

Empresa del sector alimentario instalada en Salamanca, necesita incorporar a su plantilla:

Perfil Profesional: **RESPONSABLE DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Descripción General:

Buscamos un profesional proactivo y con una sólida formación técnica, que cuente con experiencia en puesto similar.

Requisitos:

1. Educación:

Veterinaria (preferible); Ingeniería Química; Químicas; Ciencia y tecnología de los alimentos; Biología...

2. Conocimientos Técnicos:

Son imprescindibles las formaciones en la norma de seguridad alimentaria en vigor, sistema APPCC, Fraude Alimentario, Food Defense, Higiene y Manipulación de alimentos, Inocuidad alimentaria, Etiquetado alimentario, etc. y cursos específicos sobre control microbiológico, buenas prácticas, limpieza y desinfección, certificados de conformidad de los envases, etc. de su sector de producción.

Mantenerse actualizado con las nuevas regulaciones es fundamental para asegurar el cumplimiento y evitar sanciones o productos rechazados.

Mantenimiento de las certificaciones más reconocidas de su sector en IFS, BRC, FSCC2200, GlobalGAP, o normas ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, etc. que amplíen su capacitación y sus funciones.

3. Habilidades:

- Habilidad analítica: esencial para identificar y solucionar problemas antes de que afecten a la calidad y seguridad alimentaria del producto
- Capacidad para identificar y gestionar proactivamente los riesgos asociados a la producción y distribución de alimentos.
- Excelentes habilidades de comunicación y atención al cliente.
- Capacidad para trabajar en equipo y colaborar con otros departamentos.
- Habilidad para gestionar el tiempo y priorizar tareas en un entorno dinámico.

4.Experiencia:

- Mínimo 2 años de experiencia en roles similares, en industrias alimentarias

5. Responsabilidades:

- Supervisión y cumplimiento de Normativas de seguridad alimentaria e higiene
- Control de calidad y seguridad alimentaria en producción
- Implementación y mantenimiento de sistemas de gestión de calidad y de certificaciones de seguridad alimentaria
- Análisis de datos y evaluación
- Capacitación y educación del personal
- Gestión de crisis
- Auditorías y certificaciones de seguridad alimentaria: realización de auditorías previstas y no previstas en todos los centros de trabajo
- Corrección de no conformidades derivadas de las auditorías y de actas de inspección veterinaria
- Coordinación con consultores, servicios veterinarios...
- Soporte al departamento de exportación en cuanto a tramites de solicitud de terceros países.
- Supervisión de la limpieza y el mantenimiento de todos los centros de trabajo.

Banda salarial : negociable

Interesados enviar CV a mjmartin@grupo-blazquez.com