1. Identificación del Puesto

• **Denominación**: Maestro Cervecero

• **Departamento**: Producción y Desarrollo

• Ubicación: Planta de producción de Calvenkein

2. Competencias Profesionales Requeridas

• Formación académica:

- Grado o certificación en Tecnología de Alimentos, Química, Biotecnología o áreas relacionadas.
- Conocimientos específicos en elaboración de cerveza artesanal y manejo de equipos cerveceros.

Experiencia laboral:

- Mínimo 3 años en producción cervecera artesanal.
- Experiencia liderando equipos y gestionando procesos de calidad.

• Conocimientos técnicos:

- Procesos de fermentación y control de calidad.
- Regulaciones sanitarias y de seguridad alimentaria.
- Innovación en recetas y diseño de productos.

• Habilidades personales:

- Trabajo en equipo y liderazgo.
- Capacidad de análisis y resolución de problemas.
- Creatividad para el desarrollo de nuevos productos.

3. Condiciones del Puesto

• Medio ambiente laboral:

- Exposición a humedad, ruido, calor y productos químicos.
- Trabajo físico ocasional en manipulación de equipos y barriles.

• Herramientas y equipos:

- Equipos cerveceros (tanques, maceradores, etc.).
- Instrumentos de medición de calidad (densímetros, refractómetros).

• Horario de trabajo:

 Jornada completa con posibilidad de trabajo en fines de semana o festivos durante eventos.

4. Tareas y Actividades

- Supervisión de la producción cervecera: molienda, maceración, cocción, fermentación y embotellado.
- Garantizar la consistencia y calidad en la producción.
- Desarrollo de nuevas recetas y cervezas de temporada.
- Control de inventarios y relación con proveedores.
- Formación y supervisión del personal de producción.

5. Riesgos Asociados

- Riesgos físicos:
 - Accidentes leves relacionados con maquinaria o derrames.
 - Lesiones por manipulación de barriles y equipos pesados.
- Riesgos químicos:
 - Exposición a productos químicos de limpieza.
- Riesgos psicosociales:
 - Estrés derivado de la presión por cumplir plazos de producción y calidad.

6. Requisitos Psicológicos

- Alta capacidad de concentración y atención al detalle.
- Tolerancia al estrés en situaciones de alta demanda.
- Actitud creativa e innovadora para resolver problemas y proponer mejoras.

7. Evaluación del Desempeño

- Cumplimiento de objetivos de producción y calidad.
- Innovación en desarrollo de nuevos productos.
- Satisfacción del equipo y mejora continua en los procesos.