

## Técnico/a de calidad



**Funciones:** Seguimiento del sistema APPCC y la gestión de los sistema de calidad de todos los centros de trabajo de la zona. Las tareas a realizar son: 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; y potenciar la comunicación externa con la administración sanitaria, proveedores, clientes, etc.

**Empresa:** [Arcasa](#).

**Lugar de trabajo:** Vigo.

**Requisitos:** 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. Se valorará positivamente la aportación de referencias laborales

**Se ofrece:** Contrato de duración determinada. Jornada completa.

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