

CONSULTOR/A SISTEMES DE GESTIÓ I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Ref.200949 - 30/04/2026 - Cassà de la Selva (Girona)

Descripció de l'oferta

Oferim la possibilitat de participar en projectes amb impacte real en la competitivitat de les empreses, treballant en implantació i optimització de sistemes de gestió i seguretat alimentària amb visió estratègica i enfocament pràctic. Apostem per l'autonomia, la responsabilitat i el creixement professional accelerat dins un entorn innovador, digitalitzat i orientat a resultats, on es valora el talent, la iniciativa i la capacitat de liderar projectes amb projecció i alt valor afegit.

Funcions i requisits de la vacant

1?? Implantació de sistemes de gestió

Disseny i implantació de sistemes segons ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRCGS.

Desenvolupament de mapes de processos i anàlisi de riscos (APPCC, Food Fraud, Food Defense).

Elaboració de manuals, procediments i registres.

Integració de sistemes (qualitat, medi ambient, PRL, seguretat alimentària).

2?? Anàlisi i diagnosi

Realització d'auditories internes i gap analysis.

Identificació de riscos i oportunitats.

Avaluació de compliment legal i requisits de clients.

Elaboració d'informes executius per direcció.

3?? Gestió documental i traçabilitat

Disseny de sistemes documentals eficients i digitalitzats.

Control de traçabilitat i gestió de no conformitats.

Preparació de plans d'acció i seguiment d'accions correctives.

Coordinació de simulacres de retirada.

4?? Acompanyament a auditoria externa

Preparació prèvia a certificació.

Suport durant auditoria d'entitat certificadora.

Resposta a desviacions i seguiment post-auditoria.

5?? Formació i cultura de qualitat

Formació a equips operatius en bones pràctiques.

Sessions executives amb direcció.

Sensibilització en cultura de seguretat alimentària.

6?? Desenvolupament de negoci (valor afegit)

Identificació d'oportunitats de millora en clients.

Proposta de nous projectes de certificació.

Fidelització i ampliació de cartera.

Resultats esperats

Sistemes implantats en termini i pressupost.

Clients preparats per auditoria amb mínimes no conformitats.

Millora real de processos (no només compliment documental).

Alta satisfacció i recurrència de clients.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada intensiva

Horari: 8 a 15h

Perspectiva de la feina: estable

Previsió d'incorporació: Immediat

Salari: 25000

Estudis

És valorable

- Grau amb titulació Ciències Ambientals
- Grau amb titulació Biologia
- Llicenciat amb titulació Ciències Ambientals
- Grau amb titulació Enginyeria Agroambiental i del Paisatge
- Llicenciat amb titulació Ciència i Tecnologia dels Aliments

Idiomes

- Català - C2 - Expert (Valorable)
- Castellà - C2 - Expert (Valorable)
- Anglès - A2 - Elemental (Valorable)

Coneixements necessaris

Excel Word

Professions de la feina

Responsable de seguretat alimentària

Tècnic/a en seguretat alimentària

Tècnic/a medi ambient

Experiència laboral

És valorable

Es recomana tenir experiència com a consultor o en una altre empresa que hagi tingut un càrrec de responsable de sistema de gestió o de seguretat alimentària.

Nivell d'experiència: Junior / Auxiliar / Ajudant

Anys d'experiència: 2 anys

Carnets

B

El vehicle propi es valorable

Empresa

Empresa: INNOVATOOL

Sector: Auditoria / Gestoria / Assessoria / Consultoria / Legal

Descripció: INNOVATOOL és una consultora estratègica especialitzada en implantació, optimització i certificació de sistemes de gestió, orientada a millorar la competitivitat, eficiència i posicionament empresarial.