

PERFIL DE SELECCION

1. IDENTIFICACION DEL CARGO			
NOMBRE DEL CARGO	DEPENDENCIA	ESTABLECIMIENTO Y UNIDAD DE TRABAJO	ESTAMENTO Y Gº FUNCIONARIO
Auxiliar de Servicio, Manipulador de Alimentos	Jefe Servicio de Alimentación	Hospital Psiquiátrico Dr. Philippe Pinel	23 º E.U.S.
2. OBJETIVO O PROPÓSITO DEL CARGO <i>Responde a la razón de la existencia del cargo. Fin</i>			
Ejecutar los procedimientos de alimentación, a través de las operaciones de Técnica Culinarias y Gastronómicas aplicadas a la Dietoterapia.			
3. FUNCIONES PRINCIPALES <i>Se refiere a las tareas esenciales en cuanto permiten cumplir cabalmente con el objetivo o propósito del cargo. Describir brevemente cada una en no más de 5 – 6 líneas.</i>			
<ul style="list-style-type: none"> Manipular los alimentos, conforme a las operaciones de Técnica Culinaria y Gastronómicas, dando cumplimiento a las especificaciones técnicas de las prescripciones dietéticas formuladas por la Nutricionista. Aplicar técnicas de Higiene y Sanitización relacionadas con la Higiene personal, del ambiente, utensilios, maquinarias, material, equipos y recinto de trabajo, aplicando procedimientos de limpieza y desinfección según normas establecidas. Recepcionar, almacenar y conservar los alimentos de acuerdo a normas establecidas. 			
4. REQUISITOS FORMALES <i>Indicar, si es que efectivamente se requieren para cumplir el propósito del cargo, los requisitos de formación educacional, especialización, experiencia laboral, etc.</i>			
<ul style="list-style-type: none"> Requisitos establecidos en los Art. Nº 12 y Nº 13 de la Ley Nº 18.834 del Estatuto Administrativo y DFL Nº 16 de 2008. Licencia de Enseñanza Media. Curso manipulador de Alimentos, mínimo 40 horas. Salud compatible con el cargo. 			
5. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS <i>Riesgo se define como la combinación de la probabilidad de que ocurra un suceso o exposición peligroso y la severidad del daño o deterioro de la salud que pueda causar el suceso o exposición (OHSAS, 2008). Identificar los peligros a los que se encontrará expuesto el funcionario durante el desarrollo permanente de sus funciones que requiere el cargo. Seleccionar aquellos que puedan ocurrir durante el desempeño del funcionario en el cargo.</i>			
5.1. Riesgos para la Seguridad en el Trabajo. (Accidentes en el Trabajo) <i>Son acciones o condiciones subestándares relacionadas con el cargo u oficio a realizar, las cuales podrían generar un accidentes en el trabajo, un cuasi accidente o una situación de emergencia. Estos son: agresiones físicas o verbales, suelo resbaladizo o desigual, elementos cortopunzantes, trabajo en altura física, trabajo en altura geográfica, partes móviles de equipos, contacto con superficies calientes, contacto con superficies cortantes, choque, colisión o volcamiento, equipos médicos y/o industriales, espacios restringidos, espacios confinados, incendios y/o explosiones, fuentes de energías (eléctricas, hidráulicas o cinéticas) y otras.</i>			
5.2. Riesgos para la Salud en el Trabajo (Salud ocupacional – Enfermedades Profesionales) <i>Son acciones o condiciones subestándares relacionadas con el cargo a realizar, la cuales podrían generar una enfermedad profesional o una situación de emergencia. Estos son: movimientos repetitivos, posturas sostenidas, manejo manual de cargas, manejo manual de pacientes, exposición a ruido, iluminación, rayos x, rayos UV, temperaturas. (Físicos), exposición a virus, bacterias, plagas, microorganismos. (Biológicos), exposición a vapores, gases o partículas, tóxicas, corrosivas, venenosas o cancerígenas. (Químicos), espacios restringidos, contacto con sustancias tóxicas, corrosivas, venenosas o cancerígenas y otras.</i>			

