

UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA CONTRATO EN LA MODALIDAD DE LOCACION DE SERVICIOS

I. TÍTULO DEL CARGO

Especialista de Laboratorio en el Laboratorio de Tecnología de los Alimentos.

II. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contar con los servicios de un (01) Ingeniero en Industrias Alimentarias, para la atención a docentes y estudiantes que hagan uso del laboratorio de Tecnología de Alimentos, mantenimiento básico, conservación y monitoreo de los equipos especializados en los Laboratorios de Tecnología de los Alimentos adquiridos en el marco del Plan de Emergencia de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

FINALIDAD PÚBLICA

La Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias, cuenta con laboratorios que adquirieron equipos especializados para el desarrollo de las actividades educativas del alumnado de la facultad, la finalidad del servicio es brindar atención, mantenimiento básico y monitoreo de los equipos de los laboratorios, para que cumplan con una mayor vida útil y presenten un funcionamiento óptimo.

III. DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO

Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias.

IV. META ASIGNADA EN EL PLAN DE EMERGENCIA

Plan de Mantenimiento de Equipos de Laboratorio.

V. PERFIL DEL PUESTO

REQUISITOS	DETALLE
EXPERIENCIA	<ul style="list-style-type: none">● Experiencia general: Experiencia profesional mínima de tres años en el sector Público y/o Privado en Industrias productivas
COMPETENCIAS	<ul style="list-style-type: none">● Capacidad de trabajo en equipo.● Proactividad.● Comunicación.● Manejo de Tiempo.● Capacidad de observación y atención al detalle.● Un enfoque exhaustivo y metódico en su trabajo.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Ser capaz de registrar con precisión los resultados de pruebas y de redactar informes sobre los resultados.
VALORES	<ul style="list-style-type: none"> ● Puntualidad ● Compromiso ● Sinceridad, ● Empatía ● Respeto al usuario
FORMACIÓN ACADÉMICA	<ul style="list-style-type: none"> ● Título Universitario de Ingeniero en Industrias Alimentarias registrado en SUNEDU
CURSOS DE CAPACITACION Y/O ESPECIALIZACIÓN	<p>Debe tener capacitaciones en:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Normatividad alimentaria ● Sistemas de inocuidad y de gestión de calidad ● Muestreo de alimentos ● Programas de higiene y saneamiento en la industria alimentaria ● Higiene de alimentos y microbiología ● Buenas prácticas de manufactura ● Buenas prácticas de manipulación de alimentos y seguridad alimentaria ● Sistemas integrales de HACCP en el procesamiento de alimentos ● Tratamientos térmicos en conservación de alimentos ● Microsoft Office.

VI. FUNCIONES A REALIZAR

- Atención de prácticas Académicas de los Docentes
- Apoyo en requerimiento de material y equipos a investigadores
- Elaboración de soluciones y patrones de reactivos
- Mantenimiento de Equipos de laboratorio, ensayo y calibración, etc
- Otras que le asigne su Jefe inmediato.

VII. CONDICIONES ESENCIALES DE CONTRATO

CONDICIONES	DETALLE
LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias - UNPRG
DURACIÓN DEL CONTRATO	CUATRO (4) meses a partir del día siguiente de notificado la orden del servicio
REMUNERACIÓN MENSUAL	S/. 2,500.00 (Dos mil quinientos soles)

VIII. FUENTE DE FINANCIAMIENTO: Recursos Directamente Recaudados-RDR

 UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias
Dr. Luis Antonio Pozo Suclupe
Director del Dpto. Industrias Alimentarias