Fecha	14 de Octubre de 2015
Actualización	5.0
Puesto Crítico	**SI** [X] **NO** [ ]

1.- Identificación

Nombre del Puesto	Jefe de Calidad e Inocuidad
Departamento	Calidad e Inocuidad
Gerencia	Calidad e Inocuidad
Dirección	Técnica
Personal bajo su mando	Coordinador de Calidad e Inocuidad, Inspector de Calidad e Inocuidad y Auxiliar de Control de Documentos.
Objetivo del Puesto	Es responsable de supervisar, coordinar, optimizar y administrar el área de Calidad e Inocuidad, así como vigilar el estricto cumplimiento de los sistemas y políticas de calidad e inocuidad, para garantizar la correcta aplicación del Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación, así como los sistemas de calidad que se requieran en las certificaciones obtenidas.

2.- Requerimientos

Edad	Mayor de 25 años	**Sexo**	Indistinto	**Estado Civil**	Indistinto
Escolaridad		Ingeniería o licenciatura en áreas químico biológicas.		**Idiomas**	Ingles al 50%
Experiencia		Por lo menos 3 años en planta procesadora de alimentos.			
Características de Personalidad		Responsable, organizado, Liderazgo, activo y disponibilidad de horario.			
Conocimientos Requeridos		Estadística Básica, HACCP, SQF, MCS, manejo de especificaciones. Procesos de Fabricación y Estudio del Trabajo.			
Habilidades Requeridas		Manejo de personal, trabajo bajo presión, facilidad de palabra.			

3.- Condiciones

Descripción del Área de Trabajo	Oficinas y ocasionalmente visitar las instalaciones de la empresa
Características Físicas del Candidato	Buena condición física y mental
Naturaleza del Esfuerzo Físico	Caminar eventualmente por la Empresa
Riesgos Posibles	Estrés y cansancio

4.- Retos y Responsabilidades

Aportar los elementos necesarios para minimizar los riesgos de calidad e inocuidad y obtener las certificaciones que requiere la empresa.

5.- Autorizaciones

Jefe Inmediato	Gerente o Director	Vo.Bo. de R.H.
Tec. Jaime A. Almazán Izaguirre	*Ing. Ismael Padrón Segura*	*L.A. Norma Adriana Moreno Rivera*

Fecha	14 de Octubre de 2015
Actualización	5.0

1. IDENTIFICACIÓN

Nombre del Puesto	Jefe de Calidad e Inocuidad
Departamento	Calidad e Inocuidad
Gerencia	Calidad e Inocuidad
Dirección	Técnica
Personal bajo su mando	Coordinador de Calidad e Inocuidad, Inspector de Calidad e Inocuidad y Auxiliar de Control de Documentos.
En ausencia será sustituido por:	Jefe de Calidad e Inocuidad

2. OBJETIVO

Es responsable de supervisar, coordinar, optimizar y administrar el área de Calidad e Inocuidad, así como vigilar el estricto cumplimiento de los sistemas y políticas de calidad e inocuidad, para garantizar la correcta aplicación del Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación, así como los sistemas de calidad que se requieran en las certificaciones obtenidas.

3. TAREAS Y RESPONSABILIDADES

1	Coadyuvar en la administración y coordinación del sistema de calidad.
2	Es responsable de implementar y mantener el Sistema SQF, SRRC y MCS.
3	Realizar auditorías internas al sistema de calidad e inocuidad y coordinar el seguimiento a las acciones correctivas y preventivas de los puntos auditados, con conocimiento técnico del proceso y del producto.
4	Establecer políticas de calidad e inocuidad de acuerdo a los requerimientos del cliente, normas oficiales y certificaciones necesarias.
5	Coordinar esfuerzos y recursos de los departamentos para la solución de deficiencias, no conformidades encontradas en auditorías externas e internas al sistema de calidad.
6	Participar como capacitador para lograr la comprensión e interpretación de estándares de calidad e inocuidad; asimismo, brindar la asesoría y orientación en esta materia al personal que lo solicite.
7	Apoyar en la coordinación y supervisión del correcto cumplimiento de los procedimientos del sistema.
8	Coordinar y dar seguimiento al control de documentación de políticas , procesos y procedimientos de la empresa basado en la norma ISO 9000 -2008
9	Desarrollar y apoyar en la implementación de proyectos de mejora continua en los procesos.
10	Reportar directamente al Director General y Director Técnico, de cualquier cambio relacionado con el sistema de gestión de la calidad, el Sistema SQF y los estándares del SENASICA de manera verbal y escrita
11	Motivar e influenciar al personal en los objetivos y normas de calidad, inocuidad y MCS.
12	Verificar y validar que los criterios de calidad e inocuidad para los insumos y materias primas sean los requeridos por el cliente.

