

La I. Municipalidad de Renca informa proceso de selección para la Dirección de Desarrollo Comunitario, Departamento de Inclusión e Interculturalidad / Oficina de Pueblos Originarios.

Bases de Proceso de Selección	
Código proceso	DI-TPMGI26
Dirección /Unidad	DIDECO – Departamento de Inclusión e Interculturalidad / Oficina de Pueblos Originarios
Cargo	Tallerista de Pueblos Originarios N°3 - Monitor/a de Gastronomía Andina
N° de Vacantes	1
Área de Trabajo	Interculturalidad
Región	Metropolitana
Ciudad/ Comuna	Santiago - Renca
Tipo de Vacante	Honorarios
Grado/Sueldo Bruto	\$209.800.
	6 clases de 2 horas de duración cada taller.
Cupo de Inclusión	Considera Postulaciones Bajo la Ley N° 21.015

Objetivo del Cargo	Implementar un taller participativo y comunitario en el marco de la Escuela Intercultural de la Municipalidad de Renca, correspondiente al año 2026, orientado a la transmisión de saberes ancestrales vinculados a la gastronomía andina, considerando sus ingredientes tradicionales, técnicas de preparación, sentidos rituales y comunitarios, así como su relación con el territorio, la memoria y las formas de vida de los pueblos andinos, dirigido a un público diverso y heterogéneo, promoviendo el aprendizaje intercultural, el respeto por los conocimientos ancestrales y el fortalecimiento del vínculo comunitario.
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.- * Para postular a este cargo se solicita contar con un mínimo de 01 <u>año de experiencia profesional</u> 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 la 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 • Comunicación • Planificación y organización • Autonomía • Uso de información. <u>Formación Educativa</u> • Formación, certificación y/o trayectoria demostrable en saberes, oficios o prácticas culturales de pueblos originarios vinculadas al taller a impartir.

	- Se valorará experiencia formativa en contextos comunitarios, interculturales o educativos, especialmente con población diversa. <u>Conocimientos del Cargo:</u> - Experiencia en preparación de gastronomía tradicional andina, manejo de ingredientes y técnicas de cocción propias de los pueblos andinos. - Manejo avanzado de metodologías prácticas para la enseñanza culinaria en espacios comunitarios e interculturales. <u>Conocimientos en materias transversales:</u> - Comprensión del contexto local de la comuna de Renca y sus dinámicas comunitarias. - Disposición para la articulación con organizaciones sociales, comunidades y redes locales. - Capacidad de adaptación a contextos comunitarios diversos y culturalmente heterogéneos. - Manejo básico de Microsoft Office para registro, comunicación y elaboración de informes. <u>Experiencia sector público/sector privado.</u> - Contar con un mínimo de 01 año de experiencia en funciones similares al perfil del cargo en el Sector Público o municipal. <u>Funciones del Cargo:</u> Funciones del/de la Monitor/a de Gastronomía Andina - Organizar y planificar el taller, definiendo sus contenidos, recetas, técnicas y metodología de trabajo, en coherencia con los objetivos de la Escuela Intercultural 2026. - Preparar el espacio de trabajo y coordinar los materiales e insumos necesarios, asegurando la disponibilidad de ingredientes tradicionales y utensilios, así como la entrega anticipada de la lista de materiales cuando corresponda. - Guiar a las y los participantes en el aprendizaje de técnicas básicas de preparación, cocción y presentación de platos tradicionales andinos. - Transmitir el valor cultural, simbólico y comunitario de la gastronomía andina, contextualizando los alimentos como prácticas de memoria, reciprocidad, identidad y vínculo con el territorio. - Fomentar la continuidad del aprendizaje, orientando a las y los participantes para que puedan replicar de manera autónoma los saberes adquiridos en su vida cotidiana. - Coordinarse permanentemente con la Oficina de Pueblos
--	--

	Originarios para el apoyo logístico, comunicacional y de acompañamiento del proceso formativo. 7. Generar un ambiente de respeto, confianza y participación activa, favoreciendo el intercambio de saberes, la colaboración y el aprendizaje colectivo. 8. Llevar un registro de asistencia en cada sesión, según los formatos definidos por la Municipalidad. 9. Registrar el proceso mediante al menos una fotografía por sesión, cuando corresponda y respetando los criterios culturales definidos por la unidad. 10. Elaborar un informe final del taller, que incluya una evaluación general del proceso, los aprendizajes alcanzados y material de registro autorizado. 11. Participar en la instancia de cierre de los talleres de la Escuela Intercultural 2026, compartiendo la experiencia formativa y los resultados del proceso.
--	--

Este proceso cuenta con tres etapas:

- Admisibilidad.
- Evaluación curricular.
- Entrevista personal

Fase	Fechas
Postulación	
Difusión y Plazo de Postulación	18 de Marzo al 22 de Marzo de 2026
Selección	
Proceso de Evaluación y Selección del Postulante	23 de Marzo al 25 de Marzo de 2026
Finalización	
Finalización del Proceso	26 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 22-03-2026 señalando en el asunto el código del concurso al que postula **DI-TPMGI26**

2.- Hacerlos llegar a la oficina de partes de la municipalidad Blanco Encalada N° 1335, Renca hasta las 14 horas, 20-03-2026 señalando en el sobre el código del concurso al que postula **DI-TPMGI26**

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.