
**MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE ASUNCIÓN (MCA)
CONCURSO PÚBLICO DE OPOSICIÓN (CPOTA2318)**

Observación: Ingreso a cargo permanente (abierto a toda la ciudadanía interesada y funcionarios municipales)

I. DESCRIPCIÓN DEL CARGO

A. Denominación del cargo
TECNOLOGO/A DE ALIMENTOS

B. Cantidad de puestos en concurso
1 (uno)

C. Objetivo del cargo

Mejorar las condiciones higiénicas-sanitarias de la producción y venta de alimentos en los locales, en el transporte de alimentos, en la manipulación de los productos alimenticios destinados al consumo de la población, a fin de prevenir enfermedades de transmisión alimenticia.

D. Ubicación del cargo en la Organización

Unidad de Productos Procesados del Dpto. Salubridad- Dirección de Defensa al Consumidor- Dirección Gral. de Área Social

E. Ubicación física del cargo

2do. Piso Bloque C- Dpto. de Salubridad

F. Cargo del Jefe inmediato superior

Jefe de Unidad de Productos Procesados

G. Principales tareas del cargo

1. Realizar inspecciones higiénico-sanitarias a locales, cantinas de Instituciones Educativas, de Hospitales y puestos que fabrican, almacenan, fraccionan y expenden alimentos procesados, de oficio, por programas de trabajo, por denuncias, por solicitud de apertura, traslados, cambio de ramo, ampliación de ramo y clausuras, conforme a las normativas vigentes.

2. Realizar tomas de muestras de alimentos de alto, medio y bajo riesgo y remitir al laboratorio municipal para los análisis correspondientes.
3. Investigar casos y brotes de ETA (Enfermedades de Transmisión Alimentaria).
4. Elaborar informes técnicos de inspecciones realizadas, labrar actas de intervención y/o notificar a los infractores y sugerir la aplicación de sanciones a los mismos en el área de su competencia.
5. Elaborar programas de control de locales por criterios de riesgos.

II. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA AL CARGO

A). Modalidad de la vinculación

Permanente

B). Sueldo básico mensual/Categoría

CANTIDAD	RUBRO	CATEGORIA	MONTO GS.
TECNOLOGO	31.902	D03	3.148.640

C). Otras remuneraciones

Ninguna

D). Otros beneficios

Horas extras conforme a disponibilidad presupuestaria.

E). Horario de trabajo

8 horas diarias. De Lunes a Viernes- 07:00 a 15:00 horas (eventualmente en otros horarios)

III. REQUISITOS DOCUMENTALES (EXCLUYENTE)

- A) Copia simple de Cédula de Identidad vigente (ambas carillas).
- B) Copia simple de certificados laborales u otros documentos que avalen la Experiencia.
- C) Copia simple de Certificado de antecedentes policiales vigente.
- D) Certificado de antecedentes judiciales vigente.
- E) Copia simple de Título o constancia o certificado de estudio del último año en las carreras de: Tecnología de Alimentos o Lic. En Ciencias y Tecnología de Alimentos o Ingeniería en Tecnología de Alimentos o Ingeniero de Alimentos o

Químico especializado en Tecnología de alimentos, otorgado por Universidad/Institución, visado y legalizado por el MEC.

F) Copia simple de constancia o certificado de estudio del último año en curso de las carreras de Tecnólogo de Alimentos o Lic. En Ciencias y Tecnología de Alimentos o Ingeniero en Tecnología de Alimentos o Ingeniero de Alimentos o Químico especializado en Tecnología de alimentos, de Universidad o Instituto reconocida por el MEC.

LOS INTERESADOS DEBERÁN ADJUNTAR A LOS FORMULARIOS A,B, C, D, E, LAS COPIAS DE LOS DOCUMENTOS EXCLUYENTES (CITADOS EN EL ÍTEM III REQUISITOS DOCUMENTALES-EXCLUYENTES) AL MOMENTO DE SU POSTULACIÓN, CASO CONTRARIO NO SERÁN RECEPCIONADAS.

