







La empresa **Quesería La Antigua** es una empresa dedicada a la elaboración artesanal de quesos de oveja, combinando tradición e innovación para ofrecer productos de alta calidad.

La Antigua lanza su oferta de prácticas en el **área de Calidad dentro del departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria**. Buscan **un/a Técnico de Calidad** para asegurarse que sus productos cumplen con los estándares exigidos y contribuyendo a la mejora de los procesos.

¿Qué te ofrecen?

- ✓ **Formación práctica en una empresa con alto nivel de calidad e innovación.**
- ✓ **Oportunidad de conocer de primera mano el proceso de fabricación de quesos.**
- ✓ **Posibilidad de incorporación a futuro en el equipo de calidad.**
- ✓ **Jornada completa de lunes a viernes.**

Funciones principales:

-  Control y verificación de procesos productivos según normativa de calidad y seguridad alimentaria.
-  Toma de muestras y análisis de parámetros de calidad.
-  Registro y actualización de documentación en sistemas de gestión (APPCC, IFS, BRC, ISO).
-  Apoyo en auditorías internas y externas.
-  Gestión de incidencias y propuestas de mejora en procesos de producción.
-  Formación y sensibilización del equipo en buenas prácticas de calidad.

Requisitos:

- **Grado en Biología, Biotecnología, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ingeniería Agroalimentaria o Agronómica, o titulaciones afines.**
- **Nivel medio de inglés.**
- Dominio del paquete de Office y herramientas informáticas básicas.

Detalles clave:



Duración: 6 meses.



Horario:

- Lunes a jueves de 7:30 a 15:30h.
- Viernes de 7:30 a 15:00h.



Ubicación: Ctra. Salamanca km 32, Fuentesauco, Zamora.