



Técnico/a de calidad y seguridad alimentaria



Funciones: Implantar y poner en marcha los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico y Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria en cocina central y cocinas autónomas.

Empresa: Importante empresa del sector servicios.

Lugar de trabajo: Vigo (Pontevedra).

Requisitos: Al menos 3 años de experiencia en diseño e implantación de APPCC, ISO 9001 e ISO 22000 y en auditorías en centros de restauración colectiva. Experiencia demostrable en auditorías de seguridad alimentaria. Residencia en Galicia. Se pedirán pruebas objetivas de la experiencia aportada. Se realizarán pruebas prácticas de los conocimientos indispensables para desarrollar las tareas del puesto. Total disponibilidad para viajar frecuentemente en el territorio nacional.

Contrato: Jornada completa. Es un buen proyecto de consolidación profesional para personas con una buena base de formación y experiencia en el sector.

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