

Técnico/a de calidad



Funciones: Implantar y promover los procedimientos de la empresa en materia de calidad, seguridad alimentaria y medioambiente en los centros de trabajo. Colaborar en la preparación de auditorías internas/externas con el responsable de calidad. Control de buenas prácticas de manipulación. Planificación, implantación y seguimiento de los prerrequisitos (plan de limpieza, planes D+D, control proveedores, etc.), sistema APPCC y registros derivados. Documentar y resolver las no conformidades e incidencias que puedan amenazar al sistema de gestión integrado (SGI). Realizar seguimiento del plan analítico y planificar las acciones correctoras necesarias. Reportar los resultados de las verificaciones al departamento de calidad. Formar parte de la mejora continua de los procesos, procedimientos e instrucciones de trabajo. Liderar y desarrollar el plan de mejoras del centro, concienciar y responsabilizar al equipo. Realizar la formación continua al personal manipulador. Detectar necesidades de formación, colaborar con el diseño y plan de formación anual. Potenciar la comunicación externa con la administración sanitaria, proveedores, cliente.

Empresa: [Arcasa](#).

Lugar de trabajo: L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona).

Requisitos: Formación en Ciencias de la salud (Ciencia y Tecnología de los alimentos, Veterinaria, Biológicas, Farmacia...). Ofimática a nivel avanzado. Conocimientos específicos, auditoría de sistemas de Calidad (ISO, IFS, BRC...), APPCC... Experiencia de al menos 5 años en gestión de calidad y medioambiente como técnico de calidad en diferentes sectores de industria alimentaria incluyendo restauración colectiva. Imprescindible experiencia en cocinas de restauración colectiva en el sector sanitario. Se valorará positivamente la aportación de referencias laborales.

Se ofrece: Contrato de duración determinada. Jornada completa. Comida a cargo de la empresa.

Remuneración: 18.000€ - 21.000€ bruto/año.

Más información: [Técnico/a de calidad](#).