

PERFIL MD-TN-40803-24	
I. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Sede	MEDELLÍN
Nivel	TECNICO
Denominación del empleo	TECNICO OPERATIVO
Código	40803
Grado	03
Dependencia	ESCUELA DE BIOCENCIAS
Cargo del jefe inmediato	COORDINADOR LABORATORIO DE MICROBIOLGÍA DE AGUAS Y ALIMENTOS
Dedicación	ADMINISTRATIVO TIEMPO COMPLETO
Clase de cargo	CARRERA ADMINISTRATIVA
Grupo ocupacional	LABORATORISTA
II. PROPÓSITO PRINCIPAL	
Realizar pruebas microbiológicas a las muestras de alimentos y aguas de toda persona natural y entidad que lo requiera, para brindar un servicio de excelencia a la comunidad.	
III. FUNCIONES ESENCIALES	
<ul style="list-style-type: none"> • Preparar y organizar el material, para los análisis microbiológicos de aguas y alimentos que se requieran en el momento (extensión, investigación y docencia), y así poder realizar con calidad las muestras microbiológicas que se necesiten, y evitar así las fuentes de error en la obtención de resultados. • Preparar los medios y reactivos para las muestras del laboratorio, con el fin de realizar un buen análisis de las mismas. • Recolectar las muestras de aguas y alimentos de un lugar especificado, con el fin de observar la calidad higiénica o sanitaria. • Recibir, registrar y almacenar las muestras de aguas y alimentos, con el fin de conocer la forma en que fue tomada la muestra y detectar el cumplimiento de las condiciones microbiológicas. • Coordinar el sistema de gestión de calidad, para garantizar el buen funcionamiento de las actividades que se realizan en el laboratorio, detectando fallas en el proceso. • Elaborar facturas de recepción de muestras y recibir comprobantes de pago de los clientes, con el fin de llevar un registro de los ingresos y gastos con los que cuenta el laboratorio. • Apoyar las prácticas docentes en el laboratorio, proporcionando la ayuda necesaria para ejecutarlas, con el fin de contribuir en la formación académica de los estudiantes de la Sede. • Diligenciar las facturas de compras de los recursos que se requieren en el laboratorio, con el fin de tener disponibles reactivos, medios de cultivo y equipos para las áreas de docencia, investigación y extensión, garantizando su buen funcionamiento. • Elaborar y entregar los reportes de resultados de ensayo a cada uno de los clientes, con el fin de dar a conocer los análisis arrojados en el proceso. • 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"> • Los formatos donde se consigna la toma de muestras por lote con fecha y resultados obtenidos. • Las muestras tomadas reciben adecuado control de calidad y de resultado obtenido. . • Los formatos que incluye tipo de muestra recolectada, fecha y lugar son correcta y oportunamente diligenciados. • La elaboración de registros, análisis realizados y procesos de laboratorio, es efectuada adecuada y oportunamente. • El formato donde se consignan datos del cliente, fecha, hora de recolección, cantidad de muestra, refrigeración, empaque y objetivo de análisis. • La elaboración de facturas (fecha, tipo de muestra, valor, datos personales de quien entrega la muestra). • Las prácticas son desarrollada según los lineamientos y objetivos de la dependencia. • El borrador del reporte y copia del reporte es correctamente elaborado y entregado al cliente. • Los formatos donde se consignan sugerencias y observaciones de los usuarios están disponibles y son correcta y oportunamente tramitados. 	
V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES	
<ul style="list-style-type: none"> • Prácticas de manufactura en laboratorio (BPL) - Norma 17025 • Bioseguridad en laboratorios de microbiología • Reactivos • Técnicas mínimas de análisis para los alimentos • Manejo de equipo y herramientas del laboratorio • Calidad microbiológica del alimento y del envase • Ofimática 	
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	
<p>Título de formación técnica profesional o tecnológica, ó un (1) año de formación universitaria más doce (12) meses de experiencia relacionada.</p>	