



PROCEDIMIENTO DE Gestión del personal

P-06-01 Ed.6
Página 1 de 10

INDICE

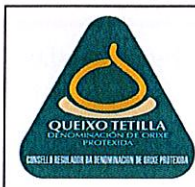
1 OBJETO.....	2
2 ALCANCE.....	2
3 REFERENCIAS.....	2
4 DEFINICIONES.....	2
5 DESARROLLO.....	3
5.1 Definición de los perfiles de puesto de trabajo.....	3
5.2 Selección del personal.....	4
5.3 Formación del personal.....	4
5.4 Cualificación de auditores.....	5
5.4.1 PERIODO DE INICIACIÓN.....	5
5.4.2 PRÁCTICAS SUPERVISADAS.....	6
5.4.3 VALORACIÓN.....	6
5.4.4 RECUALIFICACIÓN DE AUDITORES.....	7
5.5 Otras cualificaciones.....	7
5.6 Archivo de la información de RRHH.....	9
6 REGISTROS Y DOCUMENTOS ASOCIADOS.....	9
7 MODIFICACIONES RESPECTO DE LA EDICIÓN ANTERIOR.....	9

Elaborado por:

Mari Sé Mosteiro Zapata

Revisado y aprobado por: 20/10/2022

Javier Sampayo Menéndez



1 OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer la sistemática seguida por la DOP. Queso Tetilla para asegurar que las actividades relacionadas con la certificación de productos son realizadas por personal cualificado y que, en general, su personal dispone en todo momento de la formación y experiencia necesarias para desarrollar su trabajo adecuadamente.

2 ALCANCE

Este procedimiento se aplica a todo el personal que realice actividades relacionadas con la certificación del producto amparado por la DOP Queso Tetilla.

3 REFERENCIAS

- Capítulo 6 del Manual de Calidad de la DOP Queso Tetilla.

4 DEFINICIONES

Adiestramiento. Actividades de entrenamiento o período de práctica que permiten alcanzar el nivel exigido.

Conocimientos. Se refiere a la formación teórica, de tipo técnico o de otra clase, que puede ser adquirida mediante los estudios realizados.

Cualificación. Nivel de capacitación obtenido por el personal para desarrollar las actividades propias de cada puesto de trabajo. En el ámbito de este procedimiento, se refiere al nivel de conocimientos, habilidades y experiencia necesarios para realizar las tareas que repercuten en la certificación del producto amparado por la DOP Queso Tetilla.

Experiencia. Se refiere a la capacidad que adquiere una persona con el transcurso del tiempo, durante el cual ha podido practicar y demostrar sus conocimientos y habilidades, alcanzando el nivel requerido para el puesto de trabajo o un nivel de perfeccionamiento para el mismo.

Formación externa. Formación impartida por personal ajeno a la organización, con capacidad suficiente y probada para impartir los cursos para los que es contratado.



Formación interna. Formación impartida por personal propio de la organización que posee conocimientos y habilidades probados en el tema objeto de la actividad de formación.

Habilidades. Se refiere a aptitudes intelectuales, destreza manual o fuerza física que se necesitan para desarrollar ciertas tareas. El personal puede tener estas habilidades o adquirirlas mediante formación y adiestramiento.

Re-cualificación. Proceso de validación de la cualificación inicial obtenida por un auditor.

5 DESARROLLO

El personal que realiza actividades relacionadas con la certificación es competente para desarrollar las funciones asignadas, incluyendo la emisión de juicios técnicos que se requieran, la formulación de su política y su implantación.

El personal dispone de instrucciones escritas claras que describen sus obligaciones y responsabilidades y estas instrucciones se mantienen actualizadas.

Cuando la DOP Queso Tetilla subcontrata trabajos a un organismo ajeno, garantiza y documenta la forma en que el personal subcontratado cumple todos los requisitos descritos en el presente procedimiento.

5.1 Definición de los perfiles de puesto de trabajo

La DOP Queso Tetilla ha definido los requisitos y obligaciones de cada puesto de trabajo en las **Fichas de perfil de puesto (F-06-01/01)**. Estas Fichas describen las funciones y responsabilidades generales de los puestos de trabajo de que son objeto, así como los requisitos mínimos que deben reunir las personas que los ocupan en cuanto a formación, experiencia y cualificación.

