



TÉCNICO(A) DE CONTROLO DA QUALIDADE – ESTÁGIO PROFISSIONAL

DESCRIÇÃO DE OPORTUNIDADE

TÉCNICO(A) DE CONTROLO DE QUALIDADE – ESTÁGIO PROFISSIONAL

DESCRIÇÃO DA VAGA

As tarefas do Técnico(a) Controlo da Qualidade Alimentar passam por:

- Efetuar controlo de Qualidade a Produto Acabado;
- Gerir Amostras para os diversos fins;
- Realizar análises laboratoriais físico-químicas;
- Gerir os equipamentos e utensílios do laboratório;
- Analisar os parâmetros das referências analisadas;
- Inspeção e aprovação de matérias-primas;
- Inspeccionar atividades relacionadas com o controlo do produto;

REQUISITOS

O perfil ideal para integrar a nossa equipa apresenta:

- Formação Técnica de nível 4 ou nível 5 (químicas, biológicas, nutrição), áreas científicas e similares;
- Conhecimento das Normas reconhecidas pelo Sistema GFSI (BRCGS FOOD, IFS, FSSC22000) - preferencial;
- Conhecimentos em análises laboratoriais no âmbito da Físico-química;
- Domínio das ferramentas do office na ótica de utilizador.

NA DECORGEL VAIS ENCONTRAR

- Equipas dinâmicas, jovens e ambiente desafiante;
- Oportunidades de crescimento e progressão de carreira;
- Formação de base pluridisciplinar;
- Oportunidades e incentivo à formação em diferentes áreas;
- Atividades de team building;
- Apoio e incentivo à natalidade;
- Iniciativas relacionadas com a sustentabilidade e responsabilidade social.

Se consideras ser o(a) candidato(a) ideal para esta oportunidade, candidata-te através do nosso website, ou enviando email para recrutamento@decorgel.pt.
Boa sorte!