



## Bromatólogo/a



**Funciones:** Para el departamento de Calidad. Realización y seguimiento de APPCC. Formación de manipuladores de alimentos. Inspecciones de cocina. Adaptación de menús a distintas patologías. Implantación y mantenimiento de ISO: 9001 e ISO: 22001. Revisión de informes analíticos de plato preparado, control de superficies, agua de red... Revisión de fichas técnicas y de seguridad de productos de limpieza. Conocimiento de legislación alimentaria.

**Empresa:** Seral.

**Lugar de trabajo:** Zaragoza.

**Requisitos:** Licenciado/a en Ciencias y Tecnología de los Alimentos. Se valorará licenciatura en Veterinaria y experiencia en el sector de la restauración de colectividades.

**Se ofrece:** Jornada completa.

**Más información:** [Bromatólogo/a](#).