



1. Identificación y Ubicación Organizativa

Título del Puesto:	Técnico en procesamiento de lácteos, frutas y hortalizas	Fecha:	20/08/2018
Institución:	Escuela Nacional de Agricultura "Roberto Quiñónez"		
Unidad Superior:	Gerencia técnica		
Unidad del Inmediata:	Departamento de Agroindustria		
Puesto Superior Inmediato:	Jefe del Departamento de Agroindustria.		

2. Misión

Ejecutar el Plan Anual Operativo de procesamiento de lácteos, frutas y hortalizas del Departamento de Agroindustria, en base a los lineamientos instituciones, para garantizando la calidad en los procesos de formación de estudiantes de la ENA.

3. Supervisión Inmediata

Título del Puesto	Misión
Oficios Varios de la Unidad de Planta Lechera	Realizar diariamente las actividades de procesamiento de lácteos siguiendo los procedimientos de preparación y control de los derivados de la leche, a fin de obtener un producto inocuo libre de contaminación para consumo humano.

4. Funciones Básicas

- Elaborar Plan Anual Operativo de la Unidad de Procesamiento de Lácteos, frutas y hortalizas
- Llevar registros diarios de producción de la Unidad.
- Garantizar el mantenimiento y buen funcionamiento de los equipos en la unidad de procesamiento de lácteos, frutas y hortalizas.
- Aplicar buenas prácticas de manufactura en el procesamiento de lácteos, frutas y hortalizas.
- Aplicar normas técnicas para el almacenamiento de lácteos, frutas y hortalizas procesadas
- Realizar trabajos de investigación en agroindustria e alimentos.
- Capacitar a los estudiantes de la ENA en el procesamiento de lácteos, frutas y hortalizas bajo normas de calidad.
- Elaborar y actualizar manuales de procesamiento de alimentos y guías prácticas para estudiantes
- Hacer entregas de producción a bodega.
- Cumplir con los reglamentos y procedimientos institucionales
- Implementar procesos de mejora continua en el procesamiento de lácteos, frutas y hortalizas.
- Hacer uso eficiente y eficaz de los recursos institucionales
- Realizar turnos en fin de semana y periodos de vacación.
- Apoyar en actividades previo y durante el día de campo.
- Participar en todas las actividades, según las necesidades institucionales.
- Docente de materias en aula, según la experiencia y formación académica



5. Contexto del Puesto de Trabajo

5.1. Resultados Principales

Productos terminados de calidad para el consumo interno y externo.
Notas de estudiantes.
Cumplimiento de metas físicas y financieras de la unidad.

5.2. Marco de Referencia para la Actuación

Buenas prácticas de manufactura
Contratos y reglamentos vigentes
Procedimientos instituciones
Reglamento disciplinario de estudiantes

6. Perfil de Contratación

6.1. Formación Básica

No es **indispensable** un nivel de formación académica **si**

Grado Académico	I	D	Especialidades de Referencia
Educación Básica (6° Grado)			
Educación Básica (9° Grado)			
Bachiller General			
Bachiller Técnico Vocacional			
Técnico	x	-	Agrónomo o agrónomo en grado de técnico
Tecnólogo			
Profesor			
Estudiante Universitario (1 a 3 años)			
Estudiante Universitario (4 años ó +)			
Egresado de Carrera Universitaria			
Graduado Universitario	x		Ingeniero en procesamiento de alimentos
Maestría			
Doctorado			

Idioma	I	D	Porque?
Ingles		x	Lectura de manuales de equipos usados para el procesamiento de lácteos, frutas y hortalizas



6.2. Conocimientos Específicos

Conocimiento	I	D
• Buenas prácticas de manufactura y HACCP	x	
• Procesamiento de lácteos	x	
• Procesamiento de frutas y hortalizas	x	
• Conocimiento de metodologías de investigación		x

6.3. Experiencia Previa

No es indispensable contar con experiencia previa	si
--	-----------

Puesto / Especialidad de Trabajo Previo	Hasta 1 año	1 a 2 años	+2 a 4 años	+4 a 6 años	+ de 6 años
Procesamiento de lácteos				x	
Procesamiento de frutas y hortalizas				x	
Experiencia docente				x	

7. **Otros Aspectos**

Responsable Respetuoso Actitud positiva Trabajo en equipo
--

 Elabora Ing. Carlos Gilberto Fuentes	 Visto Bueno Ing. Wilber Alexander Campos
---	--