
Técnico de control de calidad de la seguridad alimentaria

UF4118

Descripción del trabajo:

El técnico de control de calidad de la seguridad alimentaria (Food Safety Quality Assurance Technician, FSQAT) crea, actualiza, mantiene y monitorea los planes de seguridad y calidad de los alimentos y los programas asociados en la instalación de Sodexo. El FSQAT apoya al equipo de Control de Calidad de la Seguridad Alimentaria para lograr el cumplimiento de la política, las prácticas operativas estándar, las normas reglamentarias y los objetivos comerciales en toda la instalación.

Responsabilidades generales:

- Mantener y actualizar el Plan de Seguridad Alimentaria de las instalaciones y los programas asociados para garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios, como la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (Food Safety Modernization Act, FSMA) o los requisitos corporativos, o ambos.
- Capacitar los FSQAT, Operaciones, Mantenimiento y otros supervisores multifuncionales y empleados de atención al cliente por hora anualmente y cuando se producen cambios en el Plan de Seguridad Alimentaria.
- Llevar a cabo inspecciones preoperacionales y auditorías diarias de buenas prácticas de fabricación (Good Manufacturing Practice, GMP). Utilizar un medidor de trifosfato de adenosina (adenosine triphosphate, ATP) para validar la limpieza y el saneamiento.
- Recopilar hisopos ambientales, enviarlos al laboratorio externo y revisar y guardar los informes.
- Realizar concentraciones químicas diarias, registrar los resultados y tomar las medidas correctivas necesarias.
- Identificar productos, equipos y materiales que no cumplen los requisitos y determinar disposiciones.
- Llevar a cabo auditorías para verificar que se está siguiendo el Plan de Seguridad Alimentaria y los programas asociados.
- Llevar a cabo una revisión anual del Plan de Seguridad Alimentaria y la validación de los Controles Preventivos del Proceso.
- Apoyar las operaciones de control de plagas y documentar los avistamientos de plagas.
- Realizar actividades de capacitación y realizar la verificación de documentación de los Controles Preventivos del Proceso.
- Mantener el programa de desviación, haciendo un seguimiento de los problemas y las acciones correctivas, si es necesario, en función de las deficiencias detectadas en los programas.
- Preparar la agenda y facilitar las reuniones mensuales del Equipo de Seguridad Alimentaria y proveer las actas mensuales.

-
- Apoyar auditorías internas de Sodexo, normativas y de terceros, y colaborar para preparar/entrenar a los gerentes interfuncionales antes y durante estas auditorías.
 - Mantener la base de datos de seguimiento de acciones correctivas para garantizar que las actividades de mejora continua citadas de auditorías internas y externas se implementen y sigan en camino.
 - Desarrollar un ambiente de trabajo constructivo a través de la comunicación abierta y habilidades de trabajo en equipo.
 - Capacitar, evaluar y revisar la competencia de los miembros del Equipo de Seguridad Alimentaria a través de cuestionarios y participación.
 - Llevar a cabo auditorías internas de los programas de seguridad y calidad alimentaria de las instalaciones en relación con los estándares corporativos.
 - Mantener el seguimiento de los hallazgos de materiales extraños, y mantener el registro y las auditorías de vidrio y material frágil.
 - Participar y preparar presentaciones para las reuniones mensuales de regulación/HACCP.
 - Operar como refuerzo del rol de administrador de FSQAT cuando sea necesario.
 - Actualizar la documentación, instrucciones de trabajo y materiales de ayuda de la instalación según sea necesario.
 - Garantizar que se mantengan los registros de calibración de los equipos para respaldar la calidad y la seguridad alimentaria.
 - Otras tareas que pueden asignarse de vez en cuando.

Calificaciones laborales:

Experiencia/conocimiento:

- Un mínimo de un título técnico (Associate's) en Ciencias de los Alimentos, Biología o Química, o experiencia equivalente en la industria alimentaria
- Certificado de Individuo Cualificado en Controles Preventivos (PCQI) de FSMA, HACCP, GMP, Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (SSOP)
- Amplio conocimiento de las regulaciones de la FDA, la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria, los Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros, el desarrollo e implementación de los SOP de Saneamiento y los GMP
- Experiencia previa en un rol técnico
- Se prefiere experiencia en SAP
- Se prefieren 2 a 3 años de experiencia en la industria alimentaria
- Se prefieren habilidades bilingües (español)

Habilidades/aptitud:

- Fuertes habilidades de liderazgo
- Se presenta de un modo profesional ante los demás y comprende que la honestidad y ética son esenciales.
- Capacidad de mantener una actitud positiva.
- Capacidad de comunicarse con los compañeros de trabajo y otros departamentos con profesionalismo y respeto.
- Mantiene una relación profesional con todos los compañeros de trabajo, representantes de proveedores, supervisores, gerentes, consumidores y representantes de clientes.
- Capacidad de usar una computadora.
- Conocimientos intermedios a avanzados de Microsoft Office.
- Capacidad de proporcionar instrucciones claras y responder a los empleados.

Licencia/calificaciones

Calificaciones generales:

- Disposición y receptividad ante el aprendizaje y crecimiento.
- Madurez en el juicio y comportamiento.
- Mantiene estándares elevados en las áreas de trabajo y la apariencia.
- Asiste al trabajo y se presenta puntualmente para el turno programado con regularidad satisfactoria en virtud de la política de tiempo y asistencia de Sodexo y/o el horario de trabajo del cliente.
- Capacidad de trabajar un horario flexible, de ser necesario.
- Debe cumplir con cualquier requisito del código de vestimenta.

Requisitos físicos:

- Visión cercana, visión a distancia, visión periférica, percepción de profundidad y la capacidad de ajustar el enfoque, con o sin lentes correctivos.
- Una cantidad significativa de caminar o circular por otros medios.
- Capacidad de trabajar en una posición de pie durante largos períodos de tiempo, hasta 8 horas.
- Capacidad de alcanzar, doblarse, agacharse, empujar y/o halar, y con frecuencia levantar hasta 35 libras. Ocasionalmente levantar/mover 40 libras.

Condiciones de trabajo (puede agregar condiciones adicionales específicas para el lugar de trabajo definido):

- Generalmente, las tareas de este trabajo se realizan en un ambiente interior, controlado y templado; sin embargo, puede apoyar actividades al aire libre y verse expuesto al calor/frío.

- El nivel de ruido en el ambiente de trabajo normalmente es entre moderado y fuerte.
- Utiliza la ropa protectora y/o el equipo de protección personal que exige el ambiente de trabajo o las reglamentaciones del gobierno.

Descripción de la unidad: Identificar tareas laborales específicas de la unidad y calificaciones con relación a este trabajo. Enumerar cualquier idioma, software o registro requerido para desempeñar este trabajo. Describa las habilidades típicas de redacción, diálogo y presentación requeridas para este trabajo e identifique la audiencia.

La firma del empleado constituye su comprensión de las responsabilidades, las calificaciones, los requisitos y las condiciones de trabajo del puesto.

Empleado _____

Fecha _____

Gerente _____

Fecha _____