

Instructor(a) Laboratorio de Microbiología de Alimentos

Departamento de Agroindustria Alimentaria

Escuela Agrícola Panamericana – Zamorano

www.zamorano.edu

Funciones y responsabilidades

- Cumplir con las funciones de Técnico Analista y Responsable de Calidad del Laboratorio de Microbiología de Alimentos de acuerdo con las políticas vigentes del Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio de Microbiología:
 - Recepción de muestras.
 - Realizar análisis (servicios) y proyectos del Laboratorio de Microbiología de Alimentos (LMAZ).
 - Ejecución de pruebas de acuerdo con el sistema de gestión de calidad del LMAZ.
 - Mantenimiento del sistema de gestión del LMAZ.
 - Elaboración de informe de resultados.
 - Supervisar al auxiliar de cuarto año.
 - Cualquier otra actividad que su profesión lo permita y sea asignado por el Jefe del Laboratorio de Microbiología de Alimentos.
 - Supervisar el Aprender-Haciendo especializado del laboratorio, para contribuir a la formación del estudiantado en base a los lineamientos y valores establecidos por la institución.
- Llevar el control de reabastecimiento de suministros de laboratorio, reportando las necesidades de materiales.
- Documentar los procesos, proyectos de investigación, capacitación o asistencia técnica llevados a cabo dentro del Laboratorio de Microbiología.
- Implementar iniciativas de mejora dentro de los procesos del laboratorio.
- Proveer asesoría al alumnado en general en aspectos relacionados con la formación del estudiante.
- Asistir en la preparación y ejecución de las prácticas de laboratorio del curso de Microbiología de Alimentos.
- Coordinar e interactuar con otras unidades dentro o fuera de la institución para programas de formación del estudiantado o para proyectos en conjunto.

Requisitos

- Ingeniería en agroindustria alimentaria, química, industrial, tecnología de alimentos, licenciatura en microbiología o área afín.
- Dos (2) años de experiencia en el área.

Conocimientos especializados:

- Conocimiento en preparar equipos y reactivos
- Experiencia en elaboración de análisis
- Conocimiento higiene e inocuidad alimentaria
- Control de calidad alimentaria
- Conocimientos en sistemas de gestión de calidad
- Con orientación en la docencia y formación de jóvenes
- Experiencia en la supervisión de estudiantes y personal
- Conocimiento en contabilidad y administración
- Excelente manejo de Microsoft Office
- Licencia de conducir vigente
- Inglés fluido: Es capaz de comprender con facilidad prácticamente todo lo que oye o lee.

Puede expresarse espontáneamente, con gran fluidez y con un grado de precisión que le permite diferenciar pequeños matices de significado incluso en situaciones de mayor complejidad.

Competencias requeridas:

- Compromiso
- Orientación a la calidad
- Innovación
- Integridad
- Cultura de servicio
- Inteligencia emocional
- Comunicación
- Mentoring
- Gestión pedagógica
- Investigación

Procedimiento para postular

Las solicitudes deberán incluir una carta de presentación, currículum vitae actualizado e información de contacto, incluyendo número de teléfono y correo electrónico, de al menos tres (3) referencias profesionales en formato Word o PDF a la atención de la Dirección de Recursos Humanos al correo talentohumano@zamorano.edu

Referencia: **Instructor(a) Laboratorio de Microbiología de Alimentos**

La fecha límite para enviar las candidaturas es: **20/04/2025**

Política no discriminatoria

Zamorano no discrimina según orígenes étnicos, raza, religión, género o nacionalidad en la administración de sus políticas educativas y de admisión, programas de ayuda financiera, actividades extracurriculares, empleo u otros aspectos.

Food Microbiology Laboratory Instructor

Food Science and Technology Department

Escuela Agrícola Panamericana – Zamorano

www.zamorano.edu

Key Responsibilities:

- Carry out the duties of a Technician Analyst and Quality Manager for the Food Microbiology Lab, in line with the lab's Quality Management System and policies.
- Receive and process samples.
- Perform lab analyses and contribute to Food Microbiology Lab (LMAZ) projects.
- Execute tests following the lab's quality management system.
- Maintain the lab's management system.
- Prepare and submit reports on results.
- Supervise the 4th-year lab assistant.
- Perform other duties as assigned by the Lab Manager, in line with professional scope.
- Supervise learning-by-doing in the lab to support student development, in alignment with the institution's standards and values.
- Manage lab supply restocking, ensuring material needs are communicated.
- Document all processes, research, training, or technical assistance happening within the lab.
- Drive continuous improvements within lab processes.
- Provide guidance to students on academic and professional matters.
- Assist in preparing and leading the Food Microbiology course lab exercises.
- Coordinate with internal and external units for student programs or joint projects.

Qualifications:

- Degree in Food Agroindustry Engineering, Chemical Engineering, Food Technology, Microbiology, or a related field.
- At least two (2) years of experience in the relevant field.

Specialized Knowledge:

- Skills in preparing lab equipment and reagents.
- Experience with lab analyses.
- Knowledge of food hygiene and safety.
- Understanding of food quality control.
- Familiarity with quality management systems.
- A focus on teaching and mentoring young people.
- Experience supervising students and staff.
- Basic knowledge of accounting and administration.
- Proficient in Microsoft Office.
- Valid driver's license.
- Fluent in English: Able to easily understand most of what is read or heard, and express thoughts fluently, with a good level of precision, even in complex situations.

Required Skills:

- Commitment
- Quality orientation
- Innovation
- Integrity
- Service culture
- Emotional intelligence
- Strong communication

- Mentoring ability
- Pedagogical management
- Research skills

How to Apply: Please submit your application, including a cover letter, updated resume, and contact details (phone and email) for at least three (3) professional references. Submit in Word or PDF format to the Human Resources Department at talentohumano@zamorano.edu

Reference: **Food Microbiology Laboratory Instructor**

Application deadline: **April 20, 2025**

Non-discrimination Policy: Zamorano does not discriminate based on ethnicity, race, religion, gender, or nationality in the administration of its educational policies, admissions, financial aid programs, extracurricular activities, employment, or any other areas.