

PRÁCTICA PROFESIONAL NO RENTADA - CALSA

NOMBRE DE LA EMPRESA: CALSA

- TIPO DE BÚSQUEDA: PRACTICA PROFESIONAL NO RENTADA

- CANTIDAD DE PUESTOS A CUBRIR: 2

- AREA/S DE TRABAJO: GESTION Y CONTROL DE CALIDAD

BUSQUEDA 1)

- DESCRIPCIÓN DE TAREA/S Y/O RESPONSABILIDAD/ES:

El Plan de Trabajo para el desarrollo de la Práctica Profesional es el siguiente para el área de fermentación y empaque de levadura fresca:

Primer Mes
Capacitación en los procesos de elaboración de levadura - Análisis y revisión de la primera fase.
• Principio 1. Revisión de los peligros - caracterización de los mismos, respaldo científico , bibliográfico y normativo.
• Principio 2. Revisión de los PCC.
Segundo Mes
• Principio 3. Revisión de los límites críticos establecidos para cada PPC.
• Principio 4. Revisión del sistema de vigilancia establecido para cada PPC.
• Principio 5. Revisión de las medidas correctivas establecidas para los desvíos que se produzcan.
Tercer Mes
• Principio 6. Revisión de los procesos de verificación y validación
• Principio 7: Revisión de los registros y documentaciones.
Cuarto Mes
Auditoria del sistema HACCP
Evaluación y aprobación del informe final

- REQUISITO/S Y/O CONOCIMIENTO/S: ESTUDIANTE AVANZADO DE INGENIERÍA QUIMICA O INDUSTRIAL CON CONCIMIENTO EN PAQUETE OFFICE

- FECHA ESTIMADA DEL CIERRE DE LA BÚSQUEDA: 31/10/21

BUSQUEDA 2)

- DESCRIPCIÓN DE TAREA/S Y/O RESPONSABILIDAD/ES:

El Plan de Trabajo para el desarrollo de la Práctica Profesional es el siguiente para el área de fermentación y empaque de levadura Seca:

Primer Mes
Capacitación en los procesos de elaboración de levadura - Análisis y revisión de la primera fase.
<ul style="list-style-type: none"> • Principio 1. Revisión de los peligros - caracterización de los mismos, respaldo científico , bibliográfico y normativo. • Principio 2. Revisión de los PCC.
Segundo Mes
<ul style="list-style-type: none"> • Principio 3. Revisión de los límites críticos establecidos para cada PPC. • Principio 4. Revisión del sistema de vigilancia establecido para cada PPC. • Principio 5. Revisión de las medidas correctivas establecidas para los desvíos que se produzcan.
Tercer Mes
<ul style="list-style-type: none"> • Principio 6. Revisión de los procesos de verificación y validación • Principio 7: Revisión de los registros y documentaciones.
Cuarto Mes
Auditoria del sistema HACCP
Evaluación y aprobación del informe final

- REQUISITO/S Y/O CONOCIMIENTO/S: ESTUDIANTE AVANZADO DE INGENIERÍA QUÍMICA O INDUSTRIAL CON CONOCIMIENTO EN PAQUETE OFFICE

- FECHA ESTIMADA DEL CIERRE DE LA BÚSQUEDA: 31/10/21