EL PORTAL CATALÀ DE LA FEINA

infofeina

RESPONSABLE DE QUALITAT I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Ref.203310 - 31/08/2026 - Comarca Bages

Descripció de l'oferta

Empresa consolidada i referent en el seu sector ofereix càrrec de responsabilitat i amb projecció professional.

Funcions i requisits de la vacant

Empresa familiar d?elaboració alimentària del Bages, pionera a nivell nacional en la seva especialització, busca un/a RESPONSABLE DE QUALITAT, per responsabilitzar-se de:

- Control dels processos i qualitat de producció.
- Control, gestió i aplicació de normativa alimentària.
- Laboratori intern i col.laboració amb laboratori extern.
- Gestió, control i millora APPCC.
- Traçabilitat.
- Gestió d?incidències.
- Homologació i actualització de proveïdors.
- Recerca i compra de matèries primeres i material auxliar en nous productes o millora d?existents.
- Preparació de fitxes tècniques dels productes i definició dels continguts de les etiquetes, segons normatives vigents.
- Estudi vida útil del producte i viabilitat del en el desenvolupament del producte.
- Establir esquema de circuits de producció i control de fabricació, fluxos de productes.
- I+D, desenvolupament de nous productes.
- Informatització de les dades de producció i dels estocs de matèria primera i material auxiliar.

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada intensiva

Horari: 6-14h.

Perspectiva de la feina: Estable

Previsió d'incorporació: 15 dies

Salari: 28-33.000€/ Any (Segons perfil i experiència aportada).

El salari es negociable

Altres dades a destacar: * Busquem candidats dinàmics, resolutius, amb capacitat de planificació, lideratge i presa de decisions.
* Únicament candidats amb ambició professional, innovadors i amb motivació per la formació contínua.

Estudis

És valorable	Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Laboratori d"anàlisi i de control de qualitat
	Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Processos de qualitat en la indústria alimentària
	Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Indústries alimentàries
	Grau amb titulació Biologia
	Grau amb titulació Biotecnologia
	Enginyeria Tècnica amb titulació Industrial Química

Llicenciat amb titulació Ciència i Tecnologia dels Aliments

Idiomes

Català - C2 - Expert (Imprescindible)

Castellà - C1 - Funcional (Imprescindible)

Anglès - B1 - Intermedi (Valorable)

Francès - B1 - Intermedi (Valorable)

Coneixements necessaris

MS office

Professions de la feina

Cap del departament de qualitat

Responsable de seguretat alimentària

Responsable qualitat

Experiència laboral

És imprescindible

Experiència mínima de 2-3 anys com a responsable de qualitat en empresa alimentària.

Nivell d'experiència: Càrrec intermedi / Encarregat

Anys d'experiència: 3 anys

Carnets

B

El vehicle propi es requerit

Altres requeriments

RESIDENTS AL BAGES, SOLSONÈS, SEGARRA o ANOIA.

Empresa

Empresa: GPF Recursos Humans

Sector: Recursos humans: consultoria - ETT

Descripció: Consultoria, Assessoria, Recursos Humans, Selecció de personal, Gabinet de Psicologia i Formació.