

 <b>UNIVERSIDAD CATÓLICA DE TEMUCO</b>	<b>Universidad Católica de Temuco</b>	Código: <span style="float: right;">SGC</span> PS-FOR-DDPER 0003 Versión: 01 Fecha de vigencia: 06/03/2024 Páginas: 1 de 4
	<b>Perfil de Cargo</b>	

### 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	: <b>Concurso</b>	
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 envié 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.

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

7. Colaborar con la calidad, según se indique en los Manuales, Procedimientos y otros normativos del SGC PS.
8. Otras funciones.
  - 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"> <li>- Deseable 2 años de experiencia en control de calidad de servicios de alimentación o en industrias relacionadas.</li> <li>- Experiencia previa fiscalizando contratos con concesionarias o proveedores.</li> <li>- Experiencia en el análisis de procesos de producción alimentaria (control de puntos críticos, registros, y documentación).</li> </ul>
Conocimientos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dominio de normativas de seguridad alimentaria y sanitarias vigentes en el país (incluyendo estándares JUNAEB, si aplica).</li> <li>- Deseable manejo de sistemas de control de calidad y herramientas de auditoría.</li> <li>- Conocimiento en procesos de almacenamiento, transporte y manejo higiénico de materias primas y productos finales.</li> <li>- Deseable comprensión de la gestión de residuos y de iniciativas de sustentabilidad en el ámbito alimentario.</li> <li>- Deseable formación complementaria en Gestión Ambiental o Sustentabilidad.</li> </ul>

### IV. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

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

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