



**Provincia de Río Negro**  
2021 - Año del General Martín Miguel de Güemes

**Resolución**

**Número:**

**Referencia:** 1 (UN) PUESTO VACANTE: LICENCIADO/A EN NUTRICION- HOSPITAL LAS GRUTAS

---

VIEDMA,

VISTO: La Resolución N° 203/21 y,

CONSIDERANDO:

Que dicha Resolución aprobó el procedimiento para la inscripción, selección y cubrimiento de vacantes en el ámbito del Poder Ejecutivo Provincial;

Que el mismo prevé que la máxima autoridad del organismo que necesite cubrir una vacante, deberá enviar a la Secretaría de la Función Pública la solicitud para cubrir una vacante en un determinado puesto de trabajo y sugerir la modalidad de selección, detallando sin excepción el plazo de cierre de la convocatoria;

Que la solicitud deberá contener la descripción del puesto a cubrir con las misiones y funciones y los requisitos exigidos para el mismo;

Que la Secretaría de la Función Pública, una vez recibida la solicitud, analizará la consistencia entre los requisitos exigidos y la descripción del puesto a cubrir con su misión y función, pudiendo requerir para ello las aclaraciones y/o documentación que considere necesarias;

Que conforme el Artículo 10° de la citada Resolución, una vez que se de cumplimiento a todos los requisitos exigidos por el procedimiento previsto en la Resolución N° 203/21, la Secretaría de la Función Pública aprobará, mediante acto administrativo fundado, la solicitud de cubrir la vacante de acuerdo a la normativa vigente y definirá en dicho acto la modalidad de selección;

Que la citada Resolución crea el Comité de Evaluación y Selección integrado por tres miembros: la máxima autoridad del organismo solicitante o a quien éste designe expresamente para ello; la máxima autoridad del Ministerio de Gobierno y Comunidad o de la Secretaría General, indistintamente, o a quienes éstos designen expresamente para ello y un representante de la Secretaría de la Función Pública; y que tiene a su cargo la evaluación final y selección de los postulantes;

Que la presente se dicta en uso de las facultades conferidas por la Ley L N° 3.052, el Decreto 19/15 y en el Artículo 10° de la Resolución N° 203/21;

Por ello:

LA SECRETARIA DE LA FUNCION PÚBLICA

RESUELVE:

ARTICULO 1º. - Aprobar el cubrimiento de 1 (UN) puesto de “NUTRICIONISTA” para cumplir funciones en el Hospital Área Programa Las Grutas de acuerdo con la descripción del puesto y las misiones y funciones que se agregan como anexo II y III a la presente Resolución.

ARTÍCULO 2º.- Establecer que la modalidad de selección será abierta, es decir podrán participar todos los postulantes ya sea que procedan del ámbito público como privado, que acrediten los requisitos para el puesto de trabajo a cubrir.

ARTÍCULO 3º.- Disponer que el plazo de Inscripción será desde el día 24/06/2021 hasta el día 28/06/2021, ambos inclusive.

ARTICULO 4º.- Notificar a la Secretaría de Hacienda del Ministerio de Economía de la Provincia de Río Negro y al Ministerio de Economía de la presente Resolución.

ARTICULO 5º.- Publicar la presente Resolución en la página oficial del Gobierno de la Provincia de Río Negro ([www.convocatoriarn.rionegro.gov.ar](http://www.convocatoriarn.rionegro.gov.ar)).

ARTICULO 6º.- El Comité de Evaluación y Selección estará integrado por la máxima autoridad del organismo solicitante o a quien éste designe expresamente para ello; la máxima autoridad del Ministerio de Gobierno y Comunidad o de la Secretaría General, indistintamente, o a quienes éstos designen expresamente para ello y un representante de la Secretaría de la Función Pública.

ARTICULO 7.- Registrar, comunicar y archivar.

ANEXO II

<b>MINISTERIO/SECRETARIA:</b> Ministerio de Salud
<b>LOCALIDAD:</b> LAS GRUTAS
<b>NOMBRE DEL PUESTO:</b> Nutricionista
<b>UNIDAD ORGANIZATIVA:</b> Hospital Área Programa Las Grutas

<b>TAREAS / RESPONSABILIDADES:</b>
1) Elaborar y manejar el presupuesto referido a alimento, vajilla y unidad de trabajo.-
2) Preparar las lista de alimentos a licitar y enviarlas al nivel central con 60 días de anticipación.-
3) Programar los menús para los regímenes tipo.-
4) Preveer con la anticipación necesaria provisiones de víveres para las preparaciones.-
5) Supervisar la calidad de los alimentos determinados si la misma se

ajusta a las especificaciones establecidas en el pliego de condiciones.-

6) Asesorar al personal de Depósito sobre la recepción de víveres, almacenamiento, funcionamiento, higiene, despacho, y confección de las fichas stock.-

7) Supervisión de la realización de las preparaciones y en la formas de servicios de los enfermos y al personal.-

8) Llevar al día los registros, archivo, e información estadística de la unidad o sector, elevar estos datos a la Dirección del Hospital, al Servicio de Estadísticas el hospital y al Nivel Central.

