EL PORTAL CATALÀ DE LA FEINA

infofeina

Departament de qualitat

Ref.204749 - 16/11/2026 - Comarca Alt Empordà

Funcions i requisits de la vacant

Funcions:

Gestió i seguiment del sistema de qualitat i seguretat alimentària.

Gestió i actualització de l?APPCC i dels plans de prerequisits.

Seguiment d?inspeccions de Sanitat i auditories SAE, així com de les accions derivades.

Gestió de no conformitats, reclamacions i accions correctives.

Control i seguiment de les analítiques i controls de qualitat.

Gestió documental i manteniment dels registres del sistema de qualitat.

Gestió de documentació relacionada amb exportacions i certificats sanitaris.

Requisits:

Experiència prèvia en un departament de qualitat del sector alimentari.

Formació en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Nutrició, Veterinària o similar.

Experiència en APPCC i sistemes de gestió de qualitat.

Coneixements i experiència en auditories SAE i inspeccions sanitàries.

Es valorarà experiència en exportació i gestió de certificats sanitaris.

Capacitat d?organització, autonomia, resolució de problemes i treball en equip.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: Dilluns - Dijous de 8 a 16:30h Divendres 7 a 13h

Perspectiva de la feina: Feina estable

Estudis

És imprescindible	Llicenciat amb titulació Biologia
	Llicenciat amb titulació Veterinària
	Llicenciat amb titulació Ciència i Tecnologia dels Aliments

Professions de la feina

Cap del departament de qualitat

Experiència laboral

És imprescindible	Experiència en departament de qualitat

Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista

Anys d'experiència: 3 anys

Empresa

Sector: Indústria d'Alimentació

Descripció: Empresa del sector de la indústria alimentària, especialitzada en l?elaboració i comercialització de productes carnis i derivats