

OFERTA DE EMPLEO FERIA EMPLEO

2023

DATOS Y REQUISITOS DE LA OFERTA

Nombre del puesto	TÉCNICO/A DE CALIDAD
Breve descripción del puesto	Supervisión y control de procesos y producto de legumbre cocida. Sus funciones principales son: <ul style="list-style-type: none"> · Revisión autoclaves. · Control peso estadístico cocido. · Revisión registros cocidos. · Limpieza planta cocido/check-list · Reclamaciones de material auxiliar (tarros, tapas, film). · Control de la torre refrigeración · Formación personal nueva incorporación. · Verificación visión artificial. · Control de las muestras testigo de cocidos.
Lugar del centro de trabajo	Riego de la Vega

REQUISITOS DEL PUESTO

Nivel académico	Grado		
Título académico	Ciencia y Tecnología de los Alimentos		
Formación complementaria (Especialidad, postgrados, másteres,...)			
Requiere experiencia en el puesto	Sí	No	Años de experiencia 1 año

IDIOMAS

Idioma	Nivel
Español	Nativo o bilingüe

COMPETENCIAS DIGITALES

Herramienta	Observaciones

COMPETENCIAS / HABILIDADES

Proactividad
Capacidad de aprendizaje
Trabajo en equipo
Resolución de conflictos
Comunicación

