



## TÉRMINOS DE REFERENCIA

**JEFE/A DE PLANTA – PLANTA DE PROCESAMIENTO DE CACAO Y DERIVADOS.**

**COOPERATIVA AGRARIA NORANDINO**

### 1. ANTECEDENTES

La Cooperativa Agraria Norandino impulsa el desarrollo sostenible de pequeños productores mediante la producción, procesamiento y comercialización de cacao de alta calidad. Como parte de su estrategia de mejora continua y expansión de mercados, requiere incorporar un/a Jefe/a de Planta que garantice la eficiente operación de la planta de procesamiento de cacao, en cumplimiento de estándares de calidad, inocuidad alimentaria y sostenibilidad.

### 2. OBJETIVO DEL PUESTO

Liderar, organizar y supervisar las operaciones de la planta de procesamiento de cacao, asegurando la eficiencia productiva, el cumplimiento de normas de calidad (orgánicas y de comercio justo) y la mejora continua de los procesos, contribuyendo al logro de los objetivos estratégicos de la Cooperativa.

#### Dependencia Jerárquica

- Mantiene comunicación funcional con la **Gerencia del Complejo Industrial**.

### 3. PRINCIPALES FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

- Planificar, coordinar y supervisar todas las actividades operativas de la planta (recepción, limpieza, tostado, esterilización, clasificación, molienda, envasado, etc).
- Asegurar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), estándares orgánicos, de comercio justo y certificaciones correspondientes.
- Implementar programas de mejora continua en los procesos productivos y en la gestión de calidad.
- Coordinar con las áreas de Gerencia del Complejo, Producción, certificaciones, administración, Logística y Comercialización para garantizar la trazabilidad y la satisfacción de los clientes.
- Coordinar con la gerencia del complejo y el área de mantenimiento la Gestión del mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria e infraestructura de planta.
- Supervisar y capacitar al personal operativo bajo su cargo, promoviendo un clima laboral positivo y orientado a resultados.



- Elaborar informes periódicos de producción, eficiencia, calidad y costos para la Gerencia del complejo y la gerencia general.
- Velar por el cumplimiento de normas de seguridad ocupacional, inocuidad y medioambientales en la planta.
- Optimizar el uso de insumos, recursos energéticos y materias primas, contribuyendo a la sostenibilidad de las operaciones.
- Gestión de Inventarios y reportes a la gerencia del complejo según planes de producción

#### **4. PERFIL DEL PUESTO**

##### **Formación Académica:**

- Profesional en Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería Industrial, Ingeniería de Alimentos, o carreras afines.

##### **Experiencia Laboral:**

- Mínimo 3 años de experiencia en puestos similares en plantas agroindustriales, preferentemente de cacao, o alimentos orgánicos certificados.

##### **Conocimientos Técnicos:**

- Procesamiento postcosecha de cacao (fermentación, secado, clasificación).
- Normativas de certificaciones orgánicas, comercio justo, y estándares internacionales de calidad.
- Sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria (HACCP, BPM, ISO 22000, etc.).
- Capacitación en herramientas 5s, lean six sigma, otros.
- Sistemas de Gestión de la Seguridad y salud Ocupacional.
- Mantenimiento industrial básico y operación de maquinaria agroindustrial.
- Herramientas de gestión de producción y costos (Excel avanzado, ERP agroindustrial deseable).
- Conocimiento básico para análisis de datos (Power Bi y similares).
- Conocimiento en conceptos y tecnologías relacionadas con la Industria 4.0, incluyendo la digitalización de procesos y la integración de sistemas inteligentes.

##### **Competencias:**

- Liderazgo y capacidad de gestión de equipos.
- Orientación a resultados y mejora continua.



- Organización y planificación estratégica.
- Resolución de problemas y toma de decisiones.
- Adaptabilidad al trabajo en zonas rurales.

**Otros Requisitos:**

- Disponibilidad para residir en la zona de operación de la planta (región Piura, Perú).
- Nivel de Inglés Intermedio.

**5. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN**

- Modalidad: Contrato a plazo fijo renovable con posibilidad de nombramiento según desempeño y evaluación (6 meses).
- Jornada: Tiempo completo.
- Remuneración: Según calificación y experiencia.
- Beneficios: De acuerdo a la legislación laboral vigente y beneficios internos de la Cooperativa.

**6. PROCESO DE POSTULACIÓN**

Enviar currículum vitae actualizado y carta de motivación al correo electrónico: **administracion@coopnorandino.com.pe** con copia a **gerencia@coopnorandino.com.pe**

Plazo máximo de postulación: viernes 02 de mayo del 2025.

Colocar en el asunto del correo: **Postulación Jefatura de Planta cacao – Norandino.**