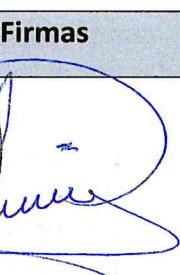
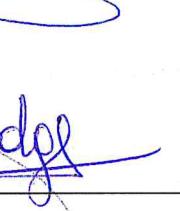
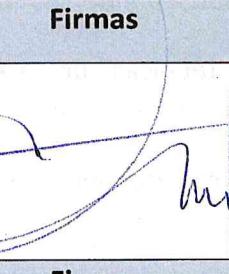
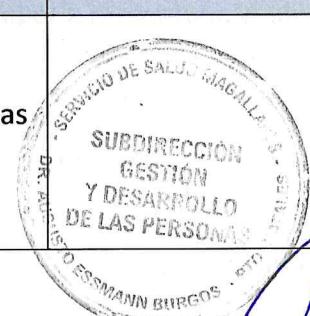
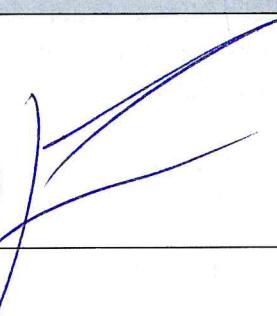


**Unidad de Reclutamiento y Selección de Personal  
Servicio de Salud Magallanes.**

**IDENTIFICACIÓN DEL CARGO**

Nombre del cargo:	Dependencia Jerárquica:	Lugar de Desempeño:	Escalafón:	Horas a Trabajar:
Auxiliar de Alimentación	Nutricionista Supervisora	Servicio de Alimentación y Nutrición (Unidad Central de Producción)	Auxiliar	44 horas

<b>Creado/ Actualizado por:</b>	<b>Firmas</b>
<p>Pamela Muñoz Díaz                  Jefatura (s) Departamento Capacitación,                  Reclutamiento y Selección                  Hospital "Dr. Augusto Essmann Burgos"</p> <p>Dennis Hodge Alvarado                  Nutricionista Supervisora                  Servicio de Alimentación y Nutrición                  Hospital "Dr. Augusto Essmann Burgos"</p>	   
Fecha de Emisión: 28/10/2025	
<b>Revisado y Trabajado con:</b>	<b>Firmas</b>
<p>Paula Marcela Vasquez Leiva                  Subdirectora Administrativa                  Hospital "Dr. Augusto Essmann Burgos"</p>	 
<b>Visado por:</b>	<b>Firmas</b>
<p>Jose Luis Vargas Andrade                  Subdirector Gestión y Desarrollo de las Personas                  Hospital "Dr. Augusto Essmann Burgos"</p>	 

## PERFIL DE CARGO

### OBJETIVO DEL CARGO

Personal de colaboración y apoyo técnico que tiene la responsabilidad de ejecutar los procedimientos de alimentación (operaciones de técnicas culinarias y de gastronomía aplicada a la dietoterapia), de acuerdo a las planificaciones y normas vigentes, por indicación y supervisión directa del profesional Nutricionista.

### FUNCIONES

- ✓ Recepcionar, almacenar y conservar los alimentos de acuerdo a normas establecidas, llevando control adecuado de calidad y cantidad de estos.
- ✓ Preparar los alimentos conforme a las operaciones de técnica culinarias y gastronomía, para así dar cumplimiento a las especificaciones técnicas de las prescripciones dietéticas formuladas por el Nutricionista:
  - Realizar operaciones preliminares (limpiar, lavar, desinfectar), para garantizar la inocuidad de los alimentos.
  - Realizar operaciones definitivas (cocer, hornear, freír, asar) según ficha técnica establecida por la Nutricionista, registrando temperatura de cocción de alimentos.
  - Cumplir instrucciones de modificaciones a la dieta de acuerdo a indicaciones dietoterapéuticas específicas entregadas por el profesional Nutricionista.
- ✓ Transportar y distribuir los alimentos o preparaciones culinarias de acuerdo a las indicaciones impartidas, velando porque éstas se efectúen en cantidad, calidad, forma y oportunidades adecuadas.
- ✓ Ser responsable del inventario del área a su cargo.
- ✓ Aplicar técnicas de asepsia: Área limpia; higiene: personal, del ambiente, utensilios, Maquinaria, Material y recinto de trabajo.
- ✓ Aplicar procedimientos de limpieza y desinfección de acuerdo al Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- ✓ Reconocer los peligros de contaminación alimentaria y su efecto en la salud de las personas, aplicar Buenas Prácticas de Manufactura a lo largo de la cadena alimentaria, desarrollando los procesos productivos de acuerdo a las instrucciones establecidas (manuales de procesos) con el propósito de garantizar la Inocuidad.
- ✓ Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes enfermedades laborales.
- ✓ Conocer el manejo de material, maquinarias y equipos; mantener el aseo de los mismos e

informar sus desperfectos oportunamente.

