



## Responsable del área de Calidad



**Funciones:** Velar por el cumplimiento y mantenimiento del sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria. Realizar el control de calidad identificando las características que deben tener los productos y servicios para satisfacer a los clientes. Implantación y posterior mantenimiento en almacén y línea de IV Gama, del sistema de gestión según la norma IFS Food e IFS Wholesale, siendo, por lo tanto, el representante de IFS dentro de la empresa. Supervisar y en algunos casos ejecutar, el cumplimiento de los planes de calibración y verificación de equipos, control analítico, temperaturas de las salas de IV Gama, control del agua, desarrollo de nuevos productos, trazabilidad, formación, cuerpos extraños, buenas prácticas higiénicas, etc. Supervisión del Punto de Control (desinfección de los alimentos para la fabricación de los productos de IV gama) y el Punto de Control Crítico (detección de cuerpos extraños) del proceso de la empresa.

**Empresa:** [Gemüsering](#).

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** Grado universitario en Seguridad Alimentaria, Control de Calidad o similar. Formación en APPCC. Formación en Food Fraud y Food Defense. Experiencia en puestos similares dentro de la industria de productos de IV Gama. Dominio del paquete *Office*. Nivel medio/alto de inglés.

**Se ofrece:** Jornada completa.

**Información y envío de curriculum:** Sandra García ([sgarcia@gemuesering.es](mailto:sgarcia@gemuesering.es)).