



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

## Responsable de proyecto para producción en línea fría

Responsable de proyecto para producción en línea fría

**Funciones:** Lanzamiento de una nueva unidad de producción con tecnología de línea en frío para la elaboración de comidas preparadas de cuarta y quinta gama. Responsabilidad del diseño, desarrollo y coordinación de esta línea de producción: desde su organización y logística hasta la puesta en el mercado del producto garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad y las normas higiénico-sanitarias y de APPCC. Otras funciones serán la gestión y desarrollo de fichas técnicas y muestras, coordinación del personal a cargo, gestión completa de las materias primas y producto no alimenticio, control presupuestario y de costes, etc.

**Empresa:** Sade Consulting para importante empresa del sector.

**Lugar de trabajo:** Valencia.

**Requisitos:** Licenciatura en CTA, Veterinaria, Ingeniería Agrónoma o similares, complementada con formación específica en APPCC, IFS, BRC e ISI-9000. Experiencia demostrable de al menos 5 años en el departamento de I+D en industria alimentaria, diseñando y desarrollando proyectos de comidas preparadas de cuarta y quinta gama, así como en cocina de ensamblaje con tecnologías de cocción al vacío y pasteurización, enfriamiento rápido, envasado y etiquetado. Residencia en Valencia, con disponibilidad para viajar periódicamente a Alicante. Persona positiva y muy dinámica, con iniciativa y capacidad de trabajo en equipo, organizada y responsable.

**Contrato y horario:** Indefinido. Jornada completa.

**Remuneración:** 21.000 € - 27.000 € bruto/año.

**Más información:** [Responsable de proyecto.](#)