



Tecnólogo/a de los alimentos (prácticas)



Funciones: Control de APPCC. Control y seguimiento manipuladores de alimentos. Gestión y control de dietas. Control y seguimiento línea de producción. Apoyo en la organización Administrativa del centro. Control de proveedores y verificación de mercancías.

Empresa: [Albie](#).

Lugar de trabajo: Santa Cruz de Tenerife.

Requisitos: Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos o Farmacia. Se valorará haber realizado prácticas en industria alimentaria o restauración colectiva en puesto de características similares a las requeridas. Conocimientos de informática (manejo de paquete *Office*). Se valorará experiencia en la elaboración y gestión de dietas y en sistemas de autocontrol en seguridad alimentaria. Deberá reunir los requisitos para la realización de un contrato en prácticas. Imprescindible residencia en la zona. Carnet de conducir y disponibilidad de vehículo

Se ofrece: Contrato en prácticas con posibilidad de continuidad con contrato indefinido (1 año + 1 año + indefinido). Jornada completa.

Más información: [Tecnólogo/a de los alimentos](#).