

## SUPERVISOR DE CONTROL DE CALIDAD DE CAFETERÍAS

### A-DATOS GENERALES DEL PUESTO:

1- CÓDIGO: 20630401

2- PUNTOS OBTENIDOS: **271**

3- GRADO: 15

4- SUELDO BASE: B/. 1,125.00

### B- NATURALEZA DEL PUESTO:

Cargo de Nivel Profesional de Complejidad Promedio que realiza tareas relacionadas a encargarse de verificar el cumplimiento a las actividades de control de calidad en el Servicio de Alimentos, desarrollar los programas de saneamientos, producción, manipulación, buenas prácticas de manufactura y asegurar que se cumpla con las normas y controles establecidos. Elabora informes técnicos.

### C- TAREAS Y COMPETENCIAS:

TAREAS	COMPETENCIAS
1- Verificar que las normas y procedimientos impartidos en el Servicio de Alimentos se cumplan en todas sus áreas, según normas y controles establecidos.	<u>CONOCIMIENTOS:</u> Normas y procedimientos Sanitarios.
2- Coordinar con los encargados del Servicio de Alimentos, que se realicen todas las actividades propias de cada área, previas instrucciones del Nutricionista.	Normas y procedimientos para el área de Cafeterías.
3-Vigilar el cumplimiento de las normas de higiene del personal del Servicio de Alimentos, según normas establecidas y bajo indicaciones del Nutricionista.	Paquetes informáticos.
4-Verificar que se mantengan al día la información de los registros de los carné	Redacción y ortografía.

de buena salud y manipulador de alimentos.	
5- Informar formalmente cualquier anomalía al Nutricionista en cuanto a procedimientos equívocos en el Servicio de Alimentos.	Relaciones humanas.
6- Participar de las reuniones que sean determinadas por la Sección y la Dirección para sugerir actualizaciones de métodos, sistemas, procedimientos necesarios para mejorar y garantizar las actividades de calidad del Servicio de Alimentos.	Primeros auxilios.
7- Realizar informes de cada área de supervisión que conforman la Sección de Control de Calidad, de actividades en procesos o concluidas.	Seguridad laboral.
8- Realizar otras tareas relacionadas a su cargo que contribuyan al logro de los objetivos de la unidad.	<b><u>HABILIDADES/DESTREZAS:</u></b>
	Realizar recorridos.
	Trabajar en equipo.
	Elaborar informes técnicos.
	Tratar personas.
	Transmitir instrucciones verbales y escritas.
	Cumplir y hacer cumplir instrucciones verbales y escritas.
	Tecnológica.
	Comunicarse claramente en forma verbal y escrita.
	<b><u>ACTITUDES/VALORES:</u></b>
	Actitud de Servicio.
	Responsabilidad.
	Puntualidad.
	Integridad.
	Compromiso Institucional.

## **D- ESPECIFICACIONES DEL PUESTO (Requisitos Mínimos)**

### 1- EDUCACIÓN:

1.1-Estudios Universitarios Completos a nivel de Licenciatura o Ingeniero Industrial más Diplomado,(Aplican carreras como: de Administración de Empresas, Pública, Economía, Banca y Finanzas más Postgrado en el área de la Especialidad).

1.2-Estudios Universitarios completos a nivel de Licenciatura o Ingeniería Industrial.

### 2- EXPERIENCIA:

2.1-Dos (2) años y siete (7) meses a Tres (3) años.

2.2-Dos (2) años y un (1) mes a Dos (2) años y seis (6) meses en labores.

### 3-RESPONSABILIDADES:

3.1-POR TOMA DE DECISIONES: Cargo de Nivel Profesional de Complejidad Promedio que exige toma de decisiones.

3.2-POR MANEJO DE INFORMACIÓN CONFIDENCIAL: No aplica.

3.3-POR MANEJO DE CONTACTOS INTERNOS: Cargo de Nivel Profesional de Complejidad Promedio que exige Contactos Internos para su desempeño.

3.4-POR MANEJO DE CONTACTOS EXTERNOS: Cargo de Nivel Profesional de Complejidad Promedio que exige Contactos Externos para su desempeño.

3.5-POR SUPERVISIÓN DE PERSONAL: No aplica.

3.6-POR MATERIALES, HERRAMIENTAS, EQUIPOS Y/O MAQUINARIAS: Mínima.

3.7-POR VALORES: No aplica.

**E-ESFUERZO:**

1- ESFUERZO FÍSICO: Regular.

2- ESFUERZO MENTAL Y/O VISUAL: Cargo de Nivel Profesional de Complejidad Promedio que exige Esfuerzo Mental y/o Visual.

**F-CONDICIONES DE TRABAJO:**

1- AMBIENTE DE TRABAJO: Regular.

2-RIESGO LABORAL: Regular.