- ✓ Mantener permanente y adecuada comunicación, informando a sus compañeros y superior inmediatamente de toda situación ocurrida en el servicio.
- ✓ Cumplir con normas de control y prevención de Infección Intrahospitalaria.
- ✓ Cumplir con normas del establecimiento e Institucionales.
- ✓ Cualquier otra función solicitada por su jefatura de acuerdo a necesidades del Servicio o Establecimiento.
- ✓ Integrar equipos de trabajo, manteniendo una comunicación interpersonal efectiva, para desarrollar con calidad y eficiencia las tareas designadas, contando con total adaptación y disposición al cambio, comunicándose en forma oral y escrita de manera clara y legible.
- ✓ Favorecer el Buen Clima Laboral y Trabajo en Equipo.
- ✓ Realizar los registros que demande su actividad en forma clara y legible.
- ✓ Realizar jornadas extraordinarias cuando sea necesario y entregar la continuidad al Servicio de Alimentación y Nutrición.
- ✓ Poseer salud compatible al cargo y mantener actualizados de formar anual exámenes para manipulador de alimentos como: pruebas de coprocultivo, cultivo nasal y faríngeo.
- ✓ Tener comportamiento acorde a lo establecido en la Ley Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado (Ley N°18.575) y disposiciones establecidas en el Estatuto Administrativo (Ley N°18.834).

#### REQUISITOS DE ADMISIBILIDAD:

(contempla requisitos legales establecidos en Decreto que fija la Planta del Servicio de Salud, requisitos que el/la postulante deberá acreditar para avanzar en el proceso de selección)

- ✓ Licencia de Enseñanza Media o equivalente.

#### VALORACIÓN DE ANTECEDENTES CURRICULARES:

(contempla las características del cargo de acuerdo a la publicación del anuncio, antecedentes relacionados con el nivel educacional, especialización, capacitación y documentos necesarios que debe acreditar el postulante, entre otros, que el/la postulante deberá presentar para avanzar en el proceso de selección)

- Obligatorios:
- ✓ Cumplir con los requisitos establecidos en el punto de "Admisibilidad".

- Específicos Deseables:
- ✓ Capacitación y/o experiencia en Gastronomía.
- ✓ Capacitación y/o experiencia en Regímenes básicos y fundamentales.
- ✓ Capacitación y/o experiencia de Higiene y/o manipulación de alimentos.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENTORNO:

<b>Conformación Equipo de Trabajo:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Auxiliares y Técnico de alimentación</li> <li>✓ Trabajadores empresa externa</li> <li>✓ Nutricionistas</li> </ul>
<b>Usuarios internos y Externos con los que se relacionará la función:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Personal de turno y diurno del hospital (médicos, enfermeros, matronas, técnicos paramédicos, administrativos, auxiliares y profesionales), que reciben alimentación del servicio.</li> <li>✓ Proveedores de alimentos e insumos</li> <li>✓ Bodegueros</li> </ul>

#### COMPETENCIAS

(Uso exclusivo de Unidad de Reclutamiento y Selección de Personal Servicio de Salud Magallanes)

	COMPETENCIAS LABORALES:		
	B	M	A
<b>Competencias de Institucionales</b>	<b>Orientación al Logro/Resultado</b> Aptitud para operar con energía y premura acomodando sus labores hacia una consecución de resultados y/o metas, cumpliéndolas a cabalidad con las pautas de calidad y tiempos establecidos en el Servicio de Salud Magallanes.		X
	<b>Orientación al Usuario</b> Aptitud de establecer relaciones afables, tanto con usuarios internos como externos del Servicio de Salud Magallanes, focalizando sus esfuerzos en satisfacer las necesidades de los mismos, velando por el cumplimiento de formalidades, ajustándose a contextos emergentes.		X
	<b>Compromiso con la Organización</b> Aptitud para ajustarse e identificarse con la misión, visión y valores del Servicio de Salud Magallanes, siendo capaz de identificar a los usuarios tanto internos como externos y orientando su propio comportamiento con los fines, necesidades y prioridades del Servicio.		X
	<b>Comunicación efectiva</b>		

