

Apéndice D. Manual de Funciones y Cargos NutriBARF



Manual de Funciones y Cargos

Propósito y alcance

Este manual define, para cada cargo de NutriBARF, el objetivo del puesto, su dependencia jerárquica, responsabilidades específicas, competencias y requisitos. Aplica a la operación industrial de alimentos crudos BARF y snacks deshidratados, bajo BPMAA/HACCP, cadena de frío certificable y cumplimiento regulatorio (ICA, SG-SST, tributario y ambiental).

Manual de Funciones y Cargos

1. Nivel Directivo

1.1 Director general

Dependencia: Socios.

Objetivo del cargo:

Dirigir integralmente la compañía, garantizando viabilidad estratégica, sanitaria, operativa y financiera, y el cumplimiento regulatorio.

Responsabilidades:

- Definir visión, metas anuales y OKR; aprobar presupuesto, CAPEX y plan comercial.
- Asegurar cumplimiento ICA/BPMAA/HACCP, SG-SST, laboral y tributario.
- Aprobar formulaciones y portafolio estratégico; decidir entrada a nuevos canales/zonas.
- Liderar relaciones con aliados (veterinarias/retail), proveedores clave y entidades.
- Supervisar flujo de caja, rentabilidad por línea y gestión de riesgos (cadena de frío/energía).

Competencias:

Liderazgo, toma de decisiones, negociación, gestión del riesgo, pensamiento financiero.

Requisitos:

Profesional en Admon./Ing. Industrial o afines; posgrado deseable. ≥7 años en dirección de operaciones o CPG/foods.

2. 2. Nivel de Coordinación y Supervisión

2.1. Coordinador de Marketing

Dependencia: Director general

Objetivo:

Posicionar NutriBARF como “natural, seguro y trazable”, generando demanda sostenible y recurrencia (suscripciones).

Responsabilidades:

- Diseñar plan de marketing 360 (e-commerce/WhatsApp, veterinarias/pet shops, retail moderno, activaciones y PR).
- Gestionar funnel: awareness → trial → suscripción → lealtad; calendarizar campañas.
- Codirigir marca y empaque (etiquetado ICA, claims, color por proteína); POP educativo y freezers de marca en aliados.
- Alinear precios/promos con finanzas y ventas; controlar CAC, ROAS y LTV.
- Coordinar Community Manager y Servicio al Cliente/CRM.

Competencias:

Estrategia omnicanal, analítica de crecimiento, storytelling técnico.

Requisitos:

Marketing/Comunicación o afines; 4+ años en CPG/e-commerce.

2.1. Jefe de planta (Producción)

Dependencia: Director General.

Objetivo:

Asegurar producción diaria (BARF y snacks) en calidad, tiempo, costo y frío, cumpliendo BPMAA/HACCP.

Responsabilidades:

- Plan maestro de producción (362 kg/d BARF aprox. y programa de snacks), balanceando mezclado–envasado–blast–cámaras–deshidratado.
- Asegurar POES, BPM y prerequisites HACCP; control de metrología y dataloggers.
- Programar y supervisar: recepción ($T^{\circ} \leq 4^{\circ} \text{C}$), desposte/molienda, mezclado, envasado al vacío, blast ($\leq -18^{\circ} \text{C}$ núcleo), cámaras, picking y despacho.
- Gestionar personal de producción y Operarios Logísticos; coordinación de mantenimiento (terceros) y repuestos críticos.
- Control de mermas, rendimientos, desperdicio $\leq 3\%$, y seguridad industrial.

Competencias:

Planeación, liderazgo en piso, TPM/5S, análisis de capacidad.

Requisitos:

Ing. Alimentos/Industrial; 4+ años en plantas cárnicas o food.

2.3 Coordinador/a de Calidad e Inocuidad (BPMAA/HACCP)

Dependencia: Jefe/a de Planta (vínculo técnico con Gerencia).

Objetivo:

Garantizar inocuidad, trazabilidad y cumplimiento regulatorio (ICA) de planta y producto.

Responsabilidades:

- Diseñar/actualizar Plan HACCP y prerequisites (agua, limpieza/desinfección, control de plagas, trazabilidad, retiro de producto).
- Liberación de lotes: revisión documental + resultados microbiológicos externos (Salmonella ausente/25 g, E. coli dentro de límites).
- Calibración de equipos críticos (balanzas, vacío, termómetros, dataloggers); verificación de sellos y pesos.
- Gestión de quejas y no conformidades; CAPA y simulacros de recall.
- Formación continua en BPM/BPMAA y práctica higiénica; auditorías internas.

Competencias:

HACCP, normativa ICA, auditoría, análisis de riesgos.

Requisitos:

Microbiología/Ing. Alimentos; 3+ años en QA food; HACCP certificado.

2.4 Ejecutivo/a Comercial B2B

Dependencia: Gerencia (alineado con Marketing).

Objetivo:

Desarrollar cartera B2B rentable (veterinarias/pet shops/retail) con reposición en frío y exhibición de marca.

Responsabilidades:

- Prospectar y cerrar acuerdos con metas por municipio; gestión de freezers de marca (comodatos, planogramas, POP).
- Negociar márgenes, pedidos mínimos, SLA de reposición 24–48 h y políticas de devoluciones frías.
- Coordinar degustaciones y educación técnica con aliados.
- Pre-venta y toma de pedido programado; monitoreo de rotación y quiebres.