13	Investigar, documentar y proponer nuevas técnicas, procedimientos y criterios de calidad e inocuidad para los productos.
14	Es responsable de administrar, coordinar y hacer cumplir los lineamientos señalados en los documentos aprobados del sistema de calidad e inocuidad.
15	Es responsable de Implementar y mantener el sistema HACCP basado en la Norma SQF
16	Estas funciones son enunciativas más no limitativas.

4. RETOS

1	Obtener las certificaciones que requiere la empresa.
2	Aportar los elementos necesarios para minimizar los riesgos de calidad e inocuidad.
3	
4	

5. AUTORIDAD

	Para qué
1	Para hacer cumplir las reglas de calidad e inocuidad.
2	Para coordinar la definición de estándares de la calidad del producto.

6. RELACIONES

	Con Quién	Para Qué
1	Con todo el personal de la Empresa	Para tratar todos los asuntos relacionados con la calidad e inocuidad.
2	Con todas las áreas de la Empresa	Para asegurar el cumplimiento y mantenimiento de los controles referentes a calidad e inocuidad.
3	Con Organismos de Certificación Instituto SQF y SENASICA	Para tramitar todos los asuntos relacionados con la calidad y la certificación.

7. AUTORIZACIONES

Titular	Jefe Inmediato	Gerente o Director
Lic. Jesús Ignacio Sandoval Siordia	Tec. Jaime A. Almazán Izaguirre	Ing. Ismael Padrón Segura

Centro de Producción Santa Rita, S.A. de C.V.	Perfil de Puesto		Carlos Miguel Arroyo	Carlos Miguel Arroyo	Frederic Manilla Ramirez	FO-REH-015
Página: 1/1	Fecha de versión: Septiembre -2015	Revisión: 4	Elaboró:	Revisó:	Aprobó:	Documento No.

Fecha	14 de Octubre de 2015
Actualización	6.0
Puesto Crítico	SI [X] NO [ ]

1.- Identificación

Nombre del Puesto	Auxiliar de Control de Documentos SVA
Departamento	Calidad e Inocuidad
Gerencia	Calidad e Inocuidad
Dirección	Técnica
Personal bajo su mando	Ninguno
Objetivo del Puesto	Es responsable del control y conservación de los documentos controlados que afectan los sistemas de calidad e inocuidad, a fin de garantizar que el centro cuente con toda la documentación necesaria para su certificación.

2.- Requerimientos

Edad	Mayor de 22 años	Sexo	Indistinto	Estado Civil	Indistinto
Escolaridad		Preparatoria o carrera técnica.		Idiomas	Español
Experiencia		1 año en puesto administrativo o control de documentos.			
Características de Personalidad		Responsable, activo, organizado.			
Conocimientos Requeridos		Elaboración de políticas y procedimientos administrativos, control de documentos, manejo de Office y equipo de cómputo, de archivos y sistemas de registro de información.			
Habilidades Requeridas		Buenas relaciones humanas y discreción.			

3.- Condiciones

Descripción del Área de Trabajo	Oficina y ocasionalmente visitar las instalaciones de la empresa.
Características Físicas del Candidato	Buena condición física y mental.
Naturaleza del Esfuerzo Físico	Caminar eventualmente por la empresa.
Riesgos Posibles	Estrés y cansancio.

