

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS¹**1. DEFINICION**

Esta especialidad es aplicable en puestos de trabajo cuyas labores implican participar en la Industria Alimentaria, tanto en su diseño, montaje y mantenimiento como en los procesos de producción, procesamiento, preparación empaque, transporte, registro, etiquetado, distribución, y consumo de bienes alimenticios con el fin de controlar la calidad e inocuidad de los mismos, disminuyendo riesgos que atenten contra la salud de la población.

2. CARACTERISTICAS

Este campo de actividad implica realizar tareas diversas dependiendo de los procesos de trabajo de las instituciones donde se ubican los puestos. Entre otras tareas, implica seleccionar y preparar las materias primas en la fabricación de los distintos alimentos, la producción de alimentos de alto valor nutricional, aplicar y evaluar normativa para el registro de alimentos, control y supervisión del mantenimiento de los equipos utilizados para el desarrollo de actividades alimentarias (marmitas, calderas, abanicos, sistemas de refrigeración, entre otros), promoción y protección de la salud ambiental en la Industria alimentaria y otorgar permisos de funcionamiento de industrias alimentarias en donde se realizan operaciones de transformación física de sustancias, lo que implica calentamiento, evaporación, troceado, trituración, mezclado, separación, destilación, filtración, esterilización, envasado y sellado al vacío, así como el tratamiento químico de estas (hidrólisis, oxidación, electrolisis, polimerización, fermentación, deshidratación y absorción.

Este campo de actividad implica la investigación constante, utilizando otras ciencias y disciplinas complementarias como Microbiología, Bioquímica, Nutrición, Química Analítica y Orgánica, así como la Ingeniería y la Administración, áreas que proveen las herramientas necesarias para conocer la composición química y las propiedades físicas de los bienes alimenticios y las habilidades para ejecutar el diseño, montaje y mantenimiento en la Industria Alimentaria, supervisar procesos de producción de alimentos y atender la seguridad e higiene vinculados a ellos.

3. RANGO DE APLICACION

(Modificado mediante resolución DG-180-2007 publicada en la Gaceta 151 aviso 16-SC del 8/08/2007)

- Técnico de Servicio Civil 1, 2 y 3
- Profesional de Servicio Civil 1, 2, 3
- Profesional Jefe de Servicio Civil 1, 2, 3
- Asistente de Salud de Servicio Civil 3
- Asistente de Salud de Servicio Civil 2 (Oficio N° URH-of-213-2016 e Informe N° URH-AO-006-2016)

¹ Redefinida mediante Dictamen técnico N° 003-2015, fecha 18 de setiembre del 2015

Nota:

La resolución DG-279-2007 publicada en La Gaceta N° 240 del 13 de diciembre del 2007, con rige 1 de enero del 2008 en su artículo 38 establece: "Artículo 38: Se exceptúa la aplicación de los apartados de "ubicación y rango" incluidos en el Manual de Especialidades del Régimen de Servicio Civil, para la utilización de las nuevas clases del segmento profesional y gerencial, no siendo ello un elemento obligado para otorgar la respectiva especialidad a un puesto, quedando los actuales de información o referencia.

En todo caso al asignar la especialidad a los puestos, las Oficinas de Recursos Humanos deben justificar técnicamente el acto y únicamente informarlo al Área de Gestión de Recursos Humanos para la actualización y sistematización del instrumento."

La resolución DG-234-2009 publicada en La Gaceta N° 158 aviso 013-SC del 14 de agosto del 2009, con rige 1 de julio del 2009 establece: "Artículo 34: Se exceptúan los apartados de "rango" incluido en el Manual de Especialidades del Régimen de Servicio Civil, para la utilización de las nuevas clases de los segmentos Operativo, Calificado y Técnico, no siendo ello un elemento obligado para otorgar la respectiva especialidad a un puesto, quedando los actuales de información o referencia. En todo caso al asignar la especialidad a los puestos, las Oficinas de Recursos Humanos deben justificar técnicamente el acto y únicamente informarlo al Área de Gestión de Recursos Humanos para la actualización y sistematización del instrumento."

4. ATINENCIA ACADEMICA

- Bachillerato y Licenciatura en Tecnología de Alimentos
- Bachillerato y Licenciatura en Ingeniería de Alimentos (Dictamen ARSP-0195-2014 del 11-08-2014)
- Bachillerato y Licenciatura en Ingeniería en Tecnología de Alimentos
- Maestría en Gerencia de Programas Sanitarios de Inocuidad de Alimentos. (Resolución DG-078-2011 del 02/02/2011, publicada en el Diario Oficial La Gaceta N°40 del 25/01/2011).

Nota:

-
- Recuérdese que las Maestrías son aceptadas Siempre y cuando se encuentren dentro de los alcances del artículo 2° de la Resolución DG-120-05, que cita: **"ARTICULO 2°: Las maestrías o doctorados declarados atinentes en el correspondiente Manual, serán aceptados para aquellas clases que requieren el grado de Bachillerato o Licenciatura, siempre y cuando el candidato, en la eventualidad de un nombramiento o ascenso, este debidamente incorporado al colegio profesional respectivo."**

Con Resolución DG-238-2005 del 12 agosto del 2005 se establece: Artículo 1º. Modificar el anexo del Artículo 2° de la Resolución DG-221-2004 de fecha 3 de setiembre del 2004, mediante la cual se aprobó el Manual Descriptivo de Especialidades del Régimen de Servicio Civil, para que se elimine del apartado de Atinencias Académicas de las especialidades, las restricciones relacionadas con el nombre de la universidad que imparte las carreras, cuando así se indique.

5. UBICACION

- Se elimina este apartado mediante Resolución DG-289-2007 publicada en La Gaceta 243 aviso 026-SC del 18/12/2007 y se establece en su: "Artículo 2º: Las Oficinas de Recursos Humanos serán las responsables de justificar, mediante estudio técnico, la utilización de una especialidad que no haya formado parte de su estructura ocupacional."