



**INSTITUTO DEL NIÑO Y ADOLESCENTE DEL URUGUAY
DIVISIÓN GESTIÓN Y DESARROLLO HUMANO
DEPARTAMENTO TÉCNICO DE GESTIÓN HUMANA**

BASES DEL LLAMADO A CONCURSO PÚBLICO Y ABIERTO DE OPOSICIÓN Y MÉRITOS PARA PROVEER HASTA 4 (CUATRO) FUNCIONES CONTRATADAS DE OFICIAL V, SERIE COCINERO, ESC. "E", GRADO 01, EN CARÁCTER DE PROVISORIATO Y POR EL TÉRMINO DE 24 MESES PARA SER DESEMPEÑADAS EN LOS SERVICIOS DEPENDIENTES DE LA DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO; LAS QUE ESTARÁN SUJETAS A LA DISPONIBILIDAD FINANCIERA DEL INSTITUTO.

LAS FUNCIONES SERÁN CUBIERTAS EN SU TOTALIDAD POR PERSONAS EN SITUACIÓN DE DISCAPACIDAD (Ley 18.651)

Las presentes bases son confeccionadas de acuerdo al Reglamento de Concursos aprobado por Resolución de Directorio N° 1914/016 de fecha 30/05/2016 en coordinación con la Subdirección General de Gestión Territorial y la Unidad de Alimentación y Nutrición.

COMPETENCIAS INSTITUCIONALES

- Centrarse en la protección y promoción de derechos de NNA y sus familias
- Flexibilidad y adaptabilidad a los cambios
- Trabajar en equipos y con otros
- Compromiso institucional con visión de Sistema de Protección Integral
- Comunicación asertiva

OBJETIVOS DE LA FUNCIÓN

Planificación, elaboración y servicio de menús saludables y adecuados para los Niños, Niñas y Adolescentes, teniendo en cuenta las referencias técnicas que confeccione la Unidad de Alimentación y Nutrición de INAU, de manera de cumplir con el derecho a la alimentación y la salud.

FUNCIONES

- Participar con el equipo de trabajo multidisciplinario, cooperando en la determinación idónea de los menús, aportando conocimientos en el manejo de los alimentos, formas de preparación, equipamiento disponible y recursos humanos.
- Se tomará en cuenta para la planificación, los insumos que figuran en el Recetario y Menú Institucional que elaboro la Unidad de Alimentación y Nutrición, que constituye un documento orientativo que contempla las porciones adecuada según grupos de edad.

- Promueve comportamientos alimentarios saludables, adecuados y sostenibles.
- Optimizar los recursos suministrados, desempeñando un manejo responsable y profesional de los alimentos provistos (ej.: controlar cantidad y calidad en la recepción, conservación, almacenamiento, sistematizar las actividades y ordenar los insumos para trabajar).
- Procurar el uso y mantenimiento adecuado del equipo mayor y menor así como de la planta física e instalaciones correspondientes al sector elaboración y despensa, para los requerimientos operativos a la función.
- Conservar en buenas condiciones los utensilios y mobiliarios de trabajo.
- Identificar necesidades de insumos y recursos materiales para la organización del trabajo.
- Actuar de forma higiénica en la manipulación, elaboración, conservación de alimentos y áreas de trabajos, aplicando Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Tomar los recaudos necesarios de forma de proveer seguridad en el lugar de trabajo a los NNA; sin perder la perspectiva que la cocina es articuladora de vínculos.
- Informar en caso de identificar irregularidad en los alimentos, especialmente en la verificación de la vida útil de las materias primas, su estado y las normas de la seguridad alimentaria.
- Adecuar la presentación de los menús a las diferentes modalidades de atención.
- Coordina y articula con el equipo los tiempos y los espacios para cada momento de alimentación, atendiendo las necesidades de los niños y la dinámica de los Centros.
- Participar en instancias técnicas, de formación y capacitación que promuevan el desarrollo profesional.
- Promueve y participa de acciones socioeducativas del Centro que se vinculen a la alimentación adecuada.

LUGAR DE TRABAJO

Los postulantes que sean contratados cumplirán funciones en la Dirección Departamental de Montevideo.

En los casos en que los postulantes designados deban prestar funciones fuera de su zona de residencia no implicará, en ningún caso, el derecho al cobro de viáticos, otorgamiento de pasajes, o de cualquier otra compensación adicional.

