



DESCRIPCIÓN DE PUESTO

Puesto: Supervisor
Departamento: Producción
Categoría: Exento
Reporta a: Director de Operaciones

RESUMEN DEL PUESTO:

Supervisar al personal en el ciclo de producción garantizando el cumplimiento de las especificaciones de calidad.

FUNCIONES ESENCIALES:

Lograr resultados del personal de fabricación mediante la comunicación de expectativas de trabajo:

- ❖ Planificación, y seguimiento.
- ❖ Evaluar los resultados.
- ❖ "Coaching", asesorar y disciplinar a los empleados.
- ❖ Iniciar, coordinar sistemas, políticas y procedimientos de cumplimiento.

Completar el plan de producción mediante la programación y asignación de personal:

- ❖ Cumplir con los resultados del trabajo.
- ❖ Establecer prioridades.
- ❖ Seguimiento de los progresos de producción.
- ❖ Revisión de los horarios.
- ❖ Solución de problemas.
- ❖ Informar los resultados del flujo de procesamiento en los resúmenes de producción de turno.

Mantener el flujo de trabajo mediante el control de los siguientes procesos:

- ❖ Monitorear y verificar por medio de la instrumentación el proceso de las variables que afectan las entradas y salidas del proceso (temperatura, nivel, flujo y precisión).
- ❖ Controlar el ciclo continuo de medición, toma de decisión y realizar acción sobre el mismo.

❖ Supervisar el personal y recursos fomentando un espíritu de cooperación dentro y entre departamentos.

- Organizar la producción asegurar las utilidades necesarias y lo requerido para comenzar la producción de su turno y el siguiente.
- Verificar el movimiento y asistencia de los operadores para la producción.
- Configurar las líneas para la marca de producción; afirmar el total de las paletas.
- Mantener un ambiente de trabajo seguro cumpliendo con las normas de (GMP) "Good Manufacture Practice".
- Asegurar la continuidad, el reproceso lácteo, verificar estatus y su próxima producción.
- Al terminar la producción recopilar toda la documentación de los operadores revisarla y certificarla.
- Implementar el proceso de (CIP) "*Cleaning in place.*" Limpieza en las superficies interiores de tuberías, recipientes, equipos de proceso, filtros y accesorios.
- Calcular la producción para las diferentes marcas de producción (para el fin de la distribución de cantidades).
- Revisar los materiales dañados y defectuosos necesarios para la producción de su turno y el turno siguiente. Reporta incidencia negativas de equipo, pérdidas y defectos del material recibido.
- Realizar un informe, basado en los totales de producción, validar la información a través del inventario de producción efectuada y determinar la producción pendiente.
- Reunirse periódicamente con el director de operaciones referente a la planificación de producción.
- Proporcionar información de fabricación mediante la compilación, iniciación, ordenación.
- Analizar informes, órdenes de trabajo, programas de producción y otros registros e informes para determinar los requisitos de producción y estimaciones actuales de producción y productos.
- Maneja reclamaciones y sostiene relaciones de trabajo con el sindicato, siguiendo los términos del acuerdo de negociación colectiva.
- Liderar y seguir los avances en las acciones correctoras y preventivas en áreas de productividad, calidad y medio ambiente.
- Planificar y establecer los horarios de trabajo, tareas y procesos de producción.
- Capacitar a los empleados en las operaciones de los equipos y procedimientos de trabajo y seguridad.
- Resolver situaciones de persona, investiga cuestiones; actúa en la búsqueda de soluciones.
- Revisa, corrige y aprueba "overtime" autorizado basado en el "timecard" de la asistencia de sus empleados.

- Completa, revisa y firma toda la documentación que se genera durante su turno de producción.
- Contribuye al esfuerzo del equipo logrando resultados relacionados según sea necesario.
- Asume otras responsabilidades y lleva a cabo otras actividades según solicitado.

RESPONSABILIDADES / REQUISITOS DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS:

- Implementar y mantener los sistemas de Seguridad Alimentaria (HACCP y GMP).
- Responsable de la evaluación gerencial anual del Código SQF 2000 Nivel 2.
- Cumplir con el Código (CFR) regulación del Título (121) de la (FDA).

EDUCACIÓN Y EXPERIENCIA:

- Diploma de cuarto año o grado asociado.
- 2-3 años experiencia en producción y supervisión en industria de alimentos.
- Curso / Certificación en HACCP y GMP.

Equipo de protección	Tecnología
Redecilla, Guantes	MS OFFICE
Batas y Zapatos	KRONOS
Protector de oídos	BARCODE
Gafas	MAS 200

CONOCIMIENTO REQUERIDOS:

- **Producción y procesamiento:** elaboración de materias primas, procesos de producción, control de calidad, costos y otras técnicas utilizadas para maximizar la producción y distribución de bienes de consumo.

DESTREZAS REQUERIDOS:

- **Liderazgo:** capacidad de dirigir a otros y planificar el trabajo alcanzando los resultados para desarrollar el potencial de los empleados propiciando un trabajo justo.

HABILIDADES Y COMPETENCIAS:

- **Planificación:** establecer objetivos basados en las normas y los procedimientos siguiendo las prioridades establecidas.
- **Organizar:** asignar tareas proveyendo el equipo de protección y materiales al personal para lograr su objetivo.
- **Supervisar:** ejercer liderazgo, supervisando las actividades, le da dirección y apoyo al personal, manteniendo los controles necesarios, se mantiene disponible para aclarar, resolver, cambiar, reconocer y eliminar.

- **Manejo de tiempo:** proceso de planificación y de ejercicio de control consciente sobre la cantidad de tiempo dedicado a actividades específicas, para el aumento de la eficacia y productividad.

ACTIVIDAD TÍPICAS DEL PUESTO:

- **Organizar, planificar y priorizar el trabajo:** desarrollar los objetivos específicos estableciendo prioridades para el logro de metas.

ESTILOS DE TRABAJO:

- **Atención al detalle:** requiere ser cuidadoso en la realización de las tareas.

CONDICIONES DE TRABAJO:

- **Actividad:** regularmente requiere estar sentando o parado, subir escaleras, capacidad de levantar objetos de hasta 75lb, doblarse y moverse por la instalación.
- **Entorno laboral:** ambiente de planta física de manufactura.
- **Expuesto:** ruido, vibración, vapores, agentes químicos, proximidad a partes mecánicas en movimiento, corriente eléctrica, movimientos oscilantes del cuerpo completo, trabajar en andamios y lugares de altura.
- **Esfuerzo físico, visual y mental:** fijo, 8 a 9 horas diarias regularmente.
- **Requiere salidas oficiales:** dentro de su turno de trabajo para realizar funciones oficiales del puesto.

Documento Núm. ADM-RH-NIN-012

Revisión Núm. 003

Fecha Efectividad: Agosto 2014

Aprobado (Gerente)

NELSON VIVES

Nombre

 oct 19 / 19

Firma y Fecha

Aprobado (RH)

NANCY SANTIAGO

Nombre

 10/19/2019

Firma y Fecha

Aprobado (Presidente)

FRANCISCO ORAMAS

Nombre

 10/10/19

Firma y Fecha