



## **Oportunidad en empresa referente en el sector del ibérico**

Compañía con más de tres décadas de excelencia en la producción de productos ibéricos de alta gama. Controlan todo el proceso: desde la ganadería en dehesa hasta el etiquetado final. Comprometidos con la calidad, la tradición y la trazabilidad, ofrecen una experiencia transversal en el control de procesos, normativa alimentaria y cultura de la calidad. Por todo ello, están en un proceso de crecimiento continuo y necesitan incorporar a una persona a su departamento de calidad.



### Requisitos:

- Formación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Ingeniería Agrónoma o similares.
- Conocimientos básicos en normativa de calidad agroalimentaria (IFS, BRC, ISO).
- Proactividad, responsabilidad y capacidad de aprendizaje.



### Funciones:

- Apoyo en controles de calidad durante las fases de producción y curación.
- Participación en procesos de trazabilidad y etiquetado.
- Revisión documental y cumplimiento normativo.
- Apoyo en auditorías de calidad y formación interna de operarios.