

Técnico/a de calidad



Funciones: Supervisión e implementación de registros. Control BPM. Formación del personal de cocina. Seguimiento de los análisis microbiológicos. Auditorías. *Check-list* semanales de BPM y registros. Control de APPCC y gestión de alérgenos. Supervisión de la calidad de materia prima. Control PRL.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Palleja (Barcelona).

Requisitos: Licenciado/a en ciencia y tecnología de los alimentos. Formación en PRL. Experiencia previa en un puesto similar. Disponibilidad para trabajar 25h semanales.

Se ofrece: Contrato a tiempo parcial, jornada indiferente. Cuatro días a la semana de 8h a 13h y un día a la semana de 14:30h a 19:30h.

Remuneración: 900 € brutos/mes.

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