HOSPITAL DE OVALLE
DPTO. ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

El Hospital de Ovalle invita a los interesados que cumplan los requisitos correspondientes, a postular al siguiente cargo:

I. Antecedentes Generales:

Nombre del cargo	Auxiliar de Servicio
Nº de cargo(s)	Un (1)
Servicio/ Unidad	Servicio de Alimentación y Nutrición
Establecimiento	Hospital de Ovalle
Código de Postulación	408-52

II. Requisitos Específicos:

Nº	Requisitos exigibles.
1	Licencia de enseñanza media o equivalente.
2	Los requisitos del Art. 12° y 13° del DFL N°29/2004, Estatuto Administrativo.

Nº	Requisitos Deseables
1	Conocimiento y manejo de desechos hospitalarios.
2	Capacitación en taller I.A.A.S 20 horas
3	Capacitación en taller RCP 20 horas
4	Capacitación en taller REAS 20 horas
5	Capacitación en taller Trato al usuario 20 horas

III. Condiciones de Contrato:

Calidad Jurídica	CONTRATA, con periodo de prueba 3 meses.
Planta/Estamento	Auxiliar
Grado EUS	24° EUS ($398.690 Total Haberes)
Disponibilidad	Inmediata para asumir el cargo.
Tipo de Jornada	44 horas semanales
	Cumplir con los requisitos de ingreso a la administración pública.

Los interesados en postular, **deben** acceder al Formulario de Postulación desde la página web del Hospital de Ovalle, http://www.hospitaldeovalle.cl, banner **trabaje con nosotros.** El documento deberá ser completado según las instrucciones y enviarlo a la Unidad de Selección a través del enlace "Postule Aquí" http://www.hospitaldeovalle.cl/index.php/trabaje-con-nosotros/postulacion-cargos-reclutamiento-y-seleccion . El plazo para enviar sus antecedentes es **hasta el 13 de noviembre de 2018.**

No se recibirán antecedentes en papel.

IV. Antecedentes del cargo llamado a Concurso

1. Características del cargo
Personal que forma parte del equipo de trabajo y que tiene la responsabilidad de ejecutar correctamente los procedimientos de limpieza ordinaria y profunda, procedimientos de higiene, sanitización y desinfección de la Planta Física de la Unidad Central de Producción con el objetivo concreto de contribuir al control de Puntos Críticos y asegurar en forma indirecta la calidad de la inocuidad de la producción alimentaria.

2. Funciones Principales del cargo
1. Retiro y almacenaje de artículos de aseo, responsabilidad y control de inventario. 2. Procesos de limpieza, higiene y sanitización de área de WC. 3. Procesos de limpieza, higiene y sanitización de pisos, muros, de las diferentes áreas operacionales. 4. Procesos de limpieza e higiene de vidrios. 5. Procesos de recolección de desechos asimilables a domésticos y su respectiva eliminación. 6. Utilizar procedimientos de las diferentes técnicas de limpieza, higiene, sanitización y desinfección de acuerdo al Manual de Procedimientos del Servicio de Alimentación y Nutrición. 7. Identificación de puntos críticos de control. 8. Procesos de limpieza, higiene y sanitización de receptáculos y de transporte de desechos. 9. Conocimiento de prevención de accidentes de trabajo. 10. Conocer y aplicar en forma correcta el uso de Barreras Protectoras. 11. Procesos de limpieza, higiene y sanitización de canastillos de transporte. 12. Constante comunicación con la Jefatura. 13. Proceso de limpieza, higiene y sanitización de maquinarias y equipos. 14. Apoyo logístico en situaciones específicas.

3. Dependencia Organizacional:
El candidato/a seleccionado/a dependerá de Nutricionista Jefe del Servicio de Alimentación y Nutrición.