



**SERIE  
INSPECCIÓN DE INOCUIDAD**



**Clases que contiene la Serie**

**INSPECTOR(A) DE INOCUIDAD**



## INSPECTOR(A) DE INOCUIDAD

**Código de Clase:  
Ver Código en Grupos**

### PROPÓSITO DE LA CLASE

Ejecutar labores asistenciales de inspección y control de la seguridad sanitaria e inocuidad de los productos, subproductos y derivados de origen animal, durante los procesos y actividades de producción, en las diferentes salas de procesamiento de un Establecimiento.

### RESULTADOS ESPERADOS

1. Ejecución de labores asistenciales al Médico Veterinario Inspector Oficial, en la inspección y control de diversos procesos y actividades realizadas en las salas de procesamiento de Establecimientos, que surgen de la producción de derivados de origen animal, como son: procesos antemortem; postmortem; de animales declarados o reportados como caídos no ambulatorios, decomisados o retenidos; elaboración de productos y embarques; así como del manejo de registros y documentación oficial, y similares.
2. Inspección de las condiciones sanitarias de las diferentes salas del proceso del Establecimiento, verificando que se cumplan y apliquen los pre-requisitos y medidas de control del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP), programas complementarios y Plan HACCP; para prevenir, eliminar o reducir peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, durante la etapa postmortem de los animales, determinando que los productos reúnan las condiciones de salud adecuadas para ser aptos para consumo humano.
3. Verificación de los animales destinados para el consumo humano, velando por que no presenten sintomatología compatible con enfermedades que puedan causar riesgo al consumidor; así también, notificación de hallazgos de alteraciones de la normalidad y custodia de los animales y productos que han sido retenidos o decomisados por sospecha de riesgo para la salud humana.
4. Auditoraje de establecimientos y vehículos que producen y transportan productos, subproductos y sus derivados de origen animal, verificando que se cumplan las regulaciones nacionales e internacionales, normas e indicaciones requeridas en el procesamiento de estos, en temas como: HACCP, BPH, procedimientos de limpieza y desinfección, programas complementarios como bienestar animal, trazabilidad, Bioterrorismo, enfermedades zoonóticas, entre otros.
5. Levantamiento de listados de animales destinados al sacrificio, de acuerdo con recomendaciones emitidas por el Médico Veterinario Inspector Oficial y aplicación de las medidas adecuadas para prevenir riesgos de contagio o diseminación de enfermedades.
6. Programación y realización de la toma de muestras de animales destinados para el muestreo de residuos, contaminantes medio ambientales y agentes microbiológicos, para ser entregados en el Laboratorio Nacional de Servicios Veterinarios.
7. Obtención de otras labores administrativas inherentes al cargo que desempeña, tales como: confeccionar, archivar y custodiar documentación; acatar las disposiciones indicadas por el Médico Veterinario Inspector Oficial; mantener controles actualizados sobre las actividades bajo su responsabilidad; entre otros resultados acordes con el propósito de la clase.



## INSPECTOR(A) DE INOCUIDAD

**Código de Clase:  
Ver Código en Grupos**

### RESPONSABILIDAD

#### Impacto en la Gestión

Es responsable por el cumplimiento de las actividades propias de su competencia; cuyo accionar se desenvuelve dentro de las normas y estándares nacionales e internacionales de inocuidad para los productos, subproductos y derivados de origen animal. Así también, como por la toma de decisiones acertadas, por lo cual debe considerar diversas alternativas, prevenir, detectar y resolver situaciones in-situ, de manera oportuna y eficiente con el fin de minimizar conflictos y costos por los errores que se produzcan en el ejercicio del puesto.

