

## OFERTA DE EMPLEO FERIA EMPLEO

**2023**

### DATOS Y REQUISITOS DE LA OFERTA

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

#### REQUISITOS DEL PUESTO

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