Competencias:

Ventas consultivas, negociación, conocimiento del canal pet/vet.

Requisitos:

Adm/Comercial; 3+ años B2B CPG o farma-vet; licencia de conducción.

2.5 Profesional de Finanzas (Apoyo contable y financiero)

Dependencia: Gerencia General.

Objetivo:

Proveer información financiera fiable, asegurar cumplimiento fiscal y optimizar capital de trabajo.

Responsabilidades:

- Contabilidad general y costos estándar por receta (BOM), valoración de inventarios (FIFO/FEFO), conciliaciones.
- Flujo de caja semanal/mensual, presupuesto y control de gastos; pricing y análisis de margen.
- Obligaciones DIAN (RUT/IVA/Renta), ICA municipal, nómina y seguridad social.
- Gestión de pagos a proveedores, recaudo de cartera y reportes gerenciales.

Competencias:

Costeo en alimentos, NIIF pymes, analítica financiera.

Requisitos:

Contaduría/Economía; 3+ años; manejo de ERP/Excel avanzado.

3. Nivel Operativo y de Ejecución

3.1 Community Manager

Dependencia: Coordinador/a de Marketing.

Objetivo: Construir comunidad, educar y convertir tráfico en prueba/suscripción, protegiendo la reputación sanitaria de la marca.

Responsabilidades:

- Calendario de contenidos (educación BARF, transición, manejo seguro, testimonios vet), gestión de RRSS y pauta táctica.
- Social listening y respuesta a mensajes; derivación a Servicio al Cliente para órdenes/soporte.
- Producción ligera (foto/video) con guías de marca; coordinación con diseño.

Competencias:

Copy, video corto, gestión de crisis, métricas de RRSS.

Requisitos:

Comunicación/Marketing; 2+ años.

3.2 Vendedores/as (2) Venta directa y activaciones

Dependencia: Gerencia (comercial) / apoyo de Marketing.

Objetivo:

Generar ventas D2C y en activaciones (ferias, puntos aliados) y programar recompra/suscripciones.

Responsabilidades:

- Atención en stand/freezers de aliados, degustaciones y cierre de ventas; upsell de snacks.
- Levantar datos para CRM, seguimiento postventa y referidos.
- Cumplir rutas y metas semanales; reportar inteligencia competitiva.

Competencias:

Comunicación, servicio, cierre, orden administrativo.

Requisitos:

Bachiller/técnico comercial; 1+ año ventas; disponibilidad en campo.

3.3 Servicio al Cliente & E-commerce/CRM

Dependencia: Coordinador/a de Marketing.

Objetivo:

Gestionar pedidos, suscripciones y postventa por web/WhatsApp, manteniendo alta interacción y apoyos varios en marketing y seguimiento de clientes.

Responsabilidades:

- Toma y confirmación de pedidos; programación de slots de entrega en frío y recordatorios de suscripción.
- Soporte de transición BARF con guías estandarizadas; gestión de PQRS y garantías.
- Actualizar CRM (historial, preferencias, talla/raza); encuestas de satisfacción.

Competencias:

Empatía, redacción, organización, nociones técnicas de producto.

Requisitos:

Técnico/admin; 1+ año en atención D2C; manejo de CRM.

3.4 Operarios/as de Producción (BARF y Snacks)

Dependencia: Jefe/a de Planta.

Objetivo:

Ejecutar el proceso productivo cumpliendo BPM/BPMAA y estándares de calidad y seguridad.

Responsabilidades clave por etapa:

- **Recepción y almacenamiento:** verificación documental y de T° de materias primas; rotulado y ubicación FIFO/FEFO.
- **Zona “roja” (cárnicos):** desposte/corte, molienda (platos 6–10 mm), higiene de equipos y superficies.
- **Zona “verde” (vegetales):** lavado, blanqueo al vapor, enfriado rápido.
- **Mezclado/dosificación:** pese controlado por receta; homogeneización.
- **Envasado al vacío y sellado:** control de peso, integridad de sello y codificación de lote.
- **Blast/cámaras:** congelación rápida (≤ -18 °C) y estiba; registros de T°.
- **Snacks:** corte, deshidratado (Aw objetivo), enfriado, empaque doypack.
- **Limpieza y POES:** cumplimiento de planes diarios; segregación de residuos/subproductos.

Competencias:

BPM, orden y aseo (5S), manejo de herramientas y EPP.

Requisitos:

Bachiller/técnico; 1+ año en alimentos/cárnicos; curso BPM.

3.5 Operarios/as Logísticos (Almacén, Picking y Despacho)

Dependencia: Jefe/a de Planta.

Objetivo: Garantizar la integridad de la cadena de frío y la exactitud del despacho (B2C/B2B).

Responsabilidades:

- Control de inventarios congelados (-18 °C) y snacks para entregas en almacén, veterinarias o distribuidores en general.
- Picking FEFO, empaque térmico y preparación de rutas; verificación de dataloggers/gel packs.
- Entregas a puntos B2B; instalación y cuidado básico de freezers de marca
- Manejo de la flota cuidado de mantenimientos básicos.

Competencias:

Exactitud, manejo de frío, orden documental.

Requisitos:

Bachiller; 1+ año en logística cold-chain; licencia C1.