Asume responsabilidad administrativa, civil, social y penal, según sea el caso, cuando incurra en algún error que atente contra los objetivos organizacionales y el interés público; los cuales pueden no ser detectados sino hasta que se consuma el producto, por lo que puede generar graves daños a la salud pública y al comercio, provocando pérdidas económicas cuantiosas, daños, atrasos en la planeación y el control de las actividades desempeñadas; por lo cual, las actividades deben desarrollarse con sumo cuidado, precisión y confidencialidad, dentro del marco jurídico y ético que rige a toda persona servidora pública.

#### Relaciones de Trabajo

Sus labores requieren una interrelación constante con superiores, compañeros(as) de trabajo, clientes, personas funcionarias de instituciones públicas y empresas privadas, nacionales e internacionales y público en general, las cuales deben ser atendidas por distintos medios y formas, con tacto, discreción y buena comunicación.

#### Activos, Equipo e Insumos

Es responsable del adecuado uso, calibración, cuidado y mantenimiento del equipo, así como de materiales, insumos y otros recursos que utiliza en sus labores diarias; la pérdida, robo o daño de éstos, puede hacer incurrir a la administración en gastos considerables de recursos y retrasos en las actividades desempeñadas.



## INSPECTOR(A) DE INOCUIDAD

**Código de Clase:  
Ver Código en Grupos**

### CONTEXTO FUNCIONAL

Independencia Funcional	Supervisión Ejercida
Trabaja con cierta independencia, siguiendo métodos y procedimientos, instructivos, manuales, planes estratégicos y operativos, políticas, legislación nacional e internacional y directrices vigentes en materia de inocuidad de alimentos, que rigen su campo de acción.	Le corresponde la supervisión técnica de las actividades del personal operario que labora en establecimientos que procesan productos, subproductos y derivados de origen animal destinados al consumo humano.

### CONDICIONES DEL TRABAJO

Medio Ambiente	Exigencias Físicas
Le corresponde desplazarse a diversos lugares del país en diferentes horarios. Estas condiciones pueden exponer al ocupante del puesto a situaciones disímiles como cambios drásticos de temperatura, humedad, ruido, olores, así como a poca o mucha iluminación y ventilación. En el ejercicio de su cargo debe guardar las normas de seguridad que rigen su actividad.	La actividad demanda esfuerzo físico, lo que puede originar situaciones de estrés y cansancio que pueden provocar enfermedades, accidentes e incapacidades temporales. Así también, se expone a mantener una misma postura por largo tiempo dentro de su jornada de trabajo, al igual que al trasladarse a otros sitios constantemente, como a horarios variables o incluso ampliar o rotar su jornada laboral, ya que ésta se establece de acuerdo con la producción en las plantas de sacrificio y procesamiento de productos derivados de origen animal.

### COMPETENCIAS

#### GRUPO A Y B

Competencias Transversales	Dominio de la Competencia requerido para la Clase	Competencias del Grupo Ocupacional	Dominio de la Competencia requerido para la Clase
1. Compromiso con el Servicio Público	BÁSICO	1. Dominio y Credibilidad Técnica	AVANZADO
		2. Calidad y Productividad	BÁSICO
2. Integridad en el desempeño de la función pública	BÁSICO	3. Análisis y Solución de Situaciones	BÁSICO
		4. Trabajo Colaborativo	INTERMEDIO



## INSPECTOR(A) DE INOCUIDAD

**Código de Clase:  
Ver Código en Grupos**

### COMPETENCIAS

#### GRUPO C

Competencias Transversales	Dominio de la Competencia requerido para la Clase	Competencias del Grupo Ocupacional	Dominio de la Competencia requerido para la Clase
1. Compromiso con el Servicio Público	INTERMEDIO	1. Dominio y Credibilidad Técnica	DESTACADO
		2. Calidad y Productividad	INTERMEDIO
2. Integridad en el desempeño de la función pública	INTERMEDIO	3. Análisis y Solución de Situaciones	BÁSICO
		4. Trabajo Colaborativo	AVANZADO

### REQUISITOS

#### GRUPO A

**Código: 0301332**

#### Requisitos Base para la Clase

<b>Académicos:</b>	<b>Capacitación:</b>
- Bachiller en Enseñanza Media	- No Aplica.
<b>Experiencia:</b>	<b>Legales:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>En Funciones:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dos años de experiencia en labores relacionadas con la clase de puesto o cargo.<sup>1</sup></li> </ul> </li> <li><b>En Supervisión de Personal:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>No Aplica.</li> </ul> </li> </ul>	- No Aplica.
	<b>Otros:</b>
	- No Aplica.

