

ENAC PRECISA INCORPORAR A SU EQUIPO NUEVOS EXPERTOS TÉCNICOS CON EXPERIENCIA EN:
ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS-VINOS, VINAGRES, MOSTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS

ENAC es el representante de España en las organizaciones internacionales que configuran la infraestructura global de acreditación. Tenemos como misión generar confianza en el mercado y en la sociedad en general en relación con la competencia técnica de los evaluadores de la conformidad acreditados, contribuyendo así a la seguridad y el bienestar de las personas, la calidad de los productos y servicios y la protección del medioambiente, y con ello al aumento de la competitividad de los productos y servicios españoles y a una disminución de los costes para la sociedad debidos a estas actividades.

Somos una entidad de prestigio con carácter de autoridad técnica a nivel nacional e internacional, siendo la única entidad de acreditación reconocida en España. Las acreditaciones de **ENAC** son reconocidas en más de 90 países. Trabajar o colaborar con **ENAC** implica estar asociado a una entidad con autoridad técnica y prestigio internacional en el área de especialidad.

En **ENAC** las personas son clave para nuestra organización, ya que con su esfuerzo, dedicación e implicación consiguen hacer de **ENAC** un gran equipo con un objetivo común, por ello trabajamos para atraer y fidelizar el talento.

Si te incorporas a **ENAC**, obtendrás las siguientes **ventajas**:

- Prestigio y reconocimiento, aumentando tu valor profesional
- Trabajar con un equipo altamente cualificado

La misión y los objetivos del puesto consistirán en la realización y ejecución en calidad y tiempo.

Las **funciones y responsabilidades** del puesto serán:

- Evaluación de la documentación técnica de la entidad, previa a la auditoría 'in situ'.
- La realización de una auditoría in situ, en la que evalúa las actividades técnicas de su campo.
- La valoración de las acciones planteadas por la organización evaluada para la corrección de las posibles deficiencias detectadas.

Para ello, examinan y valoran la competencia técnica de la entidad mediante la evaluación de su personal (entrevistas, observación de la realización de actividades in situ, registros de actividad, registros de experiencia y titulación, formación continuada, etc), la calidad y solvencia de la actividad realizada, examinando tanto los procedimientos técnicos y operativos como los registros e informes emitidos y la disponibilidad e idoneidad de los medios técnicos (instalaciones y equipos).

¿Cuáles son los **requisitos mínimos para el puesto**?

- **Formación y experiencia:** Titulación superior. Al menos 5 años de experiencia en laboratorios del sector agroalimentario
- **Requisitos específicos de la vacante:** Al menos 3 años de experiencia en el sector agroalimentario en análisis físico-químico de vinos. Experiencia con todos o alguno de los siguientes parámetros y técnicas analíticas:
pH / potenciometría, Sustancias volátiles / Cromatografía, Ácido sórbico / espectrofotometría UV-VIS, Metanol / Cromatografía, Acidez total / volumetría, Dióxido de azufre / volumetría, Acidez volátil / volumetría, Extracto seco / gravimetría, Histamina / cromatografía, Tiramina / cromatografía, Ocratoxina A / cromatografía, Azúcares reductores / espectrofotometría UV-VIS, Ácido L-málico / espectrofotometría UV-VIS (método enzimático), Ácido acético / espectrofotometría UV-VIS (método enzimático), Ácido cítrico / espectrofotometría UV-VIS (método enzimático), Glucosa, Fructosa / espectrofotometría UV-VIS (método enzimático), Ácido tartárico / espectrofotometría UV-VIS (método colorimétrico), Ácido glucónico / espectrofotometría UV-VIS (método enzimático), Azúcares totales / espectrofotometría UV-VIS (método enzimático), Ácido tartárico / espectrofotometría UV-VIS, Cadmio, Cobre, Hierro, Plomo, Zinc
- **Herramientas informáticas:** Paquete Office
- **Movilidad geográfica:** Total

Si estás interesado en colaborar con nosotros en esta área, por favor déjanos tu CV en el siguiente enlace:

https://enac.epreselec.com/Ofertas/Ofertas.aspx?id_origen=web+corporativa