Las Fichas son elaboradas por el R. Calidad en colaboración con el Director Técnico y revisadas y aprobadas por el Pleno del Consejo Regulador mediante firma de su Presidente. El R. Calidad es responsable del archivo de la Ficha de Puesto de Trabajo.

Estas descripciones de puesto de trabajo se revisan y se adaptan siempre que se produzca alguno de los siguientes cambios:

- En la organización y/o en la Política de la Calidad.



- En los campos de actividad de la DOP Queso Tetilla.
- En situaciones de sustitución del personal de la DOP Queso Tetilla

5.2 Selección del personal

El Secretario es responsable de que las actividades desarrolladas por la DOP sean realizadas por personal con la cualificación necesaria, según lo establecido en las fichas de puesto de trabajo. Esta responsabilidad se extiende incluso a los casos de personal externo que realice tareas relacionadas con la certificación del producto, debiendo existir las evidencias suficientes que aseguren el cumplimiento de los requisitos de cualificación, así como del conocimiento y aplicación de los procedimientos e instrucciones aprobadas por la DOP para el desarrollo de las actividades de certificación de producto.

Ante la necesidad de ampliación de la plantilla o nueva incorporación de personal, es el Secretario el responsable de la selección del personal, considerando los requisitos de la Ficha de perfil de puesto (formación, experiencia y/o cualificación), independientemente de la duración contrato. En los casos de contratación de personal para labores estrechamente relacionadas con la certificación de producto, apoyará el Director Técnico al Secretario en la selección del personal.

Una vez realizada la selección, puede requerirse la elaboración de un plan de cualificación específico que incluye, cuando menos, la formación y el adiestramiento mínimos necesarios para satisfacer los requerimientos propios del trabajo. Este plan describe las distintas actividades que lo componen, los responsables de las mismas y los plazos previstos para ello.

5.3 Formación del personal

La DOP Queso Tetilla asegura que su personal se encuentra adecuadamente formado para el desempeño de su trabajo, cumpliendo con los niveles de calidad exigidos en cada puesto; y para ello facilita los medios y asigna los recursos que sean necesarios.

La detección de necesidades de formación es responsabilidad del Secretario. A finales de año recoge las necesidades formativas de todos los miembros de la organización para la propuesta del **Plan de Formación (F-06-01/03)** del año siguiente. El plan es aprobado por el Presidente de la DOP Queso Tetilla.

El plan de formación establece la relación de las actividades formativas, asistentes a quien van dirigidas y fecha prevista para cada una. Las actividades formativas no programadas que puedan surgir durante el año y no contempladas en esta planificación inicial, serán notificadas al



Secretario para su comunicación al Presidente y de esta forma se proceda a la aprobación de estas actividades de forma individualizada.

El Plan de formación en vigor está permanentemente expuesto en las oficinas de la DOP Queso Tetilla. A final de cada año el Secretario archiva toda la información generada y registra el cumplimiento del plan y la efectividad del mismo en el mismo formato del Plan de formación (**F-06-01/03**).

La formación de auditores se describe en el siguiente apartado, siendo competencia del Director Técnico.

5.4 Cualificación de auditores

Se entiende por cualificación del personal su capacidad para llevar a cabo determinada tarea como consecuencia de la formación recibida, la experiencia profesional, el adiestramiento específico y/o la superación de pruebas establecidas.

La DOP Queso Tetilla tiene establecidos los requisitos de cualificación requeridos para realizar las actividades relacionadas con la certificación de producto y para realizar auditorías internas. Estos requisitos han sido aprobados por el Pleno del Consejo Regulador.

Los auditores de certificación de producto se calificarán en el momento de su incorporación al Organismo de Certificación en una de las siguientes categorías:

- **Sin experiencia previa.** Personal que carece de experiencia en la realización de auditorías de certificación de producto.
- **Con experiencia en certificación de producto.** Personal con experiencia en la realización de auditorías de certificación de producto, pudiendo ser ésta de otros productos alimenticios.

