



PERFIL DE SELECCIÓN POR CARGO

I. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO

Nombre del cargo:	Dependencia:	Lugar de Desempeño:	Escalafón y Grado Funcionario:
Manipulador de Alimentos	Director ELEM Magallanes	ELEM Magallanes	25

II. OBJETIVO DEL CARGO

Colaborar y apoyar los procedimientos de alimentación de acuerdo a normas.
Ejecución de los procedimientos de manipulación con normas básicas de higiene y sanitización.

III. FUNCIONES PRINCIPALES

- ❖ Preparar, distribuir, envasar, rotular y refrigerar los alimentos.
- ❖ Realizar aseo en las dependencias y utensilios de cocina de acuerdo a las normas sanitarias.
- ❖ Preparar y manipular los alimentos según las minutas.
- ❖ Manipular regímenes especiales para los adultos mayores, según prescripción.
- ❖ Control de ingesta alimenticia de los adultos mayores postrados.
- ❖ Optimización de los productos alimenticios.
- ❖ Retirar diariamente insumos perecibles y no perecibles desde bodega de alimentación.
- ❖ Adelantar preparaciones preliminares para el día siguiente.
- ❖ Poseer la disponibilidad para trabajar en los turnos designados fines de semana y feriados
- ❖ Realizar control de calidad de los ingredientes que utiliza para las preparaciones de los alimentos.
- ❖ Velar por la mantención de los equipos de cocina a su cargo.
- ❖ Intervenir en las distintas modalidades de soporte nutricional.
- ❖ Preparar Regímenes Especiales.
- ❖ Trabajar coordinadamente con el equipo de cocina.
- ❖ Informar a su jefatura en caso de enfermedad o presencia de heridas.

IV. REQUISITOS FORMALES

COMPLETA RECURSOS HUMANOS SEGÚN DFL 31

Formación, capacitación y otros Deseables:

Deseable cursos, manipulación de alimentos.

V. CARACTERÍSTICAS DEL ENTORNO:

Equipo de Trabajo:

- ❖ Capacidad de trabajo en equipo.

Clientes Internos:

- ❖ Conocimiento en técnicas de cuidado en el Adulto Mayor.
- ❖ Conocimiento de la normativa de la IIHH.
- ❖ Actitud responsable
- ❖ Idoneidad
- ❖ Disposición para el cumplimiento de normas
- ❖ Buen trato con los pacientes

Clientes Externos:



COMPETENCIAS PROFESIONALES Y PERSONALES

COMPETENCIA:	NIVEL REQUERIDO PARA ESTE CARGO:
1. Competencias de gestión:	
Liderazgo y toma de decisión	1
Autonomía	-
Iniciativa	1
Capacidad de gestión	1
2. Competencias técnicas y de función:	
Análisis de información	1
Diagnóstico de situación	1
3. Competencias de liderazgo:	
Conducción y conformación de equipos	-
Capacidad de crear redes de apoyo	-
Capacidad de negociación y resolución de conflictos	-
4. Competencias Personales, Relacionales y Sociales	
Tolerancia a la presión, manejo del estrés, resiliencia e intervención en crisis	1
Habilidades comunicacionales	1
Orientación al Usuario y al Servicio Público	1
5. Competencias Adaptación al entorno	
Capacidad de trabajo bajo presión	1
Adaptación al cambio	1
6. Competencias valóricas	
Compromiso y responsabilidad, con la institución y la función pública	1
Trabajo en equipo	1
Probidad	1

DESCRIPCIÓN DE COMPETENCIAS SEGÚN NIVELES

Nivel	Definición:
1	Posee conocimientos generales sobre las funciones asociadas al cargo. Requieren de apoyo y supervisión
2	Manifiesta una conducta correcta en su trabajo. Realiza las funciones que se le solicitan.
3	Comprende y domina a nivel técnico lo que sabe hacer. Autónomo. Conoce los límites de su quehacer y el grado de actualización. Es capaz de evaluar y supervisar a otros.
4	Utiliza métodos y estándares de excelencia en su trabajo. Este nivel implica perfeccionamiento, creatividad e innovación en la tarea.



Fecha de Creación del Perfil: 14 09 2017

Visado por *:

	
Firma Coordinador Técnico Establecimiento de Larga Estadía para el Adulto Mayor de Magallanes	Firma Director Establecimiento de Larga Estadía para el Adulto Mayor de Magallanes