

## PERFIL CONSULTORIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN NORMA ISO 17025

### Consultoría implementación Norma ISO 17 025

**Descripción del Puesto:** Elaborar las políticas generales del sistema de Gestión de Calidad para la certificación de metodologías analíticas en materia de bromatología de los alimentos en cualquier estándar internacional y de manera específica en la Norma 17025, iniciar desde los programas y registros básicos como base para el desarrollo de todos los programas transversales que se requieren como elementos componentes e interrelacionados, vinculados hacia la concreción del manual de calidad que mostrará las políticas generales, propósitos, misiones del laboratorio de alimentos. Preparar todo los componentes y elementos necesarios para alcanzar la certificación bajo la Organización Internacional de Normalización (ISO), y su norma 17025, asegurando la aprobación al momento de requerir la certificación ya indicada. Elaborar los programas adicionales, aparte de los básicos, que se requieran alcanzar el estándar internacional y la Norma 17025, en el proceso de certificación de cualquier método referido a la bromatología alimentaria, en cualquier matriz de alimentos, principalmente en las matrices lácteas, cárnicas, vegetales (tubérculos, hortalizas, legumbres, frutales, encurtidos y otras), farináceos, y otros métodos analíticos vinculados con la inocuidad de los alimentos. Logar llevar el laboratorio alimentos hacia la acreditación tanto local como internacional.

### Requisitos del puesto:

1. Graduado universitario en microbiología, ingeniero en alimentos, químico de alimentos u carreras afines.
2. Se requiere amplio conocimiento de inglés.
3. Posgrados en materia de normalización internacional
3. Dos (10) años de experiencia en trabajo de certificación de métodos analíticos en laboratorios de bromatología de alimentos.
4. Conocer el funcionamiento de los organismos globales en materia de certificación y acreditación de los alimentos.
5. Por lo menos 5 de experiencia en la certificación de métodos analíticos en la norma ISO 17025
6. Manejo de computadora y sistemas Microsoft Office

### Competencias:

1. Conocimiento sobre las normativas globales de comercio internacional de alimentos .
2. . Conocimiento sobre las normativas globales de comercio internacional de alimentos
3. Conocimientos en la implementación de laboratorios en la certificación de la Norma 17025 .

4. Manejo de computadora, ofimática.
5. Capacidad para trabajar en equipo.
6. Destreza en manejo de instrumentación de laboratorio.
7. Habilidad para resolver problemas referentes a análisis de alimentos.
8. Organizado y metódico.
9. Conocimiento de las normas dominicanas en materia de alimentos.
9. Conocimiento sobre la Norma NTS ISO/IEC 17025:2017.
10. conocimiento del idioma Ingles

### **Analista de microbiología de alimentos II**

**Descripción del Puesto:** realizar análisis microbiológicos a alimentos y productos alimenticios en las matrices cárnicas, lácteas y de origen vegetal (productos primarios, frutas, hortalizas, tubérculos, farináceos entre otros) aplicando técnicas rápidas y modernas de PCR en tiempo real, medios criogénicos, citometría de flujo conforme a las normas ISO; aplicar y vigilar el uso normativo y de mantenimiento básico de los equipos y materiales de laboratorio microbiológico; realizar análisis en las matrices señaladas de microorganismos patógenos, alterantes e útiles aplicando correctamente los procedimientos establecidos, bajo supervisión del coordinador; hacer uso del equipo analítico bajo su responsabilidad y los que utilice conforme a los requisitos de buena práctica de analisis.

### **Requisitos del puesto:**

1. Graduado universitario en microbiología, ingeniero en alimentos y carreras afines.
2. Se requiere conocimiento de inglés técnico.
3. Dos (2) años de experiencia en trabajos de laboratorio en técnicas rápidas PCR tiempo real, citometría de flujo, medios criogénicos para determinaciones en microbiología de alimentos.
4. Manejo en laboratorio de las normas de técnicas rápidas (PCR tiempo real, citometría de flujo, medios criogénicos) para determinaciones microbiológicas.
5. Manejo de laboratorio en técnicas rápidas PCR tiempo real, citometría de flujo, medios criogénicos para determinaciones en metodologías analíticas conforme a la norma ISO 17025.
6. Manejo en laboratorio de la norma ISO 17025
7. Manejo de computadora y sistemas Microsoft Office.

**Competencias:**

1. Conocimiento sobre uso de equipos de laboratorio de Microbiología.
2. Conocimientos en el procesamiento y preparación de muestras para técnicas rápidas PCR tiempo real, citometría de flujo, medios criogénicos para determinaciones en análisis microbiológico.
3. Conocimientos en análisis de control de calidad en técnicas rápidas PCR tiempo real, citometría de flujo, medios criogénicos para determinaciones en microbiología de alimentos.
4. Manejo de computadora, ofimática.
5. Capacidad para trabajar en equipo.
6. Destreza en manejo de instrumentación de laboratorio.
7. Habilidad para resolver problemas referentes a análisis de microbiología en alimentos.
8. Organizado y metódico.
9. Conocimiento de las normas en técnicas rápidas PCR tiempo real, citometría de flujo, medios criogénicos para determinaciones de alimentos.
9. Conocimiento sobre la Norma NTS ISO/IEC 17025:2017.