

Tècnic/a qualitat i seguretat alimentària

Ref.202449 - 14/05/2026 - Comarca Garrotxa

Descripció de l'oferta

A La Fageda estem molt compromesos tant amb la qualitat de vida de les persones ateses i treballadores, com amb la qualitat dels serveis i productes que oferim. Per això, la missió del lloc de treball es basa en garantir la prevenció, anàlisi, control, gestió, millora continua de processos i compliment de requisits que marca la legislació vigent per tal d'assegurar que cap dels aliments elaborats sigui la causa d'un problema de salut al consumidor final.

Oferim estabilitat laboral en un entorn de treball dinàmic i compromès amb la inclusió social, oportunitats de formació professional i creixement.

Horari de treball central.

Funcions i requisits de la vacant

- Supervisió i garantia del compliment dels estàndards de qualitat i seguretat alimentària en tot el procés de fabricació.
- Actualitzar, elaborar i mantenir la documentació del Sistema de Qualitat i dels productes, incloent protocols, fitxes i registres, així com la documentació per a certificacions ISO, IFS i altres estàndards de qualitat.
- Identificar i avaluar els perills significatius en el procés de producció, mantenint les APPCC actualitzades davant canvis de producte o procés.
- Suport en certificacions, auditories internes i externes, gestió de no conformitats i accions correctives.
- Auditoria i homologació de proveïdors, i assegurement del compliment de la legislació alimentària i ambiental.
- Vetllar pel compliment de les Bones Pràctiques de Producció i Higiene del personal propi i subcontractat.
- Coordinació i registre de formació en seguretat alimentària, higiene i política de qualitat i medi ambient.

Requisits:

- Grau en tecnologia dels aliments, enginyeria alimentària o similar.
- Experiència mínima de 2 o 3 anys en àmbits industrials alimentaris i de producció, amb aquestes normes de qualitat implantades.
- Implantació de sistemes de qualitat en empreses alimentàries (ISO 9001, ISO 14001, IFS/BRC, ISO 22000...)

Condicions que ofereix l'empresa

Jornada: Jornada completa

Horari: Central

Perspectiva de la feina: Estable

Adreçar: Adreçar

Segons conveni

Altres dades a destacar: Horari flexible amb entrada 8/9 i sortida 17/18h

Estudis

És imprescindible

Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Processos de qualitat en la indústria alimentària

Grau amb titulació Ciència i Tecnologia dels aliments

Idiomes

Català - C1 - Funcional (Imprescindible)
Castellà - C1 - Funcional (Imprescindible)

Professions de la feina

Responsable de seguretat alimentària
Tècnic/a del departament de qualitat
Tècnic/a en seguretat alimentària

Experiència laboral

És imprescindible Experiència en entorns industrials, preferiblement sector alimentari, realitzant tasques de qualitat
Nivell d'experiència: Junior / Auxiliar / Ajudant
Anys d'experiència: 2 anys

Carnets

B
El vehicle propi es requereix

Empresa

Empresa: La Fageda
Sector: Empresa Social
Descripció: La Fageda és un projecte social i empresarial que té com a missió millorar la qualitat de vida i promoure la integració social de persones amb discapacitat intel·lectual i/o trastorns mentals severos i altres col·lectius en risc d'exclusió social de la Garrotxa, mitjançant unes activitats empresarials que generen llocs de treball amb sentit, i uns serveis assistencials gestionats sota criteris de qualitat i d'excel·lència, que creen valor tant per l'organització com per la resta de la societat.