4.- Retos y Responsabilidades

Mantener actualizados los procedimientos y registros que afectan los sistemas de calidad e inocuidad del CEPSAR y homologar el control de documentos del CEPSAR

5.- Autorizaciones

Jefe Inmediato	Gerente o Director	Vo.Bo. de R.H.
Lic.. Jesús Ignacio Sandoval Siordia	*Tec. Jaime A. Almazán Izaguirre*	*L.A. Norma Adriana Moreno Rivera*

Fecha	14 de Octubre de 2015
Actualización	6.0

1. IDENTIFICACIÓN

Nombre del Puesto	Auxiliar de Control de Documentos SVA
Departamento	Calidad e Inocuidad
Gerencia	Calidad e Inocuidad
Dirección	Técnica
Personal bajo su mando	Ninguno
En ausencia será sustituido por:	Inspector de Calidad e Inocuidad

2. OBJETIVO

Es responsable del control y conservación de los documentos controlados que afectan los sistemas de calidad e inocuidad, a fin de garantizar que el centro cuente con toda la documentación necesaria para su certificación.

3. TAREAS Y RESPONSABILIDADES

1	Coordinar y Controlar los documentos relacionados con él sistema de Calidad e Inocuidad y de las certificaciones de la empresa. .
2	Actualizar y controlar los procedimientos y registros de Calidad e Inocuidad de la empresa, vigilando su estricto cumplimiento.
3	Mantener actualizados los indicadores en relación al sistema de Control de Documentos
4	Documentar las actividades relativas a requisitos de auditoría y mantener actualizada la documentación.
5	Mantener Identificado y ordenado el archivo muerto del Sistema de Control de Documentos
6	Apoyar en el seguimiento a las auditorias de calidad e inocuidad, verificando que se lleven a cabo las acciones correctivas.
7	Coordinar y dar seguimiento al control de Documentación de políticas, procesos y procedimientos de la empresa basado en la normas de la empresa.
8	Realizar requerimientos del área de Calidad e Inocuidad.
9	Apoyar a la gerencia en la coordinación de reuniones.
10	Estas funciones son enunciativas, más no limitativas.
11	
12	
13	

4. RETOS

1	Mantener actualizados los procedimientos y registros que afectan los sistemas de calidad e inocuidad de la SVA.
2	Homologar el control de documentos de la SVA.
3	
4	
5	

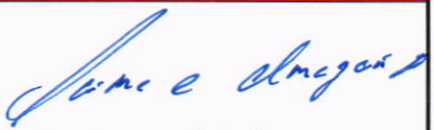
5. AUTORIDAD

	Para qué
1	Para resguardar y/o facilitar el préstamo de documentos controlados a quien lo requiera.
2	Autorizar órdenes de compra
3	
4	
5	

6. RELACIONES

	Con Quién	Para Qué
1	Con todo el personal de la empresa.	Para recibir y entregar documentos controlados.
2		
3		
4		
5		

7. AUTORIZACIONES

Titular	Jefe Inmediato	Gerente o Director
		
Maricruz Carrizal Gámez	Lic. Jesús Ignacio Sandoval Siordia	Tec. Jaime A. Almazán Izaguirre

Fecha	14 de Octubre de 2015
Actualización	0
Puesto Crítico	SI [X] NO [ ]

1.- Identificación

Nombre del Puesto	Coordinador de Calidad e Inocuidad SVA
Departamento	Calidad e Inocuidad
Gerencia	Calidad e Inocuidad
Dirección	Técnica
Personal bajo su mando	Inspector de Calidad e Inocuidad
Objetivo del Puesto	Es responsable de administrar, coordinar, supervisar y optimizar los procesos, de Calidad e Inocuidad en cada área, mediante la implementación y seguimiento de las certificaciones existentes, para garantizar el cumplimiento de los estándares establecidos por el cliente y la organización.

2.- Requerimientos

Edad	Mayor de 22 años	Sexo	Indistinto	Estado Civil	Indistinto
Escolaridad		Ing. Industrial, en Alimentos o carrera afín.		Idiomas	Ingles 50%
Experiencia		1 año en planta procesadora de Alimentos o Industrial.			
Características de Personalidad		Proactivo, Responsable, Organizado y Afable.			
Conocimientos Requeridos		Estadística básica, HACCP, SQF, MCS, SRRC manejo de especificaciones, estudios de trabajo, Sistemas de Inocuidad de alimentos (buenas practicas agrícolas, de manufactura, análisis de riesgos y puntos críticos de control).			
Habilidades Requeridas		Liderazgo, facilidad de palabra, manejo de personal, manejo de conflictos trabajo en equipo, trabajo bajo presión, administrado.			

