

PERFIL MD-TN-40803-02	
I. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO	
Sede	MEDELLÍN
Nivel	TECNICO
Denominación del empleo	TECNICO OPERATIVO
Código	40803
Grado	03
Dependencia	LABORATORIO DE PRODUCTOS LACTEOS
Cargo del jefe inmediato	DIRECTOR DEL LABORATORIO DE PRODUCTOS LÁCTEOS
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 la materia prima con el fin verificar los estándares solicitados. • Asear y desinfectar las instalaciones y lugares de trabajo para cumplir con las buenas practicas de manufactura. • Preparar soluciones para cumplir todos los programas de transformación 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 en los expendios que tiene la institución. • Llevar un control y manejo de inventario de equipos y herramientas del laboratorio, con el fin de garantizar su disponibilidad en los momentos requeridos. • Apoyar las prácticas docentes a estudiantes de pregrado o postgrado, actividades de extensión e investigación proporcionando el material necesario, con el fin de garantizar y contribuir en la buena ejecución de las mismas. • 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"> • El diligenciamiento del formato de recepción de materias primas donde se consigna la cantidad, calidad, precio, destino de procedencia. • El registro del uso de reactivos y desinfectantes en el laboratorio se realiza correctamente y se mantiene actualizado. • Las materias primas recibidas y el producto terminado reciben el control e inspección requeridos para el cumplimiento de los objetivos de la dependencia. 	

- La elaboración de formato “Remisión de productos” de entrega del producto donde se consigna la fecha de entrega, cantidad, lugar de entrega, producto, persona que recibe y valor. .
- La elaboración de fichas técnicas de los equipos se realiza correctamente.
- La elaboración del inventario de los equipos y herramientas es efectuada adecuada y oportunamente.
- La programación realizada por el jefe inmediato es desarrollada según los lineamientos y objetivos de la dependencia.

V. CONOCIMIENTOS BÁSICOS O ESENCIALES

- Manipulación de alimentos, reactivos y soluciones (ácidas, básicas, aditivos)
- Contabilidad
- Ofimática
- Norma 3075
- Desinfectantes a utilizar
- Biología, química 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 • 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.