



La Subsecretaría de Obras Públicas llama a un Proceso de Selección para proveer el cargo de:

MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS
Código: MANIP- VIII-10

I. **Tipo de Contrato:** Contrata, Técnico, Grado 20° EUS.

Vacantes: 1

II. **Lugar de desempeño:** Concepción.

III. **Objetivos del Cargo:**

1. Colaborar y apoyar técnicamente al Nutricionista en los procedimientos de alimentación, (Técnicas Culinarias, Gastronomía aplicada a la Dietoterapia) de acuerdo a normas vigentes.
2. Procurar que los alimentos sean preparados en estrictas condiciones de orden e higiene que asegure una alimentación nutritiva, sanitariamente apta para los clientes y a un costo racional, según lo indicado en la Norma Técnica de los Servicios de Alimentación y Nutrición, del Ministerio de Salud año 2005.

IV. **Funciones y responsabilidades del Cargo:**

1. Preparar la alimentación, indicada y programada por un profesional nutricionista.
2. Recepcionar alimentos perecibles y no perecibles en inmejorables condiciones de conservación, necesarios para la preparación diaria de las preparaciones.
3. Informarse a través de la Minuta Semanal y/o Mensual, las preparaciones que se realizaran durante el período, con el objeto de adelantar algunas operaciones de limpieza o corte.
4. Saber preparar regímenes que se requieren habitualmente (Hipocalórico, Liviano con o sin sal, Blando).
5. Conocer e interpretar el Cálculo de Ingredientes diario de cada preparación.
6. Conocer y realizar las operaciones de limpieza, desinfectación, selección, corte de los distintos alimentos, como así mismo la refrigeración y esterilización, indicados en las distintas preparaciones diariamente.
7. Realizar las operaciones definitivas o de cocción de alimentos, considerando los tiempos establecidos para cada uno de ellos.
8. Conocer y servir las porciones de acuerdo a indicaciones del nutricionista.

9. Tener conocimiento de los inventarios de loza, utensilios de cocina y equipos del Servicio .Participar en los inventarios regulares. Conocer de eventuales préstamos de vajilla autorizados a otras direcciones de la institución, para favorecer el retorno de la misma.
10. 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.
11. Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
12. Manejar adecuadamente, con rapidez, concentración y eficiencia, distintos equipos y utensilios para cortar, trozar, moler, licuar, etc.
13. Cuidar los equipos manuales, mecánicos y eléctricos usados en la elaboración de alimentos, y mantener los mismos en correcto estado de funcionamiento.
14. Mantener permanentemente informado a su superior inmediato.

V. Competencias Específicas:

Disposición a labores rutinarias

Ser capaz de desarrollar trabajos repetitivos durante un largo periodo de tiempo sin disminuir la calidad de estas labores ni su buena disposición a realizarlas.

Capacidad de acción

Ser capaz de responder en forma ágil y oportuna a los requerimientos de la Autoridad, Servicios y clientes internos y externos.

Orientación al cliente

Ser capaz de identificar y satisfacer las necesidades y expectativas de los clientes internos o externos. Implica la disposición a servir a los clientes, de un modo efectivo, cordial y empático.

Orientación a la calidad del servicio

Capacidad de preocuparse en forma continúa por comprobar y controlar la calidad del servicio entregado. Implica verificar con precisión los productos y las tareas asignadas para responder a las necesidades de los clientes considerando los estándares establecidos por la organización.

VI. Requisitos:

Educacionales:

Título de Técnico de Nivel Superior en Alimentación, Gastronomía o equivalente, otorgado por un establecimiento de educación superior del Estado o reconocido por éste; o

Título de Técnico de Nivel Medio en Alimentación.

Experiencia Laboral:

Experiencia laboral de 2 años para el caso de Título de Técnico de Nivel Medio, desempeñando tareas similares.

Generales:

Los(as) postulantes deberán cumplir con lo establecido en el artículo N° 12, del DFL N° 29, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N° 18.834 sobre Estatuto Administrativo y arts. N° 54, 55 y 56 de la Ley N° 18.575

VII. Documentación Requerida para postular:

1. Currículum Vitae, el que no deberá ser modificado.
2. Solicitud de postulación, especificando código del concurso.
3. Declaración jurada simple.
4. Título de Técnico de Nivel Medio o Técnico de Nivel Superior (fotocopia simple).
5. Documentos que acrediten experiencia laboral. (contrato de trabajo, finiquito, liquidaciones de sueldo, certificado de imposiciones de la AFP o IPS como trabajador dependiente, que acrediten haber trabajado por 2 años a lo menos).
6. Certificados de capacitación (si la hay).

