Fecha	03 de Septiembre de 2014
Actualización	4.0
Puesto Crítico	**SI** [X] **NO** [ ]

1.- IDENTIFICACIÓN

Nombre del Puesto	Auxiliar de Control de Documentos
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 computo, 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.
Tec. Jaime A. Almazan Izaguirre	*Ing. Ismael padrón Segura*	*Lic. Carlos M. Arroyo Muñoz*

Fecha	03 de Septiembre de 2014
Actualización	4.0
Puesto Crítico	**SI** [X] **NO** [ ]

1.- IDENTIFICACIÓN

Nombre del Puesto	Coordinador de Calidad e Inocuidad
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.
Tec. Jaime A. Almazan Izaguirre	*Ing. Ismael Padron Segura*	*Lic. Carlos M. Arroyo Muñoz*

Fecha	03 de Septiembre de 2014
Actualización	4.0
Puesto Crítico	**SI** [X] **NO** [ ]

1.- IDENTIFICACIÓN

Nombre del Puesto	Gerente de Calidad e Inocuidad
Departamento	Calidad e Inocuidad
Gerencia	Calidad e Inocuidad
Dirección	Técnica
Personal bajo su mando	Jefe de Calidad e Inocuidad (SVA), Coordinador de Calidad e Inocuidad, Auxiliar de Control de Documentos y Metrologo.
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 implementación 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 Industrial, Ingeniería o licenciatura en áreas químico biológicas		**Idiomas**	Ingles al 80%
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

Obtener las certificaciones que requieren CEPSAR y SVA, aportar los elementos necesarios para minimizar los riesgos de calidad e inocuidad y establecer los procedimientos y mecanismos de control para que la SVA opere de la misma manera que el ISR.

5.- AUTORIZACIONES

Jefe Inmediato	Gerente o Director	Vo.Bo. de R.H.
Ing. Ismael Padrón Segura	*Ing. Antonio Segura León*	*Lic. Carlos M. Arroyo Muñoz*

Fecha	03 de Septiembre de 2014
Actualización	4.0
Puesto Crítico	**SI** [X] **NO** [ ]

1.- IDENTIFICACIÓN

Nombre del Puesto	Inspector de Calidad e Inocuidad
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 normas establecidas de Calidad e Inocuidad dentro de los invernaderos así como en el proceso de empacado para garantizar que se cumplan con los estándares establecidos por el cliente con productos seguros y de la mejor calidad.

2.- REQUERIMIENTOS

Edad	Mayor de 22 años	**Sexo**	Indistinto	**Estado Civil**	Indistinto
Escolaridad		Carrera técnica o bachillerato.		**Idiomas**	Español
Experiencia		Por lo menos 6 meses en planta procesadora de alimentos o planta industrial.			
Características de Personalidad		Organizado, activo, afable, responsable.			
Conocimientos Requeridos		Estadística básica, procesos productivos,			
Habilidades Requeridas		Facilidad de palabra, trabajo en equipo, trabajo bajo presión.			

3.- CONDICIONES

Descripción del Área de Trabajo	Invernaderos con altas temperaturas, nave de empaque con iluminación artificial, ruido moderado.
Características Físicas del Candidato	Buena condición física y mental.
Naturaleza del Esfuerzo Físico	Trabajo bajo presión, cansancio.
Riesgos Posibles	Estrés y cansancio.

4.- RETOS Y RESPONSABILIDADES

Verificar el cumplimiento de la calidad e inocuidad del producto en base a los requerimientos del cliente, asegurar el cumplimiento de las buenas practicas de calidad e inocuidad, para la producción y empacado de productos seguros y de calidad y asegurar que las áreas se mantengan en buenas condiciones de seguridad e higiene, orden y limpieza, evitando así cualquier tipo de contaminación.

5.- AUTORIZACIONES

Jefe Inmediato	Gerente o Director	Vo.Bo. de R.H.
Tec. Emmanuel Baez Martinez	*Tec. Jaime A. Almazan Izaguirre*	*Lic. Carlos M. Arroyo Muñoz*

Fecha	03 de Septiembre de 2014
Actualización	4.0
Puesto Crítico	**SI** [X] **NO** [ ]

1.- IDENTIFICACIÓN

Nombre del Puesto	Metrologo
Departamento	Calidad e Inocuidad
Gerencia	Calidad e Inocuidad
Dirección	Técnica
Personal bajo su mando	Ninguno
Objetivo del Puesto	Es responsable de realizar la gestión para calibraciones por parte del proveedor externo de los equipos que requieran del servicio, revisar de acuerdo a la programación establecida el cumplimiento de calibraciones y/o verificaciones (internas o externas) y realizar la verificación y ajuste interno de basculas, termómetros, pH metros, conductivimetros portátiles y vernier, para garantizar que los instrumentos de medición en cuestión estén siempre calibrados correctamente.

2.- REQUERIMIENTOS

Edad	Mayor de 22 años	**Sexo**	Indistinto	**Estado Civil**	Indistinto
Escolaridad		Preparatoria o carrera técnica.		**Idiomas**	Ingles 25%
Experiencia		Por lo menos 6 meses en industrias bajo certificación.			
Características de Personalidad		Responsable, activo, organizado.			
Conocimientos Requeridos		Metrología, Estadística Básica, Electrónica básica, Metrología de Masas, Metrología Eléctrica.			
Habilidades Requeridas		Facilidad de palabra, manejo de personal.			

3.- CONDICIONES

Descripción del Área de Trabajo	Areas qur cuenten con equipos de medición (empaque, ferti-rriego, logística), requiere trasladarse a pie y disponibilidad de horario.
Características Físicas del Candidato	Buena condición física y mental.
Naturaleza del Esfuerzo Físico	Caminata moderada.
Riesgos Posibles	Estrés y cansancio.

4.- RETOS Y RESPONSABILIDADES

Gestionar las requisiciones para el servicio de calibraciones externas de los diferentes equipos de medición y realizar verificaciones de equipos de medición.

5.- AUTORIZACIONES

Jefe Inmediato	Gerente o Director	Vo.Bo. de R.H.
Tec. Jaime. A. Almazan Izaguirre	*Ing. Ismael Padron Segura*	*Lic. Carlos M. Arroyo Muñoz*