

	FORMATO	DIRECTIVA N° 003-2024-SERVIR-GDSRH
	PERFIL DE PUESTO	

SECCIÓN: IDENTIFICACIÓN

Órgano:	CITE AGROINDUSTRIAL MOQUEGUA
Unidad Orgánica	NO APLICA
Cargo estructural	NO APLICA
Clasificación	NO APLICA
Nombre del cargo/puesto	Analista de laboratorio en microbiología
Dependencia jerárquica	Director/a del CITEagroindustrial Moquegua

SECCIÓN: FUNCIONES

MISIÓN DEL PUESTO

Realizar las actividades de preparación , ejecución de ensayos microbiológicos, aseguramiento de la validez de los resultados y emisión de resultados, conforme a los métodos aprobados y a los requisitos del sistema de gestión de calidad basado en la norma NTP-ISO/IEC 17025 o la normativa vigente, para la toma de decisiones informadas en control de calidad, desarrollo de productos e investigación aplicada en beneficio de las unidades productivas atendidas por la Red CITE del ITP.

FUNCIONES DEL PUESTO

- Preparar los materiales, reactivos, patrones y equipos necesarios para la ejecución de ensayos microbiológicos, verificando su adecuación y disponibilidad conforme a los procedimientos del laboratorio
- Verificar el ingreso de muestras y ejecutar los ensayos asignados, asegurando su correcta preparación, desarrollo y registro según métodos normalizados o validados
- Emitir registros técnicos y resultados de ensayos microbiológicos con trazabilidad, garantizando su conformidad con los requisitos del sistema de gestión de calidad
- Aplicar procedimientos para el aseguramiento de la validez de los resultados, incluyendo comprobaciones metrológicas y registros de equipos, en cumplimiento de los controles internos establecidos.
- Participar en la elaboración, revisión y mejora de documentos técnicos, así como en actividades de capacitación, auditorías y evaluaciones de competencia técnica del personal.
- Verificar el stock de materiales, insumos, patrones y materiales de referencia, gestionando los requerimientos necesarios para el funcionamiento operativo del laboratorio de microbiología.
- Aplicar normas de seguridad y buenas prácticas de laboratorio, reportando desviaciones, no conformidades o anomalías detectadas durante el proceso de análisis.
- Proponer e implementar acciones de mejora continua, así como medidas correctivas y preventivas asociadas a procesos técnicos del laboratorio de microbiología.
- Cumplir con las políticas de imparcialidad, confidencialidad, y requisitos establecidos por el sistema de gestión de calidad del laboratorio de microbiología.
- Otras funciones asignadas por la jefatura inmediata, relacionadas a la misión del puesto/área.

CONDICIONES ATÍPICAS PARA EL DESEMPEÑO DEL PUESTO

No aplica.		
Periodicidad de la Aplicación temporal (marcar con un X, luego explicar o sustentar)	Temporal ☐	Permanente ☐
No aplica.		

