

Oferta empleo Departamento de Calidad e I+D+i

En **Grupo Miguel Vergara buscamos incorporar** a nuestro departamento de **Calidad e I+D+i** un perfil que se haya formado a través de un Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y/o similar que aporte una sólida experiencia en la gestión del departamento de calidad de una empresa productiva del sector alimentación.

Se requiere amplia experiencia y conocimientos en normativa, implantación, seguimiento de sistemas de gestión de la calidad y certificaciones/homologaciones (IFS, BRC, SAE Nivel 2, Japón, Canadá, Singapur). Así como capacidad para liderar equipos de trabajo, organizar y planificar los objetivos del departamento. Buen manejo de herramientas informáticas e inglés C1. Se valorará Máster en gestión integrada de calidad, seguridad y medioambiente.

Principales funciones:

- Desarrollar, mantener y supervisar el sistema de calidad, seguridad e inocuidad alimentaria de la empresa conforme a los requisitos técnicos y legales estableciendo indicadores de resultado para medir la eficiencia del sistema.
- Coordinar auditorías internas y externas velando por el cumplimiento de los requisitos y realizando seguimiento de las mejoras propuestas.
- Seguimiento y control de la labor realizada por los laboratorios externos y supervisar los resultados de los análisis microbiológicos internos y externos.
- Coordinar la redacción y preparación de documentación técnica a nivel interno y externo.
- Se responsabilizará de la homologación de proveedores de acuerdo con los requisitos técnicos y legales de los protocolos IFS y BRC.
- Asegurar la trazabilidad, seguimiento de desviaciones, no conformidades. Contacto con clientes y proveedores de envases, embalajes, productos de limpieza y desinfección, gestionando las reclamaciones.
- Supervisar y coordinar la limpieza y desinfección de la planta conforme a los requisitos de seguridad e inocuidad alimentaria y a los protocolos establecidos.
- Organizar y optimizar los recursos humanos y materiales del departamento conforme a los objetivos marcados por la dirección.
- Diseño y ejecución del plan de formación interna en materia de calidad, seguridad e inocuidad alimentaria.

Requisitos mínimos:

- Titulación acorde al puesto y formación complementaria en calidad, seguridad y medioambiente.
- Experiencia como mínimo de 5 años en funciones similares, en empresas productivas y certificadas en IFS y BRC.
- Nivel avanzado en el manejo de herramientas informáticas.
- Inglés C1
- Vehículo propio
- Capacidad para liderar equipos de trabajo, organizar, planificar y gestionar los recursos humanos y materiales asignados al departamento. Acostumbrado a trabajar en equipo con los departamentos de producción, comercial, mantenimiento, limpieza, recursos humanos y prevención de riesgos. Persona proactiva, resolutiva y orientada a resultados.

Se ofrece:

- Incorporación a una empresa sólida del sector alimentación en crecimiento y expansión internacional.
- Formar parte de un proyecto gestión de calidad orientado a la obtención de la homologación y certificación necesarias para el crecimiento de la empresa contando con un equipo de trabajo comprometido.

Condiciones: A convenir