



**BASES DE PUBLICACION
CONCURSO DE PERSONAL
MINISTERIO DE OBRAS PUBLICAS**

SERVICIO: SUBSECRETARÍA DE OBRAS PÚBLICAS

**“SUBSECRETARÍA DE OBRAS PÚBLICAS”
Región de Antofagasta
Llama a Concurso para proveer el cargo de
MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS
Código: MANIP- SRM II**

TIPO DE CONTRATO Y GRADO

Contrata, Técnico, Grado 20° EUS.

RENTA BRUTA MENSUAL PROMEDIO ESTIMADA

\$ 459.256.-

Incluye bono de modernización mensualizado (según corresponda).

Nota: Se considera meses de desempeño completos

VACANTES

1

LUGAR DE DESEMPEÑO

Secretaría Regional Ministerial de Obras Públicas, Antofagasta.

FECHAS DEL CONCURSO (NUEVO PERIODO)

Período de Postulación: Del 23 de febrero al 11 de marzo de 2011, ambas fechas inclusive.

Período de Evaluación y Selección: Del 14 al 25 de marzo de 2011, ambas fechas inclusive.

Fecha estimada en que postulante seleccionado asume el cargo: 01 de Abril de 2011.

Sin perjuicio de lo anterior, la Autoridad competente podrá modificar los plazos contenidos en la planilla adjunta, por razones de fuerza mayor y sin que tenga la obligación de informar de sus fundamentos y/o eventualmente declarar aplazado o desierto el concurso.

Los eventuales cambios deberán ser informados en la página web de la Subsecretaría de Obras Públicas www.mop.cl y/o al correo electrónico informado por los(as) postulantes.



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

MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS
Código: MANIP- SRM II

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

Vacantes: 1

II. **Lugar de desempeño:** Antofagasta.

III. **Objetivos del Cargo:**

1. Colaborar y apoyar técnicamente al profesional Nutricionista en los procedimientos de alimentación, (Técnicas Culinarias, Gastronomía aplicada a la Dietoterapia) de acuerdo a normas vigentes.
2. Apoyar la gestión de la Directora del Jardín Infantil en materias de Alimentación.
3. Procurar que los alimentos sean preparados en estrictas condiciones de orden e higiene que nos asegure una alimentación nutritiva, sanitariamente apta para los niños (as) 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 de niños (as), 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. Conocer e interpretar el Cálculo de Ingredientes diario de cada preparación.
5. 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.
6. Realizar las operaciones definitivas o de cocción, considerando los tiempos establecidos para cada uno de ellos.

7. Transportar y distribuir las preparaciones hacia las distintas salas o niveles del Jardín, velando el cumplimiento de la forma y horarios establecidos.
8. Recoger la loza desde los distintos niveles o salas del Jardín.
9. 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.
10. Cumplir con las normas vigentes sobre prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.
11. Conocer el manejo de la maquinarias y equipos
12. Ser responsable del inventario a su cargo de manera semanal.
13. 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.

No se requiere experiencia en el caso de Técnico de Nivel Superior en Alimentación, Gastronomía o equivalente.

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/concursososop.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.

Los antecedentes se deben enviar o entregar personalmente en sobre cerrado a la dirección 21 de Mayo, N° 470, 5° piso, Unidad Administrativa, Secretaría regional Ministerial de Obras Públicas, Antofagasta, indicando en el sobre el Código **MANIP- SEM II**

VIII. Fechas del proceso

Periodo de postulación: del 23 de noviembre al 07 de diciembre de 2010, ambas fechas inclusive.

Periodo de Selección: del 09 al 24 de diciembre de 2010, ambas fechas inclusive.

Fecha estimada en que postulante seleccionado asume el cargo: 03 de enero de 2011.

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	Formación educacional y capacitación	Técnico de nivel medio o superior y Capacitación	Posee capacitación en el área de su función o afines de 8 horas o más.	8 puntos y 1 adicional por hora que exceda	100	50 puntos tomando el promedio de los dos subfactores
			Posee Título Técnico de Nivel Medio o Superior de área afin al cargo	50		
	Experiencia Laboral	Técnico de Nivel Superior no requiere experiencia; Técnico de Nivel Medio mínimo 2 años de experiencia.	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 para título Técnico de Nivel Medio	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	
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 estén totalmente desarrolladas	70		
			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	25%
Prueba Técnica	30%
Entrevista Comisión	30%
Prueba Psicolaboral	15%

IX. Información de Contacto:

**Responsables del Proceso
Coordinadores del Proceso
Responsable Regional**

Lía Riquelme Orellana
Yovana Valeria Jara
Rossana Lagos Gutierrez

**Sitio Web
Correo electrónico para consultas**

www.mop.cl
Rossana.lagos@mop.gov.cl

Teléfonos Contacto

(055)422211-422209
(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.**