<p>5.3. Riesgos para el Medio Ambiente (Impactos Ambientales Negativos). Son acciones o condiciones subestándares relacionadas con el cargo u oficio a realizar, las cuales podrían generar un impacto negativo sobre el medio ambiente (Agua, suelo y aire), flora y/o fauna de un lugar o una situación de emergencia. Estos son: Uso de Recursos Naturales no renovables, Generación de Residuos Peligrosos, Especiales, Radioactivos y Asimilables domiciliarios, Contaminación de aguas (Derrame de sustancias tóxicas, corrosivas, inflamables o infectocontagiosas a caudales de agua o alcantarillado y Derrame de de Residuos Peligrosos, Especiales, Radioactivos a caudales de agua o alcantarillado), Contaminación de Suelos (Derrame de sustancias tóxicas, corrosivas, inflamables o infectocontagiosas en carreteras o suelos agrícolas y Derrame de de Residuos Peligrosos, Especiales, Radioactivos en carreteras o suelos agrícolas) Contaminación de Aire (Emanación de vapores, gases o partículas, tóxicas, corrosivas o venenosas y Emanación de humos de combustión. (Vehículos, Calderas, Incinerador o Incendio).</p>			
<p>5.4. Riesgos Psicosociales. Son acciones subestándares relacionadas con el cargo u oficio a realizar, la cuales podrían generar una enfermedad profesional, la cuales podrían generar un accidente en el trabajo, una enfermedad profesional o una situación de emergencia. Estos son: esquemas de turnos, acoso laboral, falta de comunicación, clima organizacional, carga de trabajo, asaltos, atentados terroristas, otros.</p>			
<p>5.5. Riesgos en el Entorno. Son condiciones climáticas subestándares del medio ambiente o entorno natural relacionadas con el cargo u oficio a realizar, la cuales podrían generar un accidente en el trabajo, una enfermedad profesional o una situación de emergencia. Estos son: Inclencias del tiempo, radiación UV, temblores, tsunamis, avalanchas de nieve, avalanchas de piedras y lodo, tormentas eléctricas y otras.</p>			
<p>6. PERFIL DE COMPETENCIAS Competencias es el conjunto sinergizado de conocimientos habilidades y características de personalidad (aptitudes y actitudes) requeridos para cumplir con el máximo nivel de eficacia y eficiencia el propósito del cargo.</p>			
<p>6.1. COMPETENCIA TÉCNICA Conocimientos adquiridos por procesos formales de aprendizaje y/o por experiencia que el cargo exige para su desempeño. Está dada por el nivel de complejidad y profundidad técnica de las funciones y se traduce en procedimientos prácticas, técnicas y experiencias específicas, uso de quipos simples o especializados, habilidades especiales, dominio de procedimientos complejos y/o teorías científicas, maestría en determinados dominios, etc. Describir en forma breve cada una de las competencias técnicas exigidas por el cargo. Conocimiento de instituciones acreditadas y referentes nacionales e internacionales.</p>			
<ul style="list-style-type: none"> • Deseable experiencia en la preparación de regímenes básicos y dietoterapéuticos. • Desarrollo de habilidades en preparación de alimentación colectiva y de alta producción. • Deseable conocimiento en técnicas de limpieza e higiene, aplicadas en la higiene personal, equipos, maquinarias y utensilios. • Deseable conocimiento en manejo de recepción y almacenamiento de insumos. 			
<p>6.2. COMPETENCIAS TRANSVERSALES Seleccione el nivel requerido para cada competencia transversal, para una mejor adecuación al cargo. Ver Manual de Competencias Servicio de Salud Aconcagua.</p>			
Nombre Competencia	Nivel de Dominio Requerido		
Aprendizaje Permanente	1	2	3
Capacidad de identificar, seleccionar y aplicar mejores prácticas, para innovar y resolver problemas. Incluye la búsqueda y utilización de oportunidades de aprendizaje, traduciéndolas en mejoramiento del desempeño individual y en apoyo a otros, en función de los desafíos de su ámbito laboral.	Adopta nuevas formas de hacer el trabajo, manteniéndose actualizado en los conocimientos y destrezas que lo sustentan.	Busca oportunidades para aprender y desarrollarse en el trabajo, logrando niveles de desempeño congruentes con su mayor aprendizaje.	Amplía su competencia más allá de lo exigido por su función actual y comparte los conocimientos y destrezas adquiridas, de acuerdo a las necesidades actuales y futuras de su área de trabajo.

