**Vacantes Semana agosto 20**

**Centro de Oportunidades**

**Secretaría de Desarrollo Económico – Alcaldía de Barranquilla**

**2019**

**Agente de call center bilingüe:** Bachiller, técnico, tecnólogo o profesional, con nivel de Inglés B2, puede estar estudiando en horario nocturno.

Código:1626037419-6

**Jefe de control de calidad**: Ingeniero de alimentos, ingeniero químico o químico farmacéutico, con dos años de experiencia laboral en control de calidad.

Conocimientos específicos: Entrenamiento en Manejo de refractómetro, densímetro, baño recirculatorio, conocimiento de la Norma ISO 9001 versión 2015, conocimiento de Buenas prácticas de manufactura. Manejo de Word, Excel (Tablas dinámicas), excelente redacción de documentos, agilidad y buen criterio en la toma de decisiones y solución de problemas.

Código: 1625938127-4

**Jefe de planta:** Ingeniero industrial o afines, con dos años de experiencia en el cargo preferiblemente en el sector plástico, conocimientos en Excel avanzado, producción preferiblemente sector plásticos, manejo de inglés intermedio , manejo de personal.

Código: 308441-131624

**Coordinador Comercial:** Con formación técnica, para visitar empresas, manejo de base de datos, seguimiento a clientes de base de datos, captación de clientes y servicio al cliente. Persona responsable, puntual, comprometida y disponibilidad.

Debe contar con automóvil o moto y licencia de conducción.

Código: 322248-51433

**Operario de maquina extrusora:** Bachiller o técnico, experiencia de 6 meses manejando maquina extrusora.

Funciones: Realizar cambio de pedidos en las máquinas – cuadre y arranque de máquinas extrusoras de polietileno de alta y baja densidad por soplado de película de acuerdo a las especificaciones de la orden de trabajo. Realizar mezclas de materiales de acuerdo a las especificaciones Alimentar máquinas con las mezclas de materiales, bajar rollos, pesar rollos, pesar desperdicio, realizar registro de producción óptima, desperdicio e inventarios de materias primas.

Código: 1626121972-8

**Microbiólogo:** Con conocimiento y aplicación de normas: ISO-9001, 14000, 18001, BPM, ISO-22002 e ISO-22000, con experiencia mínima de 1 año en cargos similares en la industria alimenticia, conocimiento en programas de calidad, con manejo de indicadores de gestión y aplicativos de la compañía SAP.

Para realizar análisis fisicoquímicos y microbiológicos de materias primas, producto en proceso y terminado, de acuerdo con métodos establecidos por la compañía, garantizar la correcta operación de los equipos de medición, mantener y preparar los reactivos y medios de cultivo necesarios para la realización de las pruebas, llevar a cabo el monitoreo microbiológico, apoyar la ejecución y el mantenimiento de los programas soporte de inocuidad alimentaria (FSSC 22000), entre otras propias del cargo.

Código:1626124709-5