



Técnico/a de calidad

Técnico/a de calidad

Funciones: Diseñar, elaborar y controlar la documentación del SIGC. Revisar, actualizar y controlar la legalidad (legionela, DDD, APPCC, registro sanitario...). Control de procesos. Programación y realización de auditorías internas. Seguimiento de las no conformidades generadas. Seguimiento de los Indicadores de calidad. Implantación de nuevos procedimientos y protocolos de trabajo. Encuestas de calidad.

Empresa: Publicación en ciego.

Lugar de trabajo: Láncara (Lugo).

Requisitos: Diplomatura, Licenciatura o Graduado Universitario en Biología, Farmacia, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Nutrición y Dietética o similares. Formación específica en gestión de la calidad. Formación en seguridad alimentaria en colectividades. Formación específica en industria alimentaria o nutrición. Formación en prevención de riesgos laborales. Experiencia previa en mismas funciones o similares. Experiencia previa en sector alimentario y/o sociosanitario. Conocimiento en herramientas ofimáticas. Formación en trazabilidad.

Se ofrece: Jornada completa. Contrato 1+1. Presencial.

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