 UNIVERSIDAD CATÓLICA DE TEMUCO	Universidad Católica de Temuco	Código: SGC PS-FOR-DDPER 0003 Versión: 01 Fecha de vigencia: 06/03/2024 Páginas: 1 de 4
	Perfil de Cargo	

I. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO

Nombre del Cargo	: Nutricionista	
Unidad	: Dirección de Gestión y Desarrollo de Campus	
Cargo Jefe Directo	: Coordinador(a) General de Servicios	
Ocupante del Cargo	: Concurso	
Familia de Cargo	: Profesionales	Nivel: 7

II. OBJETIVO DEL CARGO

Fiscalizar y/o controlar la calidad de los servicios de alimentación, brindados a la comunidad universitaria, a través de las diferentes concesionarias, casinos y cafeterías, ubicadas en los distintos campus de la Universidad.

III. FUNCIONES PRINCIPALES


1. Controlar la calidad del servicio de alimentación.
 - Fiscalizar el cumplimiento, de la implementación de las buenas prácticas de manufactura, en todos sus puntos:
 - Materias primas.
 - Establecimiento: estructura, equipos, higiene.
 - Personal: capacitación, hábitos de manipulación higiénica, higiene personal.
 - Higiene en la elaboración: materias primas, POE, POES, registros y documentos de Control de Puntos Críticos — PCC.
 - Almacenamiento y transporte de materias primas y producto final.
 - Control del proceso de producción: análisis de laboratorio, tiempos, temperaturas,
 - Documentación: Recepción insumos, PCC, control plaga, entre otros.
2. Fiscalizar el cumplimiento de contrato por parte de concesionarias, en sus diferentes puntos.

Elaborado por: Profesional Gestión de Personas	Revisado por: Coordinadora de Gestión de Personas	Aprobado por: Directora Dirección de Desarrollo de Personas
---	--	--



Perfil de Cargo

- Revisar minutas, velar por el cumplimiento de menú propuesto en variedad, número de alternativas, gramaje, tipo de insumos, horario de entrega y publicación de precios.
 - Fiscalizar el cumplimiento de exigencias Junaeb, a quienes entregan servicio a este grupo de beneficiarios.
 - Enviar informes, fotografías, observaciones, tabulación de datos, a ambas partes (Universidad y concesionaria).
 - Elaborar notificaciones, de causales de multas, o de incumplimiento de contrato, para posterior aprobación y firma de parte de jefatura, y finalmente envió de documento a concesionario.
3. Velar por la coordinación de trabajo de terceros, que influyen en la calidad del servicio entregado.
- Mantener documentación al día de empresa control de plagas, mantención máquinas y equipos, e infraestructura.
 - Verificar realización de servicios.
 - Colaborar en la difusión de información entre las partes interesadas.
4. Colaborar en los procesos de mejora, ampliación, e implementación de puntos destinados a entrega de alimentos a la comunidad Universitaria.
- Gestionar mejoras y/o adaptaciones de la infraestructura, maquinarias y equipos, entre otros.
5. Promover acciones de Gestión Ambiental.
- Promover y apoyar iniciativas de Gestión Ambiental, en relación a residuos producidos por concesionarias de alimentación.
6. Incorporar enfoque de calidad en las funciones y tareas propias de su cargo, colaborando con la cultura de la calidad y la mejora continua del Sistema de Calidad de los Procesos de Soporte (SGC PS) de la UC Temuco y/o Sistema Institucional de Aseguramiento de la Calidad (SIAC) de la UC Temuco.

 UNIVERSIDAD CATÓLICA DE TEMUCO	Universidad Católica de Temuco	Código: SGC PS-FOR-DDPER 0003 Versión: 01 Fecha de vigencia: 06/03/2024 Páginas: 3 de 4
	Perfil de Cargo	

- | |
|--|
| <p>7. Colaborar con la calidad, según se indique en los Manuales, Procedimientos y otros normativos del SGC PS.</p> <p>8. Otras funciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Otorgar apoyo a los requerimientos de la Dirección y de la Institución. |
|--|

III. REQUISITOS DEL CARGO

Instrucción Formal	Título profesional en Nutrición y Dietética
Experiencia Requerida	<ul style="list-style-type: none"> - Deseable 2 años de experiencia en control de calidad de servicios de alimentación o en industrias relacionadas. - Experiencia previa fiscalizando contratos con concesionarias o proveedores. - Experiencia en el análisis de procesos de producción alimentaria (control de puntos críticos, registros, y documentación).
Conocimientos	<ul style="list-style-type: none"> - Dominio de normativas de seguridad alimentaria y sanitarias vigentes en el país (incluyendo estándares JUNAEB, si aplica). - Deseable manejo de sistemas de control de calidad y herramientas de auditoría. - Conocimiento en procesos de almacenamiento, transporte y manejo higiénico de materias primas y productos finales. - Deseable comprensión de la gestión de residuos y de iniciativas de sustentabilidad en el ámbito alimentario. - Deseable formación complementaria en Gestión Ambiental o Sustentabilidad.

IV. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

Competencia	Nivel	Indicadores conductuales
Servicio	3	<ul style="list-style-type: none"> - En la relación con el usuario, busca escuchar comprensivamente sus necesidades y establecer una solución de beneficio mutuo, cooperativa.

Elaborado por: Profesional Gestión de Personas	Revisado por: Coordinadora de Gestión de Personas	Aprobado por: Directora Dirección de Desarrollo de Personas
---	--	--



Perfil de Cargo

		<ul style="list-style-type: none">- Reconoce los distintos usuarios internos y externos de la universidad y adapta su estilo de atención a ellos.- Satisface en forma oportuna y rápida las necesidades de sus usuarios.
Colaboración	3	<ul style="list-style-type: none">- Es consciente del impacto de su labor en la universidad y lo aplica en la ejecución de su trabajo.- Apoya a los nuevos colegas con inducción y entrega generosa de conocimientos.- Reconocido por su buena disposición y generar gratos ambientes de trabajo.
Comunicación	3	<ul style="list-style-type: none">- Usa un amplio vocabulario, pertinente a distintas autoridades administrativas y académicas.- Es asertivo y seguro en la expresión de sus ideas.- Puede adaptar reportes, informes a un lenguaje entendible por distintos usuarios.
Proactividad	3	<ul style="list-style-type: none">- Asume sus errores y ofrece alternativas de mejoras y propuestas de solución.- Consulta a su jefatura, pares o usuarios para chequear y retroalimentarse.- Cuando observa un error de calidad lo reporta y lo corrige en forma oportuna.
Adaptación	3	<ul style="list-style-type: none">- En forma autónoma pone en marcha cambios de procedimientos o su propia conducta para facilitar el logro de los objetivos.- Es analítico, revisa permanentemente sus procesos para implementar mejoras.- Propositivo de ideas de cambio. (procesos, procedimientos, eficiencia, normativas).