



Mi Rancho combines old world authenticity with new world innovation to produce the world's best tasting tortillas. Mi Rancho's modern baking techniques allow us to embrace our ancient family recipes and processes to bake products that can only be described as pure tortilla joy.

Each employee is considered a member of the family, as they are the true measure of Mi Rancho's success. Every member of the Mi Rancho team works hard to contribute positively to our customers' business success and consumers dining experience.

JOB TITLE:	Quality Assurance Inspector
STATUS:	Non- Exempt, At Will
REPORTS TO:	Director of Quality Assurance, Food Safety, and Sanitation
LOCATION:	Elk Grove, CA

Role: The Quality Assurance Inspector role is responsible for performing quality assurance inspections for compliance with plans, specification, and requirements. They must follow the inspection processes from raw materials through finished product and collaborate with the production team to understand obstacles and find solutions. The Quality Assurance Inspector will assist in all quality control and assurance processes and procedures.

I. Minimum Required Qualifications:

- Must have above average communication skills (verbal and written).
- Must have above average math skills.
- Must have above average analytical skills.
- Must have above average problem-solving skills.
- Must have above average multi-tasking skills.
- Must have above average organizational skills.
- Must be an excellent team player.
- Must have good judgment and decisiveness.
- Must have above average interpersonal skills.
- Must be reliable and prompt with all work activities and duties.
- Computer skills a plus.
- High School diploma or equivalent a plus
- Bilingual (English and Spanish) a plus
- Experience in USDA, FDA, CA Dept. of Food & Agriculture a plus
- Experience in Kosher, Organic and AIB program a plus
- Shall be neat, tidy, organized, and energetic.
- Ability to perform work duties under demanding and spur-of-the-moment working conditions.



- Must possess the ability to keep accurate daily, weekly reports.
- Must be able to manage company confidential information
- Must be able to follow Safety and Food Safety Policies.

III. Duties and Responsibilities:

1. Shall assist with Quality Control/Assurance Processes and Procedures.
2. Shall keep QA and R&D Manager informed of all activities, which impinge on quality assurance and production issues.
3. Assists in company Metal Detection Program, Pest Control Program, Recall Program, and Waste Reduction Program.
4. Shall be highly proficient with Weight Control Program.
5. Shall be highly proficient w/ company "Hold and Release Program".
6. Assists in managing and controlling R&D Testing, Recipes and Product Formulations.
7. Conduct daily "Preoperational Inspections" (PRE-OP) when needed.
8. Assists in controlling product specifications.
9. Responsible to assist with product-handling requirements.
10. Responsible for inspecting all incoming raw materials for compliance with company policies.
11. Assist with keeping chemicals and all containers properly labeled.
12. Promotes cost-savings and shall assist in informing employees the high costs of material handling to help them understand the importance of proper usage.
13. Must be familiar with company line of products.
14. Maintain first-rate and meaningful QA reports and documentation.
15. Assist in training employees with QA and R&D procedures.
16. Shall assist with production floor policies and procedures.
17. Must take an active role in enforcing housekeeping rules.
18. Maintain a firm safety discipline and report unsafe acts and conditions.
19. Promoting an open relaxed atmosphere to promote collaborative communications.
20. May assist Production Dept. when and where required.
21. Follow and enforce Good Manufacturing Procedures (GMP's).

IV. Working Conditions:

1. Continual walking and standing on hard surface.
2. Frequent bending, stooping, reaching, grasping, pulling, and pushing.
3. Lifting and carrying of up to 35 lbs.
4. Exposed to high and low temperatures.
5. Exposed to noise.

This job description may not be complete and is subject to change at any time without notice.



Mi Rancho combina la autenticidad del pasado con la innovación actual para producir el mejor sabor de tortillas. Las nuevas técnicas de cocimiento de Mi Rancho nos permiten adoptar nuestras recetas familiares y procesos para poder producir productos que solo pueden ser describirlos como alegría pura.

En mi Rancho cada empleado es considerado como un miembro de la familia, ya que en ellos se encuentran la verdadera medida del éxito de Mi Rancho. Todo el equipo de Mi Rancho trabaja para contribuir positivamente al éxito comercial de nuestros clientes y la experiencia de los consumidores.

