



SERVICIO DE SALUD AYSÉN
DEL. GRAL. CARLOS IBAÑEZ DEL CAMPO
DEPTO, SUBDIRECCIÓN DE GESTIÓN Y DESARROLLO DE
LAS PERSONAS.
SECCIÓN ANÁLISIS RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN DE
PERSONAL.

ANEXO Nº 1

LA DIRECCIÓN DE SERVICIO SALUD AYSÉN,

INVITA A PRESENTACIÓN DE ANTECEDENTES PARA:

PROVEER CUPO DE MANIPULADORA DE ALIMENTOS SENDA HONORARIO A SUMA ALZADA, EN PROYECTO DE TRATAMIENTO PARA EL CONSUMO DE ALCOHOL Y/O DROGAS PROGRAMA RESIDENCIAL ESPECÍFICO DE MUJERES.

I. CARGO A PROVEER:

Especificación	Manipuladora de Alimentos Programa de Tratamiento Residencial específico de Mujeres.
Jefatura Directa	Dirección del CSMC / Coordinación de Proyecto de Tratamiento Específico Mujeres
Honorarios \$	\$ 550.000
Horas	36 semanales
Vigencia	2 años con renovación dependiendo de la continuidad del proyecto.
Lugar de Desempeño	Dependencias de Funcionamiento del Programa Residencial.

II. PERFIL DEL CARGO:

1. OBJETIVO GENERAL DEL CARGO

Formar parte del equipo biopsicosocial del Proyecto de Tratamiento Ambulatorio Intensivo y Residencial en Alcohol y Drogas Específico de Mujeres dependiente del COSAM Coyhaique, responsables de brindar tratamiento para mujeres con consumo problemático de drogas y/o alcohol, realizando actividades conducentes al logro de objetivos terapéuticos y seguimiento de las usuarias ingresadas a tratamiento.

Colaborar y apoyar en los procedimientos de alimentación, (Técnicas Culinarias, Gastronomía aplicada a la Dietoterapia) de acuerdo con normas vigentes.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aseguramiento de rutinas de alimentación de las usuarias en conjunto con otras integrantes del equipo.
- Cumplir con la legislación vigente de Manipuladoras de alimentos.
- Monitorear la actividad cotidiana y actuar frente a situaciones emergentes en lo relativo a rutinas de alimentación.
- Establecer vínculo con las usuarias y equipo de trabajo.

ESTAMENTO	ADMINISTRATIVO
JORNADA	36 HRS
N° CARGOS TOTAL	1

III. DE LAS REGLAS GENERALES QUE RIGEN A HONORARIOS EN EL S. SAYSÉN

- a) El (La) Prestador (a) se registrará por lo establecido en el Convenio a Honorarios, y no le serán aplicables las disposiciones de la Ley N° 18.834 que aprueba el Estatuto Administrativo.
- b) Sin embargo, le serán aplicables las normas sobre inhabilidades e incompatibilidades contenidas en los artículos 54, 55 y 56 de la Ley N° 18.575.
- c) Asimismo, deberá declarar que no posee contratos vigentes con proveedores o contratistas y/o con instituciones privadas que tienen convenios para ejecución de proyectos o se les hayan otorgado transferencias por esta repartición pública.
- d) No existen inhabilidades especiales para el Servicio de Salud Aysén, siendo aplicables en este Contrato a Honorarios a Suma Alzada, todas aquellas que se rigen en la Administración Pública, de acuerdo a las normativas vigentes.
 - Tener vigente o suscribir, por sí o por terceros, contratos o cauciones ascendentes a doscientas unidades tributarias mensuales o más, con el Servicio de Salud Aysén.
 - Tener litigios pendientes con el Servicio de Salud Aysén, a menos que se refieran al ejercicio de derechos propios de su cónyuge, hijos adoptados o parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo afinidad inclusive.
 - Igual prohibición registrará respecto de los Directores, Administradores, representantes y socios titulares del diez por ciento o más de los derechos de cualquier clase de la sociedad, cuando ésta tenga contratos o cauciones vigentes ascendentes a doscientas unidades tributarias mensuales más litigios pendientes, con el Servicio de Salud Aysén.
 - Tener la calidad de cónyuge, hijos adoptados o parientes hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad, inclusive respecto de las autoridades y de los funcionarios directivos, hasta el nivel de Jefe de Departamento o su equivalente, inclusive del Servicio de Salud Aysén.
 - Estar condenado por crimen o simple delito.