#### Primer grupo alternativo de Requisitos

<b>Académicos:</b>	<b>Capacitación:</b>
- Tercer ciclo de Enseñanza General Básica	- No Aplica.
<b>Experiencia:</b>	<b>Legales:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>En Funciones:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tres años de experiencia en labores relacionadas con la clase de puesto o cargo.<sup>1</sup></li> </ul> </li> <li><b>En Supervisión de Personal:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>No Aplica.</li> </ul> </li> </ul>	- No Aplica.
	<b>Otros:</b>
	- No Aplica.



## INSPECTOR(A) DE INOCUIDAD

**Código de Clase:  
Ver Código en Grupos**

### Segundo grupo alternativo de Requisitos

<b>Académicos:</b>	<b>Capacitación:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Segundo ciclo de Enseñanza General Básica, ó</li> <li>- Certificado de Conclusión de Estudios Tercer y Cuarto Ciclo de Educación Especial (Prevocacional), ó</li> <li>- Certificado de Conclusión de Estudios Tercer y Ciclo Diversificado Vocacional, ó</li> <li>- Certificado de Conclusión de Estudios de III Ciclo y IV Ciclo (Diversificada) de Educación Especial o de similar nomenclatura<sup>2</sup>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No Aplica.</li> </ul>
	<b>Legales:</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No Aplica.</li> </ul>
<b>Experiencia:</b>	<b>Otros:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>En Funciones:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuatro años de experiencia en labores relacionadas con la clase de puesto o cargo<sup>1</sup>.</li> </ul> </li> <li>• <b>En Supervisión de Personal:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No Aplica.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No Aplica.</li> </ul>

**GRUPO B**

**Código: 0302333**

### Requisitos Base para la Clase

<b>Académicos:</b>	<b>Capacitación:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bachiller en Enseñanza Media, y</li> <li>- Título de Técnico o Técnico Medio en una ocupación o carrera contemplada en la Formación Inocuidad Alimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No Aplica.</li> </ul>
<b>Experiencia:</b>	<b>Legales:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>En Funciones:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No Aplica</li> </ul> </li> <li>• <b>En Supervisión de Personal:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No Aplica.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No Aplica.</li> </ul>
	<b>Otros:</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No Aplica.</li> </ul>

### Primer grupo alternativo de Requisitos

<b>Académicos:</b>	<b>Capacitación:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bachiller en Enseñanza Media</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cursos de capacitación básica del plan de capacitación del SENASA<sup>3</sup></li> </ul>