UNA VEZ PUBLICADA LA LISTA DE ADMITIDOS, LOS POSTULANTES ADMITIDOS NECESARIAMENTE DEBERÁN PRESENTAR LOS REQUISITOS DOCUMENTALES (EXCLUYENTES): A, B, C, D, E y F AUTENTICADOS POR ESCRIBANÍA U ORIGINALES CONFORME AL TIPO DE DOCUMENTO, CASO CONTRARIO NO PODRÁN CONTINUAR PARA LA SEGUNDA ETAPA Y SERÁN EXCLUIDOS DEL PROCESO DEL CONCURSO.

OBSERVACIÓN:

*PARA LAS CONSTANCIAS LABORALES PRESENTAR CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS (CON MEMBRETES, NÚMEROS TELEFÓNICOS PARA LA REVERIFICACIÓN, PERIODO DE TIEMPO TRABAJADO CON FECHA DE INICIO Y FINALIZACIÓN DEL MISMO, CARGO Y/O FUNCIÓN DESEMPEÑADA Y FIRMA DEL ANTERIOR EMPLEADOR).

*SE EXCLUIRÁ A LOS POSTULANTES QUE ADJUNTEN DOCUMENTACIONES QUE ACREDITEN FORMACIÓN ACADÉMICA INFERIOR A LAS SOLICITADAS EN EL PERFIL, POR ESTAR SUBCALIFICADOS PARA EL CARGO.

*LOS DOCUMENTOS NO EXCLUYENTES NO ELIMINARÁN AL POSTULANTE DEL CONCURSO, PERO LA NO PRESENTACIÓN IMPLICARÁ LA NO PUNTUACIÓN.

IV. PERFIL REQUERIDO: Requisitos mínimos del cargo

A. FORMACIÓN ACADÉMICA (EXCLUYENTE)

- Tecnólogo de Alimentos, o
- Lic. En Ciencias y Tecnología de Alimentos, o
- Ingeniero en Tecnología de Alimentos, o
- Ingeniero de Alimentos en Instituciones, o
- Químico especializado en Tecnología de alimentos, o
- Estudiante universitario del último año de cualquiera de las carreras mencionadas más arriba.

B. EXPERIENCIA ESPECÍFICA

- Pasantía en áreas similares para estudiantes, mínimo de 300 horas
- Trabajo en locales relacionados con alimentos, mínimo 1 año para profesionales.

C. CONOCIMIENTOS

- Manejo del idioma guaraní (no excluyente)
- Conocimientos en herramientas informáticas
- Contar con criterios técnicos
- Conocimiento de la Ley de la Constitución Nacional
- Conocimiento de la Ley Orgánica Municipal.

D. EDAD

- De 22 a 35 años preferentemente

E. COMPETENCIAS

- Capacidad de trabajo en equipo
- Adaptabilidad
- Compromiso
- Ética
- Integridad
- Calidad de trabajo
- Iniciativa

F. ACTITUDES

- Proactivo
- Responsabilidad y honestidad
- Relacionamiento interpersonal efectivo

RESPONSABILIDAD IMPLICADA

a) Supervisión de Personal

- No posee

b) Material y Equipo

- Materiales de trabajo
- Herramientas de trabajo

G.INFORMACIÓN CONFIDENCIAL

- Maneja documentos de información confidencial ocasionalmente

H.DESTREZAS REQUERIDAS

a) Esfuerzo físico

- Lo habitual en la profesión, pararse mucho tiempo en el desarrollo de la Inspección

b) Concentración mental o visual

- Atención intensa en periodos regulares

I. CONDICIONES DE TRABAJO

a) Ambiente de trabajo:

Ambiente externo

Exposición a cambio de temperatura ambiental y a tráfico urbano

b) Riesgos:

- No aplica