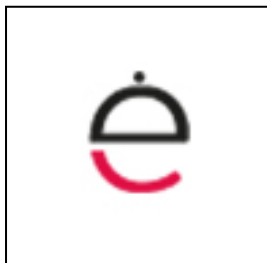




Técnico/a de calidad



Funciones: Controlar y supervisar las materias primas, los procesos de producción en el lineal, condiciones higiénico-sanitarias de trabajo, control de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, elaboración y revisión de fichas técnicas de productos y etiquetado según la normativa europea.

Empresa: [Endermar](#).

Lugar de trabajo: Ripollet (Barcelona).

Requisitos: Grado de nutrición humana y dietética. Experiencia mínima de 4 años.

Se ofrece: Contrato indefinido a jornada completa.

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