

F.PR06.02 Ficha de puesto

Revisión formato:

Rev02

Del: 29/03/2021

PUESTO / ACTIVIDAD	SELECCIÓN Y CORTE
RESPONSABILIDADES	 Seguir las pautas marcadas por el responsable de producción para la correcta selección y corte de las diferentes gamas de hortalizas. Avisar al responsable de calidad o producción al localizar deficiencias en la zona de trabajo. Seguir el plan de seguridad e higiene dado por la empresa en la documentación de nuevo ingreso. Al detectar una no conformidad avisar al departamento de calidad, para que este adopte las medidas oportunas. Actuar siempre conforme al proceso de elaboración de selección y corte, explicado por el departamento de producción y calidad y disponible para su lectura. Manejo de los Puntos de Control de la sección. Correcta gestión de la trazabilidad de los productos fabricados.
CUALIFICACION REQUERIDA	 Experiencia en empresas agroalimentarias Formación en gestión de trazabilidad Formación en puntos de control de la sección Formación en manipulador de alimentos
DEPENDENCIA	SUPERVISOR ZONA CORTE Y SELECCIÓN
SUSTITUCIONES	TRABAJADOR/A DE PUESTO SIMILAR
	Fecha y firma:

Revisión contenido: Rev00 Fecha: 13/03/2012