

	ANDINOINDUSTRIAS S.A.C.	Código: GTH-FOR-001
	Perfil de puesto	Versión: 01
		Fecha: 03/02/2022
		Página 1 de 4

I. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

Nombre del puesto	Jefe de Planta, Aseguramiento de la Calidad, Investigación y Desarrollo		
Misión del puesto:	<p>Una persona asumirá los tres cargos siguientes dentro del equipo.</p> <p>Como Jefe de Planta, controla la producción diaria de la planta, es el responsable del buen funcionamiento de la planta de procesamiento de alimentos de consumo humano en las 5 líneas de producción, la organización de procedimientos y puesta en conformidad de la planta, la planificación operativa de la Planta, la gestión de los procesos de planta.</p> <p>Como Responsable del Aseguramiento de la Calidad, realiza control y análisis de calidad y Asegura la Calidad e Inocuidad desde el inicio de la producción, hasta la obtención de los productos finales.</p> <p>Como responsable de Investigación y Desarrollo de Productos, en una primera etapa consolida productos previamente identificados a nivel piloto, para escalarlos luego a nivel industrial; administra y gestiona proyectos de desarrollo de alimentos, realiza propuestas de innovaciones y/o mejoras de productos y proceso, realiza propuestas de innovaciones y/o mejoras de productos y proceso, trabaja escalamiento de productos desarrollados del nivel piloto al nivel industrial.</p>		
A quien reporta:	Gerente General		
Puesto(s) que supervisa:	Operarios de planta Responsable de Procesos, Aprovisionamiento y almacenes.	N° de personas a su cargo:	04
Reemplaza a	---	Reemplazado por	----

Misión	FUNCIONES DEL PUESTO
Jefe de Planta	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable del buen funcionamiento de la planta de procesamiento de alimentos de consumo humano en las 5 líneas de producción. Controla la producción diaria de la planta. Organización de procedimientos de planta y puesta en conformidad • Elabora, supervisa, valida y modifica procedimientos y formatos usados en planta, Manuales de Buenas prácticas de Manufactura (BPM), Buenas prácticas de Almacenamiento (BPAL), Programa de Higiene y saneamiento (PHS), Plan de rastreabilidad, Plan de gestión de residuos sólidos, Manual de análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP y documentos generales. • Diseña y evalúa los KPIS de calidad de la planta para asegurar la conformidad de los productos y sus respectivos procesos. • Elabora, controla y revisa todos los procedimientos involucrados con la calidad del producto, desde la selección de proveedores, compra, recepción, almacenamiento, procesamiento y distribución de los productos. • Evalúa que toda la documentación y registros se aplique conforme. • Prepara los documentos para la puesta en conformidad de planta (Licencia Municipal, HACCP, Orgánico) • Representa a la empresa en todas las auditorías internas, externas e inspecciones realizadas a la planta procesadora de alimentos de productos no perecibles programadas por todos los clientes y organismos sanitarios públicos. • Responsable directo de los resultados de las inspecciones inopinadas y opinadas. • Responsable de hacer cumplir el sistema HACCP, capacitando a todos los operarios permanentes en todos los procedimientos de los pre-requisitos y los sistemas de calidad. • Responsable de cumplir con todas las exigencias de las auditorías al sistema de calidad basado en HACCP. • Participa en la elaboración y revisión del sistema HACCP



	<p>Planificación Operativa de Planta</p> <ul style="list-style-type: none">• Genera plan de trabajo de la planta acorde a ordenes de producción y Plan de Investigación y Desarrollo.• Organiza y programa la producción en coordinación con el área de ventas y producción.• Genera plan de actividades de personal• Genera Reportes de Producción intermedios y de cierre.• Reporta a gerencia el desempeño laboral de los operarios y la aplicación de las capacitaciones• Genera plan de aprovisionamiento para responsable de aprovisionamiento• Participa en las inspecciones del almacén de productos. <p>Gestión de Procesos industriales</p> <ul style="list-style-type: none">• Organiza, monitorea, inspecciona y asegura conformidad de procesos y prácticas de personal acorde a las distintas normas de producción vigentes : Manuales de buenas prácticas de Manufactura (BPM), Buenas prácticas de Almacenamiento (BPAL), Manual de análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP, Programa de Higiene y saneamiento (PHS), Plan de rastreabilidad, Plan de gestión de residuos sólidos y documentos generales; normas orgánicas, biocomercio, FDA, Plan COVID.• Monitorea el llenado y utilización de todos los registros y documentos a su cargo.• Toma decisiones sobre acciones correctivas en coordinación con el Gerente General• Supervisa directamente el desempeño del personal a su cargo.
Responsable de Aseguramiento de la Calidad	<p>Control de Calidad</p> <ul style="list-style-type: none">• Realiza control y análisis de calidad.• Asegura la Calidad e Inocuidad desde el inicio de la producción, pasando por cada etapa, incluyendo los ingresos y obtención de los productos finales. Así mismo verificar que los despachos de los productos se realicen bajos los estándares establecidos.• Coordina con las áreas las actividades y procedimientos destinados a asegurar la calidad e inocuidad del producto de acuerdo con las metas y políticas de calidad de la empresa.• Coordina con el personal a su cargo los trabajos de laboratorio y controles de proceso a realizarse durante la jornada de producción.• Verifica el cumplimiento de los parámetros de proceso de acuerdo con el Plan HACCP e implementa un control de calidad riguroso para mantener la inocuidad y calidad de los productos.• Emite conformidad de aprobación de todos los productos recepcionados evaluados física y organolépticamente.
Responsable de Investigación y Desarrollo	<p>Gestión de Investigación y Desarrollo</p> <ul style="list-style-type: none">• Acuerda con gerencia un Plan de Investigación y Desarrollo de alimentos.• Administra y gestiona proyectos (mediante listado y priorización de proyectos).• Plantea Presupuesto, responsable y plazos por Proyecto.• Realiza la conducción y evaluación de pruebas industriales y la generación del informe para establecimiento de parámetros y confirmación de diagrama de proceso.• Realiza evaluaciones sensoriales como parte del desarrollo del producto y seguimiento de vida útil de los mismos.• Realiza propuestas de innovaciones y/o mejoras de productos y proceso.• Trabaja escalamiento de productos desarrollados de nivel piloto a nivel industrial.• Elabora y actualiza las fichas técnicas, MSDS.

