

La I Municipalidad de Renca informa proceso de selección para la Dirección de Desarrollo Comunitario Departamento de Inclusión e Interculturalidad Oficina de Migrantes.

Bases de Proceso de Selección	
Código proceso	DI-TMGI26
Dirección /Unidad	DIDECO – Departamento de Inclusión e Interculturalidad / Oficina de Migrantes
Cargo	Taller Migración N°1 - Gastronomía mexicana
N° de Vacantes	1
Área de Trabajo	Interculturalidad
Región	Metropolitana
Ciudad/ Comuna	Santiago – Renca
Tipo de Vacante	Honorario
Grado/Sueldo Bruto	\$209.800.- pago único
Cupo de Inclusión	Considera Postulaciones Bajo la Ley N° 21.015

Objetivo del Cargo	La Oficina de Migrantes, en el marco de la cuarta edición de la Escuela Intercultural, busca un/a monitor/a para el Taller de Gastronomía Mexicana, con formación y/o experiencia comprobable en cocina tradicional mexicana y en la facilitación de talleres prácticos de cocina. Se requiere una persona con dominio técnico en preparación de recetas representativas de México, conocimiento de sus ingredientes, técnicas y contexto cultural, y capacidad para transmitir dichos saberes desde una perspectiva participativa y formativa. El/la monitor/a deberá contar con habilidades pedagógicas para trabajar con grupos diversos, promoviendo el aprendizaje práctico, el trabajo colaborativo y el intercambio cultural. Se valorará experiencia en contextos comunitarios, trabajo con población migrante y enfoque intercultural. Asimismo, deberá demostrar responsabilidad en la planificación de sesiones, manejo adecuado de normas de higiene y seguridad alimentaria, y capacidad para coordinar aspectos logísticos vinculados al uso de insumos y materiales.
Requisitos Generales	Los establecidos en el art. 10 de la ley 18.883 sobre Estatuto Administrativo para funcionarios municipales esto es:

	• Ser ciudadano(a). • Haber cumplido con la Ley de reclutamiento y movilización, cuando fuere procedente. • Tener salud compatible con el desempeño del cargo. • Haber aprobado la educación media y poseer el nivel educacional o título profesional o técnico que por la naturaleza del empleo exija la ley; • No haber cesado en un cargo público como consecuencia de haber obtenido una calificación deficiente, o por medida disciplinaria; • No estar inhabilitado para el ejercicio de funciones o cargo públicos, ni hallarse condenado por crimen o simple delito. • No estar afecto a algunas de las inhabilidades que se establecen en los artículos 54 y 56 de la ley 18.575.- • Lo establecido en la ley N° 20.922, de 2016, sobre el cumplimiento de requisitos educacionales * Para postular a este cargo se solicita contar con un mínimo de 1 años de experiencia profesional en cargos similares.
Perfil del Cargo	Competencias Transversales Compromiso con la organización Es capaz de respetar y asumir a cabalidad, la visión, misión, valores y objetivos de la organización, implica la disposición para asumir, con responsabilidad los objetivos y compromisos declarados por ésta, haciéndolos propios. Integridad Es capaz de actuar de modo honesto, leal e intachable. Implica subordinar el interés particular al interés general o bien común. Orientación al cliente interno y externo Es capaz de identificar y satisfacer las necesidades y expectativas de las y los clientes internos (trabajadores de la Municipalidad, independiente de su calidad jurídica) o externos (vecinas y vecinos, usuarios de servicios del municipio y otros). Implica la disposición desarrollar un servicio de calidad, de un modo efectivo, cordial y empático acorde a un servidor público. Orientación a la eficiencia y la excelencia Es capaz de lograr los resultados esperados haciendo un uso racional de los recursos disponibles, implica el cuidado de los recursos públicos, materiales y no materiales, buscando minimizar los errores y desperdicios, orientándose a la excelencia en sus labores y gestiones en pro del buen funcionamiento del municipio. Competencias específicas del cargo

1. Competencias Técnicas Gastronómicas

- Dominio práctico de técnicas tradicionales de la cocina mexicana (preparación de masas, salsas, guisos, manejo de especias y chiles).
- Conocimiento de recetas representativas y su contexto cultural en México.
- Capacidad para explicar procesos culinarios paso a paso de manera clara y estructurada.
- Manejo adecuado de técnicas de cocción y presentación básica de platos.
- Conocimiento y aplicación de normas de higiene, manipulación segura de alimentos y prevención de riesgos en cocina.
- Capacidad para adaptar recetas a insumos disponibles en el contexto local sin perder identidad cultural.

2. Competencias Pedagógicas en Talleres Prácticos

- Experiencia en facilitación de talleres de cocina con metodología participativa.
- Habilidad para organizar estaciones de trabajo y distribuir tareas de manera equitativa.
- Capacidad para trabajar con personas sin experiencia previa en cocina.
- Manejo de tiempos de preparación y coordinación grupal.
- Capacidad de retroalimentación formativa durante el proceso práctico.

