

Principales tareas

- ✓ Sistema gestión de calidad e inocuidad, normas de calidad reconocidas por GFSI.
- ✓ Revisión, actualización y mejoras del sistema de calidad actual, documentos internos y externos.
- ✓ Controles de rutina de registros de POES, MIP, BPM, HACCP, etc.
- ✓ Evaluación de requisitos de proveedores de insumos críticos.
- ✓ Participación en auditorías y visitas de clientes.

Tareas complementarias

- ✓ En Laboratorio, análisis físico químicos de rutina, materia prima, control de proceso y producto terminado.
- ✓ En Desarrollo, colaborar en desarrollo de nuevos productos.
- ✓ En Capacitaciones, a cargo del cronograma interno y externo de capacitaciones.

Requisitos

- ✓ Técnico superior en Tecnología de Alimentos o Técnico Universitario en Calidad e Inocuidad Agroalimentaria
- ✓ Movilidad propia
- ✓ Disponibilidad horaria

Expectativas

- ✓ Aptitud resolutiva.
- ✓ Capacidad de autonomía y organización de tiempos.
- ✓ Capacidad de planificación, organización y análisis de datos.
- ✓ Capacidad de trabajo en equipo.

Interesados enviar CV indicando referencia SGC a calidad@fruturaproduce.com