3.- Condiciones

Descripción del Área de Trabajo	Oficina, invernaderos con iluminación solar y calor, nave de empaque y sus alrededores, ruido moderado.
Características Físicas del Candidato	Buena condición física y mental.
Naturaleza del Esfuerzo Físico	Caminar por el invernadero bajo condiciones extremas del clima.
Riesgos Posibles	Estrés y cansancio.

4.- Retos y Responsabilidades

Mantener el cumplimiento de SRRC, SQF y MCS, asegurar la satisfacción del cliente cumpliendo con las especificaciones de calidad e inocuidad y mantener y dar seguimiento a los indicadores del área.

5.- Autorizaciones

Jefe Inmediato	Gerente o Director	Vo.Bo. de R.H.
Lic. Jesús Ignacio Sandoval Siordia	*Tec. Jaime A. Almazán Izaguirre*	*L.A. Norma Adriana Moreno Rivera*

Fecha	14 de Octubre de 2015.
Actualización	0

1. IDENTIFICACIÓN

Nombre del Puesto	Coordinador de Calidad e Inocuidad SVA
Departamento	Calidad e Inocuidad
Gerencia	Calidad e Inocuidad
Dirección	Técnica
Personal bajo su mando	Inspector de Calidad e Inocuidad
En ausencia será sustituido por:	Coordinador de Calidad e Inocuidad

2. OBJETIVO

Es responsable de administrar, coordinar, supervisar y optimizar los procesos, de Calidad e Inocuidad en cada área, mediante la implementación y seguimiento de las certificaciones existentes, para garantizar el cumplimiento de los estándares establecidos por el cliente y la organización.

3. TAREAS Y RESPONSABILIDADES

1	Implementar y desarrollar las nuevas certificaciones requeridas por el cliente, además de vigilar el cumplimiento de las revisiones de calidad de los productos y procesos según las especificaciones de calidad establecidas.
2	Desarrollar el programa de tomas de muestras de análisis microbiológicos al agua, personal, materiales y superficies, así como revisar los resultados de las evaluaciones de los procesos tanto de los frutos producidos como empacados, que permitan el control en los puntos establecidos.
3	Coordinar y supervisar las auditorías y revisiones de calidad e inocuidad del producto, de producción y empaque e informar a sus inspectores acerca de los cambios de instrucción en el momento en que se realicen.
4	Coordinar el seguimiento de las auditorías y verificar que se realicen las acciones preventivas y correctivas recomendadas.
5	Implementar, desarrollar y dar seguimiento a los indicadores de control y verificar el cumplimiento de las acciones correctivas que se generen, así mismo aplicar las técnicas estadísticas apropiadas, a fin de generar los indicadores necesarios por el área, dando seguimiento a las acciones tomadas al respecto.
6	Es responsable de implementar y mantener el sistema HACCP basado en la norma SQF
7	Capacitar en base al programa, al personal de nuevo ingreso y de reingreso, en lo relativo al SRRC, SQF, MCS y verificar que se cumplan los lineamientos establecidos.
8	Revisar incidencias y dar seguimiento a las acciones generadas por estas. Realizar el seguimiento a las acciones tomadas, derivadas de las revisiones de Calidad e Inocuidad.
9	Elaborar, supervisar y controlar procedimientos y registros de calidad e inocuidad vigilando su estricto cumplimiento.
10	Realizar los muestreos necesarios, a fin de revisar y liberar la materia prima y materiales con impacto en la calidad e inocuidad del producto.
11	Realizar el seguimiento de embarques enviados al cliente y mantener comunicación con este, sobre cualquier queja o inconformidad relacionada con calidad e inocuidad.

