



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

Técnico de Calidad Operacional

Técnico de Calidad Operacional

Funciones: Realizar auditorías de seguridad alimentaria y visitas a centros de restauración colectiva. Preparación y defensa de ISO 22000 en algunos centros de la compañía. Toma de datos y elaboración de sistemas APPCC. Gestión de Incidencias y planes de acción ante no conformidades en centros. Elaboración de informes de no conformidades. Soporte de seguridad alimentaria para las operaciones de la compañía.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Paterna (Valencia).

Requisitos: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos o grado / Master relacionado con la seguridad alimentaria. Formación en ISO 22000. Experiencia de 3 años en puesto similar. Competencias transversales: Habilidades de comunicación verbal y escrita. Capacidad de gestión de un alto volumen de registros y con *timings* específicos. Adaptabilidad/ flexibilidad. Trabajo en equipo.

Se ofrece: Posición estable. Incorporación inmediata. Beneficios sociales: comedor propio subvencionado, descuentos por ser de Serunion, política de teletrabajo (2 días desde casa), flexibilidad horaria y mucho más!. Plan de formación y desarrollo de carrera.

Remuneración: Salario por convenio + variable en función de los objetivos a partir del primer año.

Más información: [Técnico de Calidad Operacional](#).