

PERFIL MD-AT-53007-02	
I. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Sede	MEDELLÍN
Nivel	ASISTENCIAL
Denominación del empleo	OPERARIO CALIFICADO
Código	53007
Grado	07
Dependencia	LABORATORIO DE PRODUCTOS CARNICOS Y LABORATORIO DE PRODUCTOS LACTEOS
Cargo del jefe inmediato	DIRECTOR DE LABORATORIO
Dedicación	ADMINISTRATIVO TIEMPO COMPLETO
Clase de cargo	CARRERA ADMINISTRATIVA
Grupo ocupacional	LABORATORISTA
II. PROPÓSITO PRINCIPAL	
<p>Apoyar actividades de docencia, extensión e investigación en la transformación de alimentos, con el fin de elaborar productos de calidad y mostrar los resultados a los diferentes medios de comunicación y educación.</p>	
III. FUNCIONES ESENCIALES	
<ul style="list-style-type: none"> • Recibir y almacenar la materia prima, verificando los estándares de calidad solicitados. • Asear y desinfectar las instalaciones y lugares de trabajo para cumplir con las buenas prácticas de manufactura. • Apoyar la preparación de los ingredientes necesarios en las mezclas y trabajos a realizar, para cumplir todos los programas de transformación e higienización de los alimentos. • Verificar el funcionamiento adecuado de los equipos, con el fin de identificar las necesidades de mantenimiento preventivo o correctivo. • Transportar los alimentos a los puntos de expendio que tiene el laboratorio, con el fin de analizarlos en otros laboratorios o suministrarlos a los lugares asignados por la Universidad como proyectos de extensión, investigación y docencia. • Llevar un control y manejo de inventario de equipos y herramientas del laboratorio, con el fin de garantizar su disponibilidad cuando sean requeridos. • Apoyar las prácticas docentes, actividades de extensión e investigación, mediante la entrega del material necesario a los usuarios de la Universidad, para garantizar y contribuir en la buena ejecución de las mismas. • Presentar periódicamente los informes de gestión al jefe inmediato. • 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	
<ul style="list-style-type: none"> • La materia prima es almacenada e inventariada de manera eficiente y oportuna, de acuerdo a los lineamientos establecidos por la dependencia del programa académico. • El lugar de trabajo se encuentra en óptimas condiciones, siguiendo los parámetros de la normatividad vigente 	

<p>de buenas prácticas de laboratorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos son transportados de manera segura y adecuada a los lugares asignados. • Los informes son elaborados y presentados al jefe inmediato de acuerdo a los lineamientos establecidos. • Los equipos son revisados periódicamente mediante el control metrológico, garantizando datos confiables. 	
V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES	
<ul style="list-style-type: none"> • Manipulación de alimentos, reactivos y soluciones (ácidas, básicas, aditivos) • Contabilidad • Ofimática • Norma legal y vigente de buenas prácticas de laboratorio del Ministerio de Trabajo y Salud (3075 de 97) • Desinfectantes a utilizar • Biología, química, microbiología y física • Hccp (determinación de puntos críticos de control) • Electricidad • Mecánica básica de equipos e instrumentos para ser utilizados en la industria de los alimentos 	
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 • Flexibilidad y colaboración • Aplicación de procedimientos • Seguimiento de instrucciones • Rigurosidad • Relaciones interpersonales • Búsqueda de información • Capacidad analítica del entorno • Motivación por trabajo rutinario • Control del riesgo
VII. REQUISITOS DE ESTUDIO Y EXPERIENCIA	
<p>Título de bachiller más veinticuatro (24) meses de experiencia relacionada.</p>	