## INSPECTOR(A) DE INOCUIDAD

**Código de Clase:  
Ver Código en Grupos**

<b>Experiencia:</b>	<b>Legales:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>En Funciones:</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Un año de experiencia en labores relacionadas con la clase de puesto o cargo<sup>1</sup>.</li></ul></li><li>• <b>En Supervisión de Personal:</b><ul style="list-style-type: none"><li>- No Aplica.</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- No Aplica.</li></ul>
	<b>Otros:</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- No Aplica.</li></ul>
<b>Segundo grupo alternativo de Requisitos</b>	
<b>Académicos:</b>	<b>Capacitación:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Tercer ciclo de Enseñanza General Básica</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cursos de capacitación básica del plan de capacitación del SENASA<sup>3</sup></li></ul>
<b>Experiencia:</b>	<b>Legales:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>En Funciones:</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Dos años de experiencia en labores relacionadas con la clase de puesto o cargo<sup>1</sup>.</li></ul></li><li>• <b>En Supervisión de Personal:</b><ul style="list-style-type: none"><li>- No Aplica.</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- No Aplica.</li></ul>
	<b>Otros:</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- No Aplica.</li></ul>
<b>Tercer grupo alternativo de Requisitos</b>	
<b>Académicos:</b>	<b>Capacitación:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Segundo ciclo de Enseñanza General Básica, ó</li><li>- Certificado de Conclusión de Estudios Tercer y Cuarto Ciclo de Educación Especial (Prevocacional), ó</li><li>- Certificado de Conclusión de Estudios Tercer y Ciclo Diversificado Vocacional, ó</li><li>- Certificado de Conclusión de Estudios de III Ciclo y IV Ciclo (Diversificada) de Educación Especial o de similar nomenclatura<sup>2</sup>.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cursos de capacitación básica del plan de capacitación del SENASA<sup>3</sup></li></ul>
	<b>Legales:</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- No Aplica.</li></ul>
<b>Experiencia:</b>	<b>Otros:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>En Funciones:</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Tres años de experiencia en labores relacionadas con la clase de puesto o cargo<sup>1</sup>.</li></ul></li><li>• <b>En Supervisión de Personal:</b><ul style="list-style-type: none"><li>- No Aplica.</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- No Aplica.</li></ul>



## INSPECTOR(A) DE INOCUIDAD

**Código de Clase:  
Ver Código en Grupos**

### GRUPO C

**Código: 0303334**

#### Requisitos Base para la Clase

##### Académicos:

- Segundo año o Diplomado en una carrera contemplada en la Formación Inocuidad Alimentaria.

##### Capacitación:

- No Aplica.

##### Experiencia:

- **En Funciones:**
  - No Aplica.
- **En Supervisión de Personal:**
  - No Aplica.

##### Legales:

- No Aplica.

##### Otros:

- No Aplica.

#### Grupo alternativo de Requisitos

##### Académicos:

- Bachiller en Enseñanza Media, y
- Título de Técnico o Técnico Medio en una ocupación o carrera contemplada en la Formación Inocuidad Alimentaria.

##### Capacitación:

- Cursos de capacitación avanzada del plan de capacitación del SENASA<sup>4</sup>

##### Experiencia:

- **En Funciones:**
  - Un año de experiencia en labores relacionadas con la clase de puesto, cargo o formación<sup>1</sup>.
- **En Supervisión de Personal:**
  - No Aplica.

##### Legales:

- No Aplica.

##### Otros:

- No Aplica.

1. La experiencia en funciones requerida en los grupos de la clase, puede satisfacerse con labores en las plantas de producción primaria de animales, como son: mataderos de bovinos, porcinos, ovinos, aves, plantas procesadoras de pescado y cualquier otra planta de productos de origen animal.
2. En los casos de los certificados emitidos antes del año 1993, sean estos el Certificado de Conclusión de Estudios de III Ciclo y IV Ciclo (Diversificada) de Educación Especial o certificados de similar nomenclatura, se debe consultar ante el Departamento de Educación Especial del Ministerio de Educación Pública, la validación del mismo.
3. El plan de capacitación Básica incluye: Buenas Prácticas de Manufactura BPM, Buenas prácticas higiénicas, HACCP, Implementación del Sistema de Análisis de Riesgos y puntos críticos de control en la industria alimentaria ARPCC.
4. El plan de capacitación Avanzada incluye: Anatomía, Patología, BPM, HACCP y el Codex Alimentarius para el comercio internacional, Codex, Conferencia de control de Calidad en Alimentos: Salmonella, Listeria y pruebas rápidas en sistemas de control microbiológico, Etiquetado, Inocuidad de Alimentos, Introducción al HACCP, Limpieza y desinfección, Manipulación de Alimentos, Patología, Parasitología.