

**Funciones por Categoría**

Comerciales:	Atender las necesidades de los clientes, promover nuestros productos, captar nuevos clientes, recoger pedidos y coordinar su entrega, cobrar las facturas, informarse de la evolución de nuestras marcas en el cliente y frente a los consumidores, cumplir con las rutas asignadas, informar al jefe de ventas sobre las incidencias o necesidades detectadas.	Estudios ninguno Experiencia de al menos 3 años Carnet de conducir	No necesita formación en seguridad alimentaria ni de calidad.
Repartidor:	Preparar las cargas de los pedidos por zonas de entrega, cargar el vehículo y repartir el producto. También recibir los cobros de los clientes contados y atender cualquier demanda que le pudieran hacer. Cuidar de la limpieza de los vehículos de reparto e intentar cumplir la totalidad de los servicios cada día	Estudios ninguno Carnet de C Experiencia de conocimiento de los clientes de la isla	No necesita formación en seguridad alimentaria ni de calidad. Carnet de conducir
Técnicos de campo:	Servir de enlace entre los viticultores y la bodega para cualquier aclaración o información que necesiten, asesorar a los viticultores en las técnicas de cultivo, productos y dosis a aplicar, técnicas de recolección y transporte, cantidades a contratar y formas de cobro, informar sobre nuevas ayudas o datos de interés del sector. En periodo de vendimia organizar las entregas conforme al estado de maduración de la uva buscando siempre maximizar la calidad.	Estudios preferibles ingeniería agrónomo Experiencia en el campo de la viticultura Carnet de conducir	Carnet de fitosanitario Carnet de manipulador de alimentos.
Técnico de enología:	Apoyar en las labores enológicas a jefe de producción o enólogo. Mediciones, correcciones, movimientos de vinos, analíticas, muestreros, embotellados, limpiezas y control del registro de actividades APPCC.	Técnico en enología Experiencia en elaboración o trabajo en bodegas	Manipulador de alimentos, formación en seguridad alimentaria, APPCC Formación en buenas prácticas
Personal de Bodega:	Todas las tareas relacionadas con la elaboración de vinos tales como la recepción de la uva, despalillado, prensado, control de temperaturas de fermentación, remontados, correcciones, clarificaciones, filtraciones y movimientos de vinos entre depósitos. Limpieza de las instalaciones, depósitos de acero, herramientas, mangueras	sin estudios preferiblemente experiencia en trabajo en bodega elaborando vino	Manipulador de alimentos, formación en buenas prácticas, formación en APPCC, formación específica en adición de sulfuroso y sorbato potásico, control de cloro, dureza del agua, y formación en Instrucciones Técnicas

	y barricas. Mantenimiento de maquinarias y procesos de embotellado.		vigentes de la bodega.
Personal de administración:	Tareas administrativas propias de la actividad, tales como gestión de pedidos de venta y de compra, pagos, cobros, atención a viticultores y proveedores, control de vendimia, contratos, movimientos de Bacsoft, control de calidad, ISO, comunicaciones con partes interesadas, correspondencia, venta en tienda, solicitud de contraetiquetas, archivado y control de documentación, ingresos en banco, etc.	Estudios no requeridos Valorable estudios administrativos o experiencia en admon	No necesita formacion en seguridad alimentaria ni de calidad. Salvo la responsable de calidad, que se encuentra en este departamento, y debe tener en ambas formaciones
Personal de Mantenimiento:	Mantenimiento de maquinarias y procesos de embotellados. El responsable del embotellado, tanto de las instalaciones de Tacoronte como las de Icod, es también el responsable de mantenimiento,	Sin estudios preferiblemente experianca en trabajo en bodega, elaborando vino y mantenimiento.	Manipulador de alimentos, formación en buenas practicas, formación en APPCC, formación específica en adición de sulfuroso y sorbato potásico, control de cloro, dureza del agua, y formacion en Instrucciones Tecnicas vigentes de la bodega.