

Descripción de Puesto

Actualiza: Área de Recursos Humanos

Fecha:
12 de Marzo de 2020

1. IDENTIFICACIÓN

Nombre del Puesto	Gerente de Calidad e Inocuidad
Departamento	Calidad e Inocuidad
Gerencia	Calidad e Inocuidad
Dirección	Técnica
Personal bajo su mando	Jefe de Calidad e Inocuidad (SVA), Supervisor de Calidad e Inocuidad, Ayudante Administrativo (Control de Documentos)ISR y Metrólogo.
En ausencia será sustituido por:	Jefe de Calidad e Inocuidad (SVA) o Supervisor de Calidad e Inocuidad.

2. OBJETIVO

Es responsable de supervisar, coordinar, optimizar y administrar el área de Calidad e Inocuidad, vigilar el estricto cumplimiento de los sistemas y políticas del área, a fin de garantizar la correcta implementación de los Sistemas de Calidad e Inocuidad que se requieran en las certificaciones obtenidas, o requeridas por el cliente.

3. TAREAS Y RESPONSABILIDADES

1	Coadyuvar en la administración y coordinación del sistema de calidad e Inocuidad en CEPESAR y en SVA.
2	Es responsable de implementar y mantener el Sistema SQF, SRRC, MCS, SMETA, FSMA Y EFI.
3	Realizar auditorías internas al sistema de calidad e inocuidad y coordinar el seguimiento a las acciones correctivas y preventivas de los puntos auditados con conocimiento técnico del proceso y del producto. Así como también realizar auditorías de segunda parte a invernaderos asociados y a proveedores.
4	Cumplir con las responsabilidades administrativas en cuanto a auditorías para darles seguimiento y solventación a las acciones correctivas y la obtención de los certificados de cada uno de los esquemas.
5	Establecer políticas de calidad e inocuidad de acuerdo a los requerimientos del cliente, normas oficiales y certificaciones necesarias.
6	Coordinar esfuerzos y recursos de los departamentos para la solución de deficiencias, para establecer mejoras y tomar acciones correctivas de las no conformidades encontradas en auditorías externas e internas al sistema de calidad e inocuidad.
7	Participar como capacitador para lograr la comprensión e interpretación de estándares de calidad e inocuidad; asimismo, brindar la asesoría y orientación en esta materia al personal que lo solicite.
8	Apoyar en la coordinación y supervisión del correcto cumplimiento de los procedimientos del sistema. Así como Desarrollar y apoyar en la implementación de proyectos de mejora continua en los procesos.
9	Coordinar y dar seguimiento al control de documentación de políticas, procesos y procedimientos de la empresa basado en las normas ISO 9001-2015, SQF, SRRC y MCS. SMETA, EFI y FSMA
10	Reportar directamente al Director General y Director Técnico de cualquier cambio relacionado con el sistema de gestión de la calidad e Inocuidad, y todos los esquemas de certificación de manera verbal y escrita.
11	Motivar e influenciar al personal en el cumplimiento de las metas, los objetivos y normas de calidad e inocuidad; además de investigar, documentar y proponer nuevas técnicas, procedimientos y criterios de calidad e inocuidad para los productos.

12	Verificar y validar los criterios de calidad e inocuidad para que los insumos y materias primas cumplan con las especificaciones requeridas por los sistemas de Calidad e Inocuidad establecidos.
13	Es responsable de administrar, coordinar y hacer cumplir los lineamientos señalados en los documentos aprobados del sistema de calidad e inocuidad y de implementar, mantener los sistemas HACCP Basado en la Normativa.
14	Participar y vigilar el proceso de evaluación de competencias del personal de su área.
15	Es responsable de elaborar, actualizar y coordinar la aprobación del Aviso de Adhesión por parte de la SADER para que se mantenga vigente. Y de dar seguimiento a los compromisos adquiridos en la aprobación de este aviso; así como también obtener el Certificado Fitosanitario Internacional para los embarques a Japón en coordinación con la SADER.
16	Fungir como Individuo Calificado ante la Ley de Modernización de alimentos de los estados unidos FSMA y la FDA (Food and Drug Administration).
17	Es responsable de mantener actualizado el Plan de Trabajo de Administración de Riesgos (PTAR) y fungir como Enlace dentro del COCODI. Además de subir la información correspondiente a la plataforma Estatal y Nacional de Transparencia designado como Sujeto Obligado.
18	Estas funciones son enunciativas más no limitativas.

4. RETOS

1	Obtener las certificaciones que requieren el Centro de Producción Santa Rita y la Sucursal Villa de Arista.
2	Aportar los elementos necesarios para minimizar los riesgos de calidad e inocuidad.
3	Establecer los procedimientos y mecanismos de control para que la SVA opere de la misma manera que el ISR.

5. AUTORIDAD

Para qué	
1	Para hacer cumplir los sistemas de Calidad e Inocuidad dentro de CEP SAR y SVA.
2	Para coordinar la definición de estándares de la calidad del producto y los procesos.
3	Detener cualquier proceso que comprometa la Calidad e Inocuidad del producto.

6. RELACIONES

	Con Quién	Para Qué
1	Con los responsables de cada área de la empresa	Para asegurar el cumplimiento y mantenimiento de todo lo relacionado con la Calidad e Inocuidad.
2	Con Organismos de Certificación, y las autoridades competentes.	Para tramitar todos los asuntos relacionados con la calidad y la certificación.

7. AUTORIZACIONES

Titular	Jefe Inmediato	Gerente o Director
Tec. Jaime Alberto Almazán Izaguirre	Ing. Ismael Padrón Segura	Ing. Juan Martínez Ibarra