

OFERTA DE EMPLEO TÉCNICO DE LABORATORIO



Nombre Empresa:

ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL DEL ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL

Dirección:

C/ Castelló 128, 2º

Provincia: Madrid

Localidad:

Madrid

C. Postal: 28006

Teléfono:

+34 915234384

aceitesdeolivadeespana.com

Correo electrónico:

recursoshumanos@interprofesionaldelaceitedeoliva.com

Persona de Contacto:

Teresa Pérez Millán. Directora-Gerente

Actividad de la Empresa:

Promocion Nacional e Internacional de Aceites de Oliva de España.
I+D+i y Seguimiento de Mercados.

DATOS DE LA OFERTA DE EMPLEO

Puesto:

Técnico de laboratorio

Nº de puestos a cubrir:

3

Lugar principal de trabajo:

Laboratorios participantes en el proyecto: 1 puesto en Madrid, 1 puesto en Córdoba y 1 puesto en Atarfe.

Descripción de la Oferta:

Trabajo a tiempo completo como técnico de laboratorio, para trabajar en el ámbito del proyecto Innovador SENSOLIVE OIL. Parte principal del trabajo se desarrollará en los laboratorios participantes en el proyecto.

El/la candidat@ seleccionad@ para cada puesto contará con un periodo inicial de formación en Córdoba (duración estimada: 1 semana).

	<p>Sus principales funciones/responsabilidades comprenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Realización de determinaciones instrumentales (SHS-GC-(Ei/Q)MS y/o SHS-GC-IMS IMS-GM). ✓ Gestión de bases de datos. ✓ Interacción con Interfaz y modelos matemáticos de clasificación. ✓ Participación en las reuniones y seguimiento del proyecto. ✓ Participación en las visitas a empresas participantes en el proyecto. ✓ Elaboración y desarrollo de informes periódicos, documentación y presentaciones. ✓ Otras labores, organizativas y de ejecución propias de su puesto, y de la participación en el proyecto. ✓ Apoyo a la Coordinación Técnica del proyecto y a la Gerencia.
Estudios, experiencia y cualidades básicas requeridas:	<p>Titulad@ Universitari@ de grado o los actualmente vigentes de Licenciatura (en Químicas, Biología, Ciencia y Tecnología de los Alimentos o Farmacia). Se valorará experiencia previa en laboratorio, preferentemente en el ámbito de los aceites de oliva.</p> <p>Deseable: experiencia en el ámbito científico, y conocimientos en nuevas tecnologías, tal como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Experiencia en coordinación y desarrollo de proyectos similares. ✓ Experiencia en justificación de subvenciones. ✓ Conocimiento y experiencia demostrable en materia de I+D+i, en estudios/proyectos del sector agroalimentario (y preferentemente relacionados con el aceite de oliva). ✓ Excelentes cualidades de edición. ✓ Capacidad de trabajar en equipo. ✓ Disponibilidad para viajar. Se valorará positivamente la licencia de conducir.
Experiencia y cualidades adicionales valoradas:	<p>Se valorará Master relacionado con el puesto ofrecido. La experiencia internacional y educación global será altamente valorada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad organizativa, de resolución de problemas y proactividad. ✓ Excelente capacidad de trabajo, sentido común y buena gestión del tiempo. ✓ Capacidad de integración y adaptación a nuevo entorno de trabajo y a sus equipos.
Idiomas:	<p>Deseable: Inglés hablado y escrito (nivel alto). Se valorará positivamente el conocimiento de otros idiomas.</p>
Conocimientos Informáticos:	<p>Dominio de herramientas informáticas (Office a nivel usuario: Word, Excel, PowerPoint, Outlook).</p> <p>Herramientas de analíticas y capacidad de aprendizaje en el uso de diferentes softwares.</p>
Experiencia Mínima:	<p>Prácticas de laboratorio demostrables.</p>
Tipo de Contrato:	<p>Contrato por obra (proyecto). Contratación supeditada a superar periodo formativo inicial.</p>
Duración del Contrato:	<p>Un mínimo de 12 meses (con periodo de prueba, según formación).</p>
Horario:	<p>En función del laboratorio donde vaya a desempeñar el trabajo (40 horas semanales).</p>
Rango Salarial:	<p>1.000€-1.500€ brutos/mes (nivel salarial en función de la formación y de la experiencia demostrable).</p>
Otros Datos:	<p>Puesto perteneciente al departamento de I+D+i. Deberá cumplir las normas marcadas por el responsable del laboratorio.</p>

Envíanos tu curriculum