



**El Establecimiento Frigorífico Azul S.A empresa dedicada al COCIDO INDUSTRIAL Y FAENA DE AVES se encuentra en la búsqueda de los siguientes perfiles para trabajar en su planta de procesamiento de la ciudad de Azul, Buenos Aires:**

**PARA TODAS LAS BUSQUEDAS:**

- *Especificar en el título del mail el puesto al cuál se están postulando.*
- *Por favor Abstenerse en caso de no cumplir con los requisitos previstos y explicitados.*
- *Interesados enviar su CV por mail a:  
gerencia@efasa.com.ar;  
oficina.personal@efasa.com.ar*

**Jefe/a de Producción:**

*Orientamos la búsqueda a una persona que desee reubicarse o resida en la Ciudad de Azul, Pcia. de Buenos Aires.*

Profesionales de las carreras de Ingeniería Industrial, o Ingeniería / Licenciatura en Tecnología de los Alimentos (preferentemente) o carreras afines (excluyente) de 27 a 40 años, que cuenten con experiencia en la función (en Pymes del rubro alimenticio). Con experiencia liderando y desarrollando grupos de trabajo jóvenes (grandes nóminas), ya que tendrá a cargo una línea de producción con 50 empleados.

**Principales Responsabilidades:**

- Desarrollar los grupos de trabajo del circuito operativo de la empresa
- Organizar las tareas y distribución eficiente del personal acorde a las necesidades de la planta. Cumplir con el programa de Producción con las pautas de calidad (BRC versión 7) y seguridad definidas por la compañía.
- Medir tiempos y procesos para implementar mejoras.
- Asumir el manejo del personal operativo.
- Mejorar continuamente la eficiencia del proceso productivo elevando la calidad.
- Dar seguimiento a los lineamientos estratégicos de la gerencia y dirección.
- Desarrollar mejoras en los circuitos operativos de producción, depósito y logística.

- Cumplir con los objetivos determinados por la dirección, para su gestión y la de todo el personal a su cargo tendiendo a la mejora de la eficiencia.
- Coordinación entre las áreas de calidad, operaciones, logística, compras y mantenimiento.
- Desarrollo de nuevos productos.
- Se valorará a los candidatos que posean conocimientos básicos del idioma inglés (Oral y Escrito).

Completan el perfil los candidatos orientados a la calidad, los procesos y la coordinación. Excelentes comunicadores, con autonomía para llevar adelante las tareas y habilidades para trabajar en equipo.

Competencias a evaluar: Capacidad de Liderazgo / Proactividad / Sentido Comercial / Flexibilidad y adaptación al cambio / Comunicación efectiva / Toma de decisiones.

Requerimos disponibilidad full time, la responsabilidad del puesto requiere horarios flexibles.

El puesto reportara directamente al Jefe de Operaciones.

Se ofrece sueldo acorde, posibilidad real de crecimiento dentro de la empresa.

### **Jefe/a de Calidad:**

*Orientamos la búsqueda a una persona que desee reubicarse o resida en la Ciudad de Azul, Pcia. de Buenos Aires.*

Profesionales de las carreras de Ingeniería Industrial, o Ingeniería / Licenciatura en Tecnología de los Alimentos (preferentemente) o carreras afines (excluyente) de 27 a 40 años, que cuenten con experiencia en la función (en Pymes del rubro alimenticio). Con experiencia liderando y desarrollando grupos de trabajo jóvenes (grandes nóminas), ya que tendrá a cargo una línea de producción con 50 empleados.

#### Principales Responsabilidades:

Analizar y proponer soluciones a los desvíos y no conformidades

Analizar y proponer mejoras en el SGC en concordancia con el Gte. De produc. Y Jefe de planta

Proponer y Comunicar las validaciones de los procesos

Planificar auditorías internas y externas (elaborar checklists para llevar adelante las auditorías)

Elaborar programa anual de capacitación

Redactar y actualizar manuales de calidad

Interpretar normativas y comunicar al Jefe de Planta y Jefe de Producción

Preparar documentación de habilitaciones de productos, rubros y países

Actualizar, elaborar los faltantes y comenzar a utilizar los checklists correspondientes a las auditorías internas

Capacitar al equipo en SGC, HACCP, BP, trazabilidad, sistemas de limpieza, bienestar animal (en conjunto con el Gte. De Producción)

Responder informes de auditoría de SENASA y Organismos de Certificación  
Verificar formularios/registros de planta  
Mantener y actualizar documentación del SGC  
Implementar, actualizar y comunicar sistema de HACCP en conjunto al Gte de Producción, Jefe de Planta y Analistas  
Elaborar informe de auditorías internas para el Gte. Gral, Gte. Produc., Jefe de Planta y Analistas  
Liderar equipo de HACCP  
Trabajar junto a jefe de planta en la implementación del SGC

Se valorará a los candidatos que posean conocimientos básicos del idioma inglés (Oral y Escrito).

Completan el perfil los candidatos orientados a la calidad, los procesos y la coordinación. Excelentes comunicadores, con autonomía para llevar adelante las tareas y habilidades para trabajar en equipo.

Competencias a evaluar: Capacidad de Liderazgo / Proactividad / Sentido Comercial / Flexibilidad y adaptación al cambio / Comunicación efectiva / Toma de decisiones.

Requerimos disponibilidad full time, la responsabilidad del puesto requiere horarios flexibles.

El puesto reportara directamente al Jefe de Operaciones.

Se ofrece sueldo acorde, posibilidad real de crecimiento dentro de la empresa.

### **Analistas de Calidad:**

*Orientamos la búsqueda a personas que desee reubicarse o resida en la Ciudad de Azul, Pcia. de Buenos Aires.*

Profesionales de las carreras de Ingeniería / Licenciatura en Tecnología de los Alimentos (preferentemente) o carreras afines (excluyente) de 27 a 40 años, que cuenten con experiencia en la función (en Pymes del rubro alimenticio).

Se busca gente proactiva para la implementación de procedimientos y normas, resolución de conflictos e implementación de acciones correctivas. Que tengan capacidad para relacionarse en equipos de trabajo, capacidad de planificación, adaptables a los cambios, dinámicos, orientados a la mejora continua de procesos, procedimientos y conocimientos de BPM, POES y HACCP principalmente.

#### Principales responsabilidades:

- Controles en planta de calidad y/o producción según los requerimientos.
- Controlar que el personal cumpla con las BPM y las NORMAS de Higiene de la empresa.
- Llevar al día diversos registros según el sector asignado.
- Nexos con producción.
- Se valorará a los candidatos que posean conocimientos básicos del idioma inglés (Oral y Escrito).

Competencias a evaluar: Capacidad de Liderazgo / Proactividad / Sentido Comercial / Flexibilidad y adaptación al cambio / Comunicación efectiva / Toma de decisiones.

Requerimos disponibilidad full time, la responsabilidad del puesto requiere horarios flexibles.

El puesto reportara directamente a la Jefe/a de Calidad.

Se ofrece sueldo acorde, posibilidad real de crecimiento dentro de la empresa.

### **Encargado de Logística:**

*Orientamos la búsqueda a una persona que desee reubicarse o resida en la Ciudad de Azul, Pcia. de Buenos Aires.*

Profesionales de las carreras de Ingeniería Industrial, o Ingeniería en sistemas o carreras afines (excluyente) de 27 a 40 años, que cuenten con experiencia en la función (en Pymes del rubro alimenticio).

#### Principales responsabilidades:

Control de stock físico de cámara y por sistema

Control diario de niveles de producción, lotes, fechas de producción, cantidad, peso neto

Intervenciones de productos, rendimiento.

Supervisión de cargas

Control del Ingreso y Egreso de la mercadería de terceros (dador de frío)

Controlar los papeles de ingreso de las MP

Elaborar un stock proyectado en base a la proyección de producción

Coordinación con transporte para retiros

Coordinación de envíos de muestras

Proyecciones de cargas según producción

Coordinación de carga con la trader y el transporte

Coordinación de ingreso de MP con el Comprador de Aves, jefe de producción y Jefe de Planta y transportista de MP

Envío de reporte de stock de Productos en proceso y producto terminado

Completar la planilla y enviar un reporte de mercadería entrante, saliente y stock de terceros (dador de frío)

Corroborar con administración el estado de cuenta de los terceros previo a la liberación de la mercadería

Confeción de planilla de embarque (SENASA)

Confeción de documentos y remitos

Preparación de muestras

Competencias a evaluar: Capacidad de Liderazgo / Proactividad / Sentido Comercial / Flexibilidad y adaptación al cambio / Comunicación efectiva / Toma de decisiones.

Requerimos disponibilidad full time, la responsabilidad del puesto requiere horarios flexibles.

El puesto reportara directamente a la Jefe de Operaciones.

Se ofrece sueldo acorde, posibilidad real de crecimiento dentro de la empresa.

**Técnicos de Seguridad e Higiene** para sumar a nuestro equipo de trabajo.

*Los principales desafíos de la función serán:*

- Representar a la empresa ante los organismos oficiales, cumpliendo lo requerido en la legislación en materia de higiene y seguridad.
- Elaborar planes de seguridad y documentación necesaria en los emprendimientos.
- Asesorar al personal sobre las acciones a implementar en la materia, para estar encuadrados en lo que indica la normativa vigente.
- Recorrer la empresa a efectos de detectar condiciones inseguras o riesgosas.

Los interesados enviar C.V. indicando remuneración bruta pretendida (excluyente).

Requisitos:

- Licenciado/ Técnico graduado y Matriculado en Seguridad e Higiene.
- Poseer Conocimientos y manejo de Inspecciones.
- Residir en Azul o alrededores.

Es requisito contar con disponibilidad Full Time.

La empresa ofrece buenas condiciones de contratación y oportunidad de crecimiento profesional.