Los auditores que se incorporen a la actividad de certificación de la DOP pasarán por las siguientes etapas, cuyo contenido difiere en función de su experiencia previa:

5.4.1 PERIODO DE INICIACIÓN

Todos los auditores recibirán los procedimientos, instrucciones y formatos necesarios para realizar las auditorías. Así mismo, en el caso de que carezcan de formación específica en este campo, recibirán formación específica de la norma de certificación de producto.



- **Audidores sin experiencia previa.** Acompañarán a un auditor experimentado como observador en al menos 3 jornadas de auditoría.
- **Audidores con experiencia en Certificación.** Acompañarán a un auditor experimentado como observador en al menos 1 jornada de auditoría.

Previamente a la realización de cada auditoría, el auditor en iniciación estudiará la documentación de aplicación interna y externa: registros generados del operador (del proceso de inscripción o documentación del programa de vigilancia y anteriores auditorías realizadas, en caso de operadores ya certificados), normativa de la DOP Queso Tetilla, procedimientos del Sistema de calidad de la DOP y legislación vigente de aplicación. Una vez finalizada la auditoría revisará los registros e informes generados. El auditor experimentado cumplimentará el correspondiente **Informe de cualificación de auditor (F-06-01/05)** por cada auditoría observada.

5.4.2 PRÁCTICAS SUPERVISADAS

Una vez superado el periodo de iniciación, el auditor realizará auditorías como auditor principal, acompañado por un auditor experimentado o director técnico (supervisor) que también revisará los registros e informes generados y cumplimentará el correspondiente informe de calificación de auditores:

- Auditores sin experiencia previa: al menos 3 jornadas de auditoría.
- Auditores con experiencia en Certificación: al menos 1 jornada de auditoría.

5.4.3 VALORACIÓN

Estas normas son de aplicación general, pudiendo ser modificadas siempre que el Director Técnico lo considere oportuno, basándose para ello en los registros de cualificación y formación del personal, siempre que se cuente con el mínimo de auditorías indicado en la ficha de perfil de puesto de trabajo y justificando tal decisión.

El Director Técnico realizará una valoración de los informes de calificación emitidos en el periodo de formación y valorará al auditor como **apto** o **no apto** y los alcances de dicha aptitud. Las valoraciones no aptas, podrán revisarse tras la realización de un nuevo programa personalizado de formación, incidiendo en los aspectos que debe mejorar el auditor.



Siempre que el auditor realice al menos 2 auditorías anuales, no será necesario la realización de actividades de mantenimiento de la cualificación. En caso contrario, se realizará una recualificación previamente a su incorporación de nuevo a la actividad de auditorías.

5.4.4 RECUALIFICACIÓN DE AUDITORES

La recualificación de los auditores cualificados (propios y subcontratados) se realizará cada cuatro años por el Director Técnico.

La recualificación consiste en la observación “in situ” de la metodología empleada por el auditor para el desarrollo de su actividad certificadora. Además, incluye la revisión de los informes correspondientes a la auditoría y análisis de la información que pudieran proporcionar los clientes.

La supervisión se realizará de tal manera que no se interfiera en el proceso normal de certificación, y no suponga ningún perjuicio para el operador auditado.

Los resultados obtenidos de esta evaluación se registrarán en el **F-06-01/05 Informe de cualificación de auditores** y se indicará la fecha de recualificación en la ficha de personal.

Si durante los seguimientos realizados al personal cualificado, se detecta que es necesario un refuerzo de la formación del auditor, bien porque haya que actualizar sus conocimientos, porque se detecte que no se han asentado adecuadamente algunos conocimientos, el Director Técnico, establecerá cómo proporcionarle al auditor la formación teórico /práctica necesaria.

5.5 Otras cualificaciones

Adicionalmente, la DOP Queso Tetilla ha definido los requisitos de cualificación requeridos para realizar otras actividades relacionadas con la comprobación del cumplimiento de requisitos de los operadores inscritos en los registros de la DOP pero no sujetos a certificación (productores y primeros compradores), enmarcadas en el programa de vigilancia, según las instrucciones IT-07-01-01 Control de productores e IT-07-01-02 Control de primeros compradores de leche.

