

PERFIL MD-TN-40803-07	
I. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Sede	MEDELLÍN
Nivel	TECNICO
Denominación del empleo	TECNICO OPERATIVO
Código	40803
Grado	03
Dependencia	CENTRO AGROPECUARIO SAN PABLO
Cargo del jefe inmediato	DIRECTOR DE CEAGRO (CENTROS AGROPECUARIOS)
Dedicación	ADMINISTRATIVO TIEMPO COMPLETO
Clase de cargo	CARRERA ADMINISTRATIVA
Grupo ocupacional	LABORATORISTA
II. PROPÓSITO PRINCIPAL	
<p>Apoyar la docencia y la investigación en lo relacionado con la producción de concentrados básicos para la nutrición y alimentación de las diferentes especies pecuarias, con el fin de garantizar la formación de estudiantes de pregrado y postgrado de la Sede y de otras instituciones.</p>	
III. FUNCIONES ESENCIALES	
<ul style="list-style-type: none"> • Apoyar a los docentes en las prácticas académicas extramurales, preparando el material necesario para los laboratorios, así como los instrumentos y máquinas a utilizar, con el fin de garantizar la realización adecuada de las mismas. • Apoyar técnicamente y mediante el análisis del contenido nutritivo de diferentes productos, en actividades de investigación de docentes y estudiantes de pregrado y postgrado de la Sede. • Elaborar la producción de alimentos balanceados, para el autoconsumo de los animales presentes en los centros agropecuarios de la Sede, atendiendo las Buenas Prácticas de Fabricación de Alimentos (BPFA); con el fin de abastecer los programas pecuarios. • Preparar y mantener disponibles los materiales y equipos requeridos, para garantizar el proceso de fabricación de alimentos para los animales. • Realizar las premezclas y núcleos que se utilizarán en la mezcla final del alimento para animales, con el fin de garantizar que el producto contenga los elementos necesarios, cumpliendo con el requerimiento nutricional. • Tomar muestras de materias primas y alimentos fabricados, para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos en los laboratorios, con el fin de garantizar la calidad en la composición nutricional y sanitaria. • Realizar un control sobre los inventarios a través de la elaboración de remisiones de despachos de alimentos, con el fin de tener información sobre los recursos existentes y su disposición final. • Elaborar presupuesto de gastos de materias primas dependiendo de los requerimientos de los programas pecuarios, con el fin de garantizar los recursos necesarios para su ejecución. • Atender a los usuarios internos y externos según las políticas y los lineamientos de servicio establecidos por la Universidad. • Participar en proyectos, acciones o actividades que aporten al cumplimiento de la misión de la dependencia y que sean coherentes con el nivel y los requisitos exigidos para el cargo. • Desempeñar las demás funciones establecidas por la ley, los estatutos o reglamentaciones internas o las que le sean asignadas, encargadas o delegadas por instancia competente para ello y que sean acorde con el nivel, tipo y grado del empleo desempeñado. 	
IV. CRITERIOS DE DESEMPEÑO	

- El registro se realiza correctamente en el libro bitácora de las prácticas realizadas en el laboratorio, incluyendo fecha, nombre de los visitantes, dependencia y finalidad.
- Los informes de las actividades realizadas son correcta y oportunamente elaborados y presentados, especificando el nombre del proyecto y los directores del mismo.
- El informe del producto realizado en el día es elaborado de conformidad con los requerimientos establecidos.
- Los reportes de uso y necesidad de mantenimiento de las máquinas son elaborados y entregados oportunamente, garantizando el correcto desarrollo de las actividades de la dependencia.
- El manejo de inventarios donde se consigna la fecha, el estado de los materiales, entradas y salidas de materias primas, lote, cantidad de recursos utilizados y cantidad de recursos en saldo.
- El reporte suministrado por parte de los jefes de programas es correctamente elaborado e indica el alimento balanceado que está abasteciendo a los animales.
- El registro es correctamente diligenciado en el formato donde se incluyen los resultados e interpretación de los análisis realizados.
- Los informes de alimentos fabricados por líneas, tratamientos médicos realizados en los animales, insumos recibidos, máquinas utilizadas para trabajos de investigación, son correcta y oportunamente elaborados y presentados a las instancias que los requieran, de conformidad con los lineamientos establecidos.

V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES

- Materias primas, macronutrientes, micronutrientes, aporte nutricional de las materias primas, maquinaria, manejo de los pesos y medidas de los alimentos utilizados en el proceso
- Ofimática básica, principios de manejo HACCAP (análisis y control de puntos críticos), normas BPFA, resolución 1856 del ICA
- Manejo de control de inventario básico PEPS, BPA (Buenas Prácticas Agropecuarias)
- Interpretación de la fórmula realizada por el software de balanceo de raciones
- Interpretación de resultados del laboratorio agroindustrial
- Matemática básica

VI. COMPETENCIAS

Organizacionales	Individuales: Nivel - Área
<ul style="list-style-type: none"> • Orientación a resultados • Orientación al usuario y al ciudadano • Transparencia • Compromiso con la Universidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Organización del trabajo • Colaboración • Búsqueda de información • Rigurosidad • Experticia técnica • Aplicación de técnicas • Integridad • Capacidad analítica • Control del riesgo

VII. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA

Título de formación técnica profesional o tecnológica, ó un (1) año de formación universitaria más doce (12) meses de experiencia relacionada.