IV. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Fase	Días hábiles	Fechas	
Difusión y Plazo de Postulación	05	17/08/2021	23/08/2021
Proceso de Evaluación y Selección del/la Postulante	07	24/08/2021	01/09/2021
Publicación de puntajes	01	02/09/2021	
Entrevista Global	05	06/09/2021 – 10/08/2021	
Publicación puntajes finales	01	13/09/2021	
Selección de candidato	01	14/09/2021	
Asumo de funciones (Fecha estimativa)	01	15/09/2021	

Nota: El Cronograma señalado es un instrumento referencial, las fechas propuestas pueden sufrir variación, sea por situaciones administrativas o de fuerza mayor; sin embargo, estas modificaciones no afectarán el desarrollo del proceso ni a los postulantes en su participación. De producirse cambios, se comunicarán oportunamente.

V. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES PROPIAS DEL CARGO:

- Preparar la alimentación, indicada y programada por un profesional nutricionista.
- Recepcionar alimentos perecibles y no perecibles en inmejorables condiciones de conservación, necesarios para la preparación diaria de las preparaciones.
- Informar a través de la Minuta Semanal y/o Mensual, las preparaciones que se realizarán durante el período, con el objeto de adelantar algunas operaciones de limpieza o corte.
- Saber preparar regímenes que se requieren habitualmente (Hipocalórico, Liviano con o sin sal, Blando).
- Conocer e interpretar el Cálculo de Ingredientes diario de cada preparación.
- Conocer y realizar las operaciones de limpieza, desinfección, selección, corte de los distintos alimentos, como así mismo la refrigeración y esterilización, indicados en las distintas preparaciones diariamente.
- Realizar las operaciones definitivas o de cocción de alimentos, considerando los tiempos establecidos para cada uno de ellos.
- Conocer y servir las porciones de acuerdo a indicaciones del nutricionista de la red de salud primaria.
- Mantener actualizados los inventarios de loza, utensilios de cocina y equipos del establecimiento.
- Participar en los inventarios regulares relacionados con su función específica.
- Aplicar técnicas de asepsia, áreas limpias, higiene personal, lavado de loza, utensilios, vajilla, equipos y recinto en general al inicio y término de la jornada.
- Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
- Manejar adecuadamente, con rapidez, concentración y eficiencia, distintos equipos y utensilios para cortar, trozar, moler, licuar, etc.
- Cuidar los equipos manuales, mecánicos y eléctricos usados en la elaboración de alimentos, y mantener los mismos en correcto estado de funcionamiento.
- Mantener permanentemente informado a su superior inmediato.
- Registrar libro de novedades.
- Establecer vínculo con las usuarias, grupal e individualmente y ser el nexo con los otros miembros del equipo de tratamiento.
- Realizar turnos rotativos de lunes a domingo con usuarias residenciales.

VI. FORMACIÓN REQUERIDA

- Título Técnico: Técnico en Alimentación o similar. Técnico nivel superior en alimentación y gastronomía capacitado a través del programa de formación normado por el ministerio de salud y reconocido por el ministerio de educación.

VII. EXPERIENCIA LABORAL

- Deseable experiencia acreditable en el rol de Manipuladora de alimentos.
- Deseable experiencia en trabajo comunitario con mujeres.

VIII. COMPETENCIAS GENÉRICAS

- Iniciativa, compromiso, responsabilidad
- Capacidad de trabajo en equipo transdisciplinarios
- Capacidad de comunicación efectiva
- Capacidad de aprendizaje
- Capacidad de Autocrítica
- Tolerancia a la frustración
- Alta motivación al servicio público
- Buen manejo de las relaciones interpersonales
- Conocimiento en profundidad de su población a cargo y del territorio, aplicando el enfoque de determinantes sociales, y los enfoques de equidad, Ejercicios de derechos y Curso de vida
- Conocimiento de normativas que rigen la administración pública, aplicables a sus contextos de trabajo
- Disposición para el trabajo con población de alta vulnerabilidad y grupos específicos
- Salud física y mental compatible con el cargo
- Capacidad para trabajar bajo presión y alta demanda
- Conocimientos y manejo computacional nivel usuario (Word, Excel, Correo Electrónico).