Los puntos 1, 2 y 3 están disponibles en el link

<http://www.mop.cl/acercadelmop/concursosdepersonal/paginas/concursosop.aspx>

En caso de ser funcionario público, incluir además:

- a.- Documentación que certifique su calidad de funcionario de Planta o a Contrata, con la debida especificación del cargo desempeñado.
- b.- Documentación que certifique la calificación obtenida en el periodo inmediatamente anterior a este llamado a Concurso.
- c.- Certificado original del Jefe de Personal del Servicio donde se encuentra desempeñando funciones, que acredite no haber sido objeto de medida disciplinaria de censura, multa y/o suspensión en los 3 años anteriores a este llamado a concurso.

Aquellas postulaciones que no incluyan la totalidad de los documentos solicitados en el punto VII, NO SERÁN CONSIDERADAS para la evaluación curricular, quedando automáticamente fuera del proceso.

La documentación requerida se debe enviar o entregar personalmente en sobre cerrado en la dirección Arturo Prat, N° 501, piso 3, Unidad Administrativa, Secretaría Regional Ministerial de Obras Públicas, Concepción, indicando en el sobre el Código **MANIP- VIII-10**

VIII. Fechas del proceso

Periodo de postulación: Del 16 al 25 de Agosto de 2010, ambas fechas inclusive.

Periodo de Selección: Del 26 de Agosto al 03 de Septiembre de 2010, ambas fechas inclusive.

Fecha estimada en que postulante seleccionado asume el cargo: 06 de Septiembre de 2010.

Cabe señalar que las fechas mencionadas en este aviso son plazos estimados y podrían ser sujeto de modificación.

El proceso de selección constará de revisión de antecedentes, prueba de conocimientos técnicos, entrevista con la Comisión Evaluadora y entrevista psicológica.

Etapa	Factor	Subfactor	Descripción de Factores Evaluados	Puntaje	Puntaje máximo factor	Puntaje Mínimo de Aprobación por etapas
I. Evaluación Curricular	Cursos de formación educacional y de capacitación	Capacitación	Posee capacitación en el área de su función o afines de más de 24 hrs.	24 puntos y 1 adicional por hora que exceda	100	25 puntos tomando el promedio de los dos subfactores
			Posee capacitación en el área de su función o afines de más de 16 hrs. y hasta 24 hrs.	24		
			Posee capacitación en el área de su función o afines de más de 8 hrs. y hasta 16 hrs.	16		
			Posee capacitación en el área de su función o afines igual a 8 hrs.	8		
	Experiencia Laboral	Experiencia laboral de 2 años para Título de Técnico de Nivel Medio	Experiencia demostrable por cada año adicional al los requeridos	5 puntos por año sobre el mínimo requerido	100	
			Experiencia demostrable mínima requerida	50 puntos		
			Sin experiencia requerida	No continua en el proceso		
II.- Prueba Técnica	Conocimientos técnicos del área donde se desempeñará	Aplicación prueba técnica	La prueba medirá el nivel de conocimientos técnicos y normativos del cargo a desempeñar.	Puntaje se expresará en escala de 1 a 100	100	70
III.- Entrevista Técnica de Preselección	Competencias Técnicas para el desempeño de la función	Entrevista Técnica Preselección	Presenta todas la competencias técnicas para el cargo totalmente desarrolladas	100	100	70
			Presenta todas las competencias técnicas para el cargo, sin que necesariamente estén totalmente desarrolladas	75		
			Presenta el 50% de las competencias técnicas para el cargo	50		
			Presenta el 25% de las competencias técnicas para el cargo	25		

			No presenta las competencias técnicas para el desempeño del cargo	0		
IV.- Evaluación de competencias	Aptitudes específicas para el desempeño de la función	Adecuación Psicolaboral para el Cargo	Evaluación de competencias lo define como candidato (a) recomendable	100	100	70
			Evaluación de competencias lo define como candidato (a) recomendable con observaciones.	70		
			Evaluación de competencias lo define como candidato (a) no recomendable.	0		

La ponderación para cada etapa es la siguiente:

Evaluación Curricular y Laboral	20%
Prueba Técnica	25%
Entrevista Comisión	30%
Prueba Psicolaboral	25%

IX. Información de Contacto

Responsable del Concurso: Raúl Donoso Paredes.
 Coordinador del Concurso: Yovana Valeria Jara.
 Responsable Regional: Sergio Ortiz Araneda

Sitio Web: www.mop.cl

Teléfonos: (041) 2852213
 (041) 2852226
 (02) 4493132

*** NO SE RECIBIRÁN POSTULACIONES VÍA CORREO ELECTRÓNICO**

*** SI UD. PRESENTA ALGUNA DISCAPACIDAD QUE LE IMPIDA O DIFICULTE LA UTILIZACIÓN DE LOS ELEMENTOS DE EVALUACIÓN EN EL PROCESO DE SELECCIÓN, AGRADECEREMOS INFORMARLO EN LA FICHA DE POSTULACIÓN, PARA ADAPTAR EL PROCESO DEL CONCURSO A SUS REQUERIMIENTOS.**