



PUESTO VACANTE	TÉCNICO DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
DESCRIPCIÓN	Dependerá del Director de Operaciones de la empresa. Será el responsable del mantenimiento diario del sistema de calidad y seguridad alimentaria. Llevará a cabo de <u>manera autónoma</u> la preparación y defensa de auditorías; planes de acciones correctoras; mejoras del sistema y adaptaciones a cambios legislativos o estratégicos.
FORMACIÓN ACADÉMICA	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Ingeniero Agrónomo, Grado de Ingeniería en Industrias Alimentarias (I.T.A. en Industrias alimentarias).
CONOCIMIENTOS NECESARIOS	Implantación y mantenimiento de Sistemas de Seguridad Alimentaria BRC e IFS. Implantación y mantenimiento de sistemas de certificación de producto: R.D. 4/2014 Norma de Calidad de Productos Ibéricos, Certificación de productos ecológicos, ELS (controlado por FACE). Implantación y mantenimiento de R.D. 993/2014 certificación veterinaria para exportación (S.A.E.)
EXPERIENCIA	Entre 3 y 5 años en industrias donde haya defendido de manera autónoma los esquemas de certificación citados.
CONOCIMIENTOS DESEABLES	Experiencia en el sector de los Productos Ibéricos.
MANEJO DE SOFTWARE	Microsoft Office 365. Particularmente Microsoft EXCEL.
IDIOMAS	Nivel de inglés B2
OTROS REQUISITOS	El puesto se ubica en la Localidad de Salvaleón, se requiere vivir en esta localidad o desplazarse diariamente a la misma.
JORNADA	Lunes a viernes 6:00h-14:00h