9) Cálculo mensual del costo de la ración servida, envío de esta planilla a Nivel Central.

10) Seleccionar al personal de acuerdo a lo determinado en el reglamento de concursos.-

11) Establecer horarios, autorizar licencias y supervisar lo francos del personal.-

12) Supervisar el cumplimiento de las tareas del personal a través de las líneas de autoridad.-

13) (Tareas Técnicas)

14) Pasar revista de sala con el grupo médico.-

15) Interpretar las prescripciones dietéticas formuladas por los médicos de salas y consultorios externos.-

16) Primera consulta: que consta de; anamnesia alimentaria, realización del régimen, manejo e interpretación del mismo y educación alimentaria.-

17) Entrevistar a los pacientes internados para controlar la tolerancia de los regímenes indicados.-

18) Elaboración de regímenes individuales y confección del régimen de alta a pacientes, -siempre que sea necesario--

19) Llevar el conjunto de planillas implantadas por el Nivel Central.-

20) Supervisar la distribución de comidas de los pacientes efectuando controles sobre residuos y sobrantes..

21) Establecer las fórmulas tipo a utilizar de acuerdo con la División de Pediatría.-

22) Establecer las técnicas y procedimientos de trabajo que aseguren la correcta preparación de las fórmulas adecuadas y la adecuada higiene del material (mamadera, tetinas, etc.-).-

23) Determinar en coordinación con los servicios médicos y de enfermería el horario de administración de biberones y la forma de realizar los pedidos.-

24) Llevar las planillas necesarias para el manejo adecuado de los alimentos.-

**REQUISITOS DEL PUESTO:**

**Formación mínima requerida:** Nutricionista

**Formación Pretendida:** Título de Licenciado/a en Nutrición con matrícula provincial habilitante.

**Conocimientos**

- **Indispensables:** Conocimientos de nutrición, como así también la obligación de cubrir guardias activas y/o pasivas si el servicio lo requiere.
- **Convenientes:** manejo de PC, procesador de texto, planilla de cálculo, base de datos. Correo electrónico.

**HABILIDADES REQUERIDAS:**

Confidencialidad	Compromiso con el servicio publico
Solidez en la comunicación	Integridad institucional
Discreción	

ANEXO III

**MINISTERIO DE SALUD- HOSPITAL ÁREA PROGRAMA LAS GRUTAS**

**LOCALIDAD:** LAS GRUTAS

**NOMBRE DEL PUESTO:** NUTRICIONISTA

**HOJA:**

**MISION:**

Valorar las necesidades dietéticas del paciente, evaluando su salud y niveles de ejercicio, sueño, hábitos alimentarios, etc.

**FUNCIONES:**

- Elaborar y manejar el presupuesto referido a alimento, vajilla y unidad de trabajo.-
- Preparar las lista de alimentos a licitar y enviarlas al nivel central con 60 días de anticipación.-
- Programar los menús para los regímenes tipo.-
- Preveer con la anticipación necesaria provisiones de víveres para las preparaciones.-
- Supervisar la calidad de los alimentos determinados si la misma se ajusta a las especificaciones establecidas en el pliego de condiciones.-
- Asesorar al personal de Depósito sobre la recepción de víveres, almacenamiento, funcionamiento, higiene, despacho, y confección de las fichas stock.-
- Supervisión de la realización de las preparaciones y en la formas de servicios de los enfermos y al

personal.-

- Llevar al día los registros, archivo, e información estadística de la unidad o sector, elevar estos datos a la Dirección del Hospital, al Servicio de Estadísticas el hospital y al Nivel Central.
- Pasar revista de sala con el grupo médico.-
- Interpretar las prescripciones dietéticas formuladas por los médicos de salas y consultorios externos.-
- Primera consulta: que consta de; anamnesia alimentaria, realización del régimen, manejo e interpretación del mismo y educación alimentaria.-
- Entrevistar a los pacientes internados para controlar la tolerancia de los regímenes indicados.-
- Elaboración de regímenes individuales y confección del régimen de alta a pacientes, -siempre que sea necesario-.-
- Llevar el conjunto de planillas implantadas por el Nivel Central.-