



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

## Técnico/a en calidad y seguridad alimentaria

Técnico/a en calidad y seguridad alimentaria

**Funciones:** En dependencia de la dirección de Calidad, será la persona responsable de garantizar el cumplimiento de la legislación vigente en cuanto a calidad y seguridad alimentaria mediante la implementación de las herramientas y procesos que tengan a fin garantizar el cumplimiento. Entre otras funciones: promoverá el control de los resultados higiénico sanitarios y velará por la correcta implantación del APPCC y del PGH; impulsará e impartirá la formación higiénico sanitaria y de manipulación de alimentos, para certificar a los empleados y asegurar el correcto cumplimiento en la legislación vigente; velará por el seguimiento de la legislación alimentaria y de las noticias sobre seguridad alimentaria; colaborará en temas relacionados con la ISO para la consecución de los objetivos definidos en materia de calidad y seguridad higiénico-alimentaria. representará a Sodexo frente a organismos públicos / clientes con el objetivo de aportar información técnica; y coordinará las distintas acciones en los centros, con el objetivo de cumplir con la normativa vigente y concienciar de la importancia que supone su cumplimiento.

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

**Lugar de trabajo:** Santa Coloma de Cervelló (Barcelona).

**Requisitos:** Licenciado/a en Tecnología de los Alimentos y/o máster en Sistemas Integrados de Calidad. Al menos 2 años de experiencia en puesto similar.

Experiencia en la implantación y gestión en base a ISO 9001 y 14001. Valorable 50001. Imprescindible inglés fluido.

**Contrato:** Indefinido. Jornada completa.

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