DEDICACIÓN HORARIA Y DISPONIBILIDAD

ARTÍCULO 26: Escalafón E y F – El funcionario perteneciente a los Escalafones E (Oficio) y F (Servicios Auxiliares) deberá cumplir 6 (seis) horas diarias en su lugar de trabajo.

REMUNERACIÓN

El sueldo nominal a valores de 2023: con 20% de Atención Directa NNA \$ 49.992 (cuarenta y nueve mil noventa y dos pesos uruguayos)

REQUISITOS EXCLUYENTES

1 - Podrán postularse todos los ciudadanos que se encuentren en condición de ocupar una Función Pública y que cumplan con los siguientes requisitos excluyentes al cierre de la inscripción del presente llamado:

- Ciclo Básico, sin previas.
- Certificado que acredite curso aprobado de Gastronomía en UTU u otra Institución privada calificada, aprobada y habilitada por el MEC, mayor a un año, acreditando la duración del curso por la Institución correspondiente.
- Cédula de identidad vigente.
- Credencial Cívica.
- Carné de manipulador de Alimentos.
- Certificado vigente de estar inscripto en el Registro Nacional de Personas con Discapacidad del MIDES.

2 – Relación de Méritos y descripción de trayectoria laboral

3- Culminado la postulación los aspirantes seleccionados deberán acreditar Certificado de Antecedentes Judiciales, Antecedentes Sexuales y Control de Salud vigente, previo a su contratación.

“Es responsabilidad de los aspirantes la veracidad de los datos aportados en el formulario de inscripción. Los mismos tendrán carácter de Declaración Jurada. Quienes proporcionen datos que no sean fidedignos serán pasibles de sanciones correspondientes, de acuerdo con lo previsto en el Art. 239 del Código Penal”

CONVOCATORIA

La convocatoria se efectuará a través de publicaciones en el Diario Oficial, un diario de circulación nacional, en la página web de la Oficina Nacional de Servicio Civil y en la página web de INAU.

Asimismo la Comisión Nacional Honoraria de la Discapacidad y el Ministerio de Desarrollo Social efectuarán también la convocatoria.

Los formularios y toda información de interés estarán a disposición de los postulantes en <http://www.inau.gub.uy>. – Llamados a Concursos. Asimismo podrán dirigirse a través del e-mail rrhh_reclutamientoyseleccion@inau.gub.uy y los teléfonos 29157317 Int.128.

Los aspirantes deberán registrar su postulación desde el 10 de Abril de 2023 a la hora 12.00 hasta el 24 de Abril de 2023 a la hora 12.00, exclusivamente a través de la Página Web del INAU <http://www.inau.gub.uy/> o concurrir el día 24 de Abril 2023 en el horario 10:00 a 14:00 en Piedras 482 Oficina N°002 Bis – Planta Baja.

Una vez ingresados los datos requeridos para la inscripción, se deberá imprimir la constancia de inscripción correspondiente, la que será solicitada en la instancia de presentación de la documentación.

Si posteriormente el postulante advirtiere cualquier error en el ingreso de un dato y siendo el mismo detectado dentro del periodo de inscripción, tendrá la posibilidad de enviar un email a nuestra casilla de correo (rrhh_reclutamientoyseleccion@inau.gub.uy) solicitando la anulación de dicha postulación para registrar nuevamente su inscripción.

NOTIFICACIONES Y COMUNICACIONES

Todas las notificaciones y comunicaciones se realizarán a través de la Página Web del Instituto, siendo responsabilidad de los postulantes informarse de los comunicados.

La no concurrencia del postulante en cualquier etapa que haya sido comunicada, dará lugar a que se considere su desistimiento al proceso de selección.

Las publicaciones se realizarán de acuerdo a lo dispuesto en la Ley N° 18331- Ley de protección de datos personales.

De acuerdo con lo prevista en el Art. 34 del Reglamento de Concursos, en cuanto a las observaciones hechas sobre vicios graves de procedimientos y/o de forma de alguna de las pruebas o en el estudio y calificación de los méritos deberán ser presentadas por los concursantes dentro de las 48 horas siguientes a la realización de la prueba o de la notificación del estudio y calificación de los méritos.

VALIDACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN Y CONTROL DE REQUISITOS EXCLUYENTES

Al momento de registrar la inscripción deberán agregar al Formulario web todos los archivos en formato JPG o PNG de los requisitos excluyentes y relación de méritos y antecedentes laborales.

