Obiettivo del ruolo: Supportare le attività di controllo qualità attraverso l'esecuzione di verifiche sui prodotti, l'utilizzo di strumenti di laboratorio e l'analisi dei dati raccolti, garantendo il rispetto degli standard qualitativi aziendali.

Titolo di studio: Diploma tecnico o laurea in discipline scientifiche (Chimica, Biologia, Scienze e Tecnologie Alimentari, Agraria, Ingegneria o affini).

Competenze tecniche richieste:

Competenze di base di laboratorio: preparazione campioni, esecuzione di prove e registrazione dei risultati.
Conoscenza dei principali strumenti di misura e controllo.
Conoscenze di base dei principi di induzione magnetica e delle relative applicazioni industriali.
Conoscenze di base della spettroscopia nel vicino infrarosso (NIR – Near Infrared Spectroscopy).
Capacità di utilizzare o apprendere rapidamente l'utilizzo di strumentazione NIR per analisi qualitative e quantitative.
Capacità di raccolta, elaborazione e interpretazione dei dati analitici.
Buona conoscenza del pacchetto Microsoft Office, in particolare Excel.
Competenze trasversali
Precisione e attenzione ai dettagli.
Capacità di lavorare seguendo procedure e istruzioni operative.
Curiosità tecnica e volontà di apprendere.

Attività principali:
Supporto alle attività di controllo qualità
Esecuzione di analisi e test di laboratorio.
Utilizzo di strumenti di misura e apparecchiature analitiche.
Supporto nelle analisi mediante tecnologia NIR.
Raccolta e archiviazione dei dati di controllo.
Collaborazione alla redazione di report e documentazione tecnica.
Verifica del rispetto delle procedure qualitative aziendali.

recapito a cui mandare il cv: info@galloniprosciutto.it