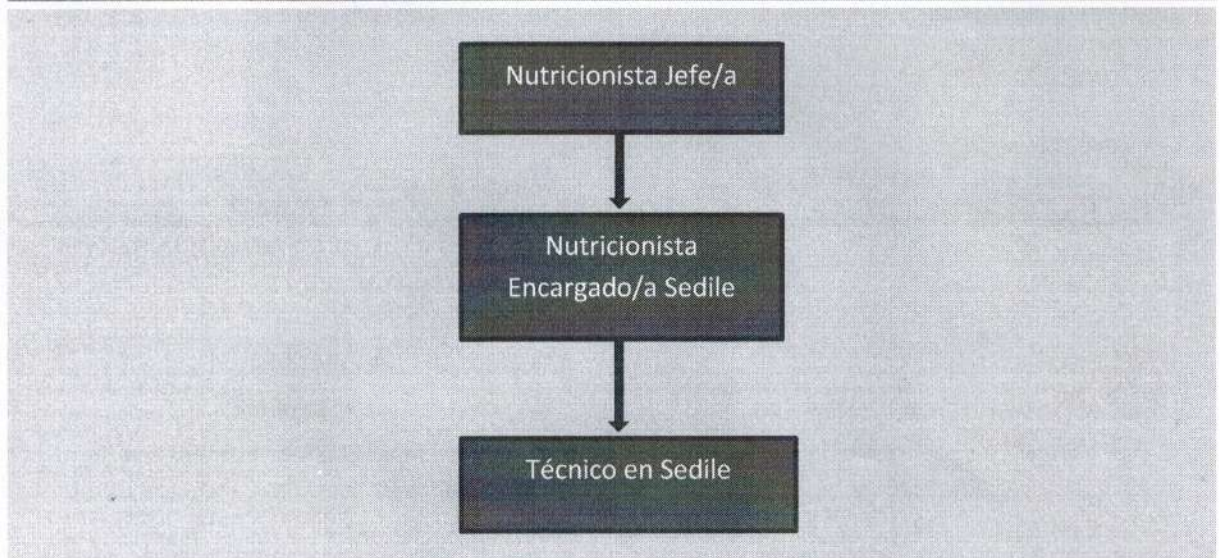


## PERFIL Y DESCRIPCION DE CARGO

### I. IDENTIFICACION DEL CARGO

Nombre del Cargo	Técnico en Sedile
Establecimiento	Hospital San Camilo
Grado	Grado 22 EUS
Remuneración bruta	\$422.153 Total Haberes.
Calidad Jurídica/Jornada	Contrata, diurno 44 horas.
Estamento	Auxiliar
Jefatura superior directa	Nutricionista Encargado/a de Sedile

### II. ORGANIGRAMA



### III. OBJETIVO DEL CARGO

Es el personal técnico que tiene la responsabilidad Sedile/Cefe de ejecutar los procedimientos de acuerdo a normas vigentes, por indicación y supervisión directa de la Nutricionista encargada de Sedile.

### IV. PRINCIPALES RESPONSABILIDADES DEL CARGO

- Deberá cumplir las normas y reglamentos vigentes a través de las actividades indicadas en el manual de procedimientos del SEDILE/CEFE, las que responderán a las actividades que se realizan en las diferentes áreas.
- Lavar correctamente biberones, accesorios, vajilla y utensilios en forma manual con solución de detergente lavaloz.
- Uso de uniforme limpio de acuerdo a las normas establecidas. Aplicación de técnicas de asepsia en las diferentes áreas de trabajo con el equipo y material a usar.
- Operar el equipo de autoclave para esterilización inicial de contenedores, biberones y accesorios.
- Recepcionar la demanda de fórmulas de nutrición enteral de cada servicio clínico entregado diariamente por cada nutricionista clínico, rotular y distribuir.
- Ejecutar la revisión conforme de esterilización de envases y rotulado de biberones.
- Preparar fórmulas lácteas y/o fórmulas para administración enteral, según cálculo de ingredientes de acuerdo a prescripción médica y en presencia de Nutricionista SEDILE/CEFE.



