

ANEXO I – P Perfil Tecnobecario

Unidad Propuesta:	Programa de Auditoría de Procesos
--------------------------	-----------------------------------

MISIÓN

Desarrollar una experiencia laboral en la temática de presentación de servicios de auditoría en sistemas alimentarios.
Colaborar operativamente en el correcto desenvolvimiento de las tareas que se desarrollan desde el PAUP.

RESPONSABILIDADES

- Absoluta responsabilidad en el desarrollo del trabajo encomendado de acuerdo a las instrucciones establecidas por el responsable del PAUP.
- Mantener informado al Coordinador del Programa sobre el avance y/o de cualquier problema durante el desarrollo de su trabajo.
- Mantener absoluta confidencialidad sobre las metodologías, procedimientos y resultados analíticos que resulten de su trabajo.

TAREAS

- Seguir las instrucciones dadas por el responsable del Programa o de la persona que éste designe.
- Documentar todo el trabajo que se realice en el Programa.
- Comprender, seguir y cumplimentar los requisitos legales y de los clientes, referidos a la inocuidad alimentaria.
- Comprender y seguir las regulaciones de seguridad laboral.
- Realizar auditorías en plantas productoras de alimentos de acuerdo a la metodología implementada en el Programa.
- Realizar toma de muestra de alimentos.
- Mantener y controlar el funcionamiento de los equipos e insumos asignados.
- Procesar datos y elaborar informes.
- Colaborar con las tareas de apoyo y operativas del PAUP.

REQUISITOS DE FORMACIÓN

1- EDUCACIÓN

Estudiante avanzado o egresado de carreras de Bioquímica, Licenciatura en Química con orientación en alimentos, Bromatología, Ingeniería Química, Licenciatura de Alimentos y Tecnicatura superior en Industrias Alimentarias y Licenciatura en Nutrición.

2- CAPACITACIÓN AFÍN

No aplica.

3- EXPERIENCIA

No aplica.

4- OTROS CONOCIMIENTOS GENERALES

No aplica.