

		Grado 1	Grado 2	Grado 3	Grado 4
Formación	Grado o certificación en Tecnología de Alimentos, Química, Biotecnología o áreas relacionadas.	X			
	Conocimientos específicos en elaboración de cerveza artesanal y manejo de equipos cerveceros.		X		
	Cursos especializados en innovación de recetas y diseño de productos.			X	
	Conocimientos en regulaciones sanitarias y de seguridad alimentaria		X		
Conocimientos específicos	Regulaciones sanitarias y de seguridad alimentaria.	X			
	Manejo de equipos cerveceros (tanques, maceradores, etc.).			X	
	Procesos de fermentación y control de calidad.		X		
	Instrumentos de medición de calidad (densímetros, refractómetros).			X	
Experiencia	En producción cervecera artesanal (mínimo 3 años).		X		
	Liderando equipos y gestionando procesos de calidad.	X			
	Experiencia con innovación en diseño de productos cerveceros.		X		
Aptitudes intelectuales	Creatividad para el desarrollo de nuevos productos.			X	
	Capacidad de análisis y resolución de problemas.		X		

	Atención al detalle.		X		
	Organización y planificación.			X	
Personalidad	Tolerancia al estrés en situaciones de alta demanda.			X	
	Trabajo en equipo y liderazgo.		X		
	Proactividad y adaptabilidad.			X	
	Empatía y habilidades comunicativas.		X		
Otros elementos	Oportunidades de formación continua.				X
	Posibilidades de crecimiento personal y profesional.				X