



Tropical Millenium S.L., líder en su sector, con base en la provincia de Málaga, se implanta en Miranda de Ebro con la denominación de **Tropical Miranda S.L.**, como demostración del fuerte compromiso local adquirido.

Su principal actividad es la producción, importación, exportación y distribución de frutas tropicales; principalmente aguacates, mangos, papaya y pitaya roja. Más de un 80% de su negocio está dedicado a la exportación.

La nueva empresa pretende empezar su actividad industrial en el mes de junio próximo, una vez finalizados los trabajos de acondicionamiento e instalación de nuevos equipos de producción.

Inicialmente, se pretende la contratación de 28 personas para 4 perfiles profesionales distintos.

Las personas interesadas deben enviar su CV, indicando el puesto al que optan en base a las características del mismo, a la siguiente dirección: juanjo.r@tropicalmillenium.com

RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN

Identificación del puesto	
Dpto.: Almacén	Área: Producción
Puesto: Responsable de Producción	Nº vacantes inicio: 1
Revisado por: Dpto. de Dirección de Personas	Fecha inicio: 15/06/2021
Objetivo	
Su finalidad principal es supervisar y planificar la labor del área de producción.	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none">✓ Colaborar y apoyar al departamento de logística en cuanto a las salidas y entradas de mercancía.✓ Organizar y coordinar las funciones de cada área de trabajo.✓ Planificar las necesidades de personal en función del volumen de producción.✓ Asegurar el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene.✓ Gestionar las incidencias que puedan surgir en cuanto a producción y personal.✓ Cooperar con el departamento de Dirección de Personas para mantener un buen clima social✓ Planifica los pedidos de la línea de producción✓ Participa en el análisis de los costes	
Formación	
<ul style="list-style-type: none">✓ Formación en Prevención de Riesgos Laborales.✓ Carnet de Manipulador de Alimentos.	

✓ Bachillerato o FP.

Experiencia

Experiencia previa en puesto similar mínimo 1 -3 años.

Competencias

Competencias básicas

- Adaptación al ambiente.
- Localización de la información.
- Conservación del ambiente y seguridad laboral.

Competencias genéricas

- Calidad.
- Trabajo en equipo.
- Productividad.

Competencias específicas

- Capacidad de organización y planificación.
- Orientación a resultados.
- Comunicación.

TÉCNICO DE CALIDAD

Identificación del puesto	
Dpto.: Calidad	Área: Producción
Puesto: Técnico de Calidad	Nº vacantes inicio: 1
Revisado por: Dpto. de RRHH	Fecha inicio: 15/06/2021
Objetivo	
Su finalidad principal es verificar la calidad de la materia prima para garantizar unas condiciones óptimas de consumo.	
Funciones	
Administración: <ul style="list-style-type: none">✓ Deberá llevar todos los registros necesarios para el correcto funcionamiento de la planta.✓ Llevará los registros necesarios para las auditorias e inspecciones oficiales.✓ Actualizar las certificaciones, las normas de obligado cumplimiento y de seguridad e higiene, los documentos legislativos vigentes y demás documentación necesaria.✓ Planificar y gestionar la labor de auditoría y de Prevención de Riesgos Laborales.✓ Asegurar el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene.✓ Supervisar el cumplimiento del plan de limpieza de las áreas de trabajo.✓ Promover la investigación y desarrollo (I+D).	
Producción: <ul style="list-style-type: none">✓ Verificar las condiciones de cultivo del fruto.	

- ✓ Comprobar las entradas y salidas de materia prima.
- ✓ Gestionar y registrar las incidencias.
- ✓ Controlar y garantizar la calidad del producto elaborado y su etiquetado.
- ✓ Planificar el análisis de muestras de la materia prima.
- ✓ Elaborar informes para los clientes.

Formación

- ✓ Formación en Prevención de Riesgos Laborales.
- ✓ Carnet de Manipulador de Alimentos.
- ✓ Bachillerato o FP.

Experiencia

Experiencia previa como Técnico de Calidad.

Competencias

Competencias básicas

- Adaptación al ambiente
- Localización de la información.
- Conservación del ambiente y seguridad laboral.

MOZO/A CARRETILLERO/A

Identificación del puesto	
Dpto.: Materia Prima	Área: Producción
Puesto: Mozo/a Carretillero/a de Materia Prima	Nº vacantes inicio: 3
Revisado por: Dpto. de Dirección de Personas	Fecha inicio: 15/06/2021
Objetivo	
Su finalidad principal es proveer de materia prima las diferentes áreas de confección.	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none">✓ Transportar los palets desde las cámaras hasta las líneas de confección y las áreas de Flowpack, Aweta y Mallas para garantizar que el Mozo/a de Alimentación posee materia prima y no se paraliza la cadena de producción.✓ Ordenar y organizar los palets de fruta en las cámaras de frío y maduración.✓ Dar apoyo y soporte al Responsable Carretillero de Materia Prima.✓ Verificar y garantizar el cumplimiento de las normas en materia de seguridad e higiene establecidas por el Dpto. de Calidad.	
Formación	
<ul style="list-style-type: none">✓ Formación en Prevención de Riesgos Laborales.✓ Carnet de Manipulador de Alimentos.✓ Carnet de carretillero.	
Experiencia	
Experiencia previa como mozo/a carretillero/a.	
Competencias	

Competencias básicas	<ul style="list-style-type: none">• Adaptación al ambiente.• Localización de la información.• Conservación del ambiente y seguridad laboral.
Competencias genéricas	<ul style="list-style-type: none">• Calidad.• Trabajo en equipo.• Productividad.
Competencias específicas	<ul style="list-style-type: none">• Capacidad de planificación y organización.• Capacidad de aprendizaje y mejora.

ENVASADOR/A DE LÍNEA DE CONFECCIÓN

Identificación del puesto	
Dpto.: Líneas de Confección	Área: Producción
Puesto: Envasador/a de Línea de Confección	Nº vacantes inicio: 23
Revisado por: Dpto. de Dirección de Personas	Fecha inicio: 15/06/2021
Objetivo	
Su finalidad principal es el envasado de la fruta atendiendo a los estándares establecidos por el cliente y sus necesidades.	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none">✓ Proceder al último filtrado de la fruta para escoger la pieza idónea e iniciar su envasado.✓ Confeccionarla en diferentes envases dependiendo del pedido realizado por el cliente.✓ Depositar el cartón en la cinta transportadora para dejarlo en la cuba de almacenaje y reciclarlo.✓ Mantener el orden y limpieza de su área de trabajo al finalizar cada jornada.✓ Cumplir las normas en materia de seguridad e higiene establecidas por el Dpto. de Calidad.	
Formación	
<ul style="list-style-type: none">✓ Formación en Prevención de Riesgos Laborales.✓ Carnet de Manipulador de Alimentos.	
Competencias	

<p>Competencias básicas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptación al ambiente. • Localización de la información. • Conservación del ambiente y seguridad laboral.
<p>Competencias genéricas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad. • Trabajo en equipo. • Productividad.
<p>Competencias específicas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de aprendizaje y mejora.
<p>Conocimientos</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos sobre el origen, la maduración y las variedades de las diferentes frutas a confeccionar. 	