IX. DEFINICION DE CLIENTES

INTERNOS	EXTERNOS
Red de Servicio de Salud	Usuarios de la comunidad, sus familias, organizaciones comunitarias e intersectoriales.

X. ANTECEDENTES DE POSTULACIÓN

i. Bases y lugar de postulación

Las bases del proceso se encontrarán disponibles en la página Web del Servicio, <https://concursos.saludaysen.cl> a contar del 17 de agosto de 2021. La recepción de antecedentes se extenderá desde el mismo día hasta el 23 de agosto de 2021, a través de correo electrónico reclutamientosenda.ssa@saludaysen.cl.

Estas postulaciones se recibirán sólo hasta la fecha de cierre de las mismas es decir el día 23 de agosto de 2021.

ii. Antecedentes Requeridos

Para poder postular, el interesado/a deberá presentar al momento de la postulación los siguientes antecedentes en un solo documento en formato PDF, si éste supera la capacidad enviar link por drive. En el asunto del correo incluir 2 Apellidos y "Manipuladora de alimentos Proyecto de Tratamiento específico de mujeres Programa Residencial" (Los Anexos los podrá descargar el día que comienzan las postulaciones en <https://concursos.saludaysen.cl>):

- a) Ficha de Postulación. (Ver anexo 1) (Formato publicado en la página web del servicio)*
- b) Currículum vitae Ciego. (Ver anexo 2)*
- c) Licencia de Enseñanza Media. (Fotocopia simple).*
- d) Título Técnico en Alimentación o similar. Técnico nivel superior en alimentación y gastronomía capacitado a través del programa de formación normado por el ministerio de salud y reconocido por el ministerio de educación (fotocopia Simple)*
- E) Certificados que acrediten capacitaciones pertinentes a la función a realizar. (Fotocopia simple).*
- F) Certificados que acrediten experiencia laboral. (Fotocopia simple).

***Documentación obligatoria.**

Los/las funcionario/as que se desempeñen en el Servicio de Salud Aysén, que deseen postular, deberán presentar todos los antecedentes señalados, en igualdad de condiciones con los/las demás postulantes.

Aquella postulación que no acompañe alguno de los antecedentes obligatorios individualizados anteriormente quedará fuera del proceso.

Los Postulantes que presenten alguna discapacidad que les produzca impedimento o dificultades en la aplicación de los instrumentos de selección que se administrarán, deberán informarlo en su postulación, para adoptar las medidas pertinentes, de manera de garantizar la igualdad de condiciones a todos los postulantes que se presenten.

XI. PROCESO DE SELECCIÓN Y FACTORES A CONSIDERAR EN LA EVALUACIÓN

El proceso ha sido definido como un procedimiento de etapas sucesivas, en que cada etapa contempla un mecanismo de aprobación para acceder a la siguiente

Para la selección de los candidatos se evaluarán los siguientes factores:

REQUISITOS A EVALUAR ESPECÍFICOS POR CATEGORÍA.

Etapas	Factores	PUNTAJE	
Formación y Capacitación	<i>Título Técnico en Alimentación o similar</i>	40	
	<i>Capacitación y/o Actividad de Formación pertinentes a las funciones y rol a cumplir.</i>		
Puntaje Mínimo Aprobación Etapa: 20 puntos			
Experiencia Laboral	<i>Experiencia relacionada con el área de Manipulación de Alimentos</i>	30	
Aptitud para el Cargo	<i>Prueba Psicológica Plataforma (10 puntos)</i>	45	
	<i>Entrevista Valoración Global (35 puntos)</i>		
Puntaje Máximo		100	Puntos
Puntaje Mínimo		45	Puntos

Etapa 1: Formación y Capacitación (Máximo 30 puntos)

1.1. Factor Título Profesional de Psicólogo (a) (Máximo 20 puntos)

En este factor se considerará el título profesional acorde.

Título	Puntaje
Técnico nivel superior en alimentación y gastronomía capacitado a través del programa de formación normado por el ministerio de salud y reconocido por el ministerio de educación	20 puntos

1.2. Factor Capacitación y/o Actividad de Formación (Máximo 15 puntos)

Subfactor Capacitación (máx. 15 pts):

En este factor se considerará la suma total de horas pedagógicas de capacitación realizadas por el postulante, considerando sólo aquellas que guarden relación directa con el área de desempeño y perfil del cargo.

