Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Técnico/a de calidad

Funciones: Realizar la interlocución con las autoridades sanitarias y gestiones administrativas con las mismas. Garantizar el cumplimiento de los requisitos legales para el cumplimiento de la actividad (manual de autocontrol APPCC). Personalizar los modelos aprobados de manuales APPCC según las distintas actividades para albergar todos los procesos definidos para cada centro de trabajo (in situ, transportado frío, transportado caliente, vending, suministro materias primas, servicio de restauración a bordo y cocinas centrales) para todos los sectores (escolar, vending, empresas y sanidad-social). Gestionar y realizar el seguimiento de los planes de acción derivados de incidencias y no conformidades de seguridad alimentaria. Coordinar el equipo de alertas sanitarias ante posibles toxiinfecciones o inmovilizaciones de producto.
Empresa: Serunion.
Lugar de trabajo: Sant Feliu de Llobregat (Barcelona).
Requisitos: Titulaciones universitarias relacionadas con la alimentación y la tecnología de los alimentos como: licenciatura en ciencias biológicas, química, veterinaria,etc. Experiencia mínima de 2 años.
Se ofrece: Contrato de duración determinada a jornada completa.
Más información: Técnico/a de calidad.

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.