

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

Bases de Proceso de Selección	
Código proceso	DI-TMCC26
Dirección /Unidad	DIDECO – Departamento de Inclusión e Interculturalidad / Oficina de Migrantes
Cargo	Taller de migrantes N°6 Monitor/a de cata de café colombiano
Nº de Vacantes	1
Área de Trabajo	Interculturalidad
Región	Metropolitana
Ciudad/ Comuna	Santiago – Renca
Tipo de Vacante	Honorarios a plazo fijo
Grado/Sueldo Bruto	Honorarios / \$206.800.- 2 horas de duración cada taller.

Objetivo del Cargo	La Oficina de Migrantes busca un/a monitor/a para el Taller de Cata de Café Colombiano, con formación y/o experiencia comprobable en café de especialidad, análisis sensorial, cata de café, barismo o áreas afines. Se requiere una persona con conocimientos sobre la cultura cafetera colombiana y capacidad para transmitir contenidos técnicos y culturales de manera didáctica y participativa. El/la monitor/a deberá contar con experiencia en facilitación de talleres o actividades formativas dirigidas a público diverso, promoviendo el aprendizaje práctico y el intercambio de saberes. Se valorará experiencia en educación comunitaria, trabajo intercultural y difusión del patrimonio cultural asociado al café. Asimismo, deberá poseer habilidades comunicativas, capacidad de planificación y disposición para generar espacios de encuentro, aprendizaje y valoración de la diversidad cultural.
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 año 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 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 1. Competencias Técnicas • Conocimiento y manejo de técnicas básicas de cata y análisis sensorial del café. • Conocimiento sobre procesos de producción, cosecha, beneficio, tostado y preparación del café. • Capacidad para identificar y explicar atributos sensoriales como aroma, sabor, cuerpo, acidez y postgusto. • Conocimiento de variedades, regiones productoras y características del café colombiano.

	• Manejo adecuado de equipamiento e implementos utilizados en actividades de degustación y cata. 2. Competencias Pedagógicas • Capacidad para diseñar y ejecutar actividades formativas participativas. • Habilidad para transmitir conocimientos técnicos en lenguaje claro y accesible. • Manejo de grupos diversos y promoción de la participación activa. • Capacidad para vincular contenidos teóricos con experiencias prácticas. 3. Competencias Interculturales • Capacidad para contextualizar el café como expresión cultural, histórica y productiva. • Promoción del respeto y valoración de la diversidad cultural. • Habilidad para generar espacios de diálogo e intercambio intercultural. • Sensibilidad para trabajar con población migrante y comunidad local. 4. Competencias de Gestión • Planificación de sesiones y actividades. • Organización de insumos, materiales y logística del taller. • Coordinación con la Oficina de Migrantes para el desarrollo de las actividades. • Elaboración de informes y medios de verificación. <u>Conocimientos del Cargo:</u> Poseer conocimientos sobre la cultura cafetera colombiana, procesos de producción y comercialización del café, técnicas básicas de cata y análisis sensorial, métodos de preparación y características organolépticas del café. Asimismo, deberá manejar conceptos relacionados con educación de adultos, metodologías participativas, interculturalidad, diversidad cultural y facilitación de grupos, permitiendo desarrollar experiencias formativas que integren el aprendizaje técnico con la valoración del patrimonio cultural asociado al café colombiano. <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 01 años de experiencia en funciones similares al perfil del cargo en el Sector Público o municipal. <u>Funciones del Cargo:</u> • Diseñar y planificar el programa del taller, definiendo objetivos, contenidos, metodología, cronograma e insumos necesarios para su correcta ejecución. • Ejecutar y facilitar las sesiones del taller, entregando conocimientos teóricos y prácticos sobre la cultura cafetera colombiana, los procesos de producción del café y las técnicas básicas de cata. • Guiar actividades de análisis sensorial, enseñando a las y los participantes a identificar atributos como aroma, sabor, cuerpo, acidez, fragancia y postgusto del café. • Promover la valoración del café como patrimonio cultural, incorporando elementos históricos, sociales y territoriales asociados a la tradición cafetera de Colombia. • Fomentar el intercambio intercultural y la participación activa, generando espacios de diálogo y aprendizaje entre personas migrantes y comunidad local. • Velar por el correcto uso y cuidado de los insumos, utensilios y equipamiento utilizados durante las actividades de cata y degustación. • Garantizar el cumplimiento de condiciones básicas de higiene y seguridad durante la manipulación y preparación de muestras de café. • Coordinarse permanentemente con la Oficina de Migrantes para la organización, seguimiento y evaluación del taller. • Mantener registros de asistencia y participación, además de otros medios de verificación requeridos para el seguimiento del proceso. • Elaborar y entregar un informe final, que incluya la descripción de las actividades realizadas, resultados alcanzados, registro fotográfico (cuando corresponda) y evaluación general del taller. • Apoyar actividades de difusión, muestras o instancias de cierre, cuando estas formen parte de la programación de la Escuela Intercultural. Implementar, en la última sesión del taller, una encuesta de satisfacción a todos los y las participantes, proporcionada por la Oficina. 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	03 DE JULIO AL 12 DE JULIO DE 2026
Selección	
Proceso de Evaluación y Selección del Postulante	13 DE JULIO AL 19 DE JULIO DE 2026
Finalización	
Finalización del Proceso	20 DE JULIO 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 12-07-2026 señalando en el asunto el código del concurso al que postula **DI-TMCC26**

2.- Hacerlos llegar a la oficina de partes de la municipalidad Blanco Encalada N° 1335, Renca hasta las 14 horas, 10-07-2026 señalando en el sobre el código del concurso al que postula. **DI-TMCC26**

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.