TECNIC/A SENIOR I+D+i

Ref.205345 - 17/11/2026 - Comarca La Selva

Funcions i requisits de la vacant

Per a important grup empresarial alimentari en expansió, busquem un/a TÈCNIC/A SENIOR I+D+i. Les seves responsabilitats generals són les de coordinar i executar les activitats de recerca, desenvolupament i innovació, així com impulsar i participar en el programa de millora contínua de processos, productes i sistemes de gestió amb l'objectiu d'augmentar la competitivitat, garantir la seguretat alimentària, optimitzar els recursos i afavorir la sostenibilitat.

FUNCIONS:

- Executar el pla estratègic de R+D+i i millora contínua, alineat amb els objectius de l'organització.
- Monitoritzar i analitzar els indicadors clau de rendiment (KPI) de projectes d'innovació i eficiència.
- Monitoritzar tendències de mercat, tecnologies emergents, noves matèries primeres i materials auxiliars, aplicables a l'organització.
- Coordinar i participar en els projectes de desenvolupament de nous productes alimentaris mitjançant una planificació clara d'objectius i temps de proves, anàlisi de resultats, reformulació, presentació de prototips, presentació de resultats i conclusions.
- Coordinar i participar en els projectes de millora de la cartera de productes existent mitjançant substitució de primeres matèries, determinació de dosi mínima d'aplicació tecnològica d'ingredients, formulació i/o adaptació dels aliments a les necessitats específiques del consumidor/client.
- Coordinar i executar projectes de millora de processos productius tant des d'un punt de vista de qualitat de producte final com de seguretat alimentària i eficiència del procés d'elaboració (menor minvament, menor consum energètic, etc.)
- Participar en el disseny i implementació de nous processos productius.
- Vetllar perquè tots els projectes compleixin els requeriments interns, legals i de client, en matèria de qualitat, seguretat alimentària i sostenibilitat.
- Supervisar i participar en els tasts setmanals i comparatius de producte.
- Verificar les especificacions dels productes desenvolupats: matèria primera, processos de producció, condicions de qualitat i innocuïtat, etc.
- Verificar les fitxes tècniques dels productes creats i/o optimitzats
- Supervisar i participar en el procés d'homologació de noves matèries primeres, materials auxiliars i additius
- Preparar les mostres i participar en els estudis organolèptics dels estudis de vida útil.
- Preparar les mostres comercials
- Proposar i desenvolupar tècniques d'implementació per als nous productes, així com millores contínues dels productes actuals, sota els criteris de control de qualitat i especificacions per a la producció en línia.
- Participar en la gestió de projectes de finançament públic i col·laboracions amb centres tecnològics, universitats i col·laboradors externs.

PREFERIBLE:

- Coneixements de tecnologies per a la transformació i conservació d?aliments, coneixements i experiència en formulació de productes alimentaris, processos industrials de fabricació de productes alimentaris

- Residència a la comarca de La Selva o comarques limítrofes

S'OFEREIX:

- Incorporació en grup industrial en expansió

- Retribució negociable segons perfil

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: De dilluns a divendres de 8h a 17h.

Perspectiva de la feina: Lloc de treball estable

Salari: A convenir

Negociable segons perfil.

Estudis

És valorable	Grau amb titulació Biotecnologia
	Grau amb titulació Química
	Grau amb titulació Ciència i Tecnologia dels aliments
	Grau amb titulació Enginyeria Alimentària

Idiomes

	Català - C2 - Expert (Imprescindible)
	Castellà - C2 - Expert (Imprescindible)

Professions de la feina

Enginyer/a I+D

Tècnic/a de laboratori I+D

Experiència laboral

És valorable	Experiència de 3 anys mínim en lloc de característiques o responsabilitats similars, en indústria alimentària o en empresa d?enginyeria, disseny i desenvolupament de productes alimentaris per al sector de l?alimentació
	Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista
	Anys d'experiència: 3 anys

Carnets

B

El vehicle propi es requerit

Altres requeriments

IMPRESCINDIBLE:

- Formació universitària superior en Enginyeria Alimentària, Ciència i Tecnologia dels Aliments, Química, Biotecnologia o similar. Es valorarà formació complementària en gestió de projectes, Lean Manufacturing, Kaizen o semblant.
- Català i castellà parlats i escrits correctament
- Domini ofimàtica
- Disposar de carnet de conduir i vehicle propi
- Disponibilitat per a viatjar de forma puntual

Empresa

Empresa: INTAC VIC S.L.

Sector: Recursos humans: consultoria - ETT

Descripció: RRHH