SECCIÓN: REQUISITOS

FORMACIÓN ACADÉMICA

A) Nivel Educativo	B) Grado(s)/situación académica y carrera/especialidad requeridos	C) ¿Colegiatura?																																																
<table><tr><td></td><td>Incompleta</td><td>Completa</td></tr><tr><td>☐</td><td>Primaria</td><td></td></tr><tr><td>☐</td><td>Secundaria</td><td></td></tr><tr><td>☐</td><td>Técnica Básica (1 ó 2 años)</td><td></td></tr><tr><td>☐</td><td>Técnica Superior (3 ó 4 años)</td><td></td></tr><tr><td>☒</td><td>Universitaria</td><td>☒</td></tr></table>		Incompleta	Completa	☐	Primaria		☐	Secundaria		☐	Técnica Básica (1 ó 2 años)		☐	Técnica Superior (3 ó 4 años)		☒	Universitaria	☒	<table><tr><td>☐</td><td>Egresado(a)</td><td>☐</td><td>Bachiller</td><td>☒</td><td>Título/ Licenciatura</td></tr><tr><td colspan="6"> Título profesional universitario en las carreras de Ingeniería Alimentaria, o Ingeniería de Industrias Alimentarias, o Ingeniería Agroindustrial, o Ingeniería Química, o Química, o Biología, o Microbiología o afines por la formación. </td></tr><tr><td></td><td>Maestría</td><td></td><td>Egresado</td><td></td><td>Grado</td></tr></table>	☐	Egresado(a)	☐	Bachiller	☒	Título/ Licenciatura	Título profesional universitario en las carreras de Ingeniería Alimentaria, o Ingeniería de Industrias Alimentarias, o Ingeniería Agroindustrial, o Ingeniería Química, o Química, o Biología, o Microbiología o afines por la formación.							Maestría		Egresado		Grado	<table><tr><td>Sí</td><td>☒</td><td>No</td><td>☐</td></tr><tr><td colspan="4">D) ¿Habilitación profesional?</td></tr><tr><td>Sí</td><td>☒</td><td>No</td><td>☐</td></tr></table>	Sí	☒	No	☐	D) ¿Habilitación profesional?				Sí	☒	No	☐
	Incompleta	Completa																																																
☐	Primaria																																																	
☐	Secundaria																																																	
☐	Técnica Básica (1 ó 2 años)																																																	
☐	Técnica Superior (3 ó 4 años)																																																	
☒	Universitaria	☒																																																
☐	Egresado(a)	☐	Bachiller	☒	Título/ Licenciatura																																													
Título profesional universitario en las carreras de Ingeniería Alimentaria, o Ingeniería de Industrias Alimentarias, o Ingeniería Agroindustrial, o Ingeniería Química, o Química, o Biología, o Microbiología o afines por la formación.																																																		
	Maestría		Egresado		Grado																																													
Sí	☒	No	☐																																															
D) ¿Habilitación profesional?																																																		
Sí	☒	No	☐																																															

	☐ Doctorado	☐ Egresado	☐ Grado	

CONOCIMIENTOS

A) Conocimientos técnicos principales requeridos para el puesto (No se requiere sustentar con documentos):

Norma NTP-ISO/IEC-17025
Buenas prácticas y seguridad en laboratorio
Metodología de investigación.

B) Cursos y/o programas de especialización requeridos y sustentados con documentos:

Curso en interpretación o implementación de la norma ISO/IEC 17025:2017 (16 horas no acumulables). Curso en Validación de métodos de ensayo fisicoquímicos o microbiológicos o Estimación de la incertidumbre para métodos fisicoquímicos o microbiológicos. Aseguramiento de calidad de resultados o afines. (20 horas acumulables).

C) Conocimientos de Ofimática e Idiomas/Dialectos

OFIMÁTICA	Nivel de dominio				IDIOMAS / DIALECTO	Nivel de dominio			
	No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado		No aplica	Básico	Intermedio	Avanzado
Procesador de textos		X			Inglés	X			
Hojas de cálculo		X			Quechua	X			
Programa de presentaciones		X			Otros (Especificar)				
Otros (Especificar)					Otros (Especificar)				
Otros (Especificar)					Observaciones:				
Otros (Especificar)									

EXPERIENCIA

Experiencia laboral general

Indique el tiempo total de experiencia laboral, ya sea en el sector público o privado.

03 años.

Experiencia laboral específica

A. Indique el tiempo de experiencia específica requerida en la función o la materia:

02 años realizando labores de ensayos de laboratorio microbiológico.

B. Indique el tiempo de experiencia específica requerida en el puesto o cargo (precisando este):

De los 02 años realizando labores de ensayos de laboratorio microbiológico, mínimo un 01 año en el nivel de asistente.

C. Indique el tiempo de experiencia específica requerida en el sector público:

No aplica.

*Mencione otros aspectos complementarios sobre el requisito de experiencia, en caso existiera algo adicional para el puesto.

No aplica.

HABILIDADES O COMPETENCIAS

- Análisis
- Atención
- Organización de información
- Iniciativa

REQUISITOS ADICIONALES

No aplica