



CONVOCATORIA

Consultor(a) en gestión de calidad e inocuidad alimentaria

Wildlife Conservation Society – WCS

WCS los invita a postular a la **Consultoría en gestión de calidad e inocuidad alimentaria**. Las personas interesadas deberán enviar su CV actualizado (incluyendo referencias personales) al siguiente correo: peruconvocatorias@wcs.org, hasta el **05 de mayo 2020** indicando en el **“Asunto” el nombre de la convocatoria**; así como, sus pretensiones económicas. Las postulaciones serán evaluadas en la medida en que se reciban y sólo se contactará a las personas seleccionadas para una entrevista.

Antecedentes

WCS es una organización internacional sin fines de lucro establecida en Nueva York en el año 1895. Tiene la misión de conservar la vida y los paisajes silvestres en todo el mundo a través de la ciencia, acciones de conservación y educación, e inspirando a las personas a valorar la naturaleza. Ha trabajado en el Perú desde 1968 apoyando investigaciones específicas, y desde el 2003 tiene presencia institucional constante en el país. Actualmente trabajamos en dos grandes paisajes naturales, el paisaje Madidi Tambopata que abarca parte de los departamentos de Puno y Madre de Dios en la Amazonía sur y el Paisaje Marañón Ucayali en el departamento de Loreto al noroeste. Asimismo, trabajamos a nivel nacional en tres iniciativas: Áreas protegidas, Aguas amazónicas y Especies: tráfico y salud de la fauna silvestre. En el Paisaje Madidi Tambopata, que abarca las provincias de Sandía y Carabaya, y parte de Tambopata, desarrollamos diversas estrategias dirigidas a la conservación de ecosistemas terrestres y acuáticas, siendo una de ellas el fortalecimiento de la producción sostenible de café de calidad conjuntamente con la Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de los Valles de Sandía (CECOVASA).

En este contexto, buscamos a un(a) profesional que brinde asesoría, capacitación y elabore los documentos necesarios para que CECOVASA mejore la gestión de calidad e inocuidad alimentaria en la planta de procesamiento de café tostado y molido de CECOVASA en Juliaca y obtener: 1) la certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) 2) la Habilitación Sanitaria, y 3) la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

Objeto de la consultoría

Brindar asesoría y capacitación a CECOVASA y elaborar los documentos necesarios para mejorar la gestión de calidad e inocuidad alimentaria en la planta de procesamiento de café tostado y molido de CECOVASA en Juliaca y lograr la certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la Habilitación Sanitaria y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.

Requisitos

1. Profesional en industrias alimentarias, ingeniería química, ingeniería industrial, agroindustrial o afines, con al menos 5 años de experiencia laboral en los temas de la convocatoria, y de preferencia con experiencia en el procesamiento de café y derivados.
2. Conocimiento avanzado (teórico y práctico) en la elaboración e implementación de los manuales PHS, BPM y HACCP. Indispensable y comprobable.
3. Experiencia en auditorías de sistemas de gestión de calidad en plantas de procesamiento de alimentos o supermercados. Indispensable y comprobable.

4. Experiencia en la habilitación sanitaria brindada por DIGESA a plantas de procesamiento de alimentos. Indispensable y comprobable.
5. Conocimiento en Normal global BRC y temas de bioseguridad alimentaria en el escenario COVID19. Deseable.
6. Alta organización, compromiso y responsabilidad para el cumplimiento de objetivos y resultados.
7. Altas habilidades de redacción y comunicación a diferentes actores.
8. Manejo de plataformas y medios para comunicación virtual.

Principales actividades a desarrollar (no limitadas)

1. Actualización del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
2. Elaboración y presentación a DIGESA del Plan HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control).
3. Asistencia a CECOVASA en la implementación del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del Plan HACCAP.
4. Elaboración e implementación de los planes de capacitaciones BPM y HACCP para el personal de CECOVASA, que incluyan propuestas en modalidad presencial y no presencial.
5. Identificación y elaboración de las especificaciones técnicas de infraestructura, maquinaria (molino de café y envasadora), equipamiento y materiales necesarios para cumplir con la validación por parte de DIGESA para implementar PHS, PBM y HACCAP; así como los requeridos por la coyuntura COVID-19.
6. Presentación, seguimiento y levantamiento de observaciones para la obtención de la certificación BPM, la habilitación sanitaria y la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, por parte de DIGESA.

Productos a desarrollar

- PRODUCTO 1: Plan general de trabajo. A semana 1 de iniciada la consultoría.
- PRODUCTO 2: Informe de análisis sobre de las condiciones de la planta (infraestructura, maquinaria, equipos, materiales y prácticas) y las necesidades de mejora para obtener la certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) 2) la Habilidad Sanitaria, y 3) la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP. A la semana 2 de iniciada la consultoría.
- PRODUCTO 3: Elaboración y actualización de planes y registros BPM, PHS y HACCP. A la semana 4 de iniciada la consultoría.
- PRODUCTO 4: Plan de capacitaciones que contemple las metodologías para medir el aprendizaje. A la semana 5 de iniciada la consultoría.
- PRODUCTO 5: Reporte final de implementación del plan de capacitaciones incluyendo la medición del aprendizaje de los participantes. A la semana 15 de iniciada la consultoría.
- PRODUCTO 6: Reporte de auditoría final interna incluyendo el plan de levantamiento de observaciones. A la semana 18 de iniciada la consultoría.
- PRODUCTO 7: Certificación BPM, Habilidad Sanitaria y Validación Técnica Oficial del

Plan HACCP otorgados por DIGESA. A la semana 20 de iniciada la consultoría.

- PRODUCTO 8: Informe final de la consultoría que incluya recomendaciones para la gestión adecuada de la planta en concordancia con la certificación BPM, la Habilitación Sanitaria y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP. A la semana 24 de iniciada la consultoría.

Plazo de la consultoría

6 meses

Línea de coordinación y supervisión

El consultor llevará a cabo sus actividades bajo la supervisión del especialista en producción sostenible de WCS Perú y coordinará con la responsable del área de calidad e inocuidad alimentaria de CECOVASA.