

	ANALISTA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código:	EN PO SIG RRHH 7.1.2/06
		Fecha:	
		Revisión:	00
		Página:	1 de 2

DATOS GENERALES

Área: Calidad

Nombre del Puesto: Analista de Calidad e Inocuidad Alimentaria

Dependencia Jerárquica: Gerente de Calidad

Puestos que dependen de este puesto: -

OBJETIVO DEL PUESTO

¿Para qué existe este puesto en la organización?

Es responsable de desarrollar y gestionar la documentación y registros del área, con el objetivo de acompañar a las certificaciones de normas nacionales e internacionales propuestas por la Empresa, garantizando de esta manera el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad alimentaria.

RESPONSABILIDADES

RESPONSABILIDADES

Indicar "Qué hace" y "Con qué fin lo hace" (como contribuye a lograr la Misión)

Se recomienda iniciar la redacción con verbos en infinitivo: Organizar, Planificar, Coordinar, etc.

- Desarrollar documentación relacionada al Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad de EntreNuts SRL.
- Gestionar los documentos y registros de las diferentes áreas de trabajo.
- Mantener vigentes los documentos y registros implementados.
- Llevar adelante la implementación de las BPM, HACCP, BRC. Etc.
- Gestionar los Reclamos de Clientes y el seguimiento de las No conformidades internas y externas.
- Desarrollar junto a Gerencia de Calidad el programa de auditorías internas de calidad y seguridad alimentaria.
- Hacer seguimiento junto al Responsable de Calidad de Planta a las materias primas y elevar reportes analizando cumplimiento de las especificaciones solicitadas.
- Realizar junto con al Responsable de Calidad capacitaciones al personal de operación de todos los procedimientos vigentes.
- Mantener vigentes los registros de todos los productos de Entrenuts, presentados en SIFEGA, como así también realizar la inscripción de nuevos productos cuando sea necesario.

REQUISITOS DEL PUESTO

*Marcar con una X los requisitos esperados o sugeridos para el puesto. **NO** enfocarse en la persona que lo ocupa actualmente, sino en el puesto.*

Educación:	<input type="checkbox"/>	A. Estudios secundarios completos
	<input type="checkbox"/>	B. Estudios Terciarios o Universitario Incompleto

	ANALISTA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código:	EN PO SIG RRHH 7.1.2/06
		Fecha:	
		Revisión:	00
		Página:	1 de 2

	X	C. Estudios universitarios completos o próximo a recibirse.
		D. Estudios universitarios más cursos que impliquen una especialización.
		E. Estudios universitarios que impliquen la integración de otras disciplinas (postgrados o maestrías)
Informática:		
Conocimientos específicos:		
Sexo:		
Disponibilidad para viajes:	Si	
Experiencia:		A. Menor a 6 meses.
	X	B. De 6 meses a 1 año.
		C. De 1 a 3 años.
		D. De 3 a 5 años.
		E. Más de 5 años.

<u>Relaciones Internas</u> Marque con una X el grado de contactos internos requeridos para desempeñarse en su puesto.		A. El puesto no requiere contactos de manera relevante.
		B. El puesto requiere contactarse para realizar transacciones básicas y operativas
	X	C. El puesto requiere contactarse para dar y/o recibir información de hechos/datos
		D. El puesto requiere contactarse para explicar y discutir información difícil, estableciendo vínculos de afinidad y ganando entendimiento
		E. El puesto requiere contactarse para lograr el convencimiento de aquellos contactados a cooperar, otorgar aprobación o tomar acción de algún tipo.
		F. El puesto requiere contactarse para lograr el convencimiento de aquellos contactados a aceptar alguna posición contraria, donde es probable que exista un antagonismo o conflicto de intereses.

IMPACTO EN LOS RESULTADOS DE LA COMPAÑÍA

Directo	<input type="checkbox"/>
Indirecto	<input checked="" type="checkbox"/>

COMPETENCIAS

Marcar con una X las competencias sugeridos para el puesto. **NO** enfocarse en la persona que lo ocupa actualmente, sino en el puesto.

X	Trabajo en equipo		Liderazgo
X	Comportamiento organizacional		Pensamiento estratégico
X	Actitud emprendedora	X	Orientación a resultados

	ANALISTA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código:	EN PO SIG RRHH 7.1.2/06
		Fecha:	
		Revisión:	00
		Página:	1 de 2

X	Compromiso	X	Conocimiento y expertise
X	Flexibilidad		Gestión de conflictos
X	Comunicación		

COMENTARIOS

Ing. Químicos, Lic./ Ing. Alimentos, Lic. en Alimentación, Bromatólogos.

Preparó el formulario	
Nombre Natalia Errecart	Puesto Gerente de Calidad