



Industria Lechera de Puerto Rico, Inc.

Desde 1952

DESCRIPCIÓN DE PUESTO

Puesto: Técnico(a) de Laboratorio en Microbiología y Química

Departamento: Calidad

Categoría: No Exento

Reporta a: Supervisor Laboratorio

RESUMEN DEL PUESTO:

Realizar pruebas de laboratorio para control de calidad, asegurando que los productos sean conformes a las normas establecidas e inoctrinos para el consumidor.

FUNCIONES ESENCIALES:

- **Tomar y registrar** temperaturas, verificaciones y calibraciones de **equipos** de laboratorio como neveras, incubadoras, metros de pH, etc. siguiendo las frecuencias establecidas.
- Recibir y documentar, según establecido, **muestras** de finca, camiones, materiales, producto en proceso o final y empaques, para su debido manejo ya sea incubación, refrigeración, análisis, etc.
- **Tomar muestras** de materia prima, productos en proceso o terminados, material de empaque, suplidos de aguas, aire, superficies y otras utilidades, según sea asignado y pertinente a su uso en producción y la inocuidad de productos siguiendo los estándares de asepsia y técnicas de laboratorio establecidas.
- **Realizar y documentar análisis** químicos y microbiológicos de los materiales usados en recibo, almacenaje y la elaboración de materia prima y producto final siguiendo los protocolos establecidos incluyendo la vida útil del producto.
- **Realizar y documentar** pruebas microbiológicas y destructivas al material de empaque. Puede incluir el uso de químicos peligrosos.
- **Lectura, interpretación y documentación de resultados** de muestreos y sembrados microbiológicos, siguiendo los protocolos establecidos.
- **Preparar medios de cultivos y cualquier otro material** necesario para realizar los análisis de laboratorio o mantener los equipos de laboratorio en condiciones operacionales.
- Ejecutar **pruebas de carácter organoléptico** evaluando, midiendo, analizando e interpretando las características sensoriales del alimento (color, olor, sabor y textura) para definir el grado de aceptación o rechazo del mismo.
- **Validar efectividad de limpieza** en las áreas de producción para comenzar procesos operacionales de productos como queso, mantequilla, mantecados, leche UHT, etc. La validación de los equipos para comienzo de producción tiene prioridad.
- **Entrada de datos, desarrollo y revisión de documentación relacionada a los análisis de laboratorio** y programas de calidad incluyendo, pero no limitado a: SOPs ("Standard Operating Procedures"), formularios, COAs ("Certificate of Analysis"), Certificados de Decomiso, estadísticas de tendencias de resultados según asignados por el Supervisor.

- Mantener **orden, limpieza y suplido** de materiales en las áreas de análisis del laboratorio. Diariamente debe verificar los materiales a utilizar y suplir de ser necesario. Descartar desperdicios de los equipos y limpiar recipientes.
- Asume **otras responsabilidades** y lleva a cabo otras actividades según solicitado.

RESPONSABILIDADES CON LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS:

- Defensa de alimentos - Notifica cualquier actividad sospechosa.
- Buenas Prácticas de Manufactura - Cumple y vela por el cumplimiento con los reglamentos estipulados para la inocuidad del producto. Reporta cualquier situación que impacte la Inocuidad del producto.
- Cumplimiento - Notifica resultados fuera de parámetro al Supervisor. Detiene procesos de limpieza y saneo y/o producción de haber fallas o riesgos a la inocuidad y calidad de productos o materiales para producción incluyendo utilidades.

EDUCACIÓN Y EXPERIENCIA:

- Bachillerato en Ciencia y/o Tecnología de Alimentos
- 1 a 2 años de experiencia en industria de alimentos
- Certificación / Curso en inocuidad de alimentos (HACCP, PCQI, enlatados).

EQUIPO Y TECNOLOGÍA:

Equipo de protección	Tecnología – Sistema
Redecilla	Microsoft Office:
Zapatos de seguridad	• Outlook
Batas	• Word
Guantes	• Excel
Gafas de Seguridad	• PowerPoint
Protector de oídos	
Mascarilla	

CONOCIMIENTOS REQUERIDOS:

- Análisis químico aplicado a los alimentos
- Análisis microbiológico aplicado a alimentos
- Análisis sensorial aplicado a alimentos

DESTREZAS REQUERIDAS:

- **Comunicación:** demostrar habilidades de comunicación oral y escrita en redacción de informes técnicos y estadísticos relacionados a resultados de investigación.
- **Trabajo individual y en equipo con supervisión mínima.** La comunicación entre compañeros es esencial para la ejecución y seguimiento de los análisis.

HABILIDADES Y COMPETENCIAS:

- **Pensamiento analítico:** definir un problema, identificando las posibles causas y soluciones.
- **Profesionalismo:** comprometerse con la integridad profesional y valores éticos.

ACTIVIDADES TÍPICAS DEL PUESTO:

- **Muestreo y análisis:** asegurar la detección, cuantificación y documentación eficiente de los resultados obtenidos.
- **Confidencialidad:** todo documento es propiedad de la Industria Lechera de Puerto Rico, se prohíbe la divulgación, copia o daño de estos.

ESTILOS DE TRABAJO:

- **Investigación:** examinar de forma sistemática diferentes materiales.

CONDICIONES DE TRABAJO:

- **Actividad:** regularmente requiere sentarse, pararse, caminar, subir escaleras, doblarse y moverse por todas las facilidades incluyendo áreas de manufactura y alrededores manejando o tomando muestras de diferentes materiales de hasta unas 30 libras aproximadamente.
- **Entorno de trabajo:** generalmente de laboratorio y áreas de proceso y manufactura. Según aplique, algunas actividades requieren el uso de químicos peligrosos. Se le provee equipo de protección personal.
- **Esfuerzo físico, visual y mental:** fijo, 8 a 9 horas diarias regularmente. Movimiento de cajas de aproximadamente 20 libras.
- **Ruido y movimiento de montacargas:** algunas áreas con ruido debido al equipo de proceso y vibración de tuberías. Actividad de montacargas en pasillos y áreas de proceso.
- **Requiere:**
 - **Disponibilidad:** 7 días a la semana y días feriados, con cambios de turno para atender las necesidades operacionales.
 - Según aplique, disponibilidad para cambios de turno para cubrir vacaciones u otras necesidades en el laboratorio y plantas de proceso.
 - **Salidas oficiales:** dentro de su turno de trabajo para realizar funciones oficiales del puesto.

Documento Número: ADM-RH-NIN-021

Fecha de Efectividad: Agosto 2024

Revisión: 008

Aprobado

Gerente de Calidad: Manuel Ramos Santa
Nombre

Manuel Ramos Santa 8/9/2024
Firma y Fecha

Aprobado

Recursos Humanos: Nancy Santiago
Nombre

Nancy Santiago 8/9/2024
Firma y Fecha

Aprobado

Presidente: Francisco Oramas Irizarry
Nombre

Francisco Oramas Irizarry 8/9/2024
Firma y Fecha