



Dietista y nutricionista



Funciones: Gestionar el servicio de alimentación. Participar en la organización y desarrollo del servicio. Coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad y seguridad alimentaria y, especialmente, en la formación de los manipuladores de alimentos. Consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales. Diseñar la guía de buenas prácticas y velar por su cumplimiento. Instaurar y evaluar el sistema APPCC. Control de alérgenos, dietas especiales personalizadas, seguimiento nutricional de dietas. Formar al personal de materia de seguridad alimentaria.

Empresa: [Fundació Futur](#).

Lugar de trabajo: Barcelona.

Requisitos: FP de grado superior en sanidad. Experiencia mínima de 2 años.

Se ofrece: Contrato a tiempo parcial a jornada completa. Horario de lunes a jueves de 8h a 15h y el viernes de 8h a 15h.

Más información: [Dietista y nutricionista](#).