12	Desarrollar e implantar el plan para el control de plagas urbanas.
13	Mantener el control de consumibles del área y avisar las necesidades de compra, para la elaboración de las requisiciones de compras necesarias.
14	Reportar los fallos a mantenimiento que afecten la calidad e inocuidad, y darle seguimiento.
15	Verificar que se liberen pallets de producto terminado para su ingreso a cámaras frías y mantener el registro de la liberación de producto enviado a merma y a mercado nacional.
16	Autorizar y liberar las etiquetas para su impresión.
17	Detallar especificaciones de calidad e inocuidad con los inspectores, verificando el análisis y captura de la información obtenida.
18	Validar y verificar la merma generada de charola y cartón.
19	Participar y vigilar el proceso de evaluación de competencias del personal de su área.
20	Estas funciones son enunciativas más no limitativas.

4. RETOS

1	Mantener el cumplimiento de SRRC, SQF y MCS.
2	Asegurar la satisfacción del cliente cumpliendo con las especificaciones de calidad e inocuidad.
3	Mantener y dar seguimiento a los indicadores del área.

5. AUTORIDAD

	Para qué
1	Rechazar y detener el producto cuando no se cumplan las especificaciones del cliente interno y externo.
2	Restringir la entrada de invernaderos y nave de empaque cuando no se cumplan con las políticas de inocuidad e higiene.
3	Reportar actividades o incumplimientos que pongan en riesgo la calidad e inocuidad y por consiguiente a la salud del consumidor.

6. RELACIONES

	Con Quién	Para Qué
1	Con el personal de operaciones	Para establecer las medidas necesarias para minimizar las incidencias de inocuidad.
2	Con el área de Cultivo	Para el intercambio de información referente a cambios y/o no conformidades.
3	Con Fitosanidad	Para el intercambio de información sobre las aplicaciones fitosanitarias.
4	Con Fertirrigación	Para establecer el método y frecuencia para el monitoreo de aplicaciones de fertilizantes.
5	Con Recursos Humanos	Para reportar incidencias y realizar su seguimiento
6	Con todo el personal que interactúe dentro del área de empaque	Para la observancia y cumplimiento de los lineamientos de calidad e inocuidad.
7	Con Mantenimiento	Para reportar y dar seguimiento a las reparaciones y mejoras de calidad e inocuidad.

7. AUTORIZACIONES

Titular	Jefe Inmediato	Gerente o Director
Ing. Julio Cesar Rivera	Lic. Jesús Ignacio Sandoval Siordia	Tec. Jaime A. Almazán Izaguirre

Fecha	14 de Octubre de 2015
Actualización	5.0
Puesto Crítico	SI [X] NO [ ]

1.- Identificación

Nombre del Puesto	Inspector de Calidad e Inocuidad SVA
Departamento	Calidad e Inocuidad
Gerencia	Calidad e Inocuidad
Dirección	Técnica
Personal bajo su mando	Ninguno
Objetivo del Puesto	Es responsable de verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene y asegurar el cumplimiento de los lineamientos de SSRC, SQF y las especificaciones del cliente, para garantizar la producción de productos seguros y de calidad.

2.- Requerimientos

Edad	Mayor de 22 años	Sexo	Indistinto	Estado Civil	Indistinto
Escolaridad		Bachillerato, carrera trunca o técnico en área químico biológico.		Idiomas	Español
Experiencia		Por lo menos 6 meses en planta de alimentos, manejo de personal.			
Características de Personalidad		Facilidad de palabra, disponibilidad de horario, trabajo bajo presión. Trabajo en equipo.			
Conocimientos Requeridos		Estadística Básica.			
Habilidades Requeridas		Conocimiento de Procesos Productivos.			

3.- Condiciones

Descripción del Área de Trabajo	Nave de empaque con Iluminación artificial y sus alrededores. Exposición a condiciones climáticas (sol, lluvia, etc.)
Características Físicas del Candidato	Buena condición física
Naturaleza del Esfuerzo Físico	Caminar por periodos de tiempo.
Riesgos Posibles	Caídas, estrés y cansancio.

4.- Retos y Responsabilidades

Asegurar el cumplimiento de calidad e inocuidad del producto en base a los requerimientos del cliente, asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas de inocuidad e higiene, del personal para la producción de productos inocuos y verificar que las áreas se mantengan en buenas condiciones de seguridad e higiene, orden y limpieza.