Comunicación Efectiva	1	2	3
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.	Se expresa adecuadamente, transmitiendo y recibiendo los mensajes de manera efectiva.	Se expresa en forma asertiva, escucha empáticamente, logrando una comunicación integral de ideas y emociones.	Establece comunicación fluida con otras personas y/o áreas del Servicio, a fin de lograr una efectiva coordinación de acciones
Orientación a Resultados	1	2	3
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.	Emplea esfuerzos y recursos para el logro de resultados comprometidos, así como para la acción oportuna ante los requerimientos de los usuarios.	Planifica su gestión individual, dirigiendo su acción al logro de los indicadores de resultados, con enfoque en la satisfacción de los usuarios.	Define y controla objetivos, metas, planes y motiva a su logro en su área de gestión, en función de los objetivos y metas institucionales.
Orientación al Usuario	1	2	3
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.	Responde a los requerimientos de los usuarios con amabilidad y cortesía, derivando las consultas que no están en su ámbito de responsabilidad.	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.	Se anticipa a las necesidades y expectativas de sus usuarios y ofrece soluciones que le agregan valor. Detecta necesidades que están más allá de los requerimientos explícitos de los usuarios
Proactividad y Adaptación al Cambio	1	2	3
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	Realiza su trabajo para cumplir con sus tareas y nuevos requerimientos, dentro del marco de su función	Propone ideas para el mejor cumplimiento de objetivos, adaptarse a los cambios y anticipar la solución a problemas emergentes, dentro de su ámbito de trabajo	Genera iniciativas para facilitar el logro de objetivos institucionales y la implantación de los cambios, involucrando a otras áreas relacionadas con procesos comunes.
Trabajo en Equipo	1	2	3
Capacidad de colaborar con	Participa y coopera en	Se alinea y	Promueve la

<p>otros, compartiendo conocimientos, esfuerzos y recursos en pos de objetivos comunes. Implica alinear los propios esfuerzos y actividades con los objetivos del equipo de trabajo y promover la colaboración y apoyo entre áreas y partícipes de la red.</p>	<p>su equipo de trabajo, de acuerdo a lo que le es solicitado.</p>	<p>compromete con las necesidades de su equipo de trabajo y apoya a sus compañeros para la consecución de los objetivos comunes.</p>	<p>colaboración y el apoyo entre los miembros de su equipo y también con otras áreas, contribuyendo al resultado colectivo del Servicio.</p>
<p>7. CARACTERÍSTICAS DEL ENTORNO</p>			
<p>7.1. Jefe directo: Nutricionista Jefe 7.2. Equipo de trabajo: Se relaciona con equipo multidisciplinario constituido por: profesionales, técnicos, administrativos y auxiliares. 7.3. Usuarios internos: Debe relacionarse con pacientes y funcionarios. 7.4. Usuarios externos: Personal de Gendarmería que trabaja al interior del establecimiento. 7.5. Condiciones físicas internas: El Servicio de Alimentación se encuentra ubicado en un segundo nivel, al interior de la unidad las tareas son realizadas en diferentes áreas de trabajo con adecuada luminosidad, con exposición a diferentes fuentes de calor y/o frío, piso de baldosa irregular, pintada de color claro. 7.6. Condiciones físicas externas: El entorno de la unidad dice relación con espacios de áreas verdes, las vías de acceso no se encuentran pavimentadas, cercano a un recolector central de residuos, existiendo en el subterráneo el servicio de lavandería y talleres de servicios generales.</p>			
<p>8. NOMBRE Y CARGO <i>(persona que realiza el Perfil de Selección)</i></p>			<p>FECHA</p>
<p>María Teresa Álvarez Cousins</p>			<p>15-11-11</p>