

**Denominación del cargo:** Laboratorista

**Lugar:** Laboratorio de control de calidad de Molino&fideería santa fe, Salto, Uruguay.

**Objetivo del cargo:** Persona que realiza control de fabricación, vigilancia de planta industrial. Aseguramiento de la calidad a través de la aplicación de la norma HACCP.

- Responsable HACCP.
- Redacción de documentación del SGSA (Sistema General de Seguridad Alimentaria)
- Monitoreo, medidas correctivas, verificación y registro del SGSA.
- Redacción de técnicas de laboratorio
- Manejo y seguimiento de la documentación.
- Soporte en el análisis del laboratorio.

**Horarios de trabajo:**

Mensual. Lunes a viernes de 7:30 a 11:30 y de 14 a 18. Sábados de 7:30 a 11:30. 44 horas semanales.

**Competencias requeridas:**

- Estudios a nivel terciario (recibido o estudiante) de carreras de química, química en alimentos, se nombran algunas:
  - Licenciatura en análisis de alimentos de la UTEC
  - Tecnólogo químico (UTEC, UdelAR y UTU)
  - Ingeniero de alimentos.
- Conocimiento de paquete office
- Conocimiento de inglés
- Carnet de salud vigente. Últimos chequeos médicos.

**Perfil del candidato:**

- La persona deberá ser metódica y organizada, tener aptitud para resolver problemas inherentes al puesto, dinámico, facilidad de comunicación, y compromiso con la tarea a realizar y el puesto que ocupa.

- Se valorará experiencia en puestos similares, sobre todo con conocimiento en implementación de HACCP y certificación en normas de seguridad alimentaria.

**Interesados enviar CV a:**

me.lagreca@santafe.com.uy