- Controlar y registrar la temperatura de la refrigeración de fórmulas lácteas y/o enterales.
- Controlar y registrar la temperatura de los ciclos de esterilización inicial y terminal.
- Realizar la distribución de las fórmulas lácteas y/o enterales a los distintos servicios clínicos por horarios.
- Transportar ropa sucia y ropa limpia hacia y desde lavandería.
- Recepcionar paquetes con ropa limpia verificando que éste se encuentre completamente sellado.
- Retirar insumos desde bodega central y bodega farmacia.
- Cumplimiento de normas y reglamentos del servicio y del Establecimiento.
- Favorecer el Buen Clima Laboral y Trabajo en Equipo.
- Brindar Buen Trato al usuario interno y externo.
- Realizar jornadas extraordinarias cuando sea necesario por necesidad del servicio.
- Informar a su jefatura cualquier anomalía detectada.
- Otras funciones que pueda asignar jefatura de acuerdo a necesidades del Servicio o Establecimiento.

#### V. REQUISITOS OBLIGATORIOS

REQUISITOS N°9/2017 SERVICIO DE ACONCAGUA	DFL DE	PLANTA SALUD	Título de 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; o, Licencia de Enseñanza Media o equivalente y certificado de competencias para ejercer como auxiliar paramédico otorgado por la Autoridad Sanitaria, previa aprobación del curso de 1.500 horas como mínimo, según programa del Ministerio de Salud.
---	--------	--------------	--

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

OTROS REQUISITOS	Contar con esquema completo y vigente de vacunas Anti Hepatitis B. Salud compatible con el cargo en sistema de turno y disponibilidad turnos extras en caso de necesidad el servicio.
------------------	---

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

FORMACION EDUCACIONAL	Certificado de Competencia como Auxiliar Paramédico de alimentación, otorgado según lo dispuesto por DS 1.704/93 del MINSAL o Título Técnico de Nivel Superior en Alimentación, otorgado por un establecimiento de educación superior reconocido por el Ministerio de Educación, según la LOCE; o, Título de Técnico de Nivel Medio o equivalente otorgado por el Ministerio de Educación.
-----------------------	--

EXPERIENCIA PROFESIONAL	Deseable contar con experiencia mínimo de 12 meses en Sedile/Cefe.
-------------------------	--

CAPACITACION O FORMACION DE POSTITULO	Deseable capacitación atingente al cargo en áreas técnicas (Operador de autoclaves, Infecciones asociadas a la Atención en Salud, Inocuidad Alimentaria, etc.) Deseable capacitación atingente al cargo en áreas blandas (comunicación efectiva, manejo de conflictos, etc.)
---------------------------------------	---

#### VII. COMPETENCIAS TECNICAS



- Manejo de técnicas y procedimientos de todo el proceso productivo desarrollado en Sedile/Cefe.
- Manejo de equipos: Autoclave, vitrinas refrigeradas, calentadores de mamaderas, balanza digital, material estéril entre otros.
- Conocimiento del Estatuto Administrativo.

#### VIII. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

COMPETENCIA	DESCRIPCION	NIVEL	DESCRIPCION 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, traduciéndolas en mejoramiento del desempeño individual y en apoyo a otros, en función de los desafíos de su ámbito laboral.	<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 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.	<b>2</b>	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.	<b>3</b>	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.	<b>2</b>	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	<b>1</b>	Realiza su trabajo para cumplir con sus tareas y nuevos requerimientos, dentro del marco de su función
<b>TRABAJO EN EQUIPO</b>	Capacidad de colaborar con otros, compartiendo conocimientos, esfuerzos y		Se alinea y compromete



**X. CARACTERISTICAS DEL ENTORNO**

<b>Jefatura directa</b>	Nutricionista Encargado/a de Sedile
<b>Equipo de Trabajo directo</b>	Equipo de Nutricionistas.
<b>Clientes internos</b>	Médicos, Matronas/es, Enfermeras/os, Técnicos-Paramédicos, Auxiliares de Servicio, Nutricionistas de los diferentes servicios clínicos del hospital.
<b>Clientes externos</b>	Usuarios del Hospital San Camilo. Personal de Aseo y Seguridad.
<b>Responsabilidad sobre recursos materiales-financieros</b>	Uso y administración de los recursos disponibles.

CREADO POR	APROBADO POR	FECHA
 Nutricionista Jefe/a Departamento Alimentación y Nutrición	 Subdirectora de Gestión de las Personas 	Junio 2019