	ANDINOINDUSTRIAS S.A.C.	Código: GTH-FOR-001
	Perfil de puesto	Versión: 01
		Fecha: 03/02/2022
		Página 3 de 4

II. PERFIL DEL PUESTO

Nivel de educación:	Titulado(a) en Ingeniería agroindustrial, alimentaria, químico, biólogo, o carreras afines. (colegiado y habilitado) o técnico titulado en agroindustrias, industrial o carreras a fines
Nivel de formación: (conocimientos)	<ul style="list-style-type: none"> • Cursos o especialidad en gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos • Cursos o especialidad en evaluación de seguridad alimentaria en emergencia. • Cursos o especialidad en legislación nacional e internacional aplicada a inocuidad de alimentos. • Cursos o especialidad en Buenas Prácticas de Almacenamiento • Conocimiento de normas de BPM/HACCP y sistemas de gestión. • Programa de Higiene y Saneamiento, • Plan de Rastreabilidad. • Plan de Gestión de Residuos Sólidos. • Conocimiento de métodos de análisis en industrias de alimentos (físicoquímicos, microbiológicos y sensoriales). • Cálculo de Información Nutricional e interpretación de regulaciones de alimentos
Experiencia laboral:	Experiencia en cargos similares al puesto, como mínimo de un (1) año.
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Compromiso Organizacional ▪ Liderazgo y orientación a resultados. ▪ Trabajo en Equipo y Cooperación. ▪ Trabajo bajo presión ▪ Manejo de puntos críticos de control ▪ Resolución de conflictos, problemas y toma de decisiones. ▪ Comunicación asertiva. ▪ Orientación a la calidad. ▪ Planificación y organización ▪ Conocimiento y gusto por la Gastronomía ▪ Experiencia deseable para gestionar proyectos de investigación y desarrollo de nuevos productos calidad y/o producción.

III. CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL PUESTO

Disponibilidad para viajar	si	Frecuencia:	Quando la empresa lo requiera.	Horario de trabajo	Lunes a viernes 8:00am a 1:00pm y 2:00pm a 5:30pm Sábados de 8:00 am a 1:30 pm
-----------------------------------	----	--------------------	--------------------------------	---------------------------	---

IV. SEGURIDAD Y SALUD EN EL PUESTO DE TRABAJO

Riesgo en el puesto de trabajo	Elementos de control para los riesgos
Ergonómico y psicosocial por jornadas de trabajo prolongadas	Promover el autocuidado y las pausas activas

V. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS DEL PUESTO

IDIOMA				A: Avanzado I: Intermedio B: Básico NA: No aplica	
Nivel de dominio	LEER	HABLAR	ESCRIBIR		
Inglés	NA	NA	NA		
Nivel de dominio	Microsoft Word	Microsoft Excel	Microsoft PowerPoint	Microsoft Project	Ms Office: Word, Excel, Power Point, Project
Avanzado					
Intermedio	x	x	x		
Básico				NA	

OBSERVACIÓN: Disponibilidad para trabajar a diario a unos 35 km del Cusco.
Interesados comunicar a info@andinoindustrias.com con CV, teléfono y asunto "Puesto de Planta"

Aprobación del perfil de puesto
Gerente General
 Fecha: 4/03/2022

	ANDINOINDUSTRIAS S.A.C.	Código: GTH-FOR-001
	Perfil de puesto	Versión: 01
		Fecha: 03/02/2022
		Página 4 de 4

Elaborado por: Coordinador de SG	Revisado por: Jefe del Talento humano	Aprobado por: Gerente General
Fecha: 02/2/2022	Fecha: 02/02/2022	Fecha: 03/02/2022
Firma:	Firma:	Firma:

CONTROL DE CAMBIOS		
Versión	Fecha de actualización	Descripción del cambio
00	02/02/2022	Creación del documento