



JOB POSTING FRUSELVA – TÉCNICO/A DE CALIDAD

Si dispones recientemente del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, del Grado en Ingeniería Alimentaria o Agroalimentaria, o estás cursando un Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria, ¿desearías recibir una formación práctica a la vez que ganas experiencia relacionada con tus estudios?, ¡esta es tu oportunidad! ¡En Global Fruselva -líder en coproducción de alimentación infantil, con plantas y oficinas en los Estados Unidos, Latinoamérica, Europa y Asia y perteneciente al Holding MASERGRUP- buscamos colaboradores con talento que quieran continuar su formación y contribuir al crecimiento y expansión de nuestra empresa!

¡Te presentamos el **GRADUATE PROGRAM UP TOGETHER!** Con él, queremos proporcionarte un proyecto formativo para la obtención de la práctica profesional de la mano de GLOBAL FRUSELVA, donde tendrás la oportunidad de aplicar conocimientos teóricos, desarrollar habilidades prácticas, establecer contactos profesionales y todo ello con el objetivo de que una vez finalices el programa puedas mejorar tu empleabilidad o mejor aún, continues creciendo con nosotros.

GRADUATE PROGRAM

¿En qué consiste el programa?

Formando parte del Departamento de Calidad:

- Te formarás, aprenderás y te acompañaremos en tu crecimiento durante **10 meses** en nuestra sede de empresa en Reus.
- Continuarás tu formación durante dos meses en una de nuestras oficinas y/o fábricas en el extranjero. ¿Te gustaría viajar a Chile, Colombia, México, West Coast, Miami o China? ¡Con Fruselva podrás hacerlo!





¿Cuál será tu formación y tareas a realizar?

- Participarás en proyectos de control y supervisión del sistema de la gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria promoviendo el cumplimiento de los estándares de Calidad internos de la empresa y externos según las normativas de Calidad vigentes y/o requisitos de los clientes.
- Darás soporte en el desarrollo del Plan de Cultura de Seguridad Alimentaria.
- Revisarás la documentación recibida por parte del proveedor, la de la información nutricional de las etiquetas y la de los productos acabados procedentes de laboratorios externos y la clasificación dentro del sistema, entre otros.
- Solicitarás cotizaciones de análisis en laboratorios externos.
- Darás soporte en el laboratorio de calidad revisando el plan analítico establecido.
- Gestionarás no conformidades.
- Gestionarás nuevas certificaciones según los requerimientos internos y/o de clientes.
- Aprenderás a evaluar la posibilidad de exportar a distintos países del mundo.

GRADUATE PROGRAM

Beneficios del programa:

- Orientación y apoyo con un tutor, planificación y establecimiento de metas específicas, supervisión y seguimiento, así como transferencia de conocimientos y habilidades.
- **Contrato formativo** con Fruselva desde el primer momento.
- Jornada de trabajo: **lunes a jueves** 8:00h 18:00h (30'min desayuno, 1h de comida) y **viernes** de 8:00h a 15:00h.
- Parking privado para trabajadores.
- Mutua médica privada con precio competitivo para los trabajadores.
- 25 días de vacaciones anuales.





- Un equipo joven, dinámico con el que te relacionarás y crecerás profesionalmente.
- Un comedor con área de descanso donde podrás encontrar leche, yogurt de la casa Ametller, fruta fresca, café y snacks.
- Asignación estipulada: según el convenio colectivo mientras dure el programa formativo y posteriormente tras finalizar el mismo, salario en base al puesto y nivel consolidado en el departamento.

Requisitos:

- Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Grado en Ingeniería Agroalimentaria.
- Grado en Ingeniería Alimentaria.
- Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Sentir motivación por el proyecto, compromiso y pasión por el trabajo bien hecho, tener ganas de crecer profesionalmente y de trabajar en equipo, teniendo para ello una actitud responsable y organizada.

GRADUATE PROGRAM

¿A QUÉ ESTÁS ESPERANDO? ¡PRESÉNTANOS TÚ CANDIDATURA!