Número de Horas Pedagógicas de Capacitación	Puntaje (máx. 15 pts)
Menor de 40 horas	0 puntos
Entre 40 y 60 horas	5 puntos
Entre 61 y 80 horas	8 puntos
Entre 81 a 120 horas	10 puntos
Más de 120 horas	15
Diplomado con duración mayor a 120 horas	15

- Para aquellos cursos que **NO** registren horas de duración, se les asignará un puntaje de 4 horas pedagógicas por día de duración de la actividad.
- Se otorgará puntaje por la cantidad de horas pedagógicas

- Las capacitaciones tendrán vigencia a partir del 01 de enero de 2018
- Las horas cronológicas se transformarán en pedagógicas utilizando la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{Hora cronológica} * 60}{45}$$

Etapa 2: Experiencia Laboral (máximo 30 puntos)

2.1 Factor Experiencia relacionada con el área de Manipulación de Alimentos en contextos sanitarios u otros afines, experiencia desempeñándose en programas de Tratamiento para el consumo de Alcohol y/o Drogas (Max. 30 ptos)

Meses	Puntaje	Meses	Puntaje	Meses	Puntaje	Meses	Puntaje
0	0	13	8.13	26	16.25	39	24.38
1	0.63	14	8.75	27	16.88	40	25.00
2	1.25	15	9.38	28	17.50	41	25.63
3	1.88	16	10.00	29	18.13	42	26.25
4	2.50	17	10.63	30	18.75	43	26.88
5	3.13	18	11.25	31	19.38	44	27.50
6	3.75	19	11.88	32	20.00	45	28.13
7	4.38	20	12.50	33	20.63	46	28.75
8	5.00	21	13.13	34	21.25	47	29.38
9	5.63	22	13.75	35	21.88	48 y más	30.00
10	6.25	23	14.38	36	22.50		
11	6.88	24	15.00	37	23.13		
12	7.50	25	15.63	38	23.75		

Etapa 3: Aptitud para el cargo

A realizarse a las personas que hubieren superado la etapa de admisibilidad, hasta los 5 mejores puntajes de la primera etapa.

3.1 Prueba Psicológica plataforma (máximo 25 puntos)

Etapa 3.1	Evaluación Psicométrica	Puntaje
	Muy adecuado	10
	Adecuado	5
	Aceptable	2
	Poco satisfactorio	0

3.2 Factor Entrevista de Valoración Global (máximo 20 puntos)

Consistirá en una entrevista personal con los miembros de la comisión respectiva a cada uno de los postulantes que hayan alcanzado esta etapa.

Etapa 3.2	Nota evaluación global	Puntaje
	Entre 6,8 y 7,0	35
	Entre 6,4 a 6,7	30
	Entre 6,0 a 6,3	25
	Entre 5,5 a 5,9	20
	Entre 5,0 a 5,4	15
	Entre 4,5 a 4,9	10
	Entre 4,0 a 4,5	5
	Inferior a 4,0	0

IMPORTANTE A CONSIDERAR FACTOR APTITUD PARA EL CARGO:

Si algún postulante es considerado en categoría **aceptable** o **poco satisfactorio** en pruebas psicométricas quedará automáticamente excluido del proceso.

XII. PROPUESTA DE NOMINA, NOTIFICACIÓN DE LOS RESULTADOS Y CIERRE DEL PROCESO

El Comité presentará al Director de Servicio, en orden decreciente, una terna, de los(as) postulantes que hayan obtenido los más altos puntajes en el desarrollo del proceso, para que éste decida respecto de la o el mejor postulante, y será el/la directora/a del Establecimiento o punto de atención quien notifique al postulante seleccionado/a. Una vez aceptada la función, la persona seleccionada será designada en la función correspondiente en modalidad de prueba por 3 meses y pudiendo ser renovado de acuerdo a evaluación de desempeño.

Se notificará posteriormente al o la postulante seleccionado(a) vía telefónica o correo electrónico. Todas las publicaciones de las etapas del proceso se encontrarán en <https://concursos.saludaysen.cl> y será responsabilidad del postulante revisar.

XIII. DEL ASUMO DE FUNCIONES

Una vez recibido y aceptado el ofrecimiento del cargo, el o la postulante tendrá que asumir formalmente el ejercicio de éste en la fecha que la Dirección del establecimiento o punto de atención determine.



SR. GABRIEL BURGOS SALAS
DIRECTOR SERVICIO DE SALUD AYSÉN

