

Dietista - nutricionista



Funciones: Participar en el diseño de menús, diseño de dietas especiales, control de alérgenos y gestión de la documentación asociada. Supervisar el cumplimiento de las normas y objetivos establecidos en cuanto al sistema de APPCC en la cocina central y centros transportados. Colaborar en la implantación y seguimiento del sistema de gestión de calidad. Realizar auditorías internas del cumplimiento del sistema APPCC. Registrar los datos sobre el desarrollo y resultados del trabajo, control de indicadores, actas, etc. Realizar el seguimiento de los análisis microbiológicos, de superficies, alimentos y manipuladores. Verificar la eficacia de la formación recibida.

Empresa: [Ausolan](#).

Lugar de trabajo: Llanera (Asturias).

Requisitos: Cursando el Ciclo Formativo de Grado Superior / Dietética y Nutrición. No es necesaria experiencia previa. Conocimiento del paquete *Office (Word y Excel)*. Valorable conocer el sector de la restauración social y colectiva.

Se ofrece: Contrato fijo discontinuo. Jornada completa.

Más información: [Dietista](#).