Ante cualquier inconveniente o dificultad en el momento de registrar la inscripción el postulante deberá comunicarse con la Sección Reclutamiento y Selección (rrhh_reclutamientoyseleccion@inau.gub.uy o **29157317 int.128**).

Quienes se hayan registrado serán convocados a presentarse en fecha, horario y lugar a determinar para finalizar la inscripción, exhibiendo los documentos probatorios originales, siendo validado únicamente los archivos adjuntos en el Formulario Web.

El no cumplimiento de este requisito dará lugar a la imposibilidad de continuar en el proceso de selección.

En dicha instancia los postulantes completarán el formulario con datos complementarios a la inscripción que refiere a los apoyos necesarios para las pruebas.

Previamente al inicio de la selección, los postulantes serán convocados y deberán asistir en forma obligatoria a una instancia informativa sobre INAU así como de orientación de las tareas inherentes a la función que desempeñarán, de ser contratados.

Quienes no concurren no podrán iniciar el proceso de selección.

ETAPAS DE SELECCIÓN

Todas las etapas de selección tendrán un carácter eliminatorio, con la excepción de la Evaluación de Méritos y Antecedentes Laborales.

1- PRUEBA PRÁCTICA: La prueba consistirá en la elaboración de un menú completo (Plato Principal, acompañamiento y Postre) para 5 personas.

Puntaje Mínimo 25 puntos
Puntaje Máximo 40 puntos

2- EVALUACIÓN DE MÉRITOS Y ANTECEDENTES LABORALES: Se considerará mérito a la capacitación y experiencia laboral vinculada a la función a proveer.

2.1 Cursos aprobados relacionados directamente con la función con una carga total de 10 horas o 3 días.

Máximo 8 puntos.

2.2 Otros cursos que puedan ser considerados de apoyo a la función.

Máximo 5 puntos.

2.3 Experiencia laboral relacionada directamente con la función.

Máximo 4 puntos.

2.4 Experiencias laborales que puedan ser consideradas de apoyo al desempeño de la función.

Máximo 3 puntos.

Puntaje Total: Máximo 20 puntos

Se valorará Curso de Formación profesional de Cocina y experiencia documentada

El Tribunal no evaluará los datos del Currículum que no estén acompañados por la documentación fehaciente.

3- ENTREVISTA PERSONAL: Se tomarán en cuenta los conocimientos de los concursantes así como su capacidad para enfrentarse a situaciones imprevistas, valorando actitudes y aptitudes para la función a desempeñar.

- De acuerdo al Art. 30 del Reglamento de Concursos, en caso de producirse un empate entre postulantes se establece lo siguiente:
 - a) En un concurso de méritos se procederá a la realización de un concurso de pruebas entre los participantes involucrados;
 - b) En un concurso de prueba o de méritos y prueba se hará una prueba ampliatoria entre los concursantes que hayan obtenido igual número de puntos.

En caso de repetirse la situación de empate, las subsiguientes formas de desempate serán determinadas por el Tribunal actuante al inicio de las etapas del concurso.

- La suma de las puntuaciones obtenidas por prueba práctica y méritos y antecedentes laborales y entrevista personal, determinará la puntuación total para el ingreso. El puntaje mínimo para la aprobación del Concurso de Oposición y Méritos será del **60%** del total. El ordenamiento de los mismos será en función del puntaje obtenido, con criterio descendente.
- En los concursos que se disponga a nivel nacional o abarque a más de una Dirección Departamental, el Instituto podrá optar por instrumentar las distintas etapas del llamado mediante regionales, agrupando Departamentos con el fin de acelerar el proceso de selección.
- La División Gestión y Desarrollo Humano elevará las actas y el fallo del Tribunal al Directorio quien resolverá en consecuencia.
- El presente llamado a concurso tendrá una validez de dos años a partir de la fecha del acto administrativo de homologación del fallo del Tribunal.

TRIBUNAL DE CONCURSO:

Se integrará de la siguiente manera:

TITULARES: Sra. Geraldyna Correa
Sr. Mauricio Lescano
Sr. Freddy Curbelo (Rep. SUINAU)

ALTERNOS: Sra. Ramona Capillera
Sr. Leonardo Caballero
Sra. Macarena Ramos (Rep. SUINAU)

Veedores:

- Representante del Área de Discapacidad de la Dirección General de Desarrollo Humano.
- Representante de la Comisión Nacional Honoraria para la Discapacidad: Psic. Estela Brochado.

- Representante de la Comisión Departamental Honoraria para la Discapacidad.