



Nutricionista



Funciones: Diseño de menús y dietas. Actualización del sistema APPCC. Elaboración y verificación del plan de alérgenos. Formación y supervisión sobre buenas prácticas de mantenimiento y regeneración de los productos elaborados. Verificaciones de cocina en materia de seguridad alimentaria. Resolución de incidencias con clientes y proveedores, etc.

Empresa: [Fundación FAAM](#).

Lugar de trabajo: La Cañada de San Urbano (Almería).

Requisitos: Diplomatura en nutrición humana y dietética. Experiencia mínima de 2 años. Se valorará la experiencia en catering. Se contrata preferentemente a personas con discapacidad.

Se ofrece: Contrato de duración determinada a jornada completa.

Remuneración: 1.200-1.500 € brutos/año.

Más información: [Nutricionista](#).