Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Técnico de control e innovación alimentaria

Funciones: Asumir las innovaciones que van teniendo lugar en el mercado, analizarlas y evaluarlas, y validar su aplicación en los alimentos elaborados para la empresa. Asesorar en las pruebas de producción y adaptar si es necesario, las dosificaciones en el proceso. Liderar el estudio de todas las propiedades y aplicaciones, tanto de las materias primas, ingredientes y materiales de envasado. Coordinar los estudios de validación de los prototipos desarrollados. Dirigir, coordinar y formar al panel de personas que realizan el análisis sensorial del producto para ajustar los perfiles sensoriales de los nuevos productos.
Empresa: Irco.
Lugar de trabajo: Puçol (Valencia).
Requisitos: Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética. Técnico en nutrición, grado superior en Ciencia y tecnología de los alimentos, Nutrición y Dietética, Biotecnología, innovación y seguridad alimentaria u otros de similares características. Experiencia mínima 3 años en industria alimentaria en puestos similares relacionados con el área de calidad, I+D y producción.
Se ofrece: Contrato 6+6 Indefinido. Horario de 8h. a 17h. horas. Flexibilidad horaria.
Más información: Técnico de control e innovación alimentaria.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.