La calificación de “Evaluadores de productores y primeros compradores” la pueden obtener tanto los auditores de la DOP Queso Tetilla como personal externo que cumpla los requisitos que se establecen a continuación:

- Personal con experiencia o formación en el ámbito de la industria alimentaria o en el sector ganadero (deberán acreditar al menos 1 año de experiencia o titulación



mínima de un FP Grado superior vinculado al sector agropecuario o bien del sector alimentario).

- Adquisición de conocimientos de los requisitos de origen de la leche, establecidos en el pliego de condiciones de la DOP Queso Tetilla. La DT de la DOP Queso Tetilla facilitará el pliego y los procedimientos e instrucciones vinculadas con los requisitos de origen de la leche y se le asesorará en la atención de dudas que puedan surgirle.

PERSONAL SIN EXPERIENCIA EN AUDITORÍAS EN SECTOR GANADERO

- Acompañarán a un evaluador experimentado como observador en al menos 2 jornadas de evaluación para cada tipología de operador (productor y primer comprador).
- Realizarán al menos una evaluación tutelada por un evaluador experimentado, para cada tipología de operador (productor y primer comprador).


PERSONAL CON EXPERIENCIA EN AUDITORÍAS EN SECTOR GANADERO

- Acompañarán a un evaluador experimentado como observador en al menos 1 jornada de evaluación para cada tipología de operador (productor y primer comprador).

Previamente a la realización de cada evaluación, el evaluador en iniciación estudiará la documentación vinculada con el operador (del proceso de inscripción o documentación del programa de vigilancia y anteriores evaluaciones realizadas, cuando proceda). Una vez finalizada la evaluación revisará los registros e informes generados. El evaluador experimentado cumplimentará el correspondiente Informe de cualificación (F-06-01/05) por cada evaluación observada.

Tras este período de formación, quedará cualificado para realizar las visitas de comprobación a primeros compradores y/o productores y la Dirección Técnica de la DOP Queso Tetilla emitirá el correspondiente **F-06-01/06 Informe de cualificación**.

La recualificación de estos evaluadores se desarrollará siguiendo la misma sistemática establecida para los auditores.

	PROCEDIMIENTO DE Gestión del personal	P-06-01 Ed.6 Página 9 de 10
--	--	--------------------------------

5.6 Archivo de la información de RRHH

El Secretario es responsable del mantenimiento actualizado de un archivo de recursos humanos que consta de un expediente por cada persona perteneciente a la DOP Queso Tetilla.

Estos expedientes incluyen los datos personales e información del personal (formación académica y complementaria, experiencia profesional, etc.), incluyendo todos aquellos documentos que aseguren la veracidad de la información personal presentada (copia de la titulación, diplomas, certificaciones, etc.).

En el expediente se especifica siempre cualquier asociación o vínculo pasado o presente del personal con los operadores inscritos en la DOP Queso Tetilla.

6 REGISTROS Y DOCUMENTOS ASOCIADOS

F-06-01/01 Ficha de puesto de trabajo

F-06-01/02 Ficha de personal

F-06-01/03 Plan de formación


F-06-01/04 Compromiso de confidencialidad, independencia e imparcialidad

F-06-01/05 Informe de cualificación de auditores

F-06-01/06 Informe de cualificación

7 MODIFICACIONES RESPECTO DE LA EDICIÓN ANTERIOR

EDICION	MODIFICACIONES	FECHA
01	Edición inicial.	01/10/2012
02	Adaptación del formato del procedimiento. Se incluye un apartado de definiciones y los puntos 5.1 Cualificación del personal y 5.2 Re-cualificación de auditores	12/04/2018
03	Se aclaran determinados requisitos de la cualificación de auditores (5.4)	08/08/2019
04	Se indican requisitos de mantenimiento de cualificación de auditores	25/02/2021
05	La efectividad de la formación se registrará en el mismo formato del seguimiento del plan de formación	23/06/2022

	PROCEDIMIENTO DE Gestión del personal	P-06-01 Ed.6 Página 10 de 10
--	--	---------------------------------

06	Incorporación sistemática para otras cualificaciones de personal (evaluador productores y/o primeros compradores)	20/10/2022
----	--	------------