

ACTA DE ADJUDICACIÓN

CONTRATACIÓN 1 MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

En Antofagasta a 04 de febrero de 2021, siendo las 12,00 horas, se reúnen el Decano de la Facultad de Ciencias de la Salud Sr Marcos A. Cikutovic Salas, la Directora del CDR de adultos mayores Universidad de Antofagasta Sra. Diana Vera Donoso, la Srta Daniela Robles Tapia Nutricionista del CDR de adultos mayores Universidad de Antofagasta y la Sra. Mónica Jorquera Cox Académica del Departamento de Enfermería con el objeto de resolver el llamado a concurso de:

1 MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

Previo a la revisión de las postulaciones recibidas, se establece como requisitos básicos para resolver los que se incluyen en el Llamado Público efectuado a través de página web institucional, de fecha 13 enero 2021, a saber:

REQUISITOS ESPECÍFICOS

- Licencia de Enseñanza Media.
- Curso manipulador de Alimentos, mínimo 40 horas.
- Salud compatible con el cargo.
- Poseer al menos 1 año de experiencia

Competencias blandas, demostrables mediante experiencia en otros sitios donde haya trabajado.

- Compromiso con la organización.
- Orientación al servicio de las personas.
- Trabajo en equipo.
- Iniciativa.
- Desarrollo de relaciones

ANTECEDENTES SOLICITADOS

- Fotocopia del certificado de Licencia de Enseñanza Media.
- Fotocopia de Certificado Curso de Manipulador de Alimentos
- Certificado de antecedentes vigente.
- Fotocopia de cédula de identidad por ambos lados.
- Curriculum vitae

PAUTA DE EVALUACIÓN

MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS

Tabla 1: Rúbrica de evaluación de antecedentes

Ámbitos	%	Puntaje			
		0	1	2	3
Curso Manipulador de Alimentos	35 %	El postulante no posee curso de manipulador de alimentos	El postulante acredita cursos de manipulador de alimentos de de menos de 20 horas	El postulante acredita curso de manipulador de alimentos de de 30 horas	El postulante acredita curso de manipulador de alimentos de 40 horas
Experiencia en Trabajo con Personas mayores	15 %	El postulante no posee experiencia en Trabajo con Personas mayores	El postulante posee una experiencia menor a 1 año en Trabajo con Personas mayores	El postulante posee una experiencia entre 1 a 2 años en Trabajo con Personas mayores	El postulante posee una experiencia mayor a 2 años en Trabajo con Personas mayores
Competencias en - Compromiso con la organización . - Orientación al servicio de las personas. - Trabajo en equipo. - Iniciativa.	20 %	El postulante no se ha desempeñado en cargos que implican Compromiso con la organización. Orientación al servicio de las personas. Trabajo en equipo. Iniciativa.	El postulante se ha desempeñado en un cargo que implica Compromiso con la organización. Orientación al servicio de las personas. Trabajo en equipo. Iniciativa.	El postulante se ha desempeñado en dos cargos que implican Compromiso con la organización. Orientación al servicio de las personas. Trabajo en equipo. Iniciativa.	El postulante se ha desempeñado o en tres o más cargos que implican Compromiso con la organización. Orientación al servicio de las personas. Trabajo en equipo. Iniciativa.

Desarrollo de relaciones.		Desarrollo de relaciones	Desarrollo de relaciones	Desarrollo de relaciones	Desarrollo de relaciones
Competencias Técnicas: - Manipular los alimentos, conforme a las operaciones de Técnica Culinaria y Gastronómica - Aplicar técnicas de Higiene y Sanitización según normas establecidas - Recepcionar, almacenar y conservar los alimentos de acuerdo a normas establecidas - Preparar y entregar alimentación a las personas mayores - Apoyar en la alimentación a personas mayores que lo requieran - Otras actividades o funciones propias de la	30 %	El postulante no se ha desempeñado en cargos que implican habilidades en - Manipular los alimentos, conforme a las operaciones de Técnica Culinaria y Gastronómica - Aplicar técnicas de Higiene y Sanitización según normas establecidas - Recepcionar, almacenar y conservar los alimentos de acuerdo a normas establecidas - Preparar y entregar alimentación a las personas mayores - Apoyar en la alimentación a personas mayores que lo requieran	El postulante se ha desempeñado en un cargo que implican habilidades en - Manipular los alimentos, conforme a las operaciones de Técnica Culinaria y Gastronómica - Aplicar técnicas de Higiene y Sanitización según normas establecidas - Recepcionar, almacenar y conservar los alimentos de acuerdo a normas establecidas - Preparar y entregar alimentación a las personas mayores	El postulante se ha desempeñado en dos cargos que implican habilidades en - Manipular los alimentos, conforme a las operaciones de Técnica Culinaria y Gastronómica - Aplicar técnicas de Higiene y Sanitización según normas establecidas - Recepcionar, almacenar y conservar los alimentos de acuerdo a normas establecidas - Preparar y entregar alimentación a las personas mayores - Apoyar en la	El postulante se ha desempeñado en tres o más cargos que implican habilidades en - Manipular los alimentos, conforme a las operaciones de Técnica Culinaria y Gastronómica - Aplicar técnicas de Higiene y Sanitización según normas establecidas - Recepcionar, almacenar y conservar los alimentos de acuerdo a normas establecidas - Preparar y entregar alimentación a las

