

**MUNICIPIO DE LOJA**  
**DESCRIPCIÓN Y PERFIL DE PUESTOS**

1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO		4. RELACIONES INTERNAS Y EXTERNAS	5. INSTRUCCIÓN FORMAL REQUERIDA	
<b>Partida:</b>	3.02.01.001.001.5.1.01.05	Comisaria de Higiene y Abasto, Ciudadanía	<b>Nivel de Instrucción:</b>	Bachiller
<b>Denominación:</b>	Inspector			
<b>Nivel:</b>	No Profesional		<b>Título Requerido:</b>	Bachiller
<b>Unidad o Proceso:</b>	Comisaria de Higiene y Abasto			
<b>Rol:</b>	Administrativo			
<b>Grupo Ocupacional:</b>	Servidor Público de Apoyo 3			
2. MISIÓN		6. EXPERIENCIA LABORAL REQUERIDA		
Ejecución de actividades de control y cumplimiento de normas, reglamentos, ordenanzas y leyes , inherentes al área de su competencia.		<b>Tiempo de Experiencia:</b>	No Requerido	
		<b>Especificidad de la experiencia:</b>	No Requerido	
3. ACTIVIDADES ESENCIALES		7. CONOCIMIENTOS	8. COMPETENCIAS TÉCNICAS	9. COMPETENCIAS CONDUCTUALES
Supervisa las condiciones sanitarias de los expendios de alimentos y emitir informes periódicos resultado de dichas supervisiones.		Normas de control sanitario	Monitoreo y control	Orientación de servicio
Inspecciona y controlar los productos caducados en los centros de abastos de la ciudad de Loja, locales comerciales y en sus parroquias rurales.		Estudios comparativos de productos	Orientación / asesoramiento	Orientación a los resultados
Cumple con operativos de control nocturno de horario, permisos de funcionamiento y salubridad de centros de diversión nocturna.		Técnicas de control	Pensamiento analítico	Razonamiento analítica
Elabora operativo de control de ventas ambulantes, estadio y festividades y controlar los precios de venta de las comidas de cada expendio		Técnicas de control	Pensamiento analítico	Razonamiento analítica
Vigila las medidas de control higiénico en las fases de manipulación y expendio de alimentos.		Mecanismos de control sanitario	Habilidad analítica	Aprendizaje continuo
Vigila el orden y la limpieza de los mercados municipales, camales. Atender denuncias e inspecciones		Mecanismos de control sanitario	Habilidad analítica	Aprendizaje continuo
Estudia las solicitudes o proyectos de mejoras de instalaciones y elaborar informe con sus consideraciones.		Estructura de proyectos	Monitoreo y control	Aprendizaje continuo
Aplica sanciones, como amonestaciones a los expendedores que incumplan las normas sanitarias y/o condiciones del contrato.		Ordenanzas de regulación de higiene	Cooperación laboral	Compromiso institucional
Realiza estudios comparativos de precios de comida para establecer listas de precios.		Estudios comparativos	Identificación de anomalías	Iniciativa
Controla la relación administrativa existente entre los directivos de las dependencias de la Institución y expendedores de comida.		Mecanismos de control	Expresión escrita	Responsabilidad por resultados
Cumple con las demás actividades impartidas por su jefe inmediato superior.		Cuadro de mando integral	Razonamiento lógico	Pensamiento lógico

Atentamente,

---

Ab. Ignacio Paladínez Espinoza  
**DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS**