



INSPECTOR ORGANISMO DE INSPECCIÓN

Misión

Ejecutar las inspecciones designadas considerando el cumplimiento de la normativa y los procedimientos internos establecidos por la organización.

Funciones

- Realizar las inspecciones y/o muestreos asignados, cumpliendo con los procedimientos establecidos.
- Ejecutar las inspecciones con imparcialidad, manteniendo la reserva de la información de los servicios realizados
- Elaborar el plan de actividades y plan de muestreo.
- Elaborar el informe y/o certificado de inspección y determinar la conformidad según la normativa que aplique.
- Responsable del envío de las muestras extraídas de acuerdo a procedimientos establecidos por la empresa.
- Otras funciones designadas por su jefatura.

Requisitos

Educación: Universitario – Titulado / Colegiado (Indispensable)

Formación: Ingeniería Pesquera, de Industrias Alimentarias, Agroindustrial y/o carreras afines.

Idioma: Inglés – Nivel Básico (deseable, no indispensable)

Experiencia: Mínima de 3 años realizando inspecciones, muestreos y/o labores en procesos de producción de productos alimentos.

DISPONIBILIDAD INMEDIATA.

Conocimientos

Conocimiento de la Norma NTP-ISO/IEC 17020 - Versión Vigente.

Conocimiento básico de la Norma NTP-ISO/IEC 17025 (No indispensable - Versión Vigente).

Conocimientos del Sistema HACCP, BPM y Programa de Limpieza y Saneamiento.

Conocimiento de normas de muestreo y sus aplicaciones.

Conocimiento de Intermedio de Office.

Competencias

Análisis de problemas y toma de decisiones

Orientación a resultados

Orientación al cliente

Relaciones Interpersonales

Trabajo en equipo

Compromiso

Remuneración Económica

A Tratar