

PERFIL DE CARGO PARA REVISIÓN

I. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO

Nombre del Cargo	: Técnico a Nivel Superior en Alimentación y Nutrición o técnico Nivel Superior en Gastronomía
Unidad	: Departamento de Procesos Diagnósticos y Evaluación
Cargo Jefe Directo	: Director (a) Depto. de Procesos Diagnósticos y Evaluación
Ocupante del Cargo	: Concurso
Familia de cargos	: Técnicos Universitarios Nivel: 6

II. OBJETIVO DEL CARGO

Contribuir al normal y óptimo desarrollo de las actividades que se realizan en los laboratorios adscritos a la carrera de Nutrición y Dietética del Departamento de procesos Diagnósticos y Evaluación, brindando apoyo en las diversas actividades de docencia e investigación acorde a la norma técnica de servicios de alimentación colectiva vigente, además del correcto funcionamiento de las actividades de simulación clínica, evaluación nutricional y planificación y técnicas dietéticas, apoyando la coordinación y el desarrollo de las diversas actividades de los laboratorios disciplinares (preparaciones culinarias) y de simulación u otras actividades operativas que sean solicitadas por su jefatura directa.

III. FUNCIONES PRINCIPALES

1. Apoyar las actividades docentes, que se realicen en los laboratorios de la carrera de Nutrición y Dietética y del Departamento de Procesos Diagnósticos y Evaluación.

- Preparar todos los laboratorios de docencia según los requerimientos de cada curso con los insumos necesarios (minutas de alimentos, reactivos, material fungible, soluciones, elementos de protección personal, etc.) para realizar las actividades prácticas respectivas.
- Preparar la sala de simulación y escenarios clínicos para estudiantes de la carrera de nutrición y dietética.
- Montar insumos y minutas de acuerdo a los distintos escenarios y planificación docente aplicando las operaciones de las técnicas culinarias y normativas básicas de higiene y manipulación de alimentos.



- Realizar la mantención de todos los laboratorios (aseo terminal de implementos, maquinarias y equipos y eliminación de residuos). Realizar la limpieza de mesones e instrumental de laboratorios utilizados en docencia.
- Realizar el lavado, secado y almacenamiento de todo el material utilizado en docencia (lavado de loza, utensilios, vajilla y equipos), manteniendo el orden del mobiliario y limpieza de los espacios (mesones, muebles, pisos, etc.) tanto al inicio y término de la jornada laboral.
- Verificar sistemáticamente en terreno, las condiciones del laboratorio previo a la realización de las actividades.
- Informarse, a través de la Minuta Semanal y/o Mensual, de las preparaciones que se realizarán durante el período, con el objeto de adelantar compras de insumos y algunas operaciones preliminares.

2. Mantener una adecuada gestión y control de los insumos en bodega.

- Gestionar la compra de todos los insumos para el laboratorio de técnicas dietéticas (alimentos, frutas, verduras, etc.), simulación clínica (alimentos, equipos de protección personal, material de aseo y sanitización) y evaluación nutricional.
- Aplicar normas y procedimientos para el transporte, distribución y almacenamiento de alimentos en estantes, laboratorios y bodegas.
- Ser responsable de la cantidad de insumos recibidos y llevar control de existencia según procedimientos de registro.

3. Realizar una adecuada utilización de los equipos refrigerantes.

- Controlar y registrar diariamente la temperatura máxima y mínima alcanzada por los equipos refrigerantes.
- Recepcionar, conservar y distribuir los alimentos perecibles, según las normas establecidas.
- Aplicar técnicas de área limpia e higiene: personal, del ambiente, utensilios, maquinaria, material, equipo y recintos de trabajo.
- Aplicar procedimientos de limpieza y desinfección.

4. Gestionar el equipamiento de los laboratorios de las distintas disciplinas.

- Mantener un inventario del equipamiento de los laboratorios y un registro actualizado de su estado y de sus mantenciones periódicas.

- Conocer el manejo de material, maquinarias y equipos.
- Mantener el aseo del equipamiento aplicando procedimientos de limpieza y desinfección.
- Informar sus desperfectos oportunamente.

5. Realizar las cotizaciones de insumos de laboratorios de la carrera mediante el contacto con los distintos proveedores. Además de mantener un registro de gastos para la rendición de fondos.

6. Aplicar normas básicas de bioseguridad de un laboratorio (Buenas prácticas en el laboratorio, Niveles de bioseguridad, elementos de protección personal, manejo de residuos de laboratorio, seguridad y salud del personal, manejo de accidentes corto punzantes, prevención de accidentes, enfermedades laborales etc.)

7. Trabajar en forma coordinada con el equipo interdisciplinario de la Facultad Ciencias de la Salud y del equipo staff de técnicos de laboratorio del departamento.

8. Apoyar actividades de extensión de la carrera (Jornadas, ferias u otros), cuando se requiera.

9. Brindar apoyo a proyectos de investigación desarrollados en los laboratorios de la carrera.

10. Otorgar apoyo a los requerimientos que solicite la jefatura directa y/o la institución.

IV. REQUISITOS DEL CARGO.

1. Formación:

Instrucción Formal	Técnico a nivel superior en alimentación y nutrición o técnico nivel superior en gastronomía.
Experiencia Requerida	1 o más años con experiencia en unidades dietéticas de distribución intrahospitalarias, servicios de alimentación colectiva, Laboratorios docentes o laboratorios clínicos.

<p>Conocimientos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formación técnica • Uso de Excel y Word nivel usuario • Formación administrativa (conocimiento básico para redacción de informes, manejo computacional nivel usuario) • Conocimiento y manejo de normas técnicas en servicios de alimentación. • Manejo de técnicas culinarias y manejo correcto de residuos.
<p>Competencias</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se relaciona con sus pares con una actitud de respeto y de forma colaborativa. - Presenta estabilidad emocional, y tolerancia a la frustración. - Demuestra flexibilidad en su trabajo, según las labores que deben desarrollarse - Mantiene una relación de respeto y una comunicación fluida con docentes, Director de Departamento y Jefes de Carrera. - Demuestra iniciativa para resolver y anticiparse a problemáticas asociadas al Departamento (proactividad). - Demuestra capacidad de trabajo en equipo. - Es eficiente y efectiva(o) en su trabajo. - Mantiene una relación de respeto y una comunicación fluida con Académicos y Docentes de Carreras Adscritos al Departamento y a la Facultad. - Mantiene una relación de respeto y una comunicación fluida con estudiantes de Carreras Adscritos al Departamento y a la Facultad. - Demuestra una actitud colaborativa y de respeto hacia actividades que se vinculan al sello de la Institución.