.
- Colaborar en actividades docentes de acuerdo a convenios establecidos por las instituciones o establecimiento.
- Asistir a cursos de perfeccionamiento de Post-grado: congreso, seminario, jornadas, otros.
- Participar en actividades de investigación, según necesidades de la unidad
- Participar con el Nutricionista Jefe del Servicio en la elaboración de normativas, procedimientos y estudios específicos relacionados con la planta física, personal. etc.
- Participar en la selección del personal a su cargo
- Calificar al Personal de dependencias directa según reglamento de calificaciones vigentes
- Establecer sistema de turno en conjunto con jefatura.
- Confeccionar pedido de insumos de acuerdo a necesidades de la Unidad.
- Velar por el mantenimiento actualizado del inventario de la U.C.P

- Mantener registro diario-mensual sobre número de raciones producidas
- Mantener actualizada Hoja de Vida de maquinarias y equipos de U.C.P
- Mantener actualizada Hoja de Vida del Personal a cargo
- Realizar extensión horaria hasta las 20:00 horas, según programación del Servicio.
- Realizar jornada laboral extra mensual, de acuerdo a necesidad del servicio en rotativa de turno largo de 13 horas diarias y además turno corto de 6 horas diarias sábado, domingos y/o festivos.
- Programar cantidad de insumos diarios, mensuales y estacionales de acuerdo a necesidad y a normativa vigente.
- Controlar diariamente temperatura de línea frío y calor Desayuno – almuerzo – once – cena atención cerrada y almuerzo a sala cuna y jardín infantil.
- Velar por el cumplimiento de condiciones laborales seguras del personal a cargo.

**ORGANIZACIONAL.**

- Promover y velar por el cumplimiento de los objetivos de la organización.
- Fomentar y estimular iniciativas, con creatividad e innovación, con el fin de mejorar la atención de los usuarios(as) y sus familiares.
- Contribuir permanentemente al logro de la Visión-Misión y Planificación Estratégica instaurada por la Organización.
- Favorecer el trabajo coordinado con las diferentes Unidades, Servicios Clínicos y otros sectores del Establecimiento.
- Favorecer el trabajo solidario y en equipo con los integrantes de las diferentes Unidades, Servicios Clínicos y otros sectores del Establecimiento, generando vínculos basados en relaciones de respeto.
- Informar oportunamente a su jefatura las contingencias emergentes en los procesos relacionados de los Servicios Clínicos de su responsabilidad, asegurando la adecuada utilización de los canales de comunicación establecidos en la organización.
- Realizar otras funciones que le sean asignadas por su Jefatura, que tengan relación con las actividades de los Servicios Clínicos de su responsabilidad y sus competencias.

**V. REQUISITOS OBLIGATORIOS**

<p><b>REQUISITOS DFL PLANTA Nº 9/2017 SERVICIO DE SALUD ACONCAGUA</b></p>	<p>i) Título Profesional de una carrera de, a lo menos, diez semestres de duración, otorgado por una Universidad o Instituto Profesional del Estado o reconocido por este o aquellos validados en Chile de acuerdo con la legislación vigente y acreditar una experiencia profesional no inferior a un año, en el sector público o privado; o,</p> <p>ii) Título Profesional de una carrera de, a lo menos, ocho semestres de duración, otorgado por una Universidad o Instituto Profesional del Estado o reconocido por este o aquellos validados en Chile de acuerdo con la legislación vigente y acreditar una experiencia profesional no inferior a dos años, en el sector público o privado.</p>
---	---

<b>REQUISITOS DE INGRESO A LA ADMINISTRACION PUBLICA</b>	<p>Cumplir con los Requisitos de Ingreso a la Administración Pública consignados en el Art. N° 12 de la Ley N°18.834.</p> <p>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.</p>
--	---

#### VI. REQUISITOS ESPECIFICOS VALORADOS PARA EL CARGO

<b>FORMACION EDUCACIONAL</b>	Título profesional de Nutricionista
<b>EXPERIENCIA PROFESIONAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Experiencia Profesional de al menos 3 años en Servicio de Alimentación Colectiva hospitalaria del sector Público o Privado.</li> <li>Experiencia Profesional de al menos 2 años como nutricionista clínica en el sector Público o Privado.</li> </ul>
<b>CAPACITACION O FORMACION DE POSTITULO</b>	<p>Cursos y /o Diplomados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Curso Inocuidad alimentaria o HACCP.</li> <li>Curso dieto terapia.</li> <li>Cursos atingentes.</li> <li>Diplomado en gestión, análisis y evaluación de procesos de alimentación y nutrición.</li> <li>Diplomado en Liderazgo.</li> <li>Diplomado en aseguramiento de la calidad alimentario-nutricional.</li> </ul>

#### VII. COMPETENCIAS TECNICAS

- Conocimiento y manejo de Norma Técnica N°75 Servicio Alimentación, Minsal 2005
- Conocimiento y manejo Reglamento Sanitario de los Alimentos DS 977/96
- Conocimiento y manejo Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en lugares de trabajo DS N°594.
- Nivel de computación intermedio

#### VIII. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

COMPETENCIA	DESCRIPCIÓN	NIVEL	DESCRIPCIÓN 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,	<b>3</b>	Amplía su competencia más allá de lo exigido por su función actual y comparte los conocimientos y destrezas adquiridas, de acuerdo a las

	traduciéndolas en mejoramiento del desempeño individual y en apoyo a otros, en función de los desafíos de su ámbito laboral.		necesidades actuales y futuras de su área de trabajo.
<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.	2	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.	3	Define y controla objetivos, metas, planes y motiva a su logro en su área de gestión, en función de los objetivos y metas institucionales.
<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.	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.
<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	3	Genera iniciativas para facilitar el logro de objetivos institucionales y la implantación de los cambios, involucrando a otras áreas relacionadas con procesos comunes.
<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	3	Promueve la colaboración y el apoyo entre los miembros de su equipo y también con otras áreas, contribuyendo al resultado colectivo del

	los objetivos del equipo de trabajo y promover la colaboración y apoyo entre áreas y partícipes de la red.	Servicio.
--	--	-----------

**IX. CARACTERISTICAS DEL ENTORNO**

<b>Superior directo</b>	Jefe Servicio de Alimentación y Nutrición
<b>Equipo de Trabajo directo</b>	10 técnicos de alimentación área producción , 16 técnicos de alimentación área distribución ; y 1 oficial administrativo
<b>Clientes internos</b>	Nutricionistas clínicas, Sala Cuna y jardín Infantil, Residencia Médica.
<b>Clientes externos</b>	Proveedores , Alumnos de Universidades , Docentes Externos , Personal de Salud , Visitas entre otras

ELABORADO POR	APROBADO POR	APROBADO POR	FECHA
<p>Servicio Salud Aconcagua                      Unidad de Reclutamiento                      y Selección                      Hospital Los Andes</p> <p><i>[Firma]</i></p> <p>Lister Méndez Laines                      Psicólogo Laboral</p>	<p><i>[Firma]</i></p> <p>Maria Soledad Ojeda Zamorano                      Jefa Servicio de Alimentación y Nutrición</p>	<p><i>[Firma]</i></p> <p>Dr. Aldo Madariaga Albornoz                      Subdirector Medico</p>	<p>Abril 2024</p>