TITULO:	Inspector de Control de Calidad
ESTATUS:	No Exento, Empleo a voluntad
REPORTA A:	Director de Control de Calidad, Seguridad de Alimentos, y Sanitización
LOCACION:	Elk Grove, CA

Rol: El inspector de control de calidad es responsable de completar inspecciones de control de calidad que cumplan los planes, especificaciones, y requerimientos establecidos. Deberá seguir el proceso de inspección desde materiales hasta el producto final y colaborar con el equipo de producción para entender los obstáculos y encontrar soluciones. El inspector de calidad asistirá en todos los procesos y procedimientos de control de calidad.

I. Calificaciones mínimas requeridas:

- Debe tener habilidades de comunicación por encima del promedio (verbal y escrito).
- Debe tener habilidades matemáticas por encima del promedio.
- Debe tener habilidades analíticas por encima del promedio.
- Debe tener habilidades para resolver problemas por encima del promedio.
- Debe tener habilidades multitarea por encima del promedio.
- Debe tener habilidades organizativas por encima del promedio.
- Debe ser un excelente jugador de equipo.
- Debe tener buen juicio y habilidad de hacer decisiones.
- Debe tener habilidades interpersonales por encima del promedio.
- Debe ser confiable y rápido con todas las actividades y deberes laborales.
- Habilidades informáticas un plus.
- Diploma de escuela secundaria o equivalente a más
- Bilingüe (inglés y español) un plus
- Experiencia en USDA, FDA, Departamento de Alimentación y Agricultura de California es una ventaja
- Experiencia en el programa Kosher, Orgánico y AIB un plus
- Deberá estar limpio, ordenado, organizado y enérgico.
- Capacidad para realizar tareas laborales en condiciones laborales exigentes y espontáneas.



- Debe poseer la capacidad de mantener informes diarios y semanales precisos.
- Debe poder administrar la información confidencial de la empresa
- Debe poder seguir las políticas de seguridad y seguridad alimentaria.

III. Deberes y Responsabilidades:

1. Deberá asistir con los procedimientos y procesos de control/ aseguramiento de calidad.
2. Mantiene al Gerente de QA y R&D de las actividades que implican con la aseguranza de calidad y problemas de producción.
3. Asiste con el Programa de Detección de Metal, Programa de control de plagas, Programa de Retiro del Mercado, y Programa de Reducción de Merma.
4. Debe ser competente con el Programa de Control de Peso.
5. Debe ser competente con el Programa de "Hold y Release".
6. Asiste en administrar y controlar las pruebas de R&D, recetas, y con formular productos.
7. Completa "Inspecciones Preoperacional" (PRE-OP) cuando se requiere.
8. Asiste en controlar especificaciones de producto.
9. Responsable por asistir con los requerimientos de manejo de producto.
10. Responsable por inspeccionar todo material prima que entra para confirmar que cumpla con las políticas de la compañía.
11. Asiste con asegurar que todos los químicos y contenedores este etiquetados correctamente.
12. Promueve ahorros de costo y debe asistir en informar en el alto costo de manejo de material para ayudarles a entender la importancia de tener cuidado a todo momento.
13. Familiarizarse con la línea de productos que maneja la compañía.
14. Mantiene reporte de Q.A. y documentación de primera calidad.
15. Asiste en el entrenamiento de los empleados sobre procedimientos de Q.A y R&D.
16. Asiste con las políticas y procedimientos del equipo de producción.
17. Mantiene un rol activo en enforzar la practicas de limpieza.
18. Mantiene una disciplina firme referente a seguridad y en reportar actos y condiciones que no son seguras.
19. Promueve un ambiente de trabajo relajado y comunicación colaborativa.
20. Asiste al departamento de producción cuando y donde se requiera
21. Segué y ejecuta las buenas prácticas de manufactura.

IV. Condiciones de Trabajo:

- Caminar de pie continuamente, sobre una superficie dura o una rejilla metálica elevada, e ir subiendo y bajando.
- Inclinación frecuente, agacharse, extender, agarrar, jalar y empujar.
- Levantar hasta 50 libras.
- Expuesto a altas y bajas temperaturas.
- Expuesto al ruido.
- Expuesto a piezas rotantes y partes con movimiento reciproco

Esta descripción de trabajo no necesariamente esta completa y es sujeta a cambiar a cualquier tiempo y sin aviso previo.