

## Tècnic del departament de qualitat

Ref.201672 - 25/05/2026 - Comarca Baix Empordà

### Descripció de l'oferta

---

Es busca a una persona per un lloc fixe.

### Funcions i requisits de la vacant

---

- Cumplir y hacer cumplir la Política de calidad y seguridad alimentaria.
- Dar soporte a la responsable de calidad en el control y en la gestión del sistema APPCC y prerrequisitos.
- Controlar y asegurar las buenas prácticas de manipulación (BPM) de los operarios. Comunicar a la responsable de calidad en caso de detectar un incumplimiento repetitivo por parte de un operario.
- Supervisar los controles de producción y de calidad estén dentro de los parámetros preestablecidos y así asegurar que la producción no presenta desviaciones para que el producto final sea correcto. Alertar en caso de desviaciones e incidencias.
- Realizar los controles y tareas de calidad y producción que le sean designados por la responsable de calidad y/o por el director de operaciones.
- Transmitir a la responsable de calidad las desviaciones dentro de los parámetros de control.
- Sugerir planes de mejora tanto a nivel de productividad como de calidad.
- Verificación de procesos de producción i de controles de calidad, revisión de instalaciones i BPM
- Gestiones administrativas derivadas.
- Llevar a cabo los requisitos del APPCC y del standard IFS
- Supervisar la correcta utilización de los EPI's por parte de todo el personal y la correcta aplicación de las normas de seguridad laboral.
- Respetar la cadena de mandos según el organigrama.
- Sustituir a la responsable de calidad en su ausencia, dentro de los conocimientos que se hayan adquirido y sin extralimitarse con las decisiones que se tomen. Informar a la responsable de calidad de las incidencias y desviaciones detectadas a su regreso.

### Condicions que ofereix l'empresa

---

**Jornada:** Jornada completa

**Horari:** 8:00-17:00

**Perspectiva de la feina:** total estabilitat

**Previsió d'incorporació:** 15 dies

**Salari:** 1400-1600

El salari es negociable

### Estudis

---

És valorable Cicles Formatius de Grau Superior amb titulació Indústries alimentàries  
Llicenciat amb titulació Ciència i Tecnologia dels Aliments

### Idiomes

---

Anglès - B1 - Intermedi (Valorable)  
Castellà - C2 - Expert (Imprescindible)  
Català - C2 - Expert (Valorable)

## Coneixements necessaris

---

Backoffice

## Professions de la feina

---

Controlador/a de qualitat

Operari/ària del departament de qualitat

Tècnic/a del departament de qualitat

## Experiència laboral

---

És imprescindible Experiència mínima de 2 anys en indústria alimentària i/o formació específica.

Nivell d'experiència: Junior / Auxiliar / Ajudant

Anys d'experiència: 2 anys

És valorable Experiència mínima de 1 anys en indústria alimentària i/o formació específica.

Nivell d'experiència: Tècnic / Especialista

Anys d'experiència: 1 any

## Carnets

---

B

## Altres requeriments

---

Busquem una persona proactiva i amb ganes d'aprendre per dur tasques dins el departament de qualitat i seguretat alimentària de l'empresa.

## Empresa

---

**Sector:** Indústria d'Alimentació

**Descripció:** GB Artesanos Gastronómicos SLU es una empresa especializada en la elaboración de productos gastronómicos de alta calidad, combinando la tradición artesanal con procesos innovadores y eficientes., en la fabricación de mermeladas, salsas dulces, salsas mediterráneas y productos cárnicos y vegetales de cuarta gama, bajo nuestras marcas 'Can Bech' y 'GBech profesional'

Ubicada en Palafrugell, la compañía se centra en el desarrollo y producción de soluciones culinarias dirigidas tanto al canal profesional como a clientes exigentes que valoran el sabor, la calidad de las materias primas y el cuidado en cada detalle.

Nuestro enfoque se basa en:

Selección rigurosa de ingredientes, priorizando proveedores de confianza

Elaboración artesanal, respetando recetas y procesos tradicionales

Mejora continua e innovación, adaptándonos a las necesidades del mercado

Compromiso con la seguridad alimentaria y la calidad, cumpliendo con los estándares más exigentes

Cultura de equipo y desarrollo profesional, apostando por las personas como eje del crecimiento

En GB Artesanos Gastronómicos trabajamos para ofrecer productos que aporten valor real a nuestros clientes, manteniendo siempre un equilibrio entre excelencia gastronómica, eficiencia operativa y responsabilidad empresarial.

En GB ARTESANOS GASTRONÓMICOS, garantizamos un entorno laboral inclusivo y libre de discriminación para todas las personas, independientemente de su orientación sexual, identidad o expresión de género. Cumpliendo con nuestro Plan de Igualdad, promovemos la igualdad de oportunidades para el colectivo LGTBI, asegurando un trato justo en todas nuestras ofertas de empleo y condiciones laborales. Fomentamos una cultura de respeto y aceptación, donde la diversidad es valorada como un activo esencial en nuestra organización.