5.- Autorizaciones

Jefe Inmediato	Gerente o Director	Vo.Bo. de R.H.
Ing. Julio Cesar Rivera	*Tec. Jaime A. Almazán Izaguirre*	*L.A. Norma Adriana Moreno Rivera*

Fecha	14 de Octubre de 2015
Actualización	5.0

1. IDENTIFICACIÓN

Nombre del Puesto	Inspector de Calidad e Inocuidad SVA
Departamento	Calidad e Inocuidad
Gerencia	Calidad e Inocuidad
Dirección	Técnica
Personal bajo su mando	Ninguno
En ausencia será sustituido por:	Inspector de Calidad e inocuidad

2. OBJETIVO

Es responsable de verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene y asegurar el cumplimiento de los lineamientos de SSRC, SQF y las especificaciones del cliente, para garantizar la producción de productos seguros y de calidad.

3. TAREAS Y RESPONSABILIDADES

1	Realizar inspecciones del producto cosechado y empacado en sus diferentes variedades y presentaciones de acuerdo a las especificaciones de calidad.
2	Inspeccionar las instalaciones de las áreas, a fin de que se mantengan en buenas condiciones de seguridad e higiene, orden y limpieza.
3	Completar los formatos y revisar los registros de producción y procesos del departamento de inocuidad relaciones con higiene del personal y calidad.
4	Realizar la documentación de actividades referentes a requisitos de auditorías, procedimientos y estándares. Verifica que se realicen las acciones correctivas.
5	Reportar incidencias por incumplimientos a las políticas de inocuidad del personal en general.
6	Verificar que se dé cumplimiento al programa de lavado y desinfección de equipo y herramientas de trabajo dentro de las áreas operativas.
7	Inspeccionar el correcto cumplimiento de los procedimientos de calidad e inocuidad.
8	Asegurar el cumplimiento del programa de limpieza en las diferentes áreas aplicables, los equipos y las herramientas de trabajo.
9	Verificar las condiciones y existencias de los materiales para la cosecha y empaque, para que en caso de encontrar algunas deficiencias, reportarlas.
10	Elaborar órdenes de mantenimiento relacionadas con inocuidad y realizar su seguimiento.
11	Mantener actualizada la documentación referente a inspecciones de inocuidad y calidad.
12	Cumplir con el programa de inspección de trampas y cebaderos para el control de plagas urbanas.
13	Estas funciones son enunciativas, más no limitativas.

4. RETOS

1	Asegurar el cumplimiento de calidad e inocuidad del producto en base a los requerimientos del cliente.
2	Asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas de inocuidad e higiene, del personal para la producción de productos inocuos.
3	Verificar que las áreas se mantengan en buenas condiciones de seguridad e higiene, orden y limpieza.
4	

5. AUTORIDAD

	Para qué
1	Evitar el no ingreso al área de invernaderos cuando no se cumplan las políticas de inocuidad e higiene.
2	Reportar incumplimientos de políticas de inocuidad e higiene.
3	Reportar para que las áreas se mantengan en buenas condiciones de seguridad e higiene, orden y limpieza.
4	Rechazar el producto cosechado cuando no cumpla con las especificaciones del cliente.

6. RELACIONES

	Con Quién	Para Qué
1	Con el personal de operaciones	Para reportar las incidencias de inocuidad, y referente a rechazo de producto que no cumple con los requerimientos de cliente.
2	Con Mantenimiento	Para asegurar el orden e higiene en el desarrollo de sus actividades dentro de las áreas de invernadero.
3	Con Fitosanidad	Para intercambiar información acerca de las áreas donde no corresponda cosechar por motivo de aplicaciones fitosanitarias
4	Con Ferti irrigación	Asegurar buenas prácticas en el proceso de Ferti-riego.
5	Con empaque	Para reportar las incidencias de inocuidad, y referente a rechazo de producto que no cumple con los requerimientos de cliente.

7. AUTORIZACIONES

Titular	Jefe Inmediato	Gerente o Director
Guadalupe Medrano Muñoz	Ing. Julio Cesar Rivera	Tec. Jaime A. Almazán Izaguirre