3. Competencias Interculturales Aplicadas

- Capacidad para contextualizar la gastronomía como expresión de identidad, historia y territorio.
- Promoción del diálogo intercultural a través de la alimentación.
- Respeto y valoración de la diversidad culinaria presente en el grupo.
- Enfoque inclusivo y no estereotipado de las tradiciones culturales.

4. Competencias de Gestión del Taller

- Planificación de menú y contenidos por sesión.

	• Elaboración de listado de insumos y cálculo de cantidades. • Uso responsable de recursos asignados. • Entrega de planificación e informe final con evaluación del proceso <u>Formación Educacional</u> • Estudios relacionados a la cultura y las artes. <u>Conocimientos del Cargo:</u> • Experiencia en proyectos relacionados a gastronomía y emprendimientos. <u>Conocimientos en materias transversales:</u> • Trabajo comunitario y territorial 1) Comprensión del contexto local de Renca y sus dinámicas comunitarias. 2) Disposición para articularse con organizaciones sociales y redes locales. 3) Capacidad de adaptación a contextos comunitarios diversos. <u>Experiencia sector público/sector privado.</u> • Contar con un mínimo de 1 año de experiencia en funciones similares al perfil del cargo en el Sector Público o municipal. <u>Funciones del Cargo:</u> 1. Diseñar y planificar el programa del taller, definiendo objetivos, contenidos, menú por sesión, metodología de trabajo y resultados esperados, en coherencia con el enfoque intercultural de la Oficina de Migrantes. 2. Ejecutar y facilitar las sesiones prácticas de cocina, enseñando técnicas, procedimientos y preparaciones representativas de la gastronomía tradicional de México. 3. Contextualizar culturalmente cada preparación, incorporando elementos históricos, territoriales y simbólicos vinculados a la identidad gastronómica mexicana. 4. Velar por el cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria, asegurando una correcta manipulación de alimentos y uso de utensilios durante el desarrollo del taller. 5. Organizar y coordinar el trabajo grupal, distribuyendo tareas de manera equitativa y promoviendo el aprendizaje colaborativo.
--	---

	6. Fomentar un espacio inclusivo, respetuoso y participativo, promoviendo el diálogo intercultural a través de la cocina y la valoración de la diversidad cultural. 7. Elaborar el listado de insumos y materiales necesarios, coordinando oportunamente con la Oficina de Migrantes para su adquisición y correcta utilización. 8. Gestionar responsablemente los recursos asignados, resguardando utensilios e implementos utilizados en el taller. 9. Coordinarse permanentemente con el equipo de la Oficina de Migrantes para seguimiento técnico, ajustes metodológicos y evaluación del proceso. 10. Entregar medios de verificación, tales como planificación detallada, listas de asistencia, registro fotográfico (cuando corresponda) e informe final que sistematice el desarrollo y resultados del taller. 11. Participar y convocar a su taller, a la gala artística de cierre de talleres interculturales, a realizarse el día 05 de diciembre del 2026. En esta instancia, el taller deberá presentar un producto final o una muestra culinaria de acuerdo a lo aprendido durante el taller.
--	---

Este proceso cuenta con tres etapas:

- Admisibilidad.
- Evaluación curricular.
- Entrevista personal

Fase	Fechas
Postulación	
Difusión y Plazo de Postulación	03 de Marzo al 07 de Marzo de 2026
Selección	
Proceso de Evaluación y Selección del Postulante	09 de Marzo al 12 de Marzo de 2026
Finalización	
Finalización del Proceso	13 de Marzo de 2026

Consideraciones Generales:

- Con el envío de la postulación, quienes participan declaran aceptar en forma íntegra las bases de este proceso.
- El/la postulante debe tener disponibilidad inmediata.
- Los/as postulantes deben aportar la información solicitada en forma

oportuna.

- Los/as postulantes se hacen expresamente responsables de entregar información veraz, respecto a sus antecedentes curriculares, la cual puede ser contrastada, ejerciéndose las acciones legales pertinentes en caso de incumplimiento.
- Todas las etapas se realizarán en la ciudad de Santiago comuna de Renca. Los gastos en que incurran los/as postulantes son de su exclusiva responsabilidad y no podrán ser imputados a esta Municipalidad.

Mecanismo de Postulación

1.- Los postulantes pueden presentar sus antecedentes digitalizados al correo capitalhumanorenca@renca.cl hasta las 20:00 horas del 07-03-2026 señalando en el asunto el código del concurso al que postula **DI-TMGI26**

2.- Hacerlos llegar a la oficina de partes de la municipalidad Blanco Encalada N° 1335, Renca hasta las 14 horas, 06-03-2026 señalando en el sobre el código del concurso al que postula **DI-TMGI26**

Los/as postulantes deben presentar los siguientes antecedentes:

- Currículum vitae actualizado.
- Fotocopia Cédula de Identidad por ambos lados.
- Certificado de Antecedentes actualizado a los últimos 30 días.
- Fotocopia simple de Certificado de título.
- Certificados correspondientes a los Requisitos Generales.