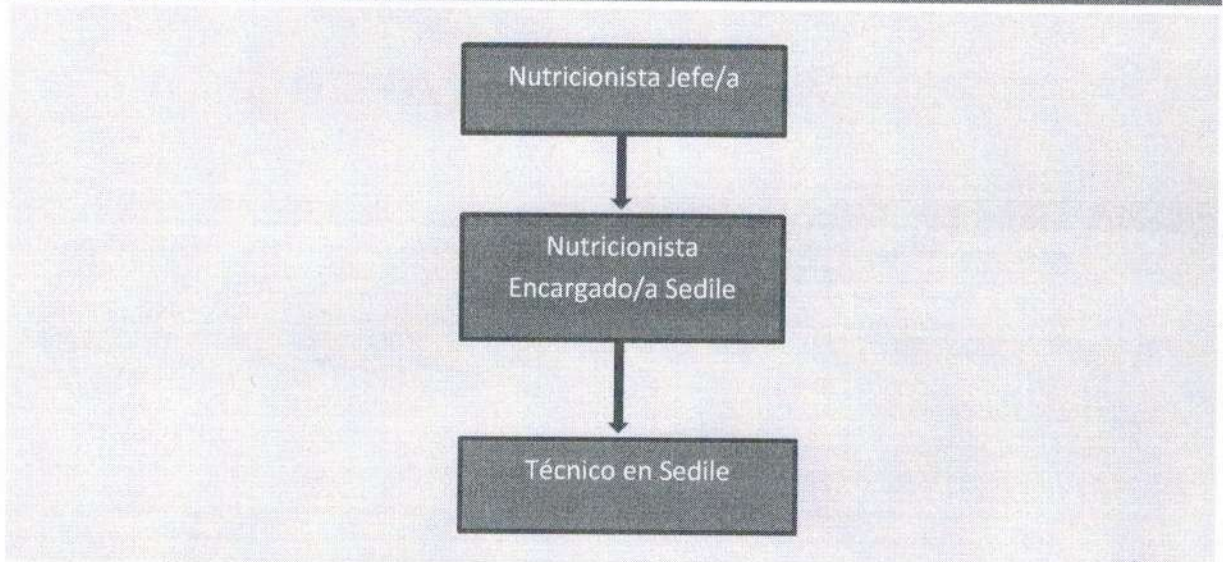


PERFIL Y DESCRIPCION DE CARGO

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.
- Envasar y/o fraccionar fórmulas lácteas de acuerdo a prescripción médica.
- Rotulado de las fórmulas lácteas y/o enterales

- 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 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	Inscripción en Superintendencia de Salud, como prestador individual de salud. 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. Conocimiento del Estatuto Administrativo.
------------------	--

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	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)
---------------------------------------	--

VII. COMPETENCIAS TÉCNICAS

- Conocimiento y manejo de las Orientaciones Técnicas de Servicios Dietéticos de Leche (Sedile) y Central de Formulas Enterales. Minsal 2011.
- Conocimiento de Reglamento Sanitario de los Alimentos (Decreto Supremo N° 997/96) con las modificaciones vigentes).
- 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.


VIII. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

COMPETENCIA	DESCRIPCION	NIVEL	DESCRIPCION NIVEL DE DESARROLLO
APRENDIZAJE PERMANENTE	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.	3	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	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.
ORIENTACIÓN A RESULTADOS	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.
ORIENTACION AL USUARIO	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.
PROACTIVIDAD Y ADAPTACION AL CAMBIO	Capacidad de trabajar de manera automotivada, con baja supervisión y orientado a la misión institucional, anticipándose a crisis o problemas para	1	Realiza su trabajo para cumplir con sus tareas y

TRABAJO EN EQUIPO	Capacidad de colaborar con 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.	2	Se alinea y compromete con las necesidades de su equipo de trabajo y apoya a sus compañeros para la consecución de los objetivos comunes.
--------------------------	--	----------	---

X. CARACTERISTICAS DEL ENTORNO

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

CREADO POR	APROBADO POR	FECHA
<p><i>Marcela Quiroz G.</i> <i>Nutricionista</i> <i>U. Bio</i></p> <p><i>[Firma]</i></p> <p>Nutricionista Jefe/a Departamento Alimentación y Nutrición</p>	<p><i>[Firma]</i></p> <p>Subdirectora de Gestión de las Personas</p> <p></p>	<p>Mayo 2019</p>