



Gestor/a de línea de negocio. Productos cárnicos curados, elaborados y cocinados.

En Grupo Miguel Vergara trabajamos para alimentar a las personas poniendo a su alcance productos de vacuno de calidad diferenciada, deliciosos y nutritivos que cubran no sólo la necesidad de alimentarse, sino también de disfrutar de la experiencia de saborear el auténtico sabor del vacuno asegurando siempre el Bienestar Animal, la Seguridad Alimentaria, la Máxima Calidad y el Mejor Servicio.

Somos una empresa líder en sector agroalimentario de origen familiar, que busca la excelencia no solo en lo que producimos sino también en el capital humano. Creemos que las personas son el motor de la empresa, y trabajamos cada día, por su bienestar dentro de la organización.

Descripción:

Buscamos incorporar un **Gestor/a de departamento**, un perfil con clara vocación comercial y gusto por el sector con capacidad de liderar, planificar, coordinar y supervisar todas las actividades del área de curado y elaborados y cocinados, garantizando su rentabilidad, calidad y posicionamiento en el mercado.

Requisitos:

- Perfil comercial con orientación a resultados.
- Capacidad de análisis, toma de decisiones y resolución de problemas.
- Valorable experiencia y/o conocimientos técnicos en el sector cárnico, preferiblemente en curado y elaborados, embutido, salazón y conservación.
- Valorable experiencia en liderazgo de departamentos
- Estudios superiores finalizados.
- Disponibilidad para viajar puntualmente.
- Manejo de RP, preferiblemente SAP

Funciones principales:

- Relación con clientes y distribuidores, negociación de condiciones comerciales.
- Planificación, organización y supervisión de los procesos de curado, elaboración y cocinado de productos cárnicos.
- Desarrollo e implementación de estrategias comerciales y de posicionamiento de productos en el mercado.
- Análisis de costes, márgenes y rentabilidad de la línea de productos.
- Identificación de oportunidades de mejora e innovación en procesos y productos.
- Gestión integral del departamento.
- Coordinación con los equipos de producción, calidad, logística y dirección comercial.
- Representación de la línea de negocio en ferias, eventos y clientes.
- Aseguramiento del cumplimiento de normativas sanitarias y de seguridad alimentaria.

Competencias:

- Habilidades de gestión y liderazgo, visión estratégica y comercial, comunicación y trabajo en equipo, organización y proactividad.
- Valorable conocimiento en seguridad alimentaria, trazabilidad y normativas IFS, BRC, HALAL, APPCC

Para **Grupo Miguel Vergara** es importante que el candidato/a destaque en proactividad, planificación y organización del tiempo y del trabajo, comunicación, conocimiento técnico.

Se ofrece:

Grupo Miguel Vergara, te brinda la oportunidad de incorpórate a un proyecto sólido y en crecimiento, formando parte del departamento, participando activamente en el objetivo, crecimiento, mejora continua y posicionamiento de la organización.

Contrato estable con proyección de desarrollo profesional.

En **Miguel Vergara**, tenemos un compromiso firme con la promoción de la igualdad de oportunidades y la no discriminación en todos nuestros procesos de selección y en el entorno laboral en general. Valoramos la diversidad de talento y creemos firmemente en la creación de un ambiente de trabajo inclusivo donde todas las personas tengan la oportunidad de desarrollarse profesionalmente sin importar su origen, género, edad, orientación sexual, identidad de género, religión, discapacidad o cualquier otra característica. Invitamos a todas las personas cualificadas e interesadas a formar parte de nuestra organización, donde se promueve activamente el respeto, la equidad y la igualdad de oportunidades para todos los empleados y empleadas.

Envío del currículum a rrhh@miguelvergara.com o a través del apartado de contacto de nuestra web, miguelvergara.com