	Aptitud para captar, procesar, proponer y transferir información de manera efectiva, utilizando los medios adecuados, operando procedimientos formales e informales de información utilizados en el Servicio de Salud Magallanes.			X
Competencias Transversales	<b>Trabajo en Equipo</b>  Aptitud para participar de manera diligente en grupos o equipos en la obtención de objetivo, formando parte de los esfuerzos para la obtención de metas, con énfasis en los resultados generales sobre los individuales.			X
Competencias Personales	<b>Cortesía</b>  Aptitud de trabajo para relacionarse interpersonalmente de forma amable, brindando una atención con empatía que vaya en función de entregar una respuesta oportuna a los requerimientos de los usuarios, internos como externos, del Servicio de Salud Magallanes.			X
	<b>Efectividad</b>  Aptitud para obtener resultados que se necesitan o requieren de acuerdo a las condiciones usuales de trabajo, y a los tiempos establecidos para cada tarea, cumpliendo con los objetivos del Servicio de Salud Magallanes.			X
Competencias Personales	<b>Tolerancia a la presión</b>  Aptitud de poder cumplir una labor y resolverla correctamente en forma óptima, frente a circunstancias hostiles.			X
	<b>Asertividad</b>  Aptitud para actuar de manera directa y clara (sin ambigüedades), velando por que sus acciones sean adecuadas al momento, se dirijan a quien corresponda y ejecuten de manera apropiada.			X
	<b>Adaptabilidad</b>  Aptitud para cambiar sus propias acciones con el fin de lograr metas cuando el contexto varía, ya sea por problemas imprevistos o nueva información, siendo flexible en su comportamiento, logrando acomodarse a los distintos escenarios y/o grupos humanos.			X
Competencias por Estamento	<b>3.1 Directivo</b>  <b>Liderazgo</b>  Aptitud para dirigir un grupo en función de los objetivos del Servicio de Salud Magallanes, conservando una cohesión necesaria entre los integrantes de los grupos que lidera, motivando y conduciendo a los mismos, para lograr resultados óptimos.			

<b>Planificación</b>  Aptitud para establecer de manera práctica, las necesidades, prioridades, fines, operaciones a ejecutar, plazos y recursos queridos en el Servicio de Salud Magallanes.			
<b>Toma de decisiones</b>  Aptitud para optar entre diferentes alternativas para solucionar una dificultad o resolver una situación en su que hacer laboral, decidiendo acciones concretas y lógicas en torno a la decisión tomada.			
<b>3.2 Profesional</b>			
<b>Aprendizaje continuo</b>  Aptitud para obtener y desplegar constantemente conocimiento, destrezas y habilidades dentro de su área profesional, con el objetivo de mantener altos estándares organizacionales dentro de su rol en el Servicio de Salud Magallanes.			
<b>Planificación</b>  Aptitud para idear formas de llevar a cabo diferentes estrategias y/o etapas de forma organizada, para lograr una o varios objetivos en su área de labores dentro del Servicio de Salud Magallanes.			
<b>Pensamiento Analítico</b>  Aptitud para comprender una situación, logrando establecer paso a paso las partes de un problema, estableciendo secuencias temporales, relaciones causa-efecto, y consiguiendo establecer prioridades de importancia en su área laboral.			
<b>3.3 Técnico</b>			
<b>Experticia técnica</b>  Aptitud para comprender y ejecutar los conocimientos técnicos del área en la cual se desempeñe, preocupándose activamente por mantener actualizados sus conocimientos.			
<b>Ejecución</b>  Aptitud para realizar acciones concretas en relación a sus funciones, con un alto grado de excelencia, cumpliendo con los objetivos necesarios dentro de su área de trabajo al interior del Servicio de Salud Magallanes.			
<b>Adaptación al cambio</b>  Aptitud para resolver de manera flexible y versátil diversas situaciones ocurridas dentro de su área de trabajo, considerando los cambios de manera positiva y provechosa.			

### 3.4 Administrativo

#### Manejo de Información

Aptitud para administrar información personal que se maneje dentro del Servicio de Salud Magallanes, de manera discreta y respetuosa, manteniendo su confidencialidad y velando por su resguardo.

#### Organización

Aptitud para desarrollar hábitos de orden y clasificación de información o materiales del Servicio de Salud Magallanes, facilitando así su búsqueda cuando es necesaria, y siendo minucioso/a en la distribución de la misma.

#### Colaboración

Aptitud para ofrecer apoyo a otros, incluyendo fuerzas de trabajo, constituyendo equipos comprometidos y efectivos, para alcanzar los objetivos de Servicio de Salud Magallanes.

### 3.5 Auxiliar

#### Calidad de Trabajo

Aptitud de realizar labores con una alta eficiencia y de manera oportuna, de acuerdo a los requerimientos establecidos por el Servicio de Salud Magallanes, buscando alcanzar altos estándares de desempeño.

X

#### Autocontrol

Aptitud para desempeñarse de manera independiente en la realización de sus labores, de acuerdo a las necesidades del Servicio de Salud Magallanes, siendo supervisado, pero llevando un orden de su propio desempeño laboral.

X

#### Disciplina

Aptitud para adaptarse a las normas dentro del Servicio de Salud Magallanes, logrando cumplir con las reglas protocolares y conductos regulares, que le permitan desempeñar su labor de manera efectiva.

X

Perfil aprobado por:

 Firma D. Ignacio Quiroz Sepúlveda Director Hospital Dr. Augusto Essmann Burgos
--

