

CARRETIILLERO



DATOS DEL PUESTO

ENTIDAD DIRECCIÓN / ÁREA OCUPANTES N+1 EQUIPO: N-1	FRÍAS NUTRICIÓN	Interlocutor/s internos	Área de aprovisionamiento, logística, entorno productivo, PRL y Medio Ambiente.
	LOGÍSTICA Y APROVISIONAMIENTO		
	20	Interlocutor/s externos	Empresas de transporte y proveedores.
	ENCARGADO DE ALMACÉN		
0			

PERFIL REQUERIDO

Formación Deseable	ESO (educación secundaria obligatoria) y formación específica en carretillas (Carné de carretillero en vigor) y transporte mercancías.	
Años de experiencia	2	Conocimientos técnicos:
Idioma/nivel	No requerido, valorable inglés B1	Picking, traspaleta, tipologías de carretilla, mantenimiento básico.
Herramientas	Carretillas, traspaleta, SAP, fichas técnicas de seguridad de productos que utiliza	

MISIÓN

Desarrollar las funciones de carga, descarga, almacenaje, mantenimiento y gestión administrativa concreta de la mercancía de Frías, respetando la normativa de seguridad aplicable, asegurando el sistema de orden establecido, y reportando incidencias para garantizar la gestión de la logística de la forma más adecuada y eficiente posible, en línea con la estrategia del área y de la dirección de operaciones de Frías.

FUNCIONES		DEDICACIÓN (Alta / Media/ Baja)	RESPONSABILIDAD (Alta / Media/ Baja)
1	Realizar la descarga segura de mercancía y traslado a ubicación predeterminada según estándares establecidos por el área de logística y aprovisionamiento de Frías.	ALTA	MEDIA
2	Apilar y almacenar el producto en el área apropiada cumpliendo las condiciones de seguridad establecidas, así como con cumplimiento con la metodología FIFO (<i>first in, first out</i>) en línea con las directrices del área de logística y aprovisionamiento de Frías.	ALTA	MEDIA
3	Asegurar la carga y el envío de los pedidos a almacenes externos y de cliente de manera precisa, en tiempo y forma, para cumplir con la gestión de los almacenes de Frías.	ALTA	BAJA
4	Abastecimiento a línea de producción de los materiales necesarios para fabricación, respetando en todo momento la seguridad y normativa de conducción de carretillas establecida.	MEDIA	BAJA
5	Revisión y verificación del albarán tras la descarga de mercancía realizando el posterior reporting al jefe de almacén de Frías.	MEDIA	MEDIA
6	Garantizar en todo momento el buen estado de la mercancía en las acciones de carga y descarga, avisar al responsable si hubiera alguna no conformidad al respecto y reportar las desviaciones de carga de mercancía de forma periódica para él establecer correcciones, según el procedimiento establecido.	BAJA	MEDIA
7	Garantizar el correcto orden y limpieza de las áreas en las que opera, para agilizar los trabajos y evitar accidentes, según los procedimientos establecidos.	ALTA	MEDIA
8	Realización de inventarios de almacén y mantenerlos actualizados de forma periódica según las indicaciones del jefe de almacén.	BAJA	MEDIA
9	Respetar la normativa de seguridad establecida para mercancías e industria alimentaria, así como las buenas prácticas aplicables al sector y al área, en línea con las directrices de seguridad y salud establecidas en Frías Nutrición.	ALTA	MEDIA
10	Aportar valor al puesto y a la entidad , optimizar los procesos a su alcance, colaborar para el desarrollo profesional del área (compañeros/as), y ser garante de los valores de la compañía y transmisión de conocimiento, tanto en interno como externo (proveedores, clientes, transportistas, etc).	BAJA	BAJA
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	Cumplir los estándares de calidad y de seguridad Alimentaria. Seguir las normas IFS y BRCS. Colaborar en auditorías internas y externas de calidad. Notificar posibles riesgos para la inocuidad de los alimentos, si se identifican. Notificar indicios de sabotaje (food defense), si se identifican.	ALTA	MEDIA