

**EL CONSEJO REGULADOR
de la
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP) *Jabugo***

selecciona para la montanera 2025/26

TÉCNICO/A DE CALIDAD

23.097,15€ brutos/año

Dependerás del Director de Calidad y te responsabilizarás, tras un período de formación, del control de cerdos "bellota 100% ibéricos" con DOP Jabugo en dehesas localizadas en Extremadura y Andalucía y/o de sus jamones y paletas en mataderos localizados en los 31 municipios de la zona de elaboración en el entorno del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

Preferiblemente tienes que ser joven con titulación reciente en veterinaria, ingeniería agraria, forestal, medioambiental..., con conocimientos de denominaciones de origen protegidas y/o de sistemas de inspección y certificación de la calidad. Indispensable tu pasión por la dehesa, el cerdo y los jamones y paletas.

Debes disponer de vehículo propio para desplazarte.

Si eres de los que valoras el esfuerzo y te gusta crecer profesionalmente remítenos tu CV con fotografía, indicando la referencia 25/09, a calidad@dopjabugo.es.