

ANEXO 1: PERFIL DE CARGO

I. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO

Nombre del Cargo	: Control de Calidad en inocuidad alimentaria
Unidad	: Dirección de Campus y Servicios Generales
Cargo Jefe Directo	: Nutricionista
Familia de Cargos	: Profesionales Nivel: 7

II. OBJETIVO DEL CARGO

Controlar sistemas de gestión de calidad e inocuidad de los servicios de alimentación, presentes en los distintos campus de la Universidad (casinos, cafeterías, fast food, comida transportada y otros).

III. FUNCIONES PRINCIPALES

1. Controlar la calidad de los servicios de alimentación.

I. Controlar ejecución de:

- a. Contratos (compromisos de las partes, mantenciones infraestructura, instalaciones, maquinarias, equipos, cumplimiento estructura técnico nutricional, notificar multas por faltas detalladas en contrato, otros).
- b. Normativa sanitaria internacional (Codex alimentarius) y nacional (RSA N° 977/96, Norma técnica N° 158/2005, norma técnica trazabilidad, etc.)
- c. Directrices técnicas de JUNAEB, en menú de casinos y cafeterías.
- d. Frecuencias y gramajes comprometidos en ingredientes y/o preparaciones
- e. Otros requerimientos que influyen en la calidad y evaluación de los servicios (canasta de productos mínimos, precios, etc.)

II. Participar en la elaboración, actualización y validación de documentos de monitoreo, verificación y otros, que se requieran para controlar procesos de producción (trazabilidad, BPM, POE, POES, Pre requisitos HACCP, PCC, HACCP) y asegurar inocuidad alimentaria.

IV. Pre requisitos HACCP:

- a. Verificar sistemáticamente en terreno, el cumplimiento de implementación y funcionamiento de estos, a través, de la aplicación de instrumentos de control, de los diferentes aspectos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), POE (capacitación, control de proveedores, materias primas, envases, retiro de mermas, etc.) y POES (control y seguridad del agua, salud e higiene del personal, prevención de la contaminación cruzada, etiquetado, almacenamiento y manejo de productos químicos, aseo y sanitización, control plaga)
- b. Validar los registros de comprobantes internos de concesionaras, respecto de la implementación de cada uno de los pre requisitos e informar y notificar incumplimientos.

V. HACCP: Reconocer puntos críticos de control, en las líneas de producción de todos los locales, de acuerdo a las directrices de la norma técnica y fiscalizar que se estén realizando las tareas que se requieran para mantenerlas bajo control, acompañado de acciones de orientación hacia el perfeccionamiento.

VI. Ayudar a la tramitación y/o actualización de resoluciones sanitarias

VI. Tareas de control

- a. Comprobar fehacientemente que cada concesionaria cumple con los requerimientos exigidos por Seremi de salud u otro organismo de fiscalización/control.
- b. Tabular resultados de instrumentos de control
- c. Elaborar informes de evaluación y propuestas de mejoras a Universidad, con su respectiva valorización y resultados esperados.
- d. Elaborar informes periódicos a concesionarias, respecto a falencias que requieren acciones correctivas y realizar el seguimiento de éstas.
- e. Participar en procesos de gestión de mejoras de satisfacción usuaria
- f. Colaborar activamente en la investigación y retroalimentación de reclamos
- g. Actualizar permanentemente el estado de inventarios en los diversos locales, reportando en el más breve plazo daños, deterioros, hurtos y extravíos, etc.

2. Promover acciones de gestión ambiental.

- Diseñar, promover y apoyar iniciativas de gestión ambiental, asociadas a los servicios de alimentación, en el marco del Plan de Sustentabilidad.

3. Otras funciones.

- Otorgar apoyo en los requerimientos que solicite la Dirección y la Institución.

REQUISITOS DEL CARGO.

Instrucción Formal	Veterinario, ingeniero en alimentos, Nutricionista, o similares.
Experiencia Requerida	<ul style="list-style-type: none"> Mínimo 2 año de experiencia en implementación BPM, en servicios de alimentación.
Conocimientos	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento BPM y requisitos HACCP Conocimiento normativa sanitaria vigente (nacional e internacional), aplicable a servicios de alimentación. Conocimientos computación. Ofimática.