Zarpellon S.p.A. azienda leader nel settore lattiero caseario, ricerca per la sede di **Busseto (PR) Tecnico Zootecnico e Controllo qualità di filiera e di processo.**

Sede di lavoro: **Busseto con copertura nelle province di Parma e Reggio Emilia**
Azienda: **Zarpelon S.p.A.**
Contratto: **CCNL dell'industria alimentare**
Orario: **Full time**

Chi cerchiamo

Siamo alla ricerca di un **Tecnico Zootecnico e Controllo Qualità di filiera** da inserire nel nostro team, con ruolo tecnico operativo a supporto della filiera produttiva, dalle aziende agricole conferenti fino al caseificio e reparti di confezionamento.

La risorsa sarà il punto di riferimento tecnico per il controllo della qualità del latte, la corretta gestione delle attività di campionamento, analisi, verifica delle condizioni igienico-sanitarie e delle procedure adottate presso le aziende agricole, nonché presso il caseificio e i reparti di confezionamento a supporto dell'ufficio qualità.

Il ruolo prevede una significativa presenza sul territorio e un rapporto diretto con gli allevatori, con l'obiettivo di garantire elevati standard qualitativi lungo tutta la filiera. Inoltre si prevede il controllo dell'intera filiera di approvigionamento e lavorazione fino al prodotto finito.

Principali responsabilità

La risorsa si occuperà principalmente di:

- effettuare il prelievo dei campioni di latte e di altre matrici presso le aziende agricole conferenti e presso il caseificio;
- gestire correttamente identificazione, conservazione, registrazione e trasporto dei campioni destinati alle analisi;
- eseguire e/o supportare analisi di laboratorio nell'ambito del controllo qualità, secondo le procedure aziendali;
- monitorare i risultati analitici e collaborare nell'individuazione di eventuali non conformità;
- effettuare visite e controlli tecnici presso le aziende agricole conferenti, verificando il rispetto degli standard qualitativi richiesti dall'azienda;
- verificare le condizioni igieniche degli ambienti e delle attrezzature utilizzate per la produzione e la conservazione del latte;
- supportare gli allevatori nell'applicazione delle corrette prassi igieniche e operative;

- fornire supporto tecnico in materia di qualità del latte, gestione della mungitura e corretta conservazione del latte alla stalla;
- verificare il corretto utilizzo, la pulizia, la sanificazione e la manutenzione ordinaria delle attrezzature destinate alla mungitura e conservazione del latte;
- collaborare con gli allevatori nell'individuazione delle possibili cause di problematiche qualitative e nella definizione delle relative azioni correttive e spunti di miglioramento;
- mantenere aggiornate le registrazioni dei controlli, dei campionamenti e delle eventuali non conformità e loro gestione;
- collaborare con il personale interno dell' ufficio qualità e della produzione per garantire la continuità e la tracciabilità dei controlli lungo la filiera;
- contribuire al miglioramento continuo degli standard qualitativi e igienico-sanitari della filiera produttiva.

Requisiti

Cerchiamo una persona con:

- Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze e Tecnologie Zootecniche, Veterinaria, Tecnologie Alimentari o formazione equivalente;
- interesse e/o esperienza nel settore zootecnico, lattiero-caseario e del controllo qualità nell'ambito dell'industria alimentare;
- buona conoscenza delle principali pratiche di igiene e gestione degli allevamenti da latte;
- conoscenza delle procedure di campionamento e delle principali analisi relative alla qualità del latte e dei prodotti alimentari;
- capacità di utilizzare strumenti informatici per la gestione dei dati e della documentazione;
- attitudine al lavoro sul territorio e alla relazione diretta con gli allevatori e operatori della filiera lattiero casearia;
- capacità di lavorare in autonomia e in team, organizzando visite, controlli e campionamenti;
- precisione, affidabilità e attenzione al rispetto delle procedure;
- patente B e disponibilità agli spostamenti presso le aziende agricole conferenti.

Costituiscono titolo preferenziale

- esperienza pregressa presso allevamenti bovini da latte, aziende lattiero-casearie, laboratori di analisi o aziende alimentari;
- esperienza nel controllo della qualità latte alla stalla;

- conoscenza delle procedure di mungitura, lavaggio e sanificazione degli impianti;
- esperienza nell'attività di audit e controllo presso aziende agricole;
- conoscenza dei principali sistemi di gestione della qualità e delle procedure HACCP;
- capacità di interfacciarsi con gli allevatori in modo autorevole e collaborativo.

Completano il profilo

Cerchiamo una persona **concreta, dinamica e orientata alla soluzione dei problemi**, capace di coniugare competenze tecniche e capacità relazionali.

Sono particolarmente importanti:

- autonomia e capacità organizzativa;
- precisione nella gestione di campioni, dati e documentazione;
- capacità di analisi e interpretazione dei risultati;
- buone capacità comunicative, relazionali e divulgative;
- attitudine al lavoro di squadra;
- disponibilità a lavorare prevalentemente sul territorio e presso le aziende conferenti;
- sensibilità verso gli aspetti di qualità, sicurezza alimentare, igiene e benessere animale.

Cosa offriamo

Entrare a far parte di **Zarpellon S.p.A.** significa lavorare all'interno di una realtà leader nel settore caseario che attualmente si sviluppa in tre siti produttivi, ben collocata all'interno delle due principali D.O.P. del Parmigiano Reggiano e del Grana Pandano, con un ruolo centrale nel controllo e nel miglioramento della qualità della filiera.

Offriamo:

- inserimento in un ambiente dinamico e strutturato;
- formazione e affiancamento iniziale;
- possibilità di crescita professionale e di acquisizione di competenze specialistiche nel settore lattiero-caseario;
- rapporto diretto con i principali attori della filiera e coinvolgimento nelle attività di miglioramento;
- inquadramento e retribuzione commisurati all'esperienza e alle competenze del candidato.

Sede e territorio di riferimento

L'attività si svolgerà presso la sede aziendale di Busseto e sul territorio di riferimento, con frequenti trasferte presso le aziende agricole conferenti e i caseifici di proprietà**.**

La ricerca è rivolta a candidati di entrambi i sessi, ai sensi della normativa vigente.