

ANALISTA DE CALIDAD



DATOS DEL PUESTO

ENTIDAD	FRÍAS NUTRICIÓN	Interlocutor/s internos	Planta, producción, RRHH y otros dptos de Frías.
DIRECCIÓN / ÁREA	CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA		
OCUPANTES	3	Interlocutor/s externos	Empresas del sector, contratas y subcontratas, Mutua, proveedores, etc.
N+1	MANAGER CALIDAD		
EQUIPO: N-1	0		

PERFIL REQUERIDO

Formación Deseable	Título Universitario (licenciatura o grado) o grado superior vinculado con calidad, ciencia y tecnología de alimentos, laboratorio, químicas o similar. Formación específica sobre Seguridad alimentaria Puntos Críticos de Control, y en Requisito Operativo de Control.	
Años de experiencia	4	Conocimientos técnicos:
Idioma/nivel	Inglés B2, deseable segundo idioma	Seguridad alimentaria Puntos Críticos de Control, Requisito Operativo de Control, gestión de auditorías y normativa legal de seguridad.
Herramientas	M. Office, herramientas laboratorio, indicadores.	

MISIÓN

Garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad establecidos para las materias primas que entran en Frías, así como asegurar el control de los requisitos microbiológicos establecidos para los productos de Frías (materia prima, producto semielaborado y terminado), asegurar además, mediante el establecimiento de técnicas de análisis, que los procesos de fábrica cumplan con los requisitos establecidos para garantizar la seguridad alimentaria de los productos, en línea con la estrategia de la dirección de calidad y seguridad alimentaria.

FUNCIONES		DEDICACIÓN (Alta / Media/ Baja)	RESPONSABILIDAD (Alta / Media/ Baja)
1	Garantizar la identificación y conservación óptima de las muestras alimenticias , y colaborar para la obtención de las mismas, asegurando además un análisis eficiente a través de tratamientos previos establecidos, en línea con el cumplimiento de las directrices de la dirección de calidad y seguridad alimentaria.	MEDIA	MEDIA
2	Asegurar el desarrollo del protocolo de análisis establecido para la detección de microorganismos a través de distintos procedimientos (ATP-metría, luminiscencia, etc), con objeto de asegurar el registro de resultados, definir y enfocar los pasos a seguir en el procedimiento.	ALTA	MEDIA
3	Asegurar la gestión del inventario del material de microbiología , el control y seguimiento de los pedidos, y el cuidado del material de su área; así como garantizar el cumplimiento de las medidas de seguridad laboral e higiene en sus funciones diarias en línea con las directrices del área.	MEDIA	MEDIA
4	Garantizar la inspección, medición y ensayo de parámetros físico-químicos durante los procesos productivos de Frías, y en producto final, definiendo los resultados y asegurando su registro.	ALTA	MEDIA
5	Verificar la conformidad de las materias primas y productos intermedios , el fechado (lote y fecha) de producto terminado y el establecimiento de verificaciones de limpieza y desinfección de los equipos de proceso productivo; reportando cuando sea necesario y en línea con la estrategia de calidad y seguridad alimentaria de Frías.	ALTA	ALTA
6	Asegurar el control de calidad respecto a los Puntos Críticos de Control y el Control de los Requisitos Operativos , para garantizar el correcto funcionamiento de la línea de producción y el cumplimiento de los estándares de seguridad alimentaria y de calidad de Frías.	MEDIA	MEDIA
7	Colaborar para la organización de catas de materias primas y las pruebas de aplicación específica para determinar su validez en el proceso productivo de los productos de Frías.	BAJA	MEDIA
8	Favorecer el contacto con laboratorios externos para el envío de muestras y testeo, recepción y control de materias primas con objeto de detectar y cumplir con los estándares de calidad para su uso en el proceso productivo.	MEDIA	BAJA
9	Registrar y resolver las no-conformidades detectadas , analizar y colaborar en su resolución, con objeto de cumplir con los requerimientos de las auditorías internas y externas, para la obtención de certificados de calidad y seguridad alimentaria en Frías.	MEDIA	BAJA
10	Aportar valor al puesto y a la entidad , mediante la puesta en marcha de la estrategia del área y las medidas que apoyen el posicionamiento de la compañía y aseguren su crecimiento; además, debe ser garante de una imagen íntegra y preventiva de la compañía, transmitir el Know How tanto en interno, como en externo, entornos sectoriales e institucionales.	BAJA	MEDIA
11	Seguir las buenas prácticas ambientales implantadas por la compañía en el lugar de trabajo, reduciendo los residuos generados en la planta. Cumplir con las iniciativas verdes propuestas por la compañía.	ALTA	MEDIA

12	Cumplir con las políticas, procedimientos de seguridad laboral y medidas preventivas establecidas. Seguir las buenas prácticas de seguridad en el lugar de trabajo, sugerir medidas o propuestas de mejora preventivas. Utilizar correctamente los equipos de trabajo y el uso adecuado de los equipos de protección individual asignados al puesto de trabajo. Comunicar cualquier situación o comportamiento inseguro y accidente e incidente sufrido de forma inmediata.	ALTA	MEDIA
13	Vigilar PPRO (Filtros Tanque Aséptico) para asegurar su control: medición u observación según plan de control para evaluar si se encuentra dentro de sus límites. Actuación en caso contrario. Notificar posibles riesgos para la inocuidad de los alimentos, si se identifican. Notificar indicios de sabotaje (food defense), si se identifican. Cumplir los estándares de calidad y de seguridad Alimentaria	ALTA	ALTA

