

TÈCNIC/A I+D I MILLORA CONTINUA (SECTOR ALIMENTARI)

Ref.204761 - 07/10/2026 - Comarca La Selva

Descripció de l'oferta

Des de Marlex Professionals estem col·laborant amb una important empresa del sector alimentari ubicada a la comarca de la selva en ple procés de creixement i innovació, que busca incorporar un/a Tècnic/a I+D+i i Millora Contínua per formar part del seu equip.

Funcions i requisits de la vacant

Quina serà la teva missió?

- Executar i fer seguiment del pla estratègic d'I+D+i i millora contínua, alineat amb els objectius de la companyia.
- Coordinar i participar en projectes de desenvolupament de nous productes alimentaris, des de la planificació de proves fins a la validació i presentació de prototips.
- Desenvolupar projectes de millora de productes existents, treballant en formulacions, ingredients i adaptacions segons les necessitats del client.
- Impulsar projectes de millora dels processos productius, buscant incrementar la qualitat, la seguretat alimentària i l'eficiència.
- Fer seguiment de KPI, especificacions, fitxes tècniques, cates i estudis de vida útil dels productes desenvolupats.
- Participar en l'homologació de noves matèries primeres i materials, així com en projectes amb universitats, centres tecnològics i col·laboradors externs.

Què oferim?

- Contracte indefinit i incorporació a una empresa consolidada del sector alimentari.
- Salari en funció d'experiència i coneixements aportats.
- Jornada de dilluns a divendres, amb jornada continuada de matins.
- Horari de 8:00 a 17:00 h, amb pausa per dinar.
- Participació directa en projectes d'I+D+i, desenvolupament de producte i millora contínua.
- Possibilitat de participar en fires del sector i visites a proveïdors.
- Entorn professional amb oportunitats de desenvolupament, aprenentatge i participació en projectes innovadors.

Ets el/la candidat/a ideal si...

- Tens formació universitària en Enginyeria Alimentària, Ciència i Tecnologia dels Aliments, Química, Biotecnologia o similar.
- Aportes un mínim de 3 anys d'experiència en una posició similar dins del sector alimentari o en empreses d'enginyeria i desenvolupament de producte alimentari.
- Tens coneixements en formulació de productes alimentaris, tecnologies de transformació i conservació i processos industrials de fabricació.
- Es valorarà positivament disposar de formació en gestió de projectes, Lean Manufacturing, Kaizen o metodologies similars.

- Ets una persona analítica, ordenada i metòdica, amb capacitat per treballar en equip, liderar projectes i treballar sota pressió.
- Tens iniciativa, capacitat de generar noves idees, transformar-les en projectes concrets i una clara orientació a la millora i l'aprenentatge continu

Condicions que ofereix l'empresa

Horari: De 8 h a 17 h.

Perspectiva de la feina: Projecte estable.

Previsió d'incorporació: Immediat

Estudis

És imprescindible Grau amb titulació Enginyeria Alimentària

Idiomes

Català - C1 - Funcional (Imprescindible)

Castellà - C1 - Funcional (Valorable)

Coneixements necessaris

Excel

Professions de la feina

Director/a d'I+D

Experiència laboral

És imprescindible Imprescindible experiència en sector alimentari.

Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista

Anys d'experiència: 3 anys

Carnets

B

Empresa

Empresa: Paul Marlex

Sector: Auditoria / Gestoria / Assessoria / Consultoria / Legal

Descripció: Consultoria en RRHH especialitzada en la selecció de càrrecs intermitjos i directius