

MUNICIPIO DE LOJA
DESCRIPCIÓN Y PERFIL DE PUESTOS

| 1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO | | 4. RELACIONES INTERNAS Y EXTERNAS | 5. INSTRUCCIÓN FORMAL REQUERIDA | |
|--|-------------------------------|---|---------------------------------|--------------------------------|
| Partida: | 4.05.01.001.001.5.1.01.05 | Comisaria de Higiene y Abasto, Ciudadanía | Nivel de Instrucción: | Bachiller |
| Denominación: | Inspector | | | |
| Nivel: | No Profesional | | Título Requerido: | Bachiller |
| Unidad o Proceso: | Comisaria de Higiene y Abasto | | | |
| Rol: | Administrativo | | | |
| Grupo Ocupacional: | 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. | | Tiempo de Experiencia: | No Requerido | |
| | | Especificidad de la experiencia: | 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