23/06/2022 - DATOS DE LA OFERTA:

PUESTO DE TRABAJO: Técnico de calidad alimentaria o de elaboración de productos alimentarios en empresa de pescado congelado.

UBICACIÓN PUESTO DE TRABAJO: Polígono Do Campiño, situado a las afueras de Pontevedra capital.

NÚMERO DE PUESTOS: 1

FECHA DE INCORPORACION: Julio 2022.

EXPERIENCIA LABORAL: No se requiere.

TAREAS A DESARROLLAR: Tareas propias del puesto de calidad o del puesto de elaboración de productos alimentarios con controles de calidad, seguimiento y aplicación de normativas establecidas, asegurar los estándares de calidad, colaboración en el mantenimiento de APPCC y control de todos los puntos de procesos productivos de la fábrica.

FORMACIÓN REQUERIDA: Ciclo superior o ciclo medio relacionado con el perfil, bien esté terminado dicho ciclo en 2021 o en 2022, o estudiándolo actualmente y con previsión de acabarlo en 2023. Carné de conducir y vehículo propio (no hay autobuses hasta la empresa en horarios de entrada y salida de los turnos). Será valorable (pero no obligatorio) tener el carné de manipulador de alimentos.

MANEJO DE EQUIPOS Y/O HERRAMIENTAS: Equipos facilitados y con formación a cargo de la empresa.

CAPACIDADES PARA DESARROLLAR EL PUESTO: Bipedestación de 8 horas (con descansos pertinentes establecidos por ley), coger pesos moderados, poder trabajar en ambiente de frío (toda la nave está climatizada para mantener una temperatura estable de 5 grados positivos, por lo que todas las estancias de producción y puertos de entrada y salida de camiones están a esa temperatura. Además hay cámaras frigoríficas a menos 18 grados centígrados, a ellas se entra y se sale en determinadas ocasiones y el trabajo dentro nunca es durante largo tiempo. La única estancia que no está a esas temperaturas es la oficina).

JORNADA LABORAL: Completa de lunes a viernes en dos turnos rotativos semanales de mañana y tarde de 6 a 14 y de 14 a 22h. Si la persona candidata está estudiando se valorará acoplar los turnos de trabajo a los horarios en el instituto.

OBSERVACIONES: Contrato inicial formativo con beca FEUGA y posterior desarrollo de carrera dentro de la empresa según marca el convenio laboral de elaboración de productos del mar con procesos de congelación y refrigeración. Todas las dudas que surjan serán despejadas en la entrevista laboral con la empresa.