naturaleza de su cargo		Otras actividades o funciones propias de la naturaleza de su cargo	Apoyar en la alimentación a personas mayores que lo requieran Otras actividades o funciones propias de la naturaleza de su cargo	alimentación a personas mayores que lo requieran Otras actividades o funciones propias de la naturaleza de su cargo	personas mayores Apoyar en la alimentación a personas mayores que lo requieran Otras actividades o funciones propias de la naturaleza de su cargo
------------------------	--	--	---	---	---

Tabla 2: Pauta de evaluación para entrevista personal

Nº	Criterios	Ponderación
1.	El postulante muestra un interés genuino por desempeñar el cargo y participar del proyecto.	25%
2.	El postulante se muestra propositivo respecto de las funciones que debería desempeñar.	25%
3.	El postulante se muestra propositivo y creativo respecto de las acciones y gestiones necesarias para el logro de los objetivos del proyecto relacionados a su cargo.	25%
4.	El postulante es capaz de dimensionar apropiadamente los requerimientos asociados al cargo y muestra capacidad de autorregulación, considerando extensión, presupuesto y fuente de financiamiento del proyecto.	25%

Cada criterio será evaluado en tres niveles: alto, medio o bajo. A la vez, a cada nivel se asociará el siguiente puntaje:

Nivel	Puntaje
Alto	3
Medio	1
Bajo	0

Por último, se calculará un puntaje final para cada postulante, a partir del cual se elaborará un ranking para la selección, considerando las siguientes ponderaciones:

- Evaluación de antecedentes: 65%
- Entrevista de apreciación: 35%

Se procede a abrir las postulaciones:

Candidata Srta Nicole Steffany Saavedra Castillo Rut 19.397.294-2 egresada del Programa de Estudio Gastronomía Internacional de INACAP

3. RESULTADOS PONDERADOS DE LAS EVALUACIONES DE ANTECEDENTES Y ENTREVISTA DEL POSTULANTE.

Apellidos	Nombres	Puntaje Antecedentes	Puntaje Entrevista	Puntaje ponderado final
SAAVEDRA CASTILLO	NICOLE STEFFANY	2,25	3	5,25

Ponderación según etapas:

Candidato	Etapas 1 (65%)	Etapas 2 (35%)	Puntaje ponderado final
Nicole Steffany Saavedra Castillo	1,46	1,05	2,51

CONCLUSIÓN:

De acuerdo con los requisitos establecidos en el llamado a concurso para proveer el cargo de 1 Enfermera ANT2055 103/2020 para trabajar en Centro Diurno Referencial de Adultos mayores Universidad de Antofagasta, con cargo al proyecto CDR se concluye que la Srta Nicole Steffany Saavedra Castillo Rut 19.397.294-2 cumple en su totalidad con lo solicitado.

Se puso término a la sesión con fecha 04 de febrero, 2021, siendo las 13:00 horas, ordenándose levantar la presente Acta que firman los siguientes:



Diana Vera Donoso
Directora Centro Diurno Referencial
de Adultos mayores Universidad de
Antofagasta



Daniela Robles Tapia
Nutricionista Centro Diurno
Referencial de Adultos mayores
Universidad de Antofagasta



Marcos A. Cikutovic Salas
Decano
Facultad de Ciencias de la Salud



Mónica